COMUNE DI PIZZALE

(PROVINCIA DI PAVIA)

SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PRECONFEZIONATI, SCODELLAMENTO E PULIZIA DEI LOCALI CUCINA E REFETTORIO DELLA SCUOLA D'INFANZIA DEL COMUNE DI PIZZALE. A.S. 2019/2020 – 2020/2021.

PROGETTO

(ai sensi dell'art. 23 del D.lgs. 18.04.2016 n. 50)

Per quanto attiene agli adempimenti di cui all'articolo 23 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, si evidenzia quanto segue:
Il servizio di ristorazione scolastica rientra nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite ai Comuni con l'art. 45 del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616 e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale.
Il servizio ha come utenti gli alunni, gli insegnanti e il personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia del Comune di Pizzale.
Il numero di pasti stimato nel periodo considerato è di circa 7.234 pasti. Trattasi di un numero presuntivo e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.
L'erogazione dei pasti nella scuola sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi altresì quei giorni che pur previsti dal calendario scolastico vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. Giornate ed orari saranno confermati prima dell'inizio dell'anno scolastico e potranno successivamente essere suscettibili di variazione in relazione alle esigenze scolastiche. Eventuali variazioni potranno essere adottate su richiesta o con l'assenso delle direzioni scolastiche.
Questo servizio è 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. Pertanto, il soggetto che lo andrà ad erogare dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.
Il servizio comprende:

- l'acquisto delle materie prime;
- la preparazione e la cottura del cibo;
- il trasporto ai plessi in **pluriporzione**;
- scodellamento e sporzionamento dei pasti;
- la fornitura giornaliera, per utente, del seguente materiale a perdere: piatti, bicchiere, tovagliolo e tovaglietta, posate. Stoviglie e posate dovranno essere bianche, in materiale idoneo, resistente ai graffi, monouso, ovvero nel diverso materiale offerto dalla ditta aggiudicataria.
- la fornitura, in comodato, per l'intera durata dell'appalto, di carrelli termici per la distribuzione, o appositi banconi scaldavivande in numero sufficiente alle necessità e tutto il materiale necessario per la distribuzione (mestoli, pinze, etc.);
- incontri periodici, con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune;
- formazione una tantum del personale scolastico addetto alla distribuzione dei pasti

Il servizio deve essere svolto garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - COMUNE DI PIZZALE

- fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buone prassi di igiene;
- preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato.

Attraverso l'appalto pubblico del servizio di ristorazione scolastica, il Comune si auspica che il servizio fornito da ditte specializzate, in possesso dei prescritti requisiti di legge, possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso a carico dell'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione. Si consente, nel contempo, di valorizzare le capacità imprenditoriali, organizzative e finanziarie di investimento dei soggetti privati.
Il servizio di refezione scolastica ha acquisito una valenza di natura didattica oltreché educativa dovendo necessariamente contribuire a favorire corretti comportamenti alimentari.

Come previsto dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante *"Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali"*, dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dall'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.
Vengono previsti criteri premiali in materia ambientale e di qualità e provenienza dei prodotti alimentari, il possesso di certificazioni particolari, nonché su temi quali l'educazione alimentare nelle scuole, il miglioramento del rapporto con l'utenza.
Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e sono, di norma, accolte le esigenze degli iscritti al servizio ed in particolare di quelli che, per motivi di salute, di religione e per scelte personali/familiari, chiedono di poter seguire diete particolari.
L'organizzazione complessiva del servizio è curata dal servizio Amministrazione Generale.
Tra il Comune e il personale della ditta non si instaurerà alcun tipo di rapporto giuridico di lavoro.
Viene redatto il D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza), ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 9.4.2008 n. 81 e s.m.i., ma poiché non si ravvisano rischi di interferenza ovvero "contatti rischiosi" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore, l'importo degli oneri di sicurezza è pari a zero. Non viene di conseguenza predisposto il quadro ed i relativi costi analitici delle attività interferenti.

CALCOLO DELLA SPESA E PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO:
Per quanto attiene il calcolo della spesa ed il prospetto economico degli oneri necessari per l'acquisizione del servizio, si evidenzia che nella determinazione della spesa si fa riferimento al costo attuale del pasto. Per l'inizio del servizio oggetto di gara non si prevedono significative variazioni nell'articolazione del servizio.
La gara è finanziata con fondi propri di bilancio.

SