



Città di Selvazzano Dentro
Provincia di Padova

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Piazza Guido Puchetti, 1 - Tel.: 049/8733997 - Fax: 049/8733990

e-mail: protocollo@comune.selvazzano-dentro.pd.it

Allegato n° 1 alla Determinazione R.G. n. 26 del 17/01/2019

**RELAZIONE DI PROGETTO D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI SELVAZZANO DENTRO
PER LA DURATA DI 36 MESI DAL ____ al ____**

CODICE IDENTIFICATIVO GARA C.I.G.: 7694873A12

INDICE

Finalità - Oggetto durata del servizio	Pag. 1
Modalità di gara – Luogo e dimensionamento del servizio	Pag. 2
Durata –Quadro economico	Pag. 3
Modalità di esecuzione	Pag. 4
Controllo della qualità della produzione e del servizio	Pag. 6
Rischi da interferenze (DUVRI)	Pag. 6
Oneri a carico della ditta appaltatrice	Pag. 6

1. Finalità del servizio di refezione collettiva scolastica

La finalità generale del servizio di refezione scolastica è quella di consentire agli alunni frequentati le sezioni a tempo pieno e con rientri pomeridiani delle scuole primarie “A. Vivaldi”, “P. R. Giuliani”, “B. Marcello” e “D. A. Bertolin” del Comune di Selvazzano Dentro di usufruire del servizio di ristorazione collettiva scolastica.

Il servizio richiesto alla Ditta affidataria è ispirato alle esigenze educative, sociali e alla tutela della salute ed è volto ad agevolare i compiti educativi delle famiglie per rendere effettivo il diritto allo studio. Tali finalità rientrano nel più vasto concetto di “assistenza scolastica”, le cui funzioni amministrative sono state attribuite agli enti locali con l’art. 45 del DPR 24 luglio 1977, n. 616 e le modalità di realizzazione delle quali sono attribuite alla competenza legislativa regionale. Tale attribuzione ha trovato concreta espressione nella L.R. Veneto 2 aprile 1985 n. 31 e s.m.i..

L’obiettivo del servizio è quello di garantire a tutti gli utenti iscritti un’alimentazione sana ed equilibrata, presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute per una crescita ottimale.

2. Oggetto dell’appalto

Oggetto dell’appalto è l’esecuzione del servizio di refezione scolastica, nelle diverse fasi:

- a) dell’approvvigionamento alimentare e di tutti i materiali complementari alla preparazione;
- b) della preparazione, cottura, confezionamento;
- c) del trasporto, consegna e distribuzione dei pasti in pluriporzione nei plessi “A. Vivaldi”, “P. R. Giuliani”, “B. Marcello” e “D. A. Bertolin” del Comune di Selvazzano Dentro” diretti ad alunni delle scuole primarie, insegnanti aventi diritto e insegnanti di sostegno, operatori socio-sanitari e personale operanti presso i plessi scolastici, possibili ospiti autorizzati dal Comune;
- d) della preparazione, riordino e pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per il servizio delle mense scolastiche;
- e) della manutenzione degli arredi e attrezzature, anche di proprietà comunale;
- f) della gestione della prenotazione pasti mediante il software del gestore o comunale, dell’eventuale implementazione del software stesso;
- g) esecuzione a proprie spese dei controlli di cui all’art. 17.5 del C.S.A.

Per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica, la Ditta affidataria dovrà attenersi per tutta la durata dell’appalto, all’osservanza della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e a quanto previsto dal D.Lgs 50/2016 e s.m.i. (artt. 34 e 144) in materia di sostenibilità energetica ambientale e ristorazione, alle disposizioni contemplate nelle:

- “Linee Guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica” – edizione 2017, elaborate dalla Regione del Veneto;
- “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, emanate dal Ministero della Salute, Conferenza Unificata, Provvedimento 29.04.2010, intesa ai sensi dell’art. 8, comma 6, della L. 05.06.2003, n. 131;
- “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”, emanate dal Ministero della Salute, Direzione Generale per l’igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione – Uff. 5 – Nutrizione e informazione ai consumatori del 16.04.2018.

