

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SOCIO SANITARIA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PRESSO IL CENTRO SOCIO-RIABILITATIVO DIURNO “I PORTICI” DI VIGNOLA GESTITO DALL’ASP TERRE DI CASTELLI “GIORGIO GASPARINI” DI VIGNOLA
RELAZIONE TECNICA**

- 1)** Contesto territoriale di riferimento
- 2)** Oggetto dell’affidamento
- 3)** Principi generali del servizio
- 4)** Attuale contesto organizzativo
- 5)** La procedura della gara
- 6)** Piano Economico

1. Contesto territoriale di riferimento

L’Asp Terre di Castelli garantisce il servizio di ristorazione Socio-Sanitaria a favore degli utenti e degli operatori del Centro Socio Riabilitativo Diurno “I Portici” di Vignola.

Oggetto dell’affidamento

La procedura aperta ha per oggetto l’affidamento del servizio di ristorazione Socio-Sanitaria a favore degli utenti e degli operatori del Centro Socio Riabilitativo Diurno “I Portici” di Vignola. per il periodo 1/09/2022 – 31/08/2025 con facoltà di rinnovo per massimo ulteriori 3 anni di frequenza. Il servizio è rivolto utenti e operatori del Centro Socio-Riabilitativo Diurno “I Portici” di Vignola per ragazzi/e e giovani adulti con handicap dai (15 ai 35 anni circa d’età). Complessivamente e in maniera indicativa, il numero dei pasti prodotti in un anno sono i seguenti:

SERVIZIO	N. pasti utenti	N. pasti operatori	N. pasti TOTALE
Centro Socio Riabilitativo Diurno “I Portici”	5.750 utenti	2.760	8.510

Si prevede un numero di circa **8.510** pasti annui. Considerata la complessità del servizio si ritiene utile riportare sinteticamente sotto i pasti giornalieri necessari da consegnare al Centro Socio-Riabilitativo Diurno “I Portici”:

Nome della Sede del servizio	Indirizzo	n. Pasti medi al giorno
Centro Socio-Riabilitativo Diurno “I Portici”	Via Ballestri nr. 235 – 41058 Vignola	25 pasti utenti 12 pasti operatori

Il numero dei pasti sopra riportato è diviso in pasti utenti e pasti operatori. Questo numero può variare per cause diverse sia di giorno in giorno in base alla frequenza degli utenti, sia di

anno in anno in base all'organizzazione dei giorni di frequenza annui; i numeri sopra riportati pertanto, si intendono non impegnativi per l'Amministrazione contraente.

Il Capitolato è stato elaborato nel rispetto di quanto disposto dal D.M. 10 marzo 2022 in relazione ai Criteri Ambientali Minimi da inserire nei bandi di gara.

2. Principi generali del servizio

Tra i servizi per l'accesso erogati dall'Ente locale, particolare rilievo assume per il servizio di ristorazione Socio-Sanitaria rivolta agli utenti e operatori del Centro "I Portici". L'affidamento della gestione di detto servizio, per le cui specifiche tecniche si rimanda al capitolato prestazionale all'uopo predisposto, è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera assistenziale e scolastica" approvate in Conferenza Unificata del 7 ottobre 2021
- sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN –Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti, alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e alle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente;
- educazione alimentare, in conformità alle "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" - ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
- ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020, - CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008 ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013);
- riduzione delle eccedenze, in conformità alle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
- qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art.142, comma 5-ter del Codice;
- tutela della salute, nel rispetto delle prescrizioni tecnico operative emanate dagli enti competenti (anche sopravvenute in costanza di rapporto) in relazione al contrasto dell'emergenza Covid-19.

La legislazione nazionale, e ancor prima europea, vede nel momento del pasto scolastico un fondamentale strumento per contrastare uno stile di vita sempre più sedentario e un gusto alimentare condizionato da prodotti industriali preassemblati e precotti di pronta

consumazione. La volontà dell'Asp tramite la ditta aggiudicataria è di trovare il giusto equilibrio tra quanto dettato dalla normativa e abitudini alimentari ben radicate anche se, a volte, scorrette: in sintesi, offrire pietanze che siano salutari e anche gradite.

3. Attuale contesto organizzativo

I pasti vengono serviti in pluriporzione e porzionati presso Centro Socio-Riabilitativo Diurno "I Portici" da personale Asp

La procedura della gara

La gara si svolgerà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 50/2016 e ss. mm. ii. e sarà aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Si è ritenuto che un periodo di affidamento del servizio pari a 3 anni di frequenza con la facoltà del rinnovo, possa risultare il più adeguato per un servizio di complessa esecuzione.

Il bando di gara non prevede la suddivisione in lotti poiché trattasi di un unico servizio principale.

Piano Economico

Il quadro economico che si configura è pertanto il seguente:

	Per 3 anni IVA esclusa
TOTALE a BASE DI GARA per il TRIENNIO	€ 133.777,20
Importo rinnovo previsto	€ 198.858,00
Importo per servizi analoghi	€ 65.080,80
Importo oneri per la sicurezza NON soggetti a ribasso	€ 0
Importo costo della manodopera	€ 28.606,50

La situazione sanitaria di questi ultimi 2 anni e la necessità di contrastare la diffusione della pandemia nel Centro I Portici anche riorganizzando il servizio della ristorazione, ha portato a quantificare i costi aggiuntivi strettamente connessi a tale riorganizzazione e riconosciuti alla ditta attualmente aggiudicataria. Non rientrante nelle voci che compongono la base economica della gara, si è stimata una percentuale del 4,5% sul costo del pasto offerto che verrà riconosciuta in più per ogni pasto consegnato presso il Centro Socio-Riabilitativo Diurno "I Portici" soggetto a riorganizzazione causa Covid 19.

DUVRI

Trattandosi di una "mera fornitura di materiale", pertanto senza interferenza o promiscuità lavorativa, il DUVRI non si applica come da articolo 26 comma 3-bis del D.Lgs. 81/08 del D.Lgs. 81/08 - articolo 26 comma 3-bis e ss. mm. e ii.