

COMUNE DI CODIGORO

Provincia di Ferrara

PROGETTO DI SERVIZIO

(EX-ART 23 COMMA 15 E 16 DEL CODICE DEI CONTRATTI PUBBLICI)

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CON PASTI VEICOLATI E SERVIZIO DI REFETTORIO
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE STATALI**

AA.SS. 2023/20234 – 2024/2025 - 2025/2026

CONTESTO IN CUI È INSERITO IL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica è di competenza del Servizio Pubblica Istruzione, Formazione professionale, Erp e Teatro del Comune di Codigoro (FE) ed è finalizzato all'esercizio del diritto allo studio dei bambini e delle bambine che frequentano le Scuole dell'Infanzia e Primarie del territorio comunale.

L'oggetto dell'appalto è l'affidamento del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale, con pasti e, per le scuole dell'infanzia, anche merende veicolati, per gli alunni e gli adulti aventi diritto che frequentano o svolgono la loro attività presso le Scuole dell'Infanzia e le Scuole Primarie statali del Comune di Codigoro (FE).

Il servizio comprende la preparazione, consegna e sporzionamento con distribuzione dei pasti veicolati, la pulizia ordinaria dei refettori per gli anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 - 2025/2026 presso le seguenti scuole:

1) Scuole dell'Infanzia:

- V.le della Resistenza - Codigoro Cpl.
- Piazza Dr. Giorgio Finchi - Pontelangorino
- Via Manzoni – Mezzogoro

2) Scuole Primarie:

- Via Massarenti – Codigoro Cpl.
- Piazza Dr. Giorgio Finchi – Pontelangorino

1. Tipologia e durata dell'appalto

L'appalto oggetto della presente relazione è un appalto di servizi come definito dal D.Lgs n.50/2016 s.m.i.. La durata sarà di tre anni, presumibilmente dal 01 Settembre 2023 al 30 Giugno 2026.

L'appalto dovrà comprendere anche la gestione amministrativa del servizio, consistente nella rendicontazione e fatturazione del costo a carico del Comune, che sosterrà il prezzo del servizio.

Il Comune pone a disposizione del servizio le strutture edilizie relative alle zone mensa dei diversi plessi scolastici e tutte le attrezzature esistenti a tutt'oggi necessarie alla distribuzione delle pietanze.

L'affidatario dovrà fornire il servizio di ristorazione scolastica in conformità al Capitolato speciale d'appalto ed al Progetto elaborato e presentato in sede di partecipazione all'appalto.

2. Specifiche tecniche e requisiti minimi del servizio

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a:

1. approvvigionamento delle derrate alimentari,
2. preparazione in un centro di produzione pasti esterno alle scuole statali (Infanzia e Primaria),
3. riassetto e pulizia dei locali di produzione,
4. fornitura di tutto il materiale necessario alle operazioni di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature utilizzati per lo svolgimento del servizio,
5. manutenzione dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali utilizzati per lo svolgimento del servizio,
6. integrazione della dotazione standard, dove necessario,
7. fornitura di materiali monouso necessari al servizio: piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, carta e pellicole da cucina, guanti monouso da cucina ecc.,
8. raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti,
9. predisposizione del piano di autocontrollo e delle procedure di rintracciabilità,
10. predisposizione e aggiornamento dei documenti relativi alla sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/2001) e dei piani di evacuazione dei locali.

3. Modalità di erogazione servizi

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente e, in conformità all'art. 34 del D.Lgs 18.4.2016 n.50 e

s.m.i. (Codice dei contratti), contribuiscono alla promozione dello sviluppo sostenibile ed al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica Amministrazione" aggiornato con Dm 10 aprile 2013 nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare per i servizi di ristorazione collettiva del 10 Marzo 2020 e altresì il decreto legislativo n.196 del 8 novembre 2021 per l'attuazione in Italia della direttiva (UE) 2019/904, ovvero la direttiva SUP sulle plastiche monouso.

La percentuale di prodotti alimentari biologici richiesti dal Capitolato risulta coerente con i principi di tutela ambientale con quanto previsto dalla legge regionale n. 0029 del 04 11 2002 Emilia-Romagna (norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva), dalla Delibera Regionale n. 418/2012 "Linee Guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo", dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" e dal Decreto 28 ottobre 2021 "Definizione ed aggiornamento delle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica» redatto dal Ministero per la Salute.

Il rispetto delle clausole e criteri ambientali nonché di quanto previsto dalle sopracitate normative sul biologico costituiscono i principi sui quali sono stati ragionati il Capitolato e i criteri premianti previsti dal disciplinare.

I criteri di sicurezza alimentare sono un prerequisito delle modalità di erogazione dei servizi anche per quanto riguarda la scelta delle materie prime, i menù, le modalità di preparazione dei pasti, il trasporto, controlli e verifiche di conformità effettuati sia da parte del fornitore che del committente. Attualmente l'appalto è organizzato e gestito con modalità simili; l'operatore uscente è la ditta CAMST Soc. Coop. a r.l. Società Benefit via Tosarelli, 318 40055 Villanova di Castenaso (BO).

4. Considerazioni sui menù

Le tabelle dietetiche scolastiche dovranno essere redatte da personale professionalmente qualificato, sulla base delle indicazioni della Società Italiana di Nutrizione Umana, delle "Definizione ed aggiornamento delle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica» del Ministero della Salute e delle "Linee Guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo" della Regione Emilia Romagna e l'aggiudicatario si impegnerà altresì al rispetto delle prescrizioni riportate nel CSA e nel rispetto dei Larn.

