



# COMUNE DI RIVA DEL PO

Provincia di Ferrara

Via 2 febbraio, 23 - 44033 - Riva del Po - loc. Berra

Sede distaccata: Piazza Libertà 1 – 44030 – Riva del Po – loc. Ro



## RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

### **AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO I NIDI COMUNALI, LE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI E STATALI E LE SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI RIVA DEL PO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2020/21 (DAL 01/01/2021) - 2021/22 - 2022/23.**

#### **PREMESSA E DATI GENERALI**

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'organizzazione complessiva del servizio è in carico all'Ufficio scuola.

L'obiettivo del servizio di refezione scolastica è quello 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 con menù personalizzati.

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 è scaduto al termine del mese di GIUGNO 2020, pertanto vi era la necessità di indire una gara d'appalto per individuare il soggetto per gestire il servizio a partire dall'anno scolastico 2020/21 per i prossimi tre (3) anni scolastici.

Con Determinazione n. 138 del 09/07/2020 è stato approvato il capitolato tecnico e si è proceduto a dare mandato alla Centrale Unica di Committenza (CUC) di indire apposita gara d'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni del Comune di Riva del Po, per il periodo 2020/2023; alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, 24/08/2020 ore 12.00 non era pervenuta a sistema nessuna offerta, come da verbale trasmesso dall'ufficio CUC parte integrante del presente atto, e pertanto a seguito esperimento di gara non è stato possibile aggiudicare il servizio a nessun operatore economico.

L'affidamento del servizio di refezione scolastica risulta di estrema urgenza stante la necessità di garantire il diritto allo studio agli alunni del Comune di Riva del Po, dovendo quindi garantire adeguati servizi a supporto in tempo utile per l'inizio del nuovo anno scolastico, si è resa quindi necessaria una revisione essenziale ed urgente del Progetto di gestione del servizio di refezione scolastica, attraverso un nuovo studio e nuove stime in virtù delle iscrizioni pervenute, avente le seguenti indicazioni di massima: durata del contratto: periodo dal 01/01/2021 al 31/08/2023;

Con Prot. 9541 del 26/08/2020 veniva richiesto supporto alla C.U.C. per l'attivazione della procedura d'urgenza di cui all'art. 60, comma 3, D. Lgs. 50/2016 per l'attivazione di nuova procedura aperta.

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.

L'appalto ha per oggetto la gestione giornaliera completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi, così come stabilito dalle vigenti linee guida regionali in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

### **PLESSI SCOLASTICI**

Il servizio di refezione in progetto ha come utenti gli alunni, gli insegnanti ed il personale ausiliario/ATA delle seguenti scuole:

<b>PLESSO</b>	<b>INDIRIZZO</b>	<b>Modalità di servizio</b>	<b>ADDETTI RICHIESTI</b>	<b>Orario pranzo</b>
<b>Scuola Primaria Frazione di Berra</b> (Ist.Compr. Copparo)	<b>sede:</b> Via Montessori, 9 Cap 44033 Loc. Berra tel.	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, somministrazione a vassoio, pulizie	3/4 ADDETTI	12.30
<b>Scuola Primaria Frazione Ro</b> (Ist.Compr. Copparo)	<b>sede:</b> Via L. Benetti, 2 R Cap. 44033 Loc. Ro tel.	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, somministrazione a vassoio, pulizie	2 ADDETTI	12.30
<b>Scuola d'infanzia statale di Serravalle</b> (Ist.Compr. Copparo)	<b>sede:</b> Via Capatti, 14 Cap 44033 Loc. Serravalle di Berra - tel.	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, somministrazione ai tavoli di colazione, pranzo e merenda, pulizie	1 ADDETTO	12.00
<b>Scuola d'infanzia statale di Cologna</b> (Ist.Compr. Copparo)	<b>sede:</b> Via XXV Aprile. 20 Cap 44033 Loc. Cologna di Berra - tel.	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, somministrazione ai tavoli di colazione, pranzo e merenda, pulizie	1 ADDETTO	12.00
<b>Scuola d'infanzia statale di Zocca</b> (Ist.Compr. Copparo)	<b>sede:</b> Via Risorgimento, 17 Cap 44033 Loc. Zocca di Ro - tel.	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, somministrazione ai tavoli di colazione, pranzo e merenda, pulizie	1 ADDETTO	12.00

