

COMUNE DI CAVALLINO-TREPORTI
(CITTÀ METROPOLITANA DI VENEZIA)

PROGETTO TECNICO

**PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA DEL COMUNE DI CAVALLINO-TREPORTI E ALTRI UTENTI E PER
L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL’ASILO NIDO
COMUNALE
AA.SS. 2018/19- 2019/2020**

Per quanto attiene agli adempimenti di cui all’articolo 23 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, si evidenzia quanto segue:

Il contratto ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione nelle scuole dell’infanzia statali, comunali e primarie del Comune di Cavallino-Treporti, nei Centri Estivi e a favore di altri utenti autorizzati dal Comune (a titolo di esempio, non esaustivo: disabili, servizi sociali), nonché l’affidamento in appalto del servizio di ristorazione in un Asilo Nido comunale.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all’organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito nel capitolato speciale e nei documenti allegati:

In particolare la concessione riguarda:

- a) progettazione del servizio;
- b) selezione e valutazione dei generi alimentari e dei fornitori;
- c) l’approvvigionamento e lo stoccaggio delle materie prime, la produzione, la preparazione, il confezionamento dei pasti, **presso il Centro Cottura comunale**, ubicato in via Cividale a Ca’Savio, Cavallino-Treporti VE. Il servizio comprende anche la preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e per motivi etico-religiosi;
- d) il trasporto e la consegna dei pasti in contenitori coibentati termici igienici in modalità multiporzione a legame caldo e/o freddo per i pasti convenzionali alle scuole primarie, alle scuole dell’infanzia e verso gli altri plessi individuati nell’art.3 del Capitolato a favore di altri utenti entro l’orario stabilito dal Comune. Il trasporto e la consegna delle diete speciali deve avvenire in modalità monoporzione mediante l’utilizzo di contenitori coibentati esterni termici di tipo attivo a garanzia del legame caldo e/o freddo;
- e) distribuzione dei pasti solo nei plessi specificati nell’ art. 3 del Capitolato;
- f) lavaggio stoviglie esclusivamente nei plessi specificati nell’ art. 3 del Capitolato;
- g) pulizia e riordino dei locali delle mense scolastiche nei plessi specificati nell’ art. 3 del presente Capitolato;
- h) percorsi di educazione alimentare indirizzati agli utenti e/o altri soggetti, concordati con il Comune relativi ai seguenti argomenti: alimentazione, salute e ambiente, riduzione dei consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali, provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità degli alimenti, corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, ecc.

la gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio (rilevazione delle presenze, elaborazione rette, addebito e incasso dei pagamenti dell’utenza), tramite apposito sistema Web accessibile all’impresa di ristorazione, al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza. In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche

relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati.

La concessione del servizio di ristorazione a favore di altri utenti riguarda solo quelli autorizzati dal Comune (p.e. utenti assistiti dai servizi sociali) anche su iniziativa del concessionario, a condizione che il servizio prestato soddisfi bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica e dei servizi sociali e a condizione che non venga pregiudicato il servizio principale di ristorazione scolastica a favore degli utenti del Comune di Cavallino-Treporti.

L'oggetto dell'appalto riguarda invece il servizio di ristorazione dell'Asilo Nido comunale, ubicato in via Elena Lucrezia Cornaro 14, Cavallino-Treporti.

Il concessionario è tenuto a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni normative in materia di ristorazione collettiva e scolastica ed in particolare, a titolo esemplificativo:

- le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29.04.2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11.06.2010;
- la "Nota Ministero della Salute prot. 18646 del 5/05/2016" – Integrazione alle Linee di indirizzo nazionale aprile 2010;
- *"Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica"* della Regione Veneto, anno 2017;
- Piano Regionale Prevenzione. Regione del Veneto 2014-2018;
- S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione delle Aziende U.L.S.S. Agosto 2017;
- il D.Lgs. 06.11.2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- le "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" a cura del Ministero della Salute, aprile 2018;
- il Decreto del Ministro dell'Ambiente del 25/07/2011, con il quale sono stati adottati i criteri ambientali minimi per l'acquisto da parte della PA di prodotti e servizi nei settori della ristorazione.

L'ammontare globale dei pasti da fornire è, indicativamente di n.° 167.800 pasti per n. 2 anni di contratto, mentre il numero dei pasti giornalieri può variare indicativamente da 445 ai 634 a seconda dei giorni della settimana.

Tale quantità è determinata nel modo seguente:

Pasti totali – 167.800

Tipologia prestazione	Numero presunto pasti per 2 anni complessivi	Numero pasti per adulti (personale della scuola)	Numero pasti per alunni

Concessione ex art. 26 Capitolato con scodellamento e lavaggio stoviglie	122.400	10.400	112.000
Concessione ex art. 27 Capitolato senza scodellamento e lavaggio stoviglie per utenti scolastici e per altri utenti già autorizzati (Art. 3.2. lettere A. B Capitolato)	29.200	5.200	24.000
Appalto servizio Asilo Nido ex art. 28 Capitolato	14.200	4.200	10.000
Pasti per utenti diversi (utenti servizi sociali)	2.000	2.000	-

Questo servizio è considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. È 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. Pertanto, il soggetto che lo andrà ad erogare dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

Attraverso l'appalto pubblico del servizio di ristorazione scolastica, il Comune si auspica che il servizio fornito da ditte specializzate, in possesso dei prescritti requisiti di legge, possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso a carico dell'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione. Si consente, nel contempo, di valorizzare le capacità imprenditoriali, organizzative e finanziarie di investimento dei soggetti privati.

