

COMUNE DI SCHIO

**APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI "SANTA MARIA DEL PORNARO" E
"ALESSANDRO ROSSI" PER IL PERIODO DALL'1 SETTEMBRE 2023 AL 31 AGOSTO
2027**

PROGETTO

(art. 23 d.lgs. 18.4.2016, n. 50)

Il Comune di Schio intende affidare il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nelle scuole dell'infanzia di Santa Maria del Pornaro e "Alessandro Rossi".

Il servizio viene affidato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, ai sensi dell'art. 95, commi 2 e 3, del d.lgs. 50/2016.

Il servizio dovrà essere effettuato con le modalità indicate nel capitolato speciale d'appalto e nell'offerta tecnica dettagliata dalla ditta aggiudicataria.

Le modalità di svolgimento del servizio sono ispirate:

- al Piano d'Azione Nazionale per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (c.d. *Green Public Procurement* - GPP) di cui al Decreto Interministeriale 11.04.2008, nonché ai Criteri Ambientali Minimi (c.d. CAM) di cui all'allegato 1 del Decreto del del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10.3.2020;
- alle "*Linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica*" del Ministero della Salute (Decreto del Ministero della Salute 28 ottobre 2021);
- alle "*Linee guida per una sana alimentazione*" del MIPAAF, CREA - Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, revisione 2018, con relativo "Dossier scientifico", edizione 2017;
- alle "*Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*" della Regione Veneto (DGR 161 del 22 febbraio 2022).

Conformemente a quanto disposto con decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, l'Amministrazione comunale intende:

- promuovere il consumo di prodotti biologici, favorendo i principi di una sana alimentazione;
- valorizzare il consumo di prodotti del territorio, al fine di ridurre l'impatto ambientale;
- adottare misure per la prevenzione dei rifiuti e di altri impatti lungo il ciclo di vita del servizio;
- contribuire alla diffusione di una cultura sul valore del cibo, sulla corretta alimentazione e sui modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale.

I servizi oggetto del presente progetto devono essere svolti garantendo il massimo dell'efficienza, allo scopo di raggiungere, altresì, le seguenti finalità:

- fornire agli utenti un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità, sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buoni prassi di igiene;
- preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- assicurare una idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali e attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- rispettare le più appropriate norme dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato.

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il servizio di ristorazione scolastica rientra nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite ai Comuni con l'articolo 45 del DPR 24 luglio 1977, n. 616 e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale.

Il servizio ha come utenti gli alunni, gli insegnanti e il personale autorizzato dalla scuola dei plessi scolastici di seguito indicati:

- Istituto Comprensivo Statale Schio 3 “Il Tessitore” - Scuola Infanzia “Santa Maria del Pornaro”, Contrà Pornaro n. 34;
- Istituto Comprensivo Statale Schio 2 “A. Fusinato” - Scuola Infanzia “Alessandro Rossi”, Via Rovereto n. 88.

Il servizio di ristorazione comprende sinteticamente le seguenti attività:

Riferimento articolo del capitolato speciale d'appalto	descrizione
5.1	Fornitura derrate alimentari
5.2	Predisposizione menù e informazione agli utenti
5.3	Preparazione diete di transizione e diete speciale
5.4	Preparazione e cottura di tutti i pasti (colazione/pranzo/merenda) presso i locali delle cucine delle scuole oggetto di appalto “S.Maria del Pornaro” e “Alessandro Rossi”
5.5	Somministrazione pasti (colazione/pranzo/merenda) negli orari di cui alla tabella riportata all’art. 1 del capitolato speciale d’appalto
5.6	Lavaggio, pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature
5.7	Raccolta e gestione dei rifiuti

Il numero di pasti stimato è di circa 22.230 all’anno. Trattasi di un numero presunto e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione sia in aumento, per effetto dell’effettivo utilizzo del servizio da parte dell’utenza.

L’erogazione dei pasti sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi, altresì, quei giorni che, pur previsti in calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

Giornate e orari saranno confermati prima dell’inizio dell’anno scolastico e potranno successivamente essere suscettibili di variazione in relazione alle esigenze scolastiche. Eventuali variazioni potranno essere adottate su richiesta o con l’assenso degli istituti comprensivi.

Il servizio di cui al presente progetto è considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. E’ inoltre considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell’art. 1 della legge 12.6.1990, n. 146 “*Norme dell’esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali*” e successive modificazioni e integrazioni. Pertanto, il soggetto che lo andrà a erogare dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

Il servizio di ristorazione scolastica ha acquistato una valenza di natura didattica, oltre che educativa, dovendo necessariamente contribuire a favorire corretti comportamenti alimentari.

