



**Servizio di ristorazione scolastica per il triennio 2023/2026
con possibilità di rinnovo per un ulteriore biennio**

Relazione tecnica illustrativa

1. Contesto di riferimento

Gli obiettivi prioritari del Comune di Bracciano per il servizio di ristorazione scolastica si declinano nelle diverse dimensioni di sostenibilità ambientale, economica e sociale, mettendo al primo posto la salute e il benessere delle giovani generazioni, oltre che l'attenzione all'ambiente.

La ristorazione scolastica rappresenta infatti un ambito di prevenzione, anche comportamentale, sul quale è possibile agire per raggiungere i prioritari obiettivi in tema di salute e sostenibilità e come tale deve rispondere a requisiti igienici e nutrizionali, educativi (sensoriale e conoscitivo/cognitivo), civici (rispetto del cibo, degli altri, dell'ambiente, di sé stessi), sociali (di aggregazione).

A seguito di procedura europea effettuata da Città Metropolitana in qualità di stazione appaltante, il Comune di Bracciano ha affidato con contratto rep. 10007 del 19/01/2019 la gestione del servizio di ristorazione scolastica per le scuole del Comune di Bracciano per il biennio 1/1/2019 - 30/12/2020 alla ditta Bioristoro Italia s.r.l.

Il bando di gara prevedeva il rinnovo per ulteriori due anni e il periodo contrattuale è stato prolungato di sei mesi a norma di legge a causa della pandemia di COVID-19. Il rinnovo dell'affidamento della gestione del servizio è stato quindi definito fino al 30/06/2023 mediante contratto rep. 10040 del 25/11/2022.

I pasti sono attualmente prodotti e confezionati nel centro di cottura di via Principe di Napoli n. 51 nella stessa giornata in cui vengono distribuiti e consumati, negli orari del pranzo e nei turni istituiti dai due istituti comprensivi comunali.

I menù stagionali sono stati approvati dall'Azienda Sanitaria Locale.

Nel corso dell'appalto sono stati promossi, attraverso progetti mirati, sostenibilità ambientale e sane abitudini alimentari al fine di migliorare il gradimento e ridurre gli sprechi di cibo.

La gestione del servizio presenta oggi alcune criticità che vanno superate:

1. negli ultimi anni, pur nella diminuzione del numero complessivo di pasti forniti, c'è stato un aumento di pasti presso la mensa della scuola di via dei Lecci sita nel quartiere di Bracciano nuova. In quel quartiere, infatti, si stabiliscono di preferenza le giovani famiglie con figli piccoli, anche per il minor costo degli alloggi. Il trasporto dei pasti dal centro di cottura di via Principe di Napoli, nonostante venga effettuato dalla ditta con tutte le precauzioni necessarie a garantire che i pasti giungano a destinazione caldi, comporta, stante il tempo del trasporto, un inevitabile abbassamento della qualità dei cibi; sarebbe quindi necessario realizzare un punto di cottura nella scuola di via dei Lecci.
2. Attualmente si utilizzano piatti, bicchieri e posate monouso, che comportano una grande produzione di rifiuti oltre che uno spreco di materiale. Sarebbe quindi necessario prevedere stoviglie lavabili e, conseguentemente, due punti di lavaggio nel centro di cottura di via Principe di Napoli e nell'eventuale altro nuovo punto di cottura che il Comune potrebbe realizzare nella sede di via dei Lecci, dotati di lavastoviglie e tavoli di appoggio.

2. Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione complessiva del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Bracciano (approvvigionamento, produzione in legume fresco-caldo, distribuzione e somministrazione dei pasti per il pranzo e delle merende) per le scuole dell'infanzia e primarie statali dell'IC Bracciano e dell'IC Tommaso Silvestri, compresi tutti i servizi accessori, complementari e strumentali connessi, per il periodo 1 settembre 2023 – 31 agosto 2026 (corrispondente a 3 anni scolastici) con la possibilità di rinnovo per ulteriori due anni, fino al 31 agosto 2028. Sono compresi anche i pasti degli adulti aventi diritto, che usufruiranno del servizio con lo stesso menu previsto per le scuole primarie.

Il servizio si svolge dal lunedì al venerdì per tutta la durata del calendario scolastico indicato dalla Regione Lazio, salvo modifiche disposte dai dirigenti scolastici; sulla base del calendario scolastico regionale sono inoltre previste le interruzioni del servizio per le vacanze di Natale e Pasqua.

Le caratteristiche, le funzioni e l'organizzazione specifica del servizio in oggetto sono dettagliatamente descritte nel capitolato speciale, così come i punti di erogazione del servizio.

Il servizio di ristorazione scolastica erogato deve rispondere a tutte le norme di indirizzo in materia di sostenibilità ambientale, allineandosi alle indicazioni europee, alle normative nazionali e regionali, individuando le specifiche obbligatorie o migliorative per le diverse dimensioni del servizio anche in relazione a quanto richiesto dai CAM per la ristorazione scolastica.

L'Appaltatore è tenuto a rispettare la clausola di salvaguardia, assorbendo il personale in carico alla ditta che attualmente gestisce il servizio.

Il presente bando non prevede la suddivisione in lotti in considerazione dell'esiguo numero di plessi scolastici presenti sul territorio comunale e per garantire la massima uniformità e omogeneità del servizio offerto all'utenza.

3. Disposizioni in materia di salute e sicurezza sul lavoro

In applicazione del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., l'Appaltatore (ivi compresi eventuali subappaltatori) redige il documento di valutazione dei rischi incidenti sulla propria attività lavorativa e provvede all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi specifici, anche in riferimento a tutti i locali interessati alle diverse fasi del servizio, come dettagliato nel capitolato speciale.

L'Appaltatore è inoltre tenuto, nei confronti dei propri dipendenti, all'informazione e alla formazione sui rischi specifici propri, nonché sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione individuate per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali.

Il datore di lavoro della sede scolastica presso cui è svolto il servizio fornisce all'Appaltatore (ivi compresi eventuali subappaltatori) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinato a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Inoltre, ai sensi dell'art. 26 del d. lgs. 81/2008, che pone in capo al Datore di lavoro committente l'obbligo di promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra tutti i soggetti coinvolti nell'esecuzione del contratto elaborando un documento unico di valutazione dei rischi da interferenza, viene allegato ai documenti di gara uno schema di D.U.V.R.I. standard recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Tale schema di DUVRI, successivamente all'aggiudicazione, dovrà essere integrato dal Datore di lavoro della sede scolastica presso cui è svolto il servizio con i rischi specifici da interferenza presenti nella sede di sua competenza, individuando le misure atte ad eliminare o quantomeno ridurre tali rischi, le cui spese sono a carico dell'Appaltatore. L'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'Appaltatore, integra gli atti contrattuali. In caso di modifiche di carattere tecnico, logistico e organizzativo che possano incidere sulle modalità di esecuzione del contratto l'Appaltatore si obbliga ad aggiornare il D.U.V.R.I.

I costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni sono valutati per l'importo annuo di € 1.617,04 non soggetto a ribasso, comprendono gli incontri di coordinamento tra le parti per la definizione delle misure di prevenzione e protezione da adottare, la produzione/eventuale aggiornamento dei documenti relativi alla sicurezza, la formazione del personale riferito all'appalto sulla sicurezza.