Dovranno essere seguite le indicazioni del decreto ministeriale sui criteri minimi ambientali del 10 marzo 2020, evitando preparazioni da base di carne e pesce ricomposti, preimpanati o prefritti o che abbiano subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario. La quantità della pasta e del primo piatto in generale è stata rivista nell'ottica di favorire il consumo dell'intero pasto proposto, che garantisce nella sua interezza la gamma dei nutrienti.

Infine, nel rispetto dei Larn, dovranno essere inserite nei menu' più proteine di origine vegetale sotto forma di legumi, diminuendo la frequenza dei piatti a base di carne, tenendo conto anche dell'impatto ambientale degli allevamenti.

INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI ALLA SICUREZZA DI CUI ALL'ARTICOLO 26, COMMA 3, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 81 DEL 2008

L'Impresa ha l'obbligo di adottare i provvedimenti e le cautele finalizzati a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro: deve attenersi a quanto previsto dal D.Lgs n. 81 del 09.04.2008 e a quanto stabilito dall'art. 5 "Disposizioni per il contrasto del lavoro irregolare e per la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori" della Legge n. 123/2007 s.m.i..

L'Aggiudicatario, dall'inizio del servizio, dovrà disporre il Documento sulla valutazione dei rischi ai sensi del D. Lgs. 81/2008 s.m.i. e trasmettere al committente la comunicazione dell'avvenuto deposito presso il luogo di lavoro del DVR.

Ai sensi dell'art. 26 del citato D.Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81 comma 3, il datore di lavoro committente promuoverà la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei

rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

A tal fine, i datori di lavoro dovranno promuovere la cooperazione ed il coordinamento per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto, informandosi reciprocamente.

In particolare, il personale formato dalla ditta sarà tenuto a partecipare, in quanto personale operante presso la struttura, alle procedure per la gestione dell'emergenza (emergenza, primo soccorso, lotta antincendio, ecc.), secondo le indicazioni contenute nel DUVRI.

Eventuali variazioni tecniche ed organizzative non prevedibili a priori che possano indurre variazioni nelle attività previste nel contratto di appalto, con conseguenti modifiche nella valutazione dei rischi interferenti, dovranno essere valutate tramite riunioni di coordinamento e/o sopralluoghi tra il RSPP del committente e il responsabile della sicurezza dell'Aggiudicatario, a seguito dei quali si procederà con la compilazione di apposito verbale da allegare al DUVRI e l'aggiornamento della/e sezione/i del DUVRI, in caso di variazioni sostanziali.

Resta a carico dell'aggiudicatario la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Si rimanda all'allegato al capitolato d'appalto denominato "Allegato DUVRI".

PROSPETTO ECONOMICO

Si sono calcolati gli importi per l'acquisizione dei servizi, con la determinazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso come segue:

L'importo presunto a base di gara complessivo è stimato in **€ 744.750,00** (al netto dell'IVA di legge) per tre anni, per n. 127.500,00 pasti presunti complessivi, così suddiviso:

- scuole d'infanzia €. 6,00 per ogni pasto per complessivi 60.000 pasti presunti per n. 3 anni;
- scuola primaria €. 5,70 per ogni pasto per complessivi 67.500 pasti presunti per n. 3 anni;

Tabella riassuntiva dei costi per un anno:

Tipologia	Quantità	Prezzo unitario	Costo per Tipologia
Pasti scuole infanzia	60.000	€ 6,00 X 3 ANNI	€ 360.000,00
Pasti scuola primaria	67.500	€ 5,70 X 3 ANNI	€ 384.750,00
Valore presunto dell'appalto a base d'asta			€ 744.750,00
IVA 4%			€ 29.790,00
Oneri per la sicurezza compresi nel costo del pasto			€ 0,00
Totale spesa appalto			€ 774.540,00

QUANTITÀ PRESUNTA DEI PASTI

Il valore del presente appalto è stato quantificato sulla base di una previsione del numero di pasti indicativamente stimato per gli anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 - 2025/2026, sulla base dei dati raccolti relativi ai pasti in catering effettivamente erogati nell'a.s. 2022/2023.

PREZZO UNITARIO A BASE DI GARA

Per i servizi oggetto dell'appalto sarà riconosciuto all'appaltatore un prezzo per pasto erogati all'utenza, commisurato alle presenze effettive registrate in mensa (numero di pasti effettivamente fatturati).

Il prezzo unitario a base di gara di un PASTO PRONTO, è pari a € 6,00 IVA esclusa per la Scuola dell'Infanzia (comprensiva di merenda) e € 5,70 IVA esclusa per la Scuola Primaria.

Il prezzo del singolo pasto è stato desunto sulla base dei dati raccolti relativi ai pasti in catering effettivamente erogati nell'a.s. 2022/2023 e tenendo conto dell'effetto dell'inflazione sui prezzi al consumo.

Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti, nella tipologia sopra descritta e indicata dall'offerta dell'impresa, è comprensivo di ogni voce di spesa posto a carico dell'Impresa aggiudicataria.

I CRITERI DI VALUTAZIONE DA APPLICARE ALLE OFFERTE IN SEDE DI GARA sono individuati nel Disciplinare di Gara.

Il servizio sarà aggiudicato alla Ditta offerente che avrà ottenuto il maggior punteggio derivante dalla somma del punteggio ottenuto per il fattore prezzo e quello ottenuto per il fattore qualità.

Sopralluogo

Le Ditte dovranno effettuare un sopralluogo, presso il luogo di prestazione del servizio (scuole dell'infanzia e primarie di Codigoro) previo appuntamento con il Servizio Pubblica Istruzione, Formazione professionale, Erp e Teatro del Comune, tel. 0533 729540, email: alessandra.ruffoni@comune.codigoro.fe.it, con un preavviso di almeno sette giorni.