COMUNE DI ITRI

PROGETTO EX ART. 23, COMMI 14 E 15 D.LGS. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER L'ASILO NIDO COMUNALE, LA SCUOLA DELL'INFANZIA E LA SCUOLA PRIMARIA DI I° GRADO A TEMPO PIENO - AA.SS. 2020-2022 - LOTTI N. 10.

- **RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA CON RIFERIMENTO AL CONTESTO IN CUI È INSERITO IL SERVIZIO**

Il Comune di Itri provvede alla gestione diretta del servizio di ristorazione scolastica rivolto ai bambini frequentanti l'asilo nido comunale, la scuola dell'infanzia e la scuola primaria di primo grado, a tempo pieno, ubicate nel territorio di Itri, con affidamento delle forniture, trasporto e consegna dei generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti, presso il centro cottura di proprietà del Comune situato in via della Repubblica.

Il materiale alimentare fornito, oggetto dell'appalto, deve rispettare puntuali prescrizioni normative, igienico sanitarie e specifiche caratteristiche qualitative, dovendo rispondere a ben precisi canoni di trattamento e di provenienza. Esso deve anche essere nel contempo trasportato e conservato secondo le esatte richieste di legge. La fornitura delle derrate deve inoltre seguire un definito piano di consegne, atto a corrispondere alle esigenze organizzative della cucina propria dell'Ente finalizzata a garantire la preparazione dei pasti giornalieri.

Il servizio di Pubblica Istruzione della stazione appaltante si fa carico di mettere in atto controlli qualitativi e quantitativi per verificare la conformità a tutte le prescrizioni igieniche, normative, merceologiche delle derrate fornite, obbligando il fornitore alla sostituzione dei prodotti in caso di inottemperanza alle richieste previste.

Il servizio di ristorazione non deve essere visto soltanto come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerato un intervento educativo primario per gli utenti fruitori e deve rispondere a criteri di qualità, salubrità e gradimento.

È necessario assicurare un servizio di qualità, per una corretta cultura dell'alimentazione, conformandolo agli standard delle linee guida del SIAN – Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – che in particolare contempla:

- Incremento della variabilità dei menù proposti;
- Ampliamento della varietà dei prodotti ed in particolare dei prodotti ortofrutticoli utilizzati nei menù, nel rispetto della grammatura e stagionalità;
- Miglioramento dell'analisi della qualità del servizio, mediante specifici questionari, per il monitoraggio del gradimento del menù percepito dall'utenza;

- Valutazione periodica dei menù, con la sostituzione di alimenti che non sono largamente graditi alla piccola utenza, con altri di pari valore nutritivo su suggerimento del personale specializzato (dietologo e medico dell'Asl di competenza);
- Controllo della qualità degli alimenti e di tutte le fasi del servizio, che dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia igienico-sanitario dei prodotti, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di autocontrollo igienico HACCP (Hazard Analysis and Critical) (155/97 – 852/2004);
- Preparazione di diete speciali per utenti affetti da patologie mediche di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, nonché di diete a carattere etico religioso;

Il servizio di fornitura derrate alimentari per ristorazione scolastica, oggetto di appalto riveste particolare interesse e valore sia per l'Amministrazione comunale che per gli utenti (e le loro famiglie) e comprende una serie di interventi atti a perseguire le seguenti finalità:

- garantire qualità e sicurezza dalla fase di approvvigionamento delle derrate alimentari, alla fase di somministrazione del pasto nonché a quella di allestimento e pulizia dei locali;
- promuovere il consumo di prodotti biologici al fine di certificare le nostre mense biologiche in conformità con i requisiti previsti dal Decreto ministeriale n. 14771 del 18 dicembre 2017;
- promuovere l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e tipici del territorio, nonché quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP).
- valorizzare il momento del consumo del pasto a scuola come esperienza di crescita educativa e di socializzazione;
- recepire i principi della sostenibilità ambientale, mediante il rispetto dei CAM (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. (20A01905) D.M. 10/03/2020 (GU n.90 del 4-4-2020) che contribuisce quindi a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti;
- prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, in conformità a quanto prescritto dal Ministero della Salute nelle 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, del 18 aprile 2018 ;

Il servizio di ristorazione scolastica garantisce circa 400 pasti al giorno. Il luogo di produzione dei pasti è la cucina comunale. Alla cucina è annesso un refettorio, nel quale i pasti vengono somministrati.

Il Servizio di Ristorazione scolastica prevede le seguenti attività:

- l'acquisto e il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- rilevazione giornaliera del numero delle presenze partecipanti al pasto giornaliero tra diverse categorie di utenti;
- preparazione dei pasti in base al numero delle presenze, secondo i menù e le tabelle dietetiche che recepiscono le linee guida per la ristorazione scolastica;
- pulizia, disinfezione e allestimento dei refettori e dei locali in cui avviene la somministrazione dei pasti;
- distribuzione dei pasti agli alunni ed insegnanti mediante servizio al tavolo per la somministrazione nel refettorio;

- preparazione, confezionamento in appositi contenitori, trasporto e consegna pasti all'asilo nido comunale;
- fornitura di merende/spuntino per i bambini dell'asilo nido comunale;
- pulizia e disinfezione dei locali di produzione, lavaggio, dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e gestione degli avanzi.

