



COMUNE DI GIANO DELL'UMBRIA
PROVINCIA DI PERUGIA

**PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE
D'INFANZIA DEL COMUNE DI GIANO DELL'UMBRIA PER IL PERIODO 01.09.2020 –
30.06.2023.**

Relazione tecnica-illustrativa

Premesse

Il servizio di ristorazione scolastica, svolto dal comune nell'ambito delle funzioni amministrative delegate riferite alla cosiddetta "assistenza scolastica", è un servizio 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 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni.

Il Servizio Scolastico del settore Finanziario – Amministrativo cura l'organizzazione complessiva del servizio.

L'obiettivo del servizio di ristorazione scolastica è di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando dunque l'accesso e la frequenza dei bambini e dei giovani al sistema scolastico - formativo indipendentemente dalle condizioni economiche e sociali.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e accoglie le esigenze degli iscritti al servizio che, chiedono di poter seguire diete particolari.

Il Comune non possiede né personale specializzato in possesso dei prescritti requisiti di legge né una adeguata organizzazione di mezzi e strumenti per gestire in proprio il servizio, per cui deve procedere alla sua esternalizzazione. Attraverso l'appalto pubblico il Comune ritiene si possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso in capo all'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

Il contratto attualmente in essere è giungerà in scadenza il 30 giugno 2020 e pertanto vi è la necessità di indire una gara d'appalto per individuare il soggetto che gestirà il servizio per gli anni scolastici 2020/2021- 2021/2022 – 2022/2023.

Per la gestione del relativo appalto viene redatta la presente progettazione, ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15 del Codice dei contratti pubblici approvato con D.Lgs. n. 50/2016 e ssmmii.

Il servizio di ristorazione in progetto ha attualmente come utenti gli alunni, gli insegnanti ed il personale ATA delle scuole statali dell'infanzia afferenti all'Istituto Omnicomprensivo Giano dell'Umbria – Bastardo. Si effettua secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità scolastiche e con le modalità esplicitate nel Capitolato speciale di Appalto.

L'appalto ha per oggetto:

- la gestione giornaliera completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi: approvvigionamento dei prodotti alimentari, conservazione degli stessi, preparazione, confezionamento e il trasporto dei pasti in appositi ed idonei contenitori presso i refettori di plessi scolastici;

La durata prevista dell'appalto è di 3 anni, necessari a coprire gli anni scolastici 2020/21 2021/2022 e 2022/2023, con facoltà dell'amministrazione comunale applicare l'art. 63 comma 5 del D. Lgs. 50 del 18 aprile 2016 per un periodo ulteriore di 1 anno.

Descrizione del servizio

Il servizio prevede:

- a) l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- b) la preparazione, confezionamento e il trasporto dei pasti presso i refettori delle Scuole dell'Infanzia;
- c) ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti, stivaggio e lavaggio di pentolame, posateria e stoviglie che avverrà presso il centro cottura;
- d) la fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- e) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal Capitolato Speciale di Appalto;
- f) la fornitura di pasti sostitutivi/pasti freddi nelle giornate in cui, per cause impreviste, non risultassero attivi i centri cottura.

Per la preparazione ed il confezionamento dei pasti è previsto l'utilizzo di derrate alimentari che rientrano in una delle seguenti categorie di prodotti: prodotti da agricoltura biologica, prodotti DOP – IGP - STG di cui al Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 (aggiornato al 12 febbraio 2020), prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni, filiera corta, prodotti del commercio equo e solidale, prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale, e secondo le tabelle merceologiche di cui alle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica contenute nella DGR n.59/2014 – Regione Umbria, così come definito nel Capitolato Speciale di Appalto.

I pasti sono preparati come da menù, con le grammature e secondo le specifiche tecniche allegate al Capitolato Speciale di Appalto, che recepiscono le linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Umbria sopracitate. E' garantita la possibilità di preparare diete "speciali", che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti ed è previsto, oltre al menù del giorno, un menù predisposto per eventuali emergenze e/o singole richieste per utenti indisposti. E' inoltre prevista la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico-religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani, vegani, ecc.).

Sono state recepite le disposizioni contenute nel Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 "*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*", i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., le disposizioni contenute nel D.M. 25 luglio 2011 avente ad oggetto "*Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni*", nonché le linee di indirizzo per la ristorazione scolastica contenute nella DGR n.59/2014, come disciplinato nel Capitolato Speciale di Appalto.

Criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara

La gara sarà espletata mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii e la procedura di aggiudicazione si terrà ai sensi all'articolo 95, commi 2 e 3, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture e concessioni", ovvero a favore della Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, sulla base dei criteri di seguito indicati.

Saranno valutati i seguenti parametri:

- *Offerta tecnica* (qualità del servizio) - Punteggio massimo attribuibile pari a 70 punti su 100
- *Offerta economica* (prezzo) - Punteggio massimo attribuibile pari a 30 punti su 100 per un punteggio massimo di 100 punti.

Offerta tecnica

Nella redazione dell'offerta, la Ditta concorrente dovrà tenere conto delle specifiche dell'organizzazione del servizio già previste nel capitolato speciale d'onori, con cui l'offerta tecnica dovrà omologarsi.

L'offerta tecnica farà parte integrante delle condizioni di contratto in caso di aggiudicazione in favore della Ditta Appaltatrice.

Punteggio massimo 70 punti così attribuiti:

Criteria	Punteggio MAX	Subcriterio	Sub punteggio MAX
Sistema organizzativo e gestione del Servizio	20	Modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati	5
		Modalità organizzative e delle tempistiche di espletamento delle varie fasi del servizio al fine di valutare il processo di preparazione, confezionamento e consegna dei pasti dal centro cottura al refettorio.	8
		Piano di gestione delle emergenze ed imprevisti atti a garantire la continuità e la regolarità del servizio in situazioni imprevedibili ed urgenti indicando l'eventuale disponibilità di un centro cottura alternativo, autorizzato e idoneo per situazioni di emergenza, atte a non provocare interruzioni del servizio.	4
		Piano delle operazioni di pulizia e sanificazione con allegate le schede tecniche dei prodotti utilizzati	3

Centro di cottura di proprietà o in affitto per la preparazione dei pasti, in modo da raggiungere in un tempo massimo di 20 minuti della sede del refettorio di Bastardo secondo il percorso stradale rilevato sul sito www.viamichelin.it	10	Tempo max entro 10 minuti	10
		Tempo max entro 15 minuti	6
		Tempo max entro 20 minuti	4
Maggiore utilizzo prodotti DOP – IGP e STG I marchi DOP, IGP, STG Umbria (Regolamento (CEE) n. 2081/92, oggi Reg UE n. 1151/2012) di cui agli elenchi pubblicati sul sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali	4	Sarà assegnato un 1 punto per ogni prodotto fornito con le caratteristiche indicate	4
Maggiore utilizzo di prodotti biologici (Reg. CE 834/2007 e CE 889/2008) rispetto alle percentuali di cui all'art. 16 del Capitolo speciale	4	Sarà assegnato un 1 punto per ogni prodotto fornito al 100% con le caratteristiche indicate	4
Utilizzo di prodotti provenienti dalla filiera corta (Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017)	6	Sarà assegnato un 1 punto per ogni prodotto fornito con le caratteristiche indicate	6
Utilizzo di alimenti esotici provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo solidale, elaborato ed approvato da World Fair Trade Organization	2	Sarà assegnato un 1 punto per ogni prodotto fornito con le caratteristiche indicate	2
Utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta» (EU Eco-label 2009/568 CE)	5	fino al 80%	5
		fino al 60%	3
		fino al 40%	2
Classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti. Allegare carta di circolazione e registrazione sanitaria	4	Automezzi ad alimentazione metano o elettrica	4
		Classe Euro 6	2

Utilizzo apparecchi di alla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e D.Lgs 28 giugno 2012, n. 104	5	Sarà assegnato un 1 punto per ogni apparecchio di cui saranno fornite le schede di cui all'allegato 1 del DM Ambiente 25 luglio 2011	5
Iniziative di educazione alimentare rivolte agli utenti del Servizio di refezione scolastica	4	Progetto per l'educazione alimentare rivolto all'utenza scolastica e alle famiglie, in rete con le risorse del territorio	4
Destinazione del cibo non somministrato	4	Progetto per il recupero dei prodotti non somministrati in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166 (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017) con indicazione	4
		Solo dichiarazione	1
Possesso di certificazione I.S.O. 22000:2005 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare)	2	Si	2
		No	0
TOTALE	70		

**Il Responsabile
Settore Amministrativo
Servizi Scolastici
Rumori Fabiana**