



Città di Nettuno

Città Metropolitana di Roma Capitale

Codice Fiscale 02910820584 - Partita IVA 01133581

Viale G- Matteotti, 37 — 00048 Nettuno (RM)

www.comune.nettuno.roma.it

Area I Amministrativa - Servizi Sociali - Cultura - Pubblica Istruzione

PUBBLICA ISTRUZIONE

Tel. 06.98889325 - email ufficio.pubblicaistruzione@comune.nettuno.roma.it

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

Tra i servizi educativo-scolastici erogati dal Comune di Nettuno, particolare rilievo assumono quelli a domanda individuale, con particolare riguardo al servizio di refezione scolastica rivolta ai giovani utenti delle scuole d'infanzia e delle scuole primarie del Comune di Nettuno.

Per la gestione delle presenze/assenze, diete speciali e/o pasti in bianco, è attualmente utilizzato il gestionale “NovaPortal Srl” che sarà a carico del Comune di Nettuno.

Durante l'emergenza epidemiologica Covid-19, per la somministrazione dei pasti sono state sostituite le stoviglie di materiale cartoplastico, con stoviglie monouso rigide con coperchio di materiale biodegradabile come indicato nelle linee guida regionali.

I PLESSI SCOLASTICI

Il servizio di refezione scolastica viene offerto nei 21 plessi dislocati sul territorio del Comune di Nettuno come indicato nella tabella sotto indicata:

PLESSO	INDIRIZZO	ISTITUTO
INFANZIA - C.COLLODI	Via San Giacomo	NETTUNO I
INFANZIA - ITALO CALVINO	Via Pocacqua	NETTUNO I
INFANZIA - SANDALO	IV Stradone del Sandalo	NETTUNO I
PRIMARIA "G. RODARI"	Via Dolomiti	NETTUNO I
PRIMARIA SANDALO	IV Stradone del Sandalo	NETTUNO I
INFANZIA - C. ANDERSEN (OLMO)	Via dell'Olmo	NETTUNO II
INFANZIA - FR.LLI GRIMM VIA CANDUCCI	Via Canducci 15	NETTUNO II
PRIMARIA - S MARIA GORETTI	Via CapoTeulada 13	NETTUNO II
INFANZIA S BARBARA	Via Santa Barbara	NETTUNO III
PRIMARIA S. BARBARA	Via Santa Barbara	NETTUNO III
INFANZIA - LORICINA	Via Firenze	NETTUNO IV
INFANZIA - S D ACQUISTO	Via E. Visca 26	NETTUNO IV
PRIMARIA - S D ACQUISTO	Via E. Visca 26	NETTUNO IV
INFANZIA - A. CASTELLANI	Via Cavour 61	CIRCOLO DIDATTICO
PRIMARIA - A. CASTELLANI	Via Cavour 61	CIRCOLO DIDATTICO

INFANZIA - A. EUFEMI TRE CANCELLI	Via delle Grugnole 6/a	CIRCOLO DIDATTICO
PRIMARIA - A. EUFEMI TRE CANCELLI	Via delle Grugnole 6/a	CIRCOLO DIDATTICO
INFANZIA - CADOLINO	Via Cadolino	CIRCOLO DIDATTICO
PRIMARIA - CADOLINO	Via Cadolino	CIRCOLO DIDATTICO
INFANZIA - PISCINA CARDILLO	Via Acitrezza - Loc Piscina Cardillo	CIRCOLO DIDATTICO
PRIMARIA - PISCINA CARDILLO	Via Acitrezza - Loc Piscina Cardillo	CIRCOLO DIDATTICO

In data 29.11.2021 (prot. gen. n. 75141) e in data 30.11.2021 (prot. gen. n. 74228) tramite pec sono state richieste alla Soc. Vivenda le specifiche relative ai dati dell'art. 50 Codice Appalti, al fine del rispetto della clausola sociale. La Società ha risposto con nota prot. gen. n. 75141 (del 03.12.2021) che viene allegata alla presente.

