



Comune di San Lorenzo Isontino

Provincia di Gorizia

San Lorenzo Isontino, 12 luglio 2018

GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE E COORDINAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA.

PERIODO 10/09/2018 – 30/06/2020

CIG 7561804610

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA



Comune di San Lorenzo Isontino

Provincia di Gorizia

INDICAZIONI GENERALI

Premessa

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione e il coordinamento del servizio mensa delle scuole dell'infanzia e primaria (tempo prolungato) del Comune di San Lorenzo Isontino, ad impresa di ristorazione specializzata.

Costituiscono oggetto dell'appalto, nello specifico:

- l'organizzazione tecnica e la gestione dei servizi di mensa scolastica;
- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione e la consumazione dei pasti;
- la prenotazione e raccolta giornaliera dei dati riguardanti il numero dei pranzi e degli spuntini di metà mattina da erogare in ciascuna giornata;
- l'attività di preparazione alimentare e di confezionamento dei pasti e degli spuntini di metà mattina;
- i servizi di allestimento, cura e pulizia dei refettori;
- il servizio di distribuzione all'utenza dei pasti e degli spuntini di metà mattina nel refettorio della Scuola dell'Infanzia con distribuzione ai tavoli;
- il trasporto dei pasti confezionati in multiporzione per gli utenti del tempo prolungato della Scuola Primaria mediante contenitori termici e veicoli di trasporto conformi alle vigenti normative al refettorio della Scuola Primaria;
- l'allestimento e l'apparecchiatura dei tavoli nei locali adibiti a mensa, la distribuzione all'utenza dei pasti con somministrazione delle porzioni ai tavoli (scuola dell'infanzia/tempo prolungato scuola primaria);
- l'assistenza e l'intrattenimento degli utenti della Scuola Primaria durante la consumazione del pasto;
- il servizio di giornaliero di riassetto, riordino, pulizia, disinfezione e sanificazione degli arredi, delle attrezzature, delle stoviglie, posateria ecc. e dei locali della cucina e dei terminali di distribuzione e consumo in ciascuna sede;
- fornitura e reintegro, per tutta la durata dell'appalto, di tutte le stoviglie, utensili, ed in generale tutto ciò che è necessario ad assicurare il regolare funzionamento del servizio, ivi compresa la fornitura di tovaglioli di carta, tovaglette, posate, brocche per il servizio in tavola,
- **con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale** e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro infrangibili, **e/o materiali compostabili biodegradabili**), posate in acciaio e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.
- la gestione, pulizia, disinfezione, sanificazione e controllo periodico, manutenzione ordinaria dei locali ed ambienti, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi in dotazione nei locali e negli ambienti di produzione alimentare, refettori o locali comunque collegati ai servizi oggetto del presente appalto, concessi in comodato dall'Amministrazione comunale;
- la pulizia e disinfezione dei predetti locali, arredi ed ambienti, con oneri di fornitura dei detersivi, dei prodotti di consumo (sapone, asciugamani a perdere, ecc.) e degli attrezzi per l'esecuzione dei lavori di pulizia e disinfezione;
- la disinfestazione e derattizzazione eventuale dei locali;
- la sanificazione e disinfestazione periodica dei locali ed ambienti;
- l'addestramento, formazione e direzione tecnica del personale impiegato, secondo quanto previsto dal Regolamento 852/2004/CE e successive modifiche ed integrazioni e dalla normativa regionale in materia di igiene alimentare;
- ogni adempimento riguardante la tutela della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni;



Comune di San Lorenzo Isontino

Provincia di Gorizia

- la predisposizione ed applicazione del sistema di autocontrollo per l'igienicità degli alimenti previsto dal succitato Regolamento 852/2004/CE e ss.mm.e ii. e per la rintracciabilità degli alimenti previsto dal Regolamento 178/2002/CE articolo 18;
- le verifiche, i controlli e gli adempimenti previsti dalle normative vigenti per assicurare ottimali condizioni di sicurezza igienica dei servizi oggetto del presente appalto;
- la tenuta e conservazione di registri, fatture, documenti di trasporto, certificazioni di origine e di qualità delle materie prime e dei generi alimentari;
- la contabilizzazione mensile dei pasti consumati, la quantificazione della tariffa dovuta per ciascun utente, l'invio mensile di apposita comunicazione alle famiglie degli utenti per il pagamento di quanto dovuto, nonché invio agli uffici del Comune del riepilogo mensile;
- ogni altro servizio necessario per il buon funzionamento del servizio e per il gradimento della qualità del servizio stesso da parte dell'utenza, anche se non esplicitato nel presente capitolato.

