

All. A

COMUNE DI BANCHETTE

Città Metropolitana di Torino

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

PER

IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA (VEICOLATO)

DEL COMUNE DI BANCHETTE ANNO SCOLASTICO 2021-2022

(prorogabile di anni n.1)

1. Premesse

Il servizio di refezione scolastica, svolto dal Comune di Banchette 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. È, poi, considerato servizio pubblico essenziale, ex art. 1, Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e ss.mm.ii..

L'Ufficio scuola cura l'organizzazione complessiva del servizio.

L'obiettivo del servizio di refezione 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, per motivi di salute o per motivi religiosi, 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 giunto a scadenza al termine del mese di agosto 2021 e, pertanto, vi è la necessità di indire una gara d'appalto per individuare il soggetto che gestirà il servizio dal prossimo anno scolastico 2021/2022, tenuto anche conto che tutto il servizio dovrà essere effettuato sulla base dei protocolli di sicurezza per emergenza epidemiologica Covid-19, con adattamento continuo e aderenza perfetta a tutte le prescrizioni di Legge vigenti.

Per la gestione del relativo appalto viene, pertanto, redatta la presente relazione, ai sensi dell'art. 23, co. 14, D.Lgs. n. 50/2016.

Si precisa, a tal fine, che, stante la difficoltà di organizzare il servizio a causa della intervenuta emergenza nazionale, le modalità di gestione dello stesso potranno essere oggetto di verifica e, nel caso si rilevasse la necessità di apportare modifiche, queste verranno assunte in accordo tra le parti.

Il servizio di refezione in oggetto ha come utenti gli alunni e gli insegnanti delle scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Banchette; si effettua secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità scolastiche e con le modalità esaustivamente esplicitate nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

Inoltre, il servizio ha come utenti, per tutto l'anno, i dipendenti comunali di Banchette, oltre che, nei mesi estivi, il centro estivo, se il servizio verrà attivato.

L'appalto, tenuto conto del rischio epidemiologico da Covid-19, 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, trasporto in appositi ed idonei contenitori e distribuzione degli stessi alle mense, riassetto e sanificazione dei terminali di consumo del pasto (così come stabilito dalle vigenti linee guida regionali in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica);
- la fornitura di merende per i bambini della scuola dell'infanzia.

La durata proposta per l'appalto, a causa delle criticità sopra evidenziate, è di 1 anno (a.s. 2021/2022), eventualmente prorogabile per un ulteriore anno.

2. Descrizione del servizio

Il servizio prevede:

- l'acquisizione delle prenotazioni dei pasti tramite il sistema informatico fornito dal Comune o tramite altromezzo sostitutivo sempre da esso indicato;
- la preparazione, il confezionamento e la veicolazione dei pasti (merende incluse), secondo il legame fresco- caldo, mediante il sistema del legame misto in multi-razione presso i locali di consumo, plessi scolastici della scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di I grado, compreso il trasporto presso il Municipio per i dipendenti comunali e, se previsto, verso il centro estivo;
- gestione del servizio di refettorio, ovvero allestimento dei tavoli del refettorio, ricevimento pasti;
- lo scodellamento ai tavoli dei pasti agli utenti da contenitori termici atti al mantenimento del cibo a temperatura idonea;
- la pulizia, l'allestimento, lo sbarazzo e la sanificazione dei tavoli di tutti i locali di consumo nonché dei servizi igienici annessi, alla fine di ogni turno, compresa la gestione differenziata dei rifiuti;
- la segnalazione scritta all'A.C. di eventuali differenze fra gli utenti prenotati e gli utenti effettivamente presenti. La segnalazione deve contenere tutti i dati necessari per la corretta identificazione dell'utente.

Sono compresi nel servizio: la fornitura e l'integrazione delle attrezzature, delle stoviglie e delle posate, degli utensili e di quant'altro risulti necessario per la realizzazione del servizio, nonché la fornitura del materiale di consumo; si precisa che tutto il materiale indicato (cioè, attrezzature, stoviglie, posate, utensili e quant'altro necessario) dovrà essere costituito da prodotti monouso oppure la ditta affidataria potrà utilizzare materiale non monouso e, in questo caso, sarà

a proprio carico il lavaggio dello stesso, in quanto la stazione appaltante non è dotata di attrezzature idonee.

Le modalità di produzione, la composizione, le caratteristiche e la qualità merceologica di ogni prodotto devono rispettare le prescrizioni e i limiti imposti dalle vigenti norme legislative generali e le specifiche merceologiche indicate nell'allegato "CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI" del Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale, inoltre la frutta, le verdure e gli ortaggi devono essere certificati, secondo le normative vigenti, quali "prodotti biologici".

I pasti sono preparati come da menù, con le grammature e secondo le tabelle di conversione crudo/cotto, allegati al capitolato speciale descrittivo e prestazionale, che recepiscono le "Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica" del 2002 e le "Proposte operative per la ristorazione scolastica" del 2007 della Regione Piemonte e le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del 2010.

Per le gite scolastiche autorizzate, in sostituzione del pasto, potrà essere richiesto il confezionamento di "cestini" individuali, secondo le specifiche fornite nelle Linee su richiamate.

È 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 menu del giorno, un menu predisposto per eventuali emergenze e/o singole richieste per utenti indisposti.

È, poi, 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.).

