



Città di Villorba

SETTORE SESTO - SERVIZI SOCIALI SCOLASTICI E CULTURALI

PROGETTO

(ai sensi dell'art. 23 del D. Lgs. 18.04.2016 n. 50)

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2025

La concessione ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Villorba, a ridotto impatto ambientale, per il periodo dal 01.09.2022 al 31.08.2025.

Il servizio viene affidato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo ai sensi dell'art. 95, commi 2 e 3, del D.Lgs. n. 50/2016.

Il servizio dovrà essere effettuato con le modalità indicate nel Capitolato Speciale e nell'offerta tecnica presentata dalla Concessionaria.

L'Amministrazione Comunale di Villorba, con Delibera di Consiglio Comunale n. n. 86 del 16.12.2021, ha confermato la decisione di affidare il servizio in Concessione ai sensi dell'art. 164 e ss. del D. Lgs. n. 50/2016, in quanto tale strumento, creando un rapporto diretto tra gli utenti e la Concessionaria, evita pesanti oneri gestionali a carico del Comune (gestione dei pagamenti degli utenti, riscossione coattiva nel caso di mancato pagamento ecc.) e trasferisce altresì il rischio della gestione del servizio in capo alla Concessionaria stessa. Inoltre, il Comune 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.

Le modalità di svolgimento di tali servizi sono ispirate:

- al Piano d'Azione Nazionale per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (c.d. Green Public Procurement - GPP) di cui al Decreto Interministeriale 11.04.2008, nonché ai Criteri Ambientali Minimi (c.d. CAM) di cui all'allegato 1 del Decreto del del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10.3.2020;
- alle *"Linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"* del Ministero della Salute (Conferenza Unificata, provvedimento 29 aprile 2010 e s.m.i.);
- alle *"Linee guida per una sana alimentazione"* del MIPAAF, CREA - Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, revisione 2018, con relativo "Dossier scientifico", edizione 2017;
- alle *"Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"* della Regione Veneto (DGR 1663 del 12 novembre 2018).

Conformemente a quanto disposto con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10.03.2020, l'Amministrazione Comunale, intende:

- promuovere il consumo di prodotti biologici, favorendo i principi di una sana alimentazione;
- valorizzare il consumo di prodotti del territorio, al fine di ridurre l'impatto ambientale;
- adottare misure per la prevenzione dei rifiuti e di altri impatti lungo il ciclo di vita del servizio;
- definire strategie volte alla riduzione dello spreco alimentare nelle scuole nonché a recuperare i prodotti non somministrati destinandoli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla Legge n. 166/2016;
- contribuire alla diffusione di una cultura sul valore del cibo, sulla corretta alimentazione e sui modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale.

I servizi oggetto del presente contratto devono essere svolti garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere, altresì, le seguenti finalità:

- fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità, sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buone prassi di igiene;

- preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- assicurare una idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato.

Tutte le funzioni strumentali all'individuazione della Concessionaria sono demandate alla Provincia di Treviso - Stazione Unica Appaltante alla quale questo Comune, con deliberazione di Consiglio Comunale n. 49 del 14/11/2018, ha aderito mediante apposita convenzione di cui all'art. 37 del D.Lgs. 50/2016, formalmente sottoscritta tra gli Enti in data 14.01.2019.

Il servizio di ristorazione scolastica rientra nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite ai Comuni con l'art. 45 del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616 e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale.

Il servizio ha come utenti gli alunni, insegnanti e personale autorizzato dalla scuola dei seguenti plessi dell'Istituto Comprensivo Statale di Villorba e Povegliano:

1. Scuola dell'Infanzia statale "C. Collodi" - Via della Libertà, 4 - LANCENIGO di Villorba
2. Scuola primaria "Don Lino Pellizzari" - Via Solferino, 14 - FONTANE di Villorba
3. Scuola primaria "M. Polo" - Via Centa, 92 - VILLORBA capoluogo
4. Scuola primaria "G. Marconi" - Via Postioma, 54/b - CATENA di Villorba
5. Scuola primaria "G. Pascoli" - Via Piave, 88 - SAN SISTO di Villorba
6. Scuola primaria "E. De Amicis" - Via Fontane, 42 - FONTANE di Villorba
7. Scuola secondaria di primo grado "A. Manzoni" - Via Galvani, 4 - LANCENIGO di Villorba

Il servizio di ristorazione scolastica comprende, sinteticamente, le seguenti attività:

<i>Riferimenti articolo capitolato speciale</i>	<i>Attività</i>
5.1	fornitura derrate alimentari
5.2	predisposizione menù e informazione agli utenti
5.3	predisposizione diete di transizione e diete speciali
5.4	preparazione e cottura dei pasti
5.5	confezionamento e trasporto dei pasti
5.6	gestione dei locali mensa e delle annesse attrezzature
5.7	somministrazione dei pasti
5.8	lavaggio stoviglie e attrezzature e pulizia locali
5.9	raccolta e gestione rifiuti
5.10	iniziative contro lo spreco alimentare
5.13	gestione informatizzata delle prenotazioni e dei pagamenti

Il numero di pasti stimato nel periodo considerato è di circa 198.000 (n. 66.000 pasti annui). Trattasi di un numero presunto e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

L'erogazione dei pasti nelle scuole sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi altresì quei giorni che pur previsti dal calendario scolastico vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

Giornate ed orari saranno confermati prima dell'inizio dell'anno scolastico e potranno successivamente essere suscettibili di variazione in relazione alle esigenze scolastiche. Eventuali variazioni potranno essere adottate su richiesta o con l'assenso delle direzioni scolastiche.

Il servizio di ristorazione scolastica è considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. È altresì 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.

Il servizio di ristorazione 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 dalle vigenti "*Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica*" approvate con D.G.R. Veneto n. 1663 del 12.11.2018).

Come previsto dall'art. 18 della Legge 28.12.2015, n. 221 recante "*Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali*", dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dall'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020, coordinati, per quanto riguarda le materie prime di origine biologica, qualora offerti in sede di gara, con le percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto, previsti con il Decreto 18.12.2017 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Vengono previsti, tra gli altri, criteri premiali in materia di sostenibilità ambientale e sociale, nonché a garanzia della qualità e provenienza dei prodotti alimentari. In particolare vengono assegnati punteggi con le modalità ed i pesi specificati nel Disciplinare di Gara, approntato dalla Stazione Unica Appaltante sopra citata.

L'Amministrazione Comunale ha scelto di proseguire con la gestione informatizzata delle prenotazioni dei pasti e del pagamento diretto alla Concessionaria da parte dell'utenza. In tal modo il Comune intende soddisfare i seguenti bisogni:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici, veloci ed automatiche le procedure per il pagamento dei pasti;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi;
- garantire la sicurezza del pagamento dei pasti;
- tutelare la privacy delle famiglie con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e reddituali.

Tale strumento, inoltre, rappresenterà il principale canale informativo per l'utenza relativamente a:

- menù vidimati dal SIAN competente e tabelle dietetiche;

- modalità di preparazione;
- indicazione di TUTTI gli ingredienti utilizzati (per esempio per la “svizzera” ai ferri andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio manzo; non andrà indicato in modo generico “verdura cruda o cotta” ma andrà specificato se si tratta di zucchine o carote);
- indicazione delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011. Tali informazioni dovranno essere rese secondo le modalità di cui alla Circolare del Ministero della Salute n. 3674 del 06.02.2015 e potranno essere fornite anche su richiesta dell'utente ma risultare da idonea documentazione scritta;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- dicitura “BIO” a fianco di ogni pietanza classificabile come tale (es: coscette di pollo “BIO”), indicazione degli eventuali ingredienti surgelati; indicazione degli ingredienti o prodotti DOP/IGP/BIO ovvero a filiera corta (regionale o km “0”); specificazione dei dessert di produzione propria “PP”;
- informazioni agli utenti relativamente a cambio menù o singole pietanze;
- carta dei servizi.

Il Portale web per la prenotazione dei pasti e il pagamento diretto alla Concessionaria da parte dell'utenza, integrato con le informazioni di cui sopra, costituisce pertanto una irrinunciabile ed importante qualificazione funzionale del servizio di ristorazione scolastica.

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 e per scelte personali/familiari, chiedono di poter seguire diete particolari.