Il servizio sarà affidato per il periodo 10/09/2018 – 30/06/2020 con l'opzione del rinnovo espressa previa verifica del servizio in maniera adeguata alle necessità dell'ente.

Il luogo di esecuzione delle prestazioni richieste avverrà presso il centro di cottura di proprietà dell'Ente, concessi all'appaltatore in comodato d'uso gratuito, unitamente alle attrezzature, al vasellame, alle stoviglie, alle posaterie e ad ogni altro arredo esistente.

Il Comune di San Lorenzo Isontino mette a disposizione tutte le energie necessarie al funzionamento della cucina (gas, luce, acqua, combustibile, forza motrice) compreso il riscaldamento, in quanto i consumi della cucina non sono frazionabili da quelli dell'intero edificio in cui è allocata.

Si procede all'esternalizzazione del servizio, conformemente a quanto disposto dalla Giunta Comunale con deliberazione n. 41 del 31 maggio 2018, non avendo, questo Ente, personale che può essere dedicato direttamente all'espletamento del servizio in questione. Rimangono a carico del personale ausiliari delle scuole la rilevazione giornaliera del numero dei pasti occorrenti per ogni scuola. Il numero dei pasti verrà trasmesso al centro cottura.

L'intervento è finanziato con fondi comunali e con le quote di compartecipazione versate dai fruitori del servizio.

Quadro di analisi del contesto in cui si sviluppa l'appalto

L'Ente Locale, nell'esercizio delle funzioni nel campo dell'istruzione e nel campo sociale, svolge da sempre un ruolo predominante, investendo notevoli risorse finanziarie ed organizzative, e mettendo a disposizione gli edifici, gli arredi, le attrezzature scolastiche, oltre a provvedere alle manutenzioni.

Nel quadro normativo di riferimento e in particolar modo nel rispetto delle funzioni delegate all'Ente Locale, le finalità e gli obiettivi che l'Amministrazione Comunale intende perseguire nel campo del diritto allo studio sono fondamentalmente:

- a) l'estensione della frequenza della scuola dell'infanzia e a tempo pieno;
- b) l'agevolazione delle attività didattiche a tempo pieno e prolungato attraverso l'erogazione del servizio a domanda individuale di refezione scolastica per gli alunni che frequentano le scuole d'infanzia e primaria;
- c) lo sviluppo della scolarizzazione, rimuovendo in particolare gli ostacoli di ordine economico e sociale che determinano l'evasione dall'obbligo scolastico.

Per l'attuazione degli obiettivi sopra riportati, l'Amministrazione Comunale garantisce, per tutta la durata dell'anno scolastico i servizi a domanda individuale di refezione in favore degli alunni che frequentano le scuole d'infanzia ed il tempo lungo presso la scuola primaria. Il servizio è svolto nei giorni di frequenza della scuola, dal lunedì al venerdì, in relazione al calendario scolastico regionale, con interruzione nei periodi di sospensione delle attività didattiche per le vacanze.

Il centro di cottura risultano collocato presso la scuola d'infanzia, ubicato nel plesso sito in Via N. Tommaseo n. 25:

L'utenza è composta da:



Comune di San Lorenzo Isontino

Provincia di Gorizia

- Allievi (fascia di età 3 – 6 anni) della scuola d'infanzia;
- Allievi (fascia di età 6 – 11 anni) della scuola primaria;
- eventuali docenti e personale collaboratore scolastico avente diritto al pasto in servizio presso le Scuole suindicate;
- allievi e docenti di altre Scuole in occasione di interscambi scolastici;
- altre tipologie di utenti occasionali, previa comunicazione da parte dell'Amministrazione appaltante.

Per la individuazione del personale, comunale e non, avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione.

Il numero complessivo presunto dei pasti da erogare annualmente e' il seguente 10.736

Ne consegue un numero presunto dei pasti per tutta la durata contrattuale dell'appalto pari a 21.472.