<b>Nido d'infanzia comunale Pollicino Verde</b>	<b>sede:</b> Via Montessori, 33 Cap 44033 Loc. Berra - tel.	<b>Sez. divezzi e Semi:</b> Produzione c/o centro cottura, trasporto, rilevazione temperature; <b>Sez. Lattanti:</b> Produzione in loco con cuoca, gestione dispensa, pulizie cucina	1 ADDETTA / CUOCA	11.30
---	---	---	----------------------	-------

Il servizio si effettua secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità scolastiche e con le modalità organizzative esaurientemente esplicitate nel Capitolato tecnico.

### **DURATA**

L'appalto del nuovo servizio di refezione scolastica avrà la durata dal 1° gennaio 2021 al 31 agosto 2023.

### **RINNOVI/PROROGHE**

La C.U.C. aggiudica al Fornitore che, conseguentemente, sottoscrive il contratto con il Comune appartenente alla C.U.C. obbligandosi ad espletare il servizio così come previsto dal contratto stesso e dal Capitolato tecnico) l'esecuzione del servizio di refezione scolastica per il Comune di Riva del Po, che lo affiderà mediante contratto di servizio. Il servizio dovrà essere svolto per **gli anni scolastici da 2020/2021 (dal 01/01/2021) – 2021/2022 – 2022/2023.**

Le modifiche nonché le varianti dei contratti di appalto in corso di validità sono ammesse e disciplinate secondo quanto disposto dall'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

*Le modifiche non sostanziali ai sensi del comma 4 dell'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., di cui al comma 1, lettera e) del medesimo art. 106, sono ammesse nel limite del 15% dell'importo contrattuale.*

### **DESCRIZIONE SINTETICA DEL SERVIZIO**

I **pasti** dovranno essere costituiti da un primo, una pietanza, un contorno, pane e frutta di stagione. Per le scuole primarie dovrà sempre essere prevista in ogni giorno di erogazione del servizio pasta in bianco in alternativa al primo in programma nel menù giornaliero.

In luogo di un primo e di un secondo può essere fornito un **piatto unico** su espressa richiesta delle Scuole o del Comune.

Le attività oggetto dell'appalto riguardano pertanto:

1. l'approvvigionamento di derrate e di tutto il materiale necessario all'espletamento del servizio
2. rendicontazione dei pasti forniti
3. la produzione e il confezionamento dei pasti da asportare nelle scuole presso centro pasti di competenza dell'appaltatore
4. il trasporto e consegna dei pasti pronti alle scuole interessate
5. lo sporzionamento dei pasti all'utenza dove richiesto
6. il riassetto e pulizia di locali/attrezzature/stoviglie presso le scuole dove viene effettuato il servizio di sporzionamento, nonché lo smaltimento dei rifiuti prodotti dalla refezione scolastica secondo i principi della raccolta differenziata in essere nel nostro Comune.

Il capitolato speciale descrittivo e prestazionale è stato redatto apportando novità rispetto ai precedenti affidamenti (le modifiche e le suggestioni sono state raccolte anche attraverso le Commissioni Mensa composte da rappresentanti dei genitori, docenti ed enti terzi).

In particolare si pone l'attenzione sui seguenti aspetti:

- ulteriore aumento delle percentuali dei prodotti biologici (anche in vista dell'accreditamento quale mensa biologica attraverso Bando Mpaf), dei prodotti nazionali e locali
- introduzione utilizzo acqua di rete in luogo dell'acqua in bottiglia di plastica (2020 Anno Plastic free) in tutti i plessi (ad eccezione del nido sez. lattanti), lavori di installazione a carico del comune, fornitura erogatori Clara, alla Ditta di refezione resta in carico fornitura, riempimento e sanificazione caraffe)
- raccolta differenziata da eseguire in collaborazione con gli alunni (fornitura dei bidoni e relativi sacchi in numero idoneo a carico della Ditta)
- introduzione della pasta in bianco ogni giorno come alternativa al primo piatto previsto nel menù comune
- introduzione macedonia/frutta come merenda mattutina alla scuola primaria 1 volta al mese
- possibilità di introdurre alla scuola primaria il pasto domestico da consumare a scuola (decisione che spetta comunque al Dirigente scolastico)
- possibilità di avere un determinato numero di pasti gratuiti da parte della Ditta aggiudicataria (elenco famiglie bisognose in accordo con ASSP e Giunta)
- vincolo per la Ditta Aggiudicataria di avviare un progetto per il recupero e la distribuzione gratuita delle eccedenze alimentari tramite organizzazioni non lucrative di utilità sociale, in conformità alla normativa vigente e attivando un protocollo autorizzato dagli organismi di controllo competenti sul territorio quali U.O.IAN e Servizio Veterinario (ART.44)
- Supporto e sostegno della Ditta per eventi organizzati dal Comune su tematiche di sostenibilità ambientale e di educazione alimentare