3. Modalità di gara

L'affidamento del servizio avverrà sulla base di idonea procedura aperta di selezione dell'aggiudicatario ai sensi dell'art. 60 D.lgs. 50/2016 e s.m.i. mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del medesimo decreto.

4. Luogo e dimensionamento del servizio

Il numero complessivo dei pasti riferito all'intero periodo di durata dell'appalto stimabile in n° 276.669 (anno 2019 n. 90.080, anno 2020 n. 92.412 e anno 2021 n. 94.177) ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione comunale.

Il numero effettivo giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base delle prenotazioni realmente effettuate giornalmente nei singoli plessi.

La fornitura dovrà essere effettuata nelle scuole primarie "A. Vivaldi", "P. R. Giuliani", "B. Marcello" e "D. A. Bertolin", ubicate nel territorio del Comune di Selvazzano Dentro, secondo i rispettivi calendari scolastici.

La distribuzione dei pasti nei plessi scolastici viene svolta nell'attuale anno scolastico secondo gli orari indicati nella tabella di seguito riportata:

UBICAZIONE SCUOLE PRIMARIE	GIORNI	ORARIO INIZIO	N° PASTI GIORNALIERI (alunni e insegnanti)
"A. Vivaldi" via S. Marco, 2 frazione S. Domenico	da lunedì a venerdì	13.15	120 (115+5)
"P. R. Giuliani" via M. Cesarotti, 1/B Selvazzano cpl.	da lunedì a venerdì	13.15	132 (126+6)
"D. A. Bertolin" via Don Bosco, 172 frazione Tencarola	da lunedì a venerdì n. 3 classi	Primo turno 12.30	Primo turno 75 (72+3)
	da lunedì a venerdì n. 4 classi	Secondo turno 13.15	Secondo turno 86 (82+4)
"B. Marcello" via A. Manzoni, 6 frazione Caselle	Lunedì-martedì- giovedì-venerdì n. 2. classi	Primo turno ore 12.15	Primo turno 44 (42+2)
	Lunedì-martedì- giovedì-venerdì n. 3. classi	Secondo turno ore 13.15	Secondo turno 77 (74+3)
	Mercoledì n. 4 classi	Primo turno ore 12.15	Primo turno 97 (93+4)
	Mercoledì n. 4 classi	Secondo turno ore 13.15	Secondo turno 100 (96+4)

L'Amministrazione comunale si riserva, per tutta la durata dell'appalto, la facoltà di modificare il menù e gli orari previsti per il pasto.

Restano di competenza del personale delle istituzioni scolastiche:

- la comunicazione giornaliera, entro le ore 9,15 di ciascun giorno di servizio, alla Ditta fornitrice del numero e della tipologia di pasti necessari;
- la vigilanza e assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verificasse un aumento o una diminuzione del numero dei pasti richiesti e delle modalità distributive, l'appaltatore è obbligato ad assoggettarvisi fino alla concorrenza del quinto del numero dei pasti indicati complessivamente, ivi comprese le attivazioni di nuove mense.

5. Durata

L'affidamento del servizio di refezione scolastica avrà durata di 36 mesi dal ___ al ____.

Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. 50/2016, è possibile prorogare la scadenza del contratto limitatamente al tempo strettamente necessario, per un massimo di sei mesi, alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente.

In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la Stazione Appaltante.

6. Quadro economico

Il valore complessivo dell'appalto al netto di IVA di legge, risulta determinato ai sensi dell'art. 35 quarto comma del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. come segue:

	Descrizione	Importi parziali	Importi totali
A	Importo stimato a base di gara per tutta la durata del contratto	€ 1.105.294,60	
B	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso di gara (derivati dal DUVRI)	€ 1.383,00	
C	Totale importo stimato a base d'asta (A+B) per tutta la durata del contratto	€ 1.106.677,60	
D	Importo stimato per opzione di proroga (al massimo 6 mesi)	€ 184.446,27	
E	Valore d'appalto (C+D)		€ 1.291.123,87

Il costo pasto, stimato a base di gara ammonta ad € 4,00 al netto di IVA di legge, comprensivo di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, pari ad € 0,005.