Per la preparazione dei pasti è previsto l'utilizzo di derrate alimentari meglio dettagliate nel Capitolato speciale di appalto, che forma parte integrante e sostanziale del presente progetto. E' 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 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 o di altra natura.

La durata prevista dell'appalto è di 2 (due) anni, necessari a coprire gli anni scolastici 2020/2021, 2021/2022.

Il codice CPV principale del presente servizio è il seguente: 15800000-6 – Prodotti alimentari vari.

- **CALCOLO DEL VALORE COMPLESSIVO PRESUNTO DELL'APPALTO**

L'importo complessivo stimato è pari ad €. 160.000,00, oltre IVA, ed è suddiviso nei seguenti lotti:

- lotto n. 1 - carni fresche
- lotto n. 2 - prodotti da forno
- lotto n. 3 - surgelati
- lotto n. 4 – prodotti ortofrutticoli
- lotto n. 5 – prodotti lattiero/caseari e salumi
- lotto n. 6 - prodotti caseari (mozzarella)
- lotto n. 7 - generi alimentari diversi
- lotto n. 8 - prodotti biologici (pasta, riso)
- lotto n. 9 – olio extravergine di oliva monovarietale "Itrana"
- lotto n. 10 – prodotti di pasticceria locale

Gli acquisti di derrate alimentari di cui sopra vengono effettuati con la formula prezzo/KG.

Le forniture oggetto della gara verranno aggiudicate con il criterio del minor prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 4 lettera b) del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii.

I prezzi indicati nell'offerta si intendono comprensivi delle spese di trasporto, facchinaggio ed ogni altra spesa accessoria.

QUADRO ECONOMICO

lotto n. 1 - carni fresche	L'importo stimato a base di gara	€.	19.000,00
lotto n. 2 - prodotti da forno –	L'importo stimato a base di gara	€.	12.000,00
lotto n. 3 – surgelati	L'importo stimato a base di gara	€.	20.000,00
lotto n. 4 - prodotti ortofrutticoli	L'importo stimato a base di gara	€.	42.000,00
lotto n. 5 - prodotti lattiero/ caseari e salumi	L'importo stimato a base di gara	€.	16.000,00
lotto n. 6 - prodotti caseari (mozzarella)	L'importo stimato a base di gara	€.	5.000,00
lotto n. 7 - generi alimentari diversi –	L'importo stimato a base di gara	€.	16.000,00
lotto n. 8 - prodotti biologici (pasta, riso)	L'importo stimato a base di gara	€.	13.000,00
lotto n. 9 – olio extravergine di oliva monovarietale "Itrana"	L'importo stimato a base di gara	€.	12.000,00
Lotto n. 10 – prodotti di pasticceria locale	L'importo stimato a base di gara	€.	5.000,00
Importo totale lotti IVA* esclusa	L'importo stimato a base di gara	€.	160.000,00
*derrate soggette ad aliquote iva al 4%, 10% e 22% a seconda della tipologia			
PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC Ai sensi dell'art. 65 del D.L. 34/2020 i concorrenti sono esonerati dal versamento dei contributi di cui all'articolo 1, comma 65, della legge 23 dicembre 2005, n. 266 Contributi di Gara – CIG) all'Autorità Nazionale Anticorruzione per tutte le procedure di gara avviate dalla data di entrata in vigore della presente norma e fino al 31 dicembre 2020.			
Totale generale		€.	160.000,00

L'importo complessivo stimato dell'appalto, pari ad **euro 160.000,00** (IVA esclusa), è puramente indicativo, calcolato sulla stima presunta delle quantità e dei prezzi applicati negli affidamenti degli ultimi due anni.

- **DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI (DUVRI) E DETERMINAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA.**

Per l'affidamento della presente fornitura non sono configurabili oneri per la sicurezza né sono configurabili interferenze per cui non si procede alla redazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008 e pertanto gli oneri della sicurezza per rischi interferenziali sono pari a euro 0,00 (zero) trattandosi nello specifico di prestazione di "mera fornitura di beni" rientranti nei casi di cui al combinato disposto della Determinazione Anac n. 3/2008 e dell'art. 26, comma 3 bis, del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

- **CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

Per l'aggiudicazione dell'appalto si ritiene opportuno ricorrere al criterio del minor prezzo ai sensi dell'art. 95, c.4, lett. b) del D.Lgs. 50/2016, in considerazione del fatto che le caratteristiche qualitative delle derrate alimentari sono state già predefinite nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale e le forniture risultano da anni standardizzate in termini qualitativi/economici.

- **CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

Ai sensi dell'art. 23, comma 15 del D.Lgs. 50/2016 costituisce parte integrante del presente progetto il Capitolato speciale descrittivo e prestazionale ***allegato 1*** al presente progetto.

Firmato digitalmente da

VINCENZINA MARRA

CN = MARRA VINCENZINA
C = IT