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 a produzione integrata, prodotti DOP, prodotti del commercio equo e solidale, prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale, secondo le caratteristiche merceologiche definite nel relativo allegato al Capitolato tecnico.

I pasti sono preparati come da menù e con le grammature e secondo le tabelle di conversione crudo/cotto, allegati al capitolato tecnico, che recepiscono le linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Emilia Romagna (allegato alla delibera n. 2188 del 13.12.2012) e le indicazioni dell'AUSL di Ferrara.

In occasione delle ricorrenze (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc..), può essere richiesta la somministrazione di menù particolari con impiego di alimenti tradizionalmente utilizzati per la circostanza.

Per le gite scolastiche autorizzate, in sostituzione del pasto potrà essere richiesto il confezionamento di "cestini" individuali, secondo le specifiche fornite nelle Linee Guida del SIAN di Ferrara.

Deve essere garantita la possibilità di preparare diete "speciali", che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti ed è previsto, oltre al menù del giorno, un menù in bianco predisposto per eventuali emergenze e/o singole richieste per utenti indisposti.

E' inoltre prevista la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico-religiosi.

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 DM n. 65 del 10 marzo 2020 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*. In particolare l'amministrazione comunale obbliga la Ditta appaltatrice all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base relativamente a: produzione degli alimenti e delle bevande; requisiti dei prodotti in carta-tessuto; trasporti; consumi energetici; pulizie dei locali; requisiti degli imballaggi; gestione dei rifiuti; informazione agli utenti, ecc..

## **REGOLAMENTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

Il Regolamento comunale del servizio refezione è stato approvato con delibera del Consiglio Comunale n. 19 del 29.05.2020.

## **GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO**

Attualmente tutta la gestione inerente la progettazione annuale del servizio, le iscrizioni, la gestione delle diete speciali, la rilevazione delle presenze (con il contributo del personale ATA scolastico), la verifica degli incassi delle rette, le attività di controllo dei morosi e tutta la gestione amministrativa è a carico del Comune di Riva del Po. Nel nuovo appalto del servizio di refezione scolastica tale gestione rimarrà a carico del Comune.

## **SICUREZZA NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO DEL SERVIZIO**

Ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. N. 81/2008, recante "Attuazione dell'art. 1 della legge 3/08/2007, n. 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro", per il presente appalto gli unici rischi interferenziali vanno ascritti alla contemporanea presenza di lavoratori (afferenti a diversi datori di lavoro) all'interno dei medesimi luoghi di lavoro del Committente.

Le misure di sicurezza da mettere in atto per ridurre i rischi da interferenza sono le seguenti:

- Riunione di coordinamento (ad inizio attività in appalto) per la formazione del personale appaltatore.

La formazione invece deve precipuamente riguardare:

- Conoscenza delle procedure di comportamento da attuare in caso di emergenza / evacuazione.
- Conoscenza degli ambienti della Committente, la loro destinazione d'uso.
- Conoscenza dei rischi specifici esistenti all'interno degli ambienti di lavoro della Committente nei quali l'appaltatore è chiamato ad operare.

Si evidenzia pertanto che i costi della sicurezza derivanti dai rischi di natura interferenziale (DUVRI) sono pari a € 200,00 (duecento) per anno scolastico.