Ai sensi dell'art. 23 c. 16 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. il costo onnicomprensivo della manodopera relativo all'appalto è stimato pari a € 183.518,46 annui sulla base del C.C.N.L. "Pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" somma che rapportata a tutta la durata dell'appalto risulta pari a € 550.555,39.

L'affidamento del servizio avverrà sulla base di idonea procedura aperta di selezione dell'aggiudicatario ai sensi dell'art. 60 D.lgs. 50/2016 e s.m.i. mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del medesimo decreto.

I requisiti di ammissione, partecipazione ed i criteri di aggiudicazione sono stabiliti nel bando e nel disciplinare di gara.

La fornitura è finanziata con fondi propri dell'ente, contribuzioni degli utenti e contributi statali (relativamente ai costi per i pasti forniti agli insegnanti e agli altri dipendenti dello Stato addetti alla vigilanza ed al controllo degli alunni).

7. Modalità di esecuzione:

I pasti dovranno essere serviti al tavolo in pluriporzione.

La Ditta dovrà garantire per ogni plesso un numero minimo di addetti, durante la fase di somministrazione dei pasti nel turno considerato, volto ad assicurare la qualità del servizio di refezione non inferiore al rapporto di 1 unità di personale per n° 50 pasti distribuiti.

I quantitativi giornalieri dei pasti devono comprendere una maggiorazione del 5% sui pasti ordinati per rispondere ad esigenze impreviste, oltre a quanto previsto per i menù speciali. Tali incrementi non dovranno essere fatturati, ma considerati compresi nel costo unitario del pasto formulato all'atto dell'offerta.

Per l'allestimento dei tavoli dovrà essere fornito giornalmente per ciascuno utente un tovagliolo, un piatto e un bicchiere biodegradabili, per l'intero tavolo carta non colorata e la posateria in policarbonato di tipo pesante, non soggetta a spezzatura e idonea al taglio della carne; i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 10% del numero dei pasti richiesti.

Dovrà essere assicurato altresì:

- l'approntamento dei refettori allestendo i tavoli come sopra indicato;
- un tempo massimo di distribuzione non superiore a 30 minuti ed un intervallo di tempo non superiore a 90 minuti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione;
- lo sgombero completo dei tavoli a fine servizio, il loro lavaggio e sanificazione, inclusa la raccolta differenziata (frazione umida e secca) dei rifiuti e il loro trasporto presso i contenitori posti all'esterno delle scuole e il lavaggio e lo sgrassaggio dei pavimenti delle sale mensa. Mentre la pulizia di muri, porte e finestre, si intendono a carico delle Istituzioni scolastiche;
- l'invio dei pasti mancanti tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, in caso di consegne in quantità inferiore rispetto agli ordinativi.

Inoltre si ricorda che:

- i sughi e le salse con i quali condire pasta e riso asciutti vanno confezionati in contenitori termici ed inviati ai terminali periferici, dove, solo prima della distribuzione vanno aggiunti ai primi piatti da condire;
- i risotti vanno condizionati in contenitori termici al giusto grado di compattezza e mantecatura e vanno inviati ad ogni terminale di distribuzione insieme a piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo, con il quale ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi. La medesima procedura va usata per l'acqua di cottura per la pasta ;
- il formaggio grattugiato (Parmigiano Reggiano stagionatura non inferiore a 18 mesi) va inviato ai terminali periferici in monoporzione nella quantità necessaria agli utenti presenti;
- ai terminali periferici vanno inviati altresì la giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di buona qualità e sale fino, con il quale condire gli ortaggi; in ogni terminale vi debbono essere gli utensili per la misurazione della qualità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero di porzioni da servire.

Trasporto dei pasti

I pasti preparati in legume caldo o freddo, devono essere confezionati in contenitori a chiusura ermetica termici multiporzioni, che garantiscano rispetto delle temperature previste dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980.