Come previsto dagli art. 34 e 144, D.Lgs. n. 50/2016, si recepiscono e perseguono i principi della sostenibilità ambientale definiti dal *Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione*, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e le disposizioni di cui al D.M. Ambiente e tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 avente ad oggetto *Criteri ambientali minimi per il servizio di gestione del verde pubblico e la fornitura di prodotti per la cura del verde*.

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

Per l'affidamento dell'appalto del servizio di cui trattasi sarà espletata una procedura negoziata, previa indagine pubblica di mercato, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 36, co. 2, lett. b), e 95, D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., pertanto l'aggiudicazione sarà fatta al concorrente che avrà riportato il punteggio complessivo più alto sulla base dei sotto indicati criteri di valutazione:

- elemento A) offerta economica: max **30** punti su 100;

- elemento B) offerta tecnica: max 70 punti su 100.

Ai fini della valutazione della qualità dell'offerta tecnica, elementi verranno presi in considerazione i seguenti elementi:

	CRITERI	punti max		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	punti D max	punti Q max	punti T max
1	Struttura organizzativa del servizio: Personale, piani, mezzi e <i>customer satisfaction</i>	24	1.1	il <i>curriculum</i> del Direttore del Servizio, inclusa esperienza nel settore di ristorazione	4		
				una tabella sintetica con numero, qualifica, funzione/i e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio	4		
				piano di formazione e addestramento e piano di autocontrollo sulle prestazioni del personale rispetto al modo di porsi nei confronti dell'utenza e nella preparazione degli alimenti documentato da schede di valutazione espresse dall'utenza	6		
				piano trasporti, con numero mezzi impiegati e indicazione se gli stessi sono provvisti di bassa emissione energetica e basso consumo energetico, quali veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici o paraffini, gas naturale, compreso il biometano in forma gassosa (gas naturale compresso – GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto – GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)	5		
				Organizzazione e gestione della comunicazione <i>customer satisfaction</i> : indicazione delle iniziative di comunicazione efficaci, per alunni e famiglie, per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità del servizio e per	5		

				incentivare corrette abitudini alimentari, prevedendo un sistema di <i>customer satisfaction</i>			
	Struttura organizzativa del servizio: Distanza centro cottura: indicare il tempo di percorrenza di distribuzione dei pasti per effettuare il tragitto tra il centro cottura e i punti di distribuzione	6	1.2	sino a 15 minuti	6		
				tra 16 e 30 minuti	4		
				tra 31 e 45 minuti	2		
				oltre 46 minuti	0		
2	Qualità del servizio: articolazione dei menu Valutazione modalità di approvvigionamento, selezione e accreditamento fornitori e differenziazioni per casi specifici	10	2.1	Saranno considerate migliori le proposte: CHE PRIVILEGINO <ul style="list-style-type: none"> • l'utilizzo di prodotti a km zero; • la predisposizione di menù speciali in occasione delle festività nazionali; CHE PREVEDANO <ul style="list-style-type: none"> • la disponibilità di pietanze adatte a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali, ad esempio, la celiachia); • la disponibilità di pietanze che tengano conto delle prescrizioni alimentari dovute a credi religiosi e a scelte etiche 	10		
	Qualità del servizio: proposta nuovi menu			4		2.2	Saranno considerate migliori le proposte: CHE TENGANO CONTO <ul style="list-style-type: none"> • delle proprietà nutrizionali degli alimenti e dei L.A.R.N. per la fascia di età prevalente alla quale il servizio è rivolto; • della stagionalità e varietà dei prodotti; • della varietà delle pietanze, con particolare riferimento alla composizione e combinazione giornaliera dei primi, dei secondi e dei contorni, con specifiche indicazioni della periodicità dei moduli proposti; • del contenuto calorico di ogni pasto; della dieta mediterranea;

	Qualità del servizio: piano alimentare – Utilizzo prodotti come da obblighi CAM (Criteri ambientali minimi) NB. Si rammenta che il concorrente che voglia ottenere il punteggio relativo al presente criterio di valutazione dovrà produrre, in allegato alla relazione tecnica, l'elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni BIOLOGICO/DOP/IGP previste dalla normativa vigente. L'assenza delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0 (zero). L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio	10	2.3	Prodotti biologici, IGP e prodotti DOP che si intendono impiegare nell'esecuzione del servizio, oltre a quelli già indicati all'articolo rubricato "Menu", di cui all'allegato B ("Capitolato speciale"), e nel rispetto delle tabelle merceologiche	5		
			2.4	Fornitura di prodotti agroalimentari locali (Filiera piemontese)	5		
	Qualità del servizio: iniziative per la riduzione degli scarti e del recupero dei generi alimentari non consumati	4	2.5	Progetto di fattibilità per la gestione quotidiana dei generi alimentari non consumati, da destinare a iniziative di solidarietà sociale, e dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o della raccolta degli avanzi degli utenti da destinare a canili e gattili	4		
3	Potenziamento infrastrutturale e arredi	12	3.1	Proposta di interventi strutturali nei locali di ricevimento pasti delle scuole e/o nelle zone antistanti l'accesso ai locali di ricevimento pasti delle scuole	2		
			3.2	Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature nei locali di ricevimento e consumo pasti nelle scuole	2		
			3.3	Dotazione di stoviglie nei locali di ricevimento e consumo pasti	4		
			3.4	Miglioramento-integrazione arredi già esistenti nei locali di ricevimento e consumo pasti	4		
TOTALE		70			70		