## **QUANTITA' PASTI**

<b>AA.SS. 2018-2019</b>	<b>SCUOLE PRIMARIE</b>	<b>SC. INF. STATALI</b>	<b>NIDO COM.</b>	<b>TOTALI</b>
PASTI ADULTI	1.020	2.396	661	4.077
PASTI BAMBINI	11.800	11.222	2.076	25.098
TOTALI	12.820	13.618	2.737	29.175

Si riportano i dati relativi ai pasti erogati nell'anno scolastico 2018/2019 in quanto primo anno scolastico in cui vi è stato il periodo gennaio – giugno di costituzione del nuovo Comune di Riva

del Po, costituitosi dal 01/01/2019 mediante fusione degli ex comuni di Berra e Ro, accorpando conseguentemente i plessi scolastici.

Per l'anno scolastico 2019/2020 abbiamo solamente dati parziali in quanto i giorni di effettiva frequenza (prima dell'interruzione per emergenza Covid-19) ammontano alla metà esatta del monte-giorni complessivi per un anno scolastico standard.

Dato quanto sopra descritto:

### **PROIEZIONE IPOTETICA NUMERO DI PASTI DA CONSIDERARSI PER LA GARA**

periodo da settembre a giugno tenendo in considerazione le iscrizioni ricevute per l'A.S. 20/21, già iniziato, il trend nascite ed emigrazioni in età scolare che interessano il nostro territorio, porta a quantificare i pasti per A.S. in = **n. pasti 28.008** (si precisa che i pasti destinati agli adulti sono circa 15%)

Giornalmente il numero dei pasti nelle scuole primarie risulterà differenziato in rapporto al tempo scuola richiesto: tempo pieno, moduli.

Nel corso dell'anno l'organizzazione del servizio potrà variare per garantire una maggiore funzionalità dello stesso, anche su richiesta del personale scolastico. Questa nuova organizzazione potrebbe richiedere l'aumento o la diminuzione del monte ore o delle unità di personale impegnato, senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante.

Nel caso in cui le autorità scolastiche comunicino la sospensione delle attività didattiche, per qualsiasi motivo, potrà essere data comunicazione all'impresa anche con un solo giorno d'anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa.

### **Preventivo di spesa**

La stima degli oneri necessari all'acquisizione del servizio viene riassunta nel seguente prospetto economico. Il calcolo è stato effettuato in riferimento al periodo considerato ovvero al triennio 2020/21 (dal 01/01/2021) – 2021/22 – 2022/23 e sulla scorta dei dati relativi a:

✓ Previsione numero di pasti/anno

<b>PREVISIONE N. PASTI / ANNO</b>	<b>PREZZO UNITARIO SINGOLO PASTO (IVA al 4% esclusa)</b>	<b>IVA AL 4%</b>	<b>PREZZO TOTALE SINGOLO PASTO</b>	<b>IMPORTO ANNUO (IVA al 4% esclusa)</b>	<b>TOTALE SPESA REFEZIONE/ ANNO (comprensiva di IVA al 4%)</b>
<b>28.008</b>	<b>€ 6,25</b>	<b>€ 0,25</b>	<b>€ 6,50</b>	<b>€ 175.050,00</b>	<b>€ 182.052,00</b>

## Quadro economico

Servizi necessari con rif. al Capitolato	Descrizione	Valore
Oneri per il servizio di refezione per l'anno scolastico Soggetti a ribasso	Quantità presunta pasti/anno	<b>28.008</b>
	Costo pasto a base di gara	<b>€ 6,25</b>
	Importo annuale presunto a base di gara (I.V.A. esclusa 4%) <b>€ 175.050,00</b>	
Oneri per la sicurezza di rischi di interferenza per L'INTERA DURATA DEL CONTRATTO Non soggetti a ribasso	Importo oneri sicurezza (escluso iva 22%)	<b>€ 600,00</b>
IMPORTO A BASE DI GARA:		
<b>IMPORTO COMPLESSIVO PER DUE ANNI 2021 E 2022</b>		<b>€ 350.100,00</b>
<b>IMPORTO COMPLESSIVO gennaio – agosto 2023</b>		<b>€ 116.700,00</b>
<b>IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA</b>		<b>€ 466.800,00</b>
<b>Oneri per la sicurezza</b>		<b>€ 600,00</b>
<b>TOTALE</b>		<b>€ 467.400,00</b>