Nell’ottica della continuità del servizio e nel rispetto delle libertà d’impresa e salvaguardia dei livelli occupazionali, sono previste le opportune tutele riguardo al personale del soggetto gestore uscente ed in particolare mediante l’applicazione della clausola sociale di cui all’art. 10 del Capitolato Speciale d’Appalto e secondo le previsioni normative.

A tal scopo si indica di seguito l’inquadramento del personale attualmente impiegato:

n.	QUALIFICA	CCNL applicato	Tipologia contratto	Data assunzione	Livello contrattuale	Scatti di anzianità	Eventuali benefit
1	OPERAIO ADDETTO/A SERVIZI MENSA	-C.C.N.L. Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale - FIPE	Tempo indeterminato	01/09/2019	6S	3	
2	OPERAIO ADDETTO/A SERVIZI MENSA	-C.C.N.L. Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale - FIPE	Tempo indeterminato	01/09/2019	6S	6	
3	OPERAIO ADDETTO/A SERVIZI MENSA	-C.C.N.L. Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale - FIPE	Tempo indeterminato	01/09/2019	6S	5	
4	OPERAIO ADDETTO/A SERVIZI MENSA	-C.C.N.L. Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale - FIPE	Tempo indeterminato	01/09/2019	6S	6	
5	OPERAIO ADDETTO/A SERVIZI MENSA	-C.C.N.L. Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e	Tempo indeterminato	01/09/2019	6S	5	

		Commerciale - FIPE					
6	OPERAIO ADDETTO/A SERVIZI MENSA	- C.C.N.L. Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale - FIPE	Tempo indeterminato	01/09/2019	6S	5	
7	OPERAIO ADDETTO/A SERVIZI MENSA	- C.C.N.L. Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale - FIPE	Somministrato	15/12/2020			

Tra il Comune e il personale della ditta non si instaurerà alcun tipo di rapporto giuridico di lavoro.

L'organizzazione complessiva del servizio è curata dall'Ufficio Servizi Scolastici del Comune di Villorba (tel. 04226179821 - mail ptrevisan@comune.villorba.tv.it). Responsabile del Procedimento: Paola Trevisan.

INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI ALLA SICUREZZA DI CUI ALL'ART. 26, COMMA 3 DEL D.LGS. N. 81/2008

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 9.4.2008 n. 81 e smi, poiché si ravvisano rischi di interferenza ovvero "contatti rischiosi" tra il personale del committente e quello della Concessionaria, viene redatto il D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza). I costi della sicurezza sono pari a € 0,00 (zero).

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

La spesa è finanziata con fondi propri di bilancio per quanto attiene il pagamento dei pasti degli insegnanti, la quota differenziale tra il prezzo del pasto e l'importo riscosso direttamente dalle famiglie degli alunni (per i pasti agevolati e non), come meglio descritto all'art. 5.14 del Capitolato speciale.

Il costo della manodopera è stato calcolato con riferimento al contratto collettivo di Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale - FIPE.

Per la determinazione della spesa è stato predisposto il Prospetto Finanziario, All. "E", al quale si rinvia.

A) SOMME A BASE DI GARA PER IL PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2025	IMPORTI IN EURO
Oneri per il servizio di ristorazione scolastica (IVA ESCLUSA) per il periodo dal 01.09.2022 al 31.08.2025	€ 930.600,00
di cui Costo della manodopera	€ 381.000,00
di cui Oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali (non soggetti a ribasso d'asta)	€ 0,00
TOTALE A BASE DI GARA	€ 930.600,00
B) SOMME A DISPOSIZIONE	
I.V.A. 4% su servizio di ristorazione scolastica per il periodo dal 01.09.2022 al 31.08.2025	€ 37.224,00

Opzione aumento 20% del servizio di ristorazione scolastica per il periodo dal 01.09.2022 al 31.08.2025 ex art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 (vedi art. 2 del Capitolato Speciale)	€ 186.120,00
I.V.A. 4% su opzione aumento del 20% del servizio di ristorazione scolastica per il periodo dal 01.09.2022 al 31.08.2025	€ 7.444,80
Contributo ANAC a carico dell'Amministrazione Comunale (stimato)	€ 29,36
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE	€ 230.818,16
TOTALE (A+B)	€ 1.161.418,16

Allegati:

– Capitolato Speciale e relativi allegati.