I criteri e i parametri che riguardano l’intero ciclo, dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, sono finalizzati a garantire il miglioramento della sicurezza e della qualità del prodotto fornito (così come stabilito dalle vigenti “*Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica*”, approvate con D.G.R. Veneto n. 161 del 22 febbraio 2022).

Come previsto all’art. 18 della legge 28 dicembre 2015, n. 221, recante “*Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell’uso eccessivo di risorse naturali*”, dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dall’allegato 1 al decreto del Ministro dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.

Il Comune redigerà appositi registri di presenza consegnati dal personale scolastico contenenti sia l’elenco degli alunni presenti e relative diete speciali sia le eventuali richieste di pasti in bianco.

Resteranno in carico al Comune le seguenti fasi:

- la gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica comunale
- la definizione delle tariffe e delle eventuali esenzioni totali o parziali;
- la comunicazione all'aggiudicatario del calendario scolastico e delle relative variazioni;
- la lettera informativa ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di fruizione del servizio;
- la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio e l'inserimento di nuove iscrizioni;
- la raccolta dai genitori e l'inoltro all'aggiudicatario delle diete speciali, come previsto all'art. 5.3 del capitolato speciale d'appalto.

Sarà cura dell'appaltatore mettere a disposizione una persona qualificata per partecipare a incontro con il Comune di Schio o con il nucleo di valutazione ed, eventualmente, alle riunioni di presentazione del servizio agli utenti prima dell'avvio dell'appalto.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e sono, di norma, accolte le esigenze degli iscritti al servizio e, in particolare, di quelli che, per motivi di salute, di religione o per scelte personali/familiari chiedono di poter seguire diete particolari.

L'organizzazione complessiva del servizio è curata dal Servizio Scuola del Comune di Schio - Tel. 0445 691453 - mail tiziana.cadaldini@comune.schio.vi.it

Il responsabile del procedimento è il capo servizio scuola del Comune di Schio, dott. Tiziana Cadaldini.

INDICAZIONI INERENTI LA SICUREZZA DI CUI ALL'ART. 26, COMMA 3, DEL D.LGS. 81/2008

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) non viene redatto perché non sono stati rilevati rischi da interferenza con il personale del Comune di Schio.

Il Comune di Schio darà comunicazione ai dirigenti degli istituti comprensivi dell'affidamento del servizio di cui al presente progetto.

CALCOLO DELLA SPESA E PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

La spesa è finanziata con fondi propri di bilancio.

Il costo della manodopera è stato calcolato con riferimento al contratto collettivo Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale.

L'importo complessivo a base di gara e l'importo complessivo dell'appalto ai sensi dell'art. 35, comma 4, del d.lgs. 50/2016 considerano, altresì, gli ulteriori costi riferibili all'impresa, quali: acquisto delle derrate alimentari, costi di pulizia e sanificazione (compreso il materiale), attrezzature, spese diverse per l'espletamento del servizio, spese generali, utile d'impresa ecc.

A) SOMME A BASE DI GARA PER IL PERIODO DAL 1.09.2023 AL 31.08.2027	
1) oneri per il servizio di mensa scolastica (IVA esclusa) per il periodo dal 1.09.2023 al 31.08.2027	€ 536.796,00
di cui costo della manodopera	€ 301.096,80
di cui oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali (non soggetti a ribasso)	€ 0,00
TOTALE A BASE DI GARA	€ 536.796,00
B) SOMME A DISPOSIZIONE	
Iva 4% per il periodo dal 1.09.2023 al 31.08.2027	€ 21.471,84
Art. 113 del d.lgs. 50/2016 per il periodo dal 1.09.2023	€ 9.662,33

al 31.08.2027	
Oneri per l'opzione di aumento 30% dell'importo contrattuale ex art. 106, comma 1, lett. a) del d.lgs. 50/2016	€ 161.038,80
Iva 4% su opzione di aumento 30% dell'importo contrattuale ex art. 106, comma 1, lett. a) del d.lgs. 50/2016	€ 6.441,55
Adeguamento ISTAT	€ 40.259,70
Rinnovo opzionale di anni 2 per il periodo dal 1.09.2027 al 31.08.2029	€ 268.398,00
IVA 4% su rinnovo opzionale di anni 2	€ 10.735,92
Oneri per l'opzione di aumento 30% dell'importo contrattuale ex art. 106, comma 1, lett. a) del d.lgs. 50/2016	€ 80.519,40
IVA 4% su opzione aumento 30% dell'importo ex art. 106, comma 1, lett. a) del d.lgs. 50/2016	€ 3.220,78
Adeguamento ISTAT	€ 26.839,80
Contributo ANAC a carico dell'Ente	€ 410,00
Totale somme a disposizione	€ 628.998,12
TOTALE A) + B)	€ 1.165.794,12

Per tutto quanto non espressamente indicato nel progetto, si rinvia al capitolato speciale d'appalto.