4. Importo della gara

Per la realizzazione del servizio in questione nel quinquennio preso in considerazione è stato redatto il seguente quadro economico, stilato considerando le spese per il servizio relative all'anno 2022:

A) IMPORTO A BASE D'ASTA

Personale	179.300,00
Derrate alimentari	190.900,00
Prodotti pulizia	9.960,00
Trasporto pasti	7.500,00
Manutenzione ordinaria	12.450,00
Derattizzazione/disinfestazione	4.150,00
Totale voci di costo	404.260,00
Spese generali (4% totale voci di costo)	16.170,40
Interventi migliorativi (5% totale voci di costo)	20.213,00
Sicurezza (0,4% totale voci di costo)	1.617,04
Utile impresa (5% totale voci di costo)	20.213,00
VALORE STIMATO APPALTO PER UN ANNO	462.473,44

Totale importo a base d'asta per 5 anni inclusa sicurezza € 2.312.367,20 € 2.312.367,20

B) SOMME A DISPOSIZIONE:

1 clausola revisione contratto (1,5% tot quinquennio)	34.685,61
2 incentivi art 113 D Lgs 50/2016 (1% tot quinquennio)	23.123,67
3 contributo ANAC	660,00
4 compenso SUA (0,5% tot A)	11.561,84
5 pubblicazioni	2.000,00
6 commissione giudicatrice	2.000,00
7 IVA 4% su importo a base di gara quinquennio	92.494,69
	€ 166.525,80
	€ 166.525,80
Totale	€ 2.478.893,00

4

Il valore dell'appalto è stato calcolato in riferimento ai singoli fattori produttivi che compongono il costo del servizio (voci di costo) oltre agli oneri per le spese generali, gli interventi migliorativi a carico dell'appaltatore, le spese per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali e l'utile di impresa.

E' stata pure inserita una somma per eventuali clausole di revisione dei prezzi contrattuali determinata a partire dal 2024.

La spesa complessiva per il quinquennio è pari ad euro € **2.478.893,00**.

La spesa annua di € **462.473,44** divisa per il numero di pasti erogati nel 2022, pari a circa 83.900, definisce un **prezzo unitario netto a pasto da porre a base d'asta di € 5,51**, inclusi € 0,02 di oneri per la sicurezza non ribassabili, esclusa IVA.

La previsione è di circa di **417.500 pasti nel quinquennio**, stimata sul numero dei pasti del 2022. Tale numero da ritenersi indicativo e non impegnativo, in quanto non sono ancora noti i numeri degli iscritti alla mensa per il prossimo anno scolastico.

Il valore dell'appalto comprende i costi del personale, stimati in ragione di quello attualmente in servizio in € 179.300,00 annui, valutati coerentemente a quanto richiesto in termini di applicazione dell'art 2112 C.C. e delle ulteriori garanzie a tutela della continuità occupazionale e del mantenimento delle condizioni contrattuali in essere.

5. Tipologia di procedura e indicazioni per i criteri di valutazione

Data la rilevanza del servizio in questione e l'importanza della componente qualitativa la gara verrà esperita con procedura di aperta, basata sul criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Il servizio di ristorazione scolastica prevede:

- una prestazione principale di produzione e confezionamento dei pasti, comprensiva di tutte le fasi di approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, confezionamento;
- prestazioni secondarie di trasporto e distribuzione pasti, inclusi rigovernatura e pulizie e ritiro confezioni.

I requisiti speciali, di capacità tecnico economica e di capacità tecnico professionale e gli altri requisiti richiesti per la qualificazione verranno determinati in sede di predisposizione della gara.

Tenuto conto della particolare natura del servizio, nella quale l'importanza dell'entità della spesa ha una importanza minore degli aspetti qualitativi, all'offerta qualitativa verranno assegnati fino a un massimo di punti 90 mentre all'offerta economica verranno assegnati fino a un massimo di 10 punti.

I criteri di valutazione dell'offerta tecnica saranno definiti in sede di predisposizione della gara tenendo conto delle necessità del servizio, con l'obiettivo di sanare le criticità rilevate e migliorare la qualità delle derrate alimentari, secondo le seguenti indicazioni:

- derrate a chilometro 0 e filiera corta;
- proposta alimentare e stagionalità dei menù;
- modalità per la gestione delle eccedenze alimentari e di riduzione dei rifiuti;
- certificazioni di qualità dell'impresa;
- proposte di miglioramento del servizio;
- altri criteri individuati nel corso della predisposizione della gara.

La Responsabile Unica del Procedimento
Arch. Cecilia Sodano