Il servizio di refezione scolastica ha acquisito una valenza di natura didattica oltreché educativa dovendo necessariamente contribuire a favorire corretti comportamenti alimentari.

I criteri ed 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 dalla "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica", adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29.04.2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11.06.2010 e dalle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica" della Regione Veneto, anno 2017.

Dovranno altresì rispettare i criteri di sostenibilità ambientale minimi di cui al D.M. del 25/07/2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ad oggetto "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni". (GU n. 220 del 21-9-2011).

Vengono previsti criteri premiali in materia ambientale e di qualità e provenienza dei prodotti alimentari, il possesso di certificazioni particolari, nonché su temi quali l'educazione alimentare nelle scuole, il miglioramento del rapporto con l'utenza.

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

L'organizzazione complessiva del servizio è curata dai Servizi educativi, politiche giovanili del Comune di Cavallino-Treporti (Tel. 041 2909767 – ufficio scuola: 0412909726 - fax 0412909764 – pec: protocollo.comune.cavallinotreporti.ve@pecveneto.it).

Tra il Comune e il personale della ditta non si instaurerà alcun tipo di rapporto giuridico di lavoro. Viene redatto il D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza), ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 9.4.2008 n. 81 e s.m.i., l'importo degli oneri di sicurezza è pari a € 800,00 per il primo contratto.

La ditta che ha attualmente in affidamento il servizio è Gemeaz Elior S.p.A.

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

L'ammontare globale dei pasti da fornire è, indicativamente, per due anni, di n.° 167.800 pasti, mentre il numero dei pasti giornalieri può variare indicativamente da 445 ai 634 a seconda dei giorni della settimana.

L'importo del contratto per due anni è stabilito sulla base della stima del numero dei pasti, per due anni, secondo la seguente tipologia:

Tipologia prestazione	Prezzo pasto a base d'asta	Oneri sicurezza Non soggetti a ribasso – per ciascun pasto	Numero complessivo presunto pasti	Importo complessivo (iva esclusa)
Concessione ex art. 26 Capitolato con scodellamento e lavaggio stoviglie	€ 5,00 + IVA	€ 0,005	122.400	€ 612.000,00
Concessione ex art. 27 Capitolato senza scodellamento e lavaggio stoviglie per utenti scolastici e per altri utenti già autorizzati (Art.3. 2 lettere A. B Capitolato)	€ 4,00 + IVA	€ 0,0037	29.200	€ 116.800,00
Appalto servizio Asilo Nido ex art. 28 Capitolato	€ 6,00+ IVA	€ 0,005	14.200	€ 85.200,00
Pasti per utenti diversi	€ 5,00 + IVA	€ 0,00448	2.000	€ 10.000,00

Per il servizio in concessione: € 369.400,00 annui. Per il servizio in appalto: € 42.600,00 annui (Tot. € 412.000,00 annui) per un ammontare indicativo per la durata del primo contratto di appalto di n° 167.800 pasti (n° 153.600 per il servizio in concessione e n. 14.200 per il servizio in appalto presso l'asilo nido), pari ad un importo stimato complessivo del primo contratto di € 824.000,00 I.V.A esclusa, di cui € 800,00 per oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso d'asta. È ammessa la proroga tecnica del contratto successivamente alla scadenza del contratto, per n. 6 mesi, tempo strettamente necessario per l'espletamento della nuova gara d'appalto.

L'importo complessivo presunto del contratto, ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. n. 50/2016, comprensivo dell'eventuale rinnovo espresso del secondo biennio, dell'opzione del quinto d'obbligo, della proroga tecnica e degli oneri della sicurezza relativi ai rischi da interferenze per l'eventuale secondo contratto pari ad € 800,00 non soggetti a ribasso d'asta, è pari a € 2.183.600,00.

Contratto per due anni	€ 824.000,00
Opzione rinnovo ulteriori 2 anni	€ 824.000,00
Opzione quinto d'obbligo	€ 329.600,00
Opzione proroga tecnica 6 mesi	€ 206.000,00
Importo complessivo	€ 2.183.600,00

La spesa è finanziata con fondi propri di bilancio.

SOMME A BASE DI GARA. DUE ANNI DI CONTRATTO	IMPORTI IVA ESCLUSA
ONERI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - concessione	€ 728.800,00
ONERI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ASILO NIDO - appalto	€ 85.200,00
ONERI PER IL SERVIZIO FORNITURA PASTI UTENTI DIVERSI - concessione	€ 10.000,00
DI CUI COSTO DELLA MANODOPERA	€ 412.000,00
DI CUI ONERI PER LA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO	€ 800,00
TOTALE A BASE DI GARA	€ 824.000,00

Il costo a base d'asta è stato determinato in base ad indagine di mercato sui più recenti affidamenti di servizi analoghi. Relativamente al costo della manodopera art. 95 comma 10 d.lgs 50/2016 si sono effettuate stime di ore lavoro necessarie alla produzione dei pasti riferite al personale diversamente impiegato nelle specifiche fasi di produzione, veicolazione, distribuzione dei pasti. Si è conseguentemente determinata una percentuale di incidenza del costo globale della manodopera su ogni singolo pasto del 50%.