La somministrazione dei pasti dovrà essere garantita, distintamente per ciascuna tipologia di utenza, secondo la seguente frequenza temporale:

LOCALIZZAZIONE	GIORNATE DI REFEZIONE	CALENDARIO
scuola dell'infanzia di San Lorenzo Isontino	Dal lunedì al venerdì (5 gg. a settimana)	Calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole
scuola primaria di San Lorenzo Isontino (tempo prolungato)	Dal lunedì al venerdì (5 gg. a settimana)	Calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole

Specificatamente la Ditta dovrà provvedere ai servizi più sotto elencati e descritti:

PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA:

preparazione, cottura e confezionamento degli spuntini di metà mattina e dei pasti presso la cucina appositamente attrezzata della Scuola dell'Infanzia – Via N. Tommaseo n. 25 – alla somministrazione e distribuzione degli stessi agli utenti della Scuola dell'Infanzia presso il refettorio della stessa scuola

TEMPO PROLUNGATO PER LA SCUOLA PRIMARIA

preparazione, cottura e confezionamento dei pasti presso la cucina appositamente attrezzata della Scuola dell'Infanzia – Via N. Tommaseo n. 25 – al trasporto delle pietanze confezionate in multiporzione presso il refettorio della scuola in Via G. D'Annunzio n. 11, alla somministrazione e distribuzione delle stesse agli utenti, alla sorveglianza e all'intrattenimento degli alunni durante la consumazione del pasto.

Per quanto riguarda gli orari di cui sopra sono fatte salve eventuali variazioni derivanti da esigenze scolastiche, che verranno comunicate all'inizio di anno scolastico; gli orari potranno essere differiti o anticipati, a discrezione del Comune, in relazione ad esigenze organizzative e funzionali.

Nessun ritardo è ammesso nella consegna.

Gli orari di distribuzione e di consumazione dei pasti e degli spuntini di metà mattina verranno definiti dall'Amministrazione Committente, su indicazione degli organi scolastici, in funzione dell'articolazione degli orari di lezione e dell'attività didattica in ciascuna scuola. In ogni caso il tempo di consumo del pranzo non deve essere inferiore a 30 minuti e tra eventuali diversi turni deve intercorrere anche un tempo sufficiente per la pulizia dei locali e per l'aerazione.

L'Amministrazione Comunale, attraverso l'esternalizzazione del servizio, intende perseguire i sotto indicati obiettivi:

1) garantire il servizio a domanda individuale di refezione scolastica, agevolando il diritto allo studio ed offrendo il servizio refezione in favore dei minori della scuola dell'infanzia, degli alunni della scuola primaria che frequentano le classi a tempo pieno o eventuali moduli e attività integrative programmate dall'Istituto Comprensivo, del personale docente che svolge attività di assistenza a mensa ed eventuali ospiti e/o personale dell'Istituto Comprensivo autorizzati dall'Amministrazione Comunale. Il gestore del servizio dovrà in primis garantire i servizi essenziali dell'appalto, quali la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione e somministrazione dei pasti agli utenti. Il servizio dovrà essere garantito anche in caso di



Comune di San Lorenzo Isontino

Provincia di Gorizia

gravi imprevisti o momentanee inagibilità dei centri di cottura, attraverso l'attuazione da parte dell'appaltatore di un piano di emergenza appositamente predisposto.

2) garantire agli utenti, come negli anni precedenti, la preparazione del pasto in loco e non i pasti preconfezionati. L'Ente provvederà a concedere alla ditta aggiudicataria del servizio, in comodato d'uso gratuito, i locali attualmente esistenti nel plesso scolastico della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria, quali i centri di cottura, i relativi refettori, la dispensa, lo spogliatoio, i servizi igienici per il personale e per gli utenti del servizio, i beni e le attrezzature ivi presenti.

3) attuare un progressivo miglioramento della qualità del servizio reso e percepito dagli utenti, affidando la gestione del servizio a ditta specializzata nel settore della ristorazione, dotata di esperienza professionale, capacità tecniche ed organizzative. La gestione della mensa scolastica comporta una rilevante responsabilità gestionale e la garanzia di erogare agli utenti pasti ineccepibili sotto l'aspetto igienico-nutrizionale e qualitativo; nello stesso tempo assume anche un aspetto di promozione di un'alimentazione corretta ed equilibrata. Pertanto l'obiettivo generale è quello di garantire standard qualitativi elevati secondo quanto riportato nel capitolato speciale di appalto che regolerà lo svolgimento del servizio stesso.

In questo contesto l'affidatario del servizio, proprio nell'ottica degli obiettivi assunti, dovrà attenersi a tutta la regolamentazione in materia di sicurezza igienico-sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti soddisfare particolari esigenze degli utenti richiedenti il servizio, attraverso la preparazione di diete leggere o in bianco, di diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari, o menù alternativi conformi ad esigenze etiche o etico-religiose.