La Ditta, per il trasporto dei pasti in multiporzione e per gli alimenti deteriorabili da distribuirsi a freddo da trasportare ai terminali periferici, deve utilizzare esclusivamente i contenitori indicati in sede di offerta tecnica; eventuali richieste di modifica saranno valutate e autorizzate solo se migliorative.

Per le consegne dei pasti veicolati, la Ditta appaltatrice deve dotarsi di appositi automezzi:

- Muniti delle autorizzazioni previste dalla vigente normativa;
- Adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C per il legume caldo e non superiore a +10°C per il legume freddo;
- In numero sufficiente a consentire che le consegne avvengano tassativamente nell'arco di 30 minuti a decorrere dal momento di partenza.

La consegna dei pasti deve essere accompagnata da documentazione che consenta di rilevare:

- l'orario di partenza dal centro cottura
- l'orario di arrivo alla scuola
- l'orario di inizio distribuzione previsto.

La Ditta appaltatrice deve dotare il centro ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti. Le rivelazioni devono essere effettuate quotidianamente all'inizio e alla fine della distribuzione e registrate in apposite schede.

La Ditta aggiudicataria è impegnata al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

Pianificazione dei pasti e dei menù

Le derrate utilizzate devono corrispondere a quelle descritte nelle Tabelle Merceologiche – di cui all'Allegato 3 “Schede prodotti” delle Linee guida regionali – edizione 2017, possedere le caratteristiche ivi indicate.

La ditta aggiudicataria è inoltre tenuta all'osservanza delle disposizioni della Regione Veneto, di cui alle linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica (edizione – agosto 2017).

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati i seguenti prodotti provenienti da agricoltura biologica:

- uova
- olio extravergine di oliva
- frutta
- legumi secchi
- pomodori pelati, passata di pomodoro
- pasta e riso
- cereali
- ortaggi
- latte e derivati.

L'acqua minerale non è inclusa nel menù giornaliero, ma deve essere fornita in caso di emergenza.

I menù mensili, strutturati almeno su quattro settimane a rotazione, dovranno essere proposti sulla base delle tabelle dietetiche di cui alle linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nella ristorazione scolastica della Regione Veneto.

La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa. La Ditta dovrà inoltre esporre un menù per ogni plesso scolastico con l'indicazione delle grammature a crudo e a cotto per ogni pietanza.

Sono consentite in via temporanea variazioni nei seguenti casi:

- guasto degli impianti;
- interruzione temporanea della produzione per sciopero o interruzione dell'erogazione di energia elettrica. La sostituzione delle pietanze dovrà essere autorizzata dall'Amministrazione comunale.

La Ditta appaltatrice è tenuta a rispettare scrupolosamente i menù giornalieri e le grammature previste. Variazioni ai menù potranno essere proposte in dipendenza di particolari indicazioni provenienti dai competenti organi dell'ULSS, modifiche o aggiornamenti della legislazione vigente, proposte migliorative del Commissione Mensa e della Ditta appaltatrice, casi di emergenza, limitatamente allo stato di necessità. Le variazioni sopra indicate verranno introdotte previo formale nulla osta dell'Ufficio Pubblica Istruzione che è obbligato ad acquisire preventivamente il parere favorevole del SIAN dell'AULSS 6 Euganea.

La Ditta è tenuta altresì a fornire menù speciali in casi di intolleranza alimentare, allergie a particolari cibi o malattie metaboliche di alcuni alunni e pasti alternativi per motivi etico-religiosi o culturali che dovessero essere segnalati avendo comunque cura di garantire la varietà degli alimenti del posto.

8. Controllo della qualità della produzione e del servizio

Il Contraente deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal Capitolato Speciale d'Appalto. I pasti forniti devono essere preparati a regola d'arte, secondo le più accurate procedure che ne garantiscano la qualità organolettica e l'assoluta sicurezza igienica.

