

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI PISCIOTTA

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

Premesse.

Il servizio di refezione scolastica, svolto dal comune 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. E' 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.

L'area amministrativa cura l'organizzazione complessiva del servizio. L'Ufficio tecnico Comunale cura la procedura di affidamento.

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 giunge a scadenza al termine del mese di giugno 2019 e, pertanto, vi è la necessità di indire una gara d'appalto per individuare il soggetto che gestirà il servizio dal prossimo anno scolastico 2019/2020. Per la gestione del relativo appalto viene redatta la presente progettazione, ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15 del Codice dei contratti pubblici approvato con D.Lgs. n. 50/2016 e smi.

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

L'appalto 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;

La durata prevista dell'appalto è di 2 anni, necessari a coprire gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021.

Descrizione del servizio

Il servizio prevede:

- a) l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- b) la preparazione dei pasti presso il Centri di produzione pasti del Comune e la preparazione ed il trasporto dei pasti utilizzando un Centro di produzione pasti di proprietà della Ditta appaltatrice o comunque nella sua disponibilità, con successiva porzionatura e somministrazione presso il refettorio delle scuole primaria e secondaria di primo grado;
- c) l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti,
- d) lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori e dei Centri produzione pasti;
- e) la fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico- sanitarie;
- f) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal Capitolato speciale descrittivo e prestazionale;

Per la preparazione ed il confezionamento dei pasti è previsto l'utilizzo di derrate alimentari che rientrano in una delle seguenti categorie di prodotti: prodotti da agricoltura biologica, prodotti DOP, prodotti IGP, prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni, prodotti a cui sia stato concesso il marchio AQUA ("Agricoltura Ambiente Qualità"), prodotti del commercio equo e solidale, prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale, e secondo le caratteristiche merceologiche definite nell'allegato C) Piano alimentare mense scolastiche.

Come previsto dagli art. 34 e 144 del D.Lgs. 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 DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 avente 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*.

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 aperta, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 59 e 60 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 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**, gli elementi che verranno presi in considerazioni, da dettagliarsi opportunamente in sede di invito, saranno i seguenti:

Criteri di valutazione	punteggio
Qualità delle materie prime	25
Migliorie apportate all'organizzazione e gestione del processo di produzione e somministrazione dei pasti	15
Campionamenti analisi	10
Educazione alimentare	10
Calendario di approvvigionamento	10
Totale	70