L'Amministrazione Comunale, oltre alla concessione dei locali adibiti a mensa comunale, porrà a proprio carico le spese per le utenze (energia elettrica, gas metano, riscaldamento, smaltimento rifiuti). All'appaltatore sarà richiesto di provvedere ad integrare a proprie spese il vasellame, le vetrerie, gli utensili, le posaterie, gli arredi, le attrezzature ed ogni altro bene di proprietà del Comune solo in caso di necessità di integrazione, per una efficiente gestione del servizio, beni che successivamente entreranno autonomamente a far parte dell'inventario dell'Ente senza il sostenimento di ulteriori oneri a carico dell'Ente.

I miglioramenti qualitativi delle prestazioni da rendere possono essere individuati nei criteri di valutazione dell'offerta tecnico qualitativa riportati all'art. 5 del capitolato speciale d'appalto.

Per quanto concerne l'aspetto gestionale organizzativo si richiama integralmente il capitolato speciale d'appalto.

Per quanto attiene ai costi della sicurezza, essi si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza, vale a dire contatti rischiosi tra il committente e l'appaltatore, o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti diversi. Il D.U.V.R.I. redatto è da considerarsi come valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza relativi ai servizi, oggetto del presente appalto. Lo stesso sarà successivamente integrato a seguito di aggiudicazione e verrà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto. Il DUVRI redatto è parte integrante del capitolato speciale descrittivo (allegato C)

ILLUSTRAZIONE DEL QUADRO PROCEDURALE DI SVOLGIMENTO DELL'APPALTO

Relativamente alla disciplina della procedura, si evidenzia che i servizi rientrano, in linea prevalente, nell'allegato IX del D. Lgs. n.50/2016 (codice CPV 55512000-3).

Il servizio oggetto del presente affidamento è presente nel Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, si procederà pertanto tramite RDO invitando gli operatori economici che hanno manifestato l'interesse a partecipare alla gara che dovranno pertanto essere iscritti al portale per la categoria merceologica - Servizi di ristorazione scolastica;

Il metodo di valutazione delle offerte è il criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3, lettera a) del D. Lgs. 18 aprile 2016, n.50.

Il valore dell'appalto e la spesa complessiva da sostenere per l'acquisizione del servizio sono riportati in dettaglio nell'allegato A).



Comune di San Lorenzo Isontino

Provincia di Gorizia

MONITORAGGIO DEI TEMPI DI SVOLGIMENTO DELLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

La procedura in oggetto sarà espletata facendo ricorso alla convenzione rinnovata nell'anno 2018 approvata con deliberazione del Consiglio comunale di Capriva del Friuli n. 19 del 30.4.2018, Comune di Farra d'Isonzo n. 12 del 30.4.2018, Comune di Moraro n. 15 del 15.5.2018 e San Lorenzo Isontino n. 5 del 10.5.2018- "CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA RINNOVO ACCORDO CONSORTILE TRA I COMUNI DI CAPRIVA DEL FRIULI, FARRA D'ISONZO, MORARO E SAN LORENZO ISONTINO PER L'ACQUISIZIONE DI LAVORI, FORNITURE E SERVIZI - ARTICOLO 37, COMMA 4, DEL D.LGS. 18.4.2016, N.50" con la quale è stata rinnovata la Centrale Unica di Committenza Consortile allo scopo di svolgere, per i Comuni aderenti, le gara, ai sensi dell'articolo sopra citato.

Il Comune di San Lorenzo Isontino, fermo restando i rapporti di collaborazione, provvederà all'adozione della determinazione di approvazione del progetto (relazione tecnico illustrativa, capitolato speciale prestazionale e DUVRI), a soddisfare le richieste di sopralluogo, alla stipulazione del contratto.

La CUC, operando in nome e per conto del Comune delegante, provvederà alla gestione della procedura di gara fino all'aggiudicazione definitiva.

Costituiscono allegati alla presente relazione illustrativa:

- 1) allegato A) - prospetto economico degli oneri per l'acquisizione del servizio;
- 2) allegato B) - capitolato speciale d'appalto ed i relativi allegati.

San Lorenzo Isontino 12 luglio 2018

IL TITOLARE DELLE POSIZIONE
ORGANIZZATIVA
(Simonetta Furlan)