Il Contraente, oltre a garantire un elevato livello di qualità dei servizi, è sempre tenuto a fornire, su richiesta della Stazione Appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato e garantire quindi la tracciabilità e l'identificazione di quanto viene usato per la fornitura dei pasti.

E' facoltà della Stazione Appaltante effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di cottura nonché presso le sale refezione delle varie scuole servite, al fine di verificare la rispondenza del servizio reso alle norme contrattuali e giuridiche previste, o richiamate, dal C.S.A.

Gli organismi preposti ai controlli di cui all'articolo precedente sono:

- Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'AULSS territoriale che svolge istituzionalmente il controllo igienico sanitario e nutrizionale sui pasti somministrati.
- Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Selvazzano Dentro, che potrà incaricare o delegare soggetti esperti in materia, attraverso ispezioni relative alle condizioni generali del servizio di refezione scolastica.
- La Commissione Mensa istituita presso gli Istituti Comprensivi. I componenti della Commissione anzidetta saranno opportunamente informati attraverso la sottoscrizione per presa visione delle disposizioni in merito al Disciplinare Comunale per la Commissione di controllo sulle mense scolastiche ed al C.S.A. ed ogni altra documentazione che la Stazione Appaltante ritenga utile per la conoscenza delle caratteristiche del servizio. I membri della Commissione Mensa potranno richiedere l'intervento del Comune di Selvazzano Dentro per problemi o anomalie che dovranno essere segnalati in maniera tempestiva, precisa e circostanziata al fine di consentire interventi efficaci.

Il contraente dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza. Tale sistema sarà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine sarà effettuata con modalità diverse e dovranno essere previsti due strumenti d'indagine:

- questionario annuale per tutta la durata del contratto sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto da parte degli alunni, degli insegnanti e dei componenti della commissione mensa;
- questionario annuale sulla qualità, quantità ed appetibilità percepita del pasto da parte delle famiglie.

9. Rischi da interferenze (Duvri)

I costi relativi alle misure di sicurezza necessari per l'eliminazione o la riduzione al minimo dei rischi di interferenza sono valutati pari a € 1.383,00=, per l'intera durata dell'appalto.

Il Comune di Selvazzano Dentro mette a disposizione il proprio documento di valutazione dei rischi interferenti redatto in relazione agli adempimenti connessi al servizio di cui trattasi.

10. Oneri generali a carico della ditta appaltatrice

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere a svolgere ogni attività connessa alle fasi dell'erogazione del servizio di refezione scolastica come citate alle lettere a, b, c, d, e, f, g dell'art. 1 del C.S.A.

Il Comune di Selvazzano Dentro mette a disposizione della Ditta appaltatrice i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica.

La Ditta li assume in uso ai soli fini inerenti al presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Restano a carico della Ditta appaltatrice:

- la manutenzione ordinaria dei locali (refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza); Sono da intendersi interventi di manutenzione ordinaria anche le tinteggiature delle cucine dei refettori e delle dispense con pittura lavabile o similare per un'altezza di 2 metri, che dovranno essere effettuate nel periodo estivo di chiusura scuole dell'anno 2019 e realizzate esclusivamente con materiale ecocompatibile.
- l'osservanza verso i dipendenti impegnati nella esecuzione della prestazione contrattuale, degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali, con assunzione di tutti gli oneri relativi, in particolare fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. n. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
- osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del decreto legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso far rispettare il divieto di fumo sia presso il centro di cottura che presso le sedi di refezione;
- al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o l'esercizio dei servizi previsti nel C.S.A., senza diritto di rivalsa; per l'I.V.A. si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia; eventuali interessi di mora saranno a carico della Ditta appaltatrice;
- realizzazione per ogni plesso servito di tutte le attività necessarie stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P;
- realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione, se non espressamente previsti dal C.S.A., compresa l'eventuale integrazione di materiali ed attrezzatura durante la vigenza dell'appalto. Attrezzature e materiali al termine del contratto resteranno in disponibilità e proprietà dell'Ente;
- all'immediata sostituzione del personale assente e, in caso di dimissioni, del personale uscente.