IL CENTRO COTTURA

Il Centro di Cottura per la preparazione dei pasti inviati alle scuole è sito presso la Scuola Media De Franceschi in Via Emanuela Loi, n 4.

L'inventario delle attrezzature del centro cottura sono allegate alla presente relazione e comunque verranno verificate in sede di consegna, prima dell'avvio.

I CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) E I PRODOTTI BIOLOGICI

L'articolo 34 e 144 del D.Lgs. 50/2016, ss.mm.ii. (Codice degli appalti) prevede l'obbligo per le Stazioni Appaltanti di inserire nella documentazione progettuale e di gara almeno le specifiche tecniche e le clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) adottati dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Il D.M. n. 65/2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare reca i nuovi C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, scaricabili da questo link <https://www.minambiente.it/pagina/i-criteri-ambientali-minimi#1>.

Tutte le clausole contrattuali devono essere introdotte all'interno della documentazione progettuale o di gara. Di seguito le percentuali minime di prodotti biologici da prevedere, divise per tipologia di alimenti.

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il **50%** in peso; Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti;
- **Uova:** biologiche al **100%**
- **Salumi e formaggi:** almeno il **30%** in peso deve essere biologico
- **Latte** (anche in polvere per asili nido) **e yogurt:** biologico al **100%**
- **Olio extravergine di oliva:** biologico per almeno il **40%** in capacità

- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** per almeno il **33%** in peso devono essere biologici
- **Succhi di frutta o nettali di frutta:** biologici al **100%**

Per quanto riguarda **la carne**, le percentuali di biologico sono state differenziate come segue:

- **carne bovina:** biologica per almeno il **50%** in peso (un **ulteriore 10%** in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»)
- **carne suina:** biologica per almeno il **10%** in peso (oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici»)
- **Carne avicola:** biologica per almeno il **20%** in peso.

Per i **prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei) non è più prevista una percentuale minima di biologico sul peso totale ma vengono stabiliti vincoli di provenienza dei prodotti (devono essere di origine FAO 37 o FAO 27), di specie (non devono appartenere alle specie e agli stock classificati dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata») e di taglia (quelle minime sono previste all'Allegato 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006). Un'ulteriore novità di rilievo riguarda le modalità di verifica da parte della Stazione Appaltante della conformità dei prodotti forniti, e delle prestazioni da svolgere, alle caratteristiche obbligatorie previste dai C.A.M..

Trattandosi di clausole contrattuali, tutte le verifiche dovranno essere svolte nei confronti dell'aggiudicatario in corso di esecuzione contrattuale *e non più in fase di gara sui concorrenti*. Si riscontra pertanto un alleggerimento dell'iter della procedura di gara, sia per i concorrenti che per le stazioni appaltanti.

Relativamente alla fase di gara si segnala inoltre che non vengono più date indicazioni in merito alla selezione dei candidati (nei precedenti C.A.M. era considerata una sezione di facoltativa applicazione), ovvero ai requisiti di partecipazione da inserire nella documentazione di gara.

Mentre infatti la versione del 2011 prevedeva quali possibili requisiti di accesso alla procedura di gara la registrazione a un sistema comunitario di eco-gestione e audit (EMAS) o il possesso di certificazione ISO 14001 in corso di validità, i nuovi C.A.M non includono alcun richiamo alle modalità di selezione dei concorrenti in gara. Rimane quindi, oggi più di prima, in capo alle Stazioni Appaltanti la libertà di stabilire, nei limiti previsti dal Codice degli appalti, quali requisiti di

qualificazione prevedere nei documenti di gara. Anche la tipologia di formazione da svolgere nei confronti del personale impiegato nell'appalto, o concessione, ha subito una variazione con l'adozione del DM 65/2020. Mentre la precedente versione dei C.A.M. prevedeva che l'appaltatore (o concessionario) dovesse garantire la formazione su alcune specifiche tematiche (es. alimentazione e salute, alimentazione e ambiente, corretta gestione dei rifiuti, uso dei detersivi a basso impatto ambientale ecc.), la nuova prevede l'impiego di personale formato sugli argomenti previsti più in generale dalla normativa e su argomenti specifici variabili a seconda delle mansioni svolte (ad esempio, per gli addetti alla mensa formazione sulla porzionatura dei pasti attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili, mentre per gli addetti alla cucina formazione circa le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici).

Il programma di formazione deve essere trasmesso alla Stazione Appaltante unitamente all'elenco del personale interessato entro 60 giorni dall'avvio del servizio.

Come avveniva per la versione del 2011, nei nuovi C.A.M. troviamo un paragrafo interamente dedicato ai criteri premianti, che sono stati in parte rivisti.

È importante segnalare che i C.A.M. stabiliscono che le Stazioni Appaltanti debbano introdurre nella documentazione di gara almeno uno dei criteri premianti previsti, specificando inoltre che debba essergli attribuita una significativa quota del punteggio tecnico complessivo.

Si allega alla presente la relazione di accompagnamento CAM del Ministero e si rimane a disposizione per qualsiasi altro chiarimento in merito.

COSTO DEL SERVIZIO E BASE D'ASTA

Il costo a base d'asta del servizio di refezione scolastica è stato calcolato in € 5,38 oltre IVA. La determinazione delle voci di costo stimate a base di gara tiene conto della scheda tecnica allegata.

Il numero dei pasti da considerare per la procedura di affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia e le scuole primarie del Comune è pari a n. 280.000 annui, come da verifiche effettuate

Il Comune intende:

- affidare il servizio per un periodo di quattro anni scolastici, con possibilità di proroga per ulteriori due anni (4+2);
- inserire la c.d. clausola sociale a tutela massima e in ossequio alla normativa del settore relativamente agli equilibri occupazionali, art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016;
- in sintonia con le scelte dell'Amministrazione nell'ambito della ristorazione scolastica e dei servizi educativi, gli obiettivi prioritari del servizio quali la sensibilizzazione ad una corretta cultura dell'alimentazione ispirata ai principi della Dieta mediterranea, la diffusione del concetto di multiculturalità, di cultura del cibo, il sostegno di modelli produttivi e distributivi a basso

impatto ambientale, la riduzione degli sprechi e della produzione dei rifiuti attraverso campagne di sensibilizzazione e di educazione alimentare sono strettamente correlati con l'utilizzo di azioni mirate allo sviluppo di nuove sinergie tra le strutture educative/scolastiche e le famiglie anche in linea con gli standard europei.

Quindi, per questo appalto si è ritenuto opportuno proseguire il cammino già intrapreso negli appalti precedenti, mantenendo dunque elevati gli standard qualitativi già raggiunti ma al contempo puntando verso nuovi obiettivi, finalizzati ad incentivare in modo ancora più mirato politiche di sostenibilità ambientale attraverso la scelta di modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale, così da incentivare una ristorazione scolastica, sana, equilibrata e sostenibile.

IL COSTO A CARICO DEL COMUNE E QUELLO IN CAPO ALLE FAMIGLIE

Dal punto di vista degli utenti, il costo del servizio è stabilito in base all'ISEE, che allo astato attuale, salvo modifiche, sono come da tabella sotto riportata:

TARIFFA PER IL SINGOLO PASTO PAGATA DALL'UTENTE			
FASCIA ISEE	1° FIGLIO	2° FIGLIO	DAL 3° FIGLIO
FASCIA 1 - fino a € 5.000	€ 2,10	€ 1,89	€ 1,78
FASCIA 2 - da € 5.001 a € 13.000	€ 2,44	€ 2,19	€ 2,07
FASCIA 3 - da € 13.001 a € 18.000	€ 2,83	€ 2,54	€ 2,40
FASCIA 4 - da € 18.001 a € 25.000	€ 3,12	€ 2,80	€ 2,65
TARIFFA INTERA	€ 3,83	€ 3,44	€ 3,25

- per gli alunni con L. 104/92 è totalmente a carico del Comune .

Nettuno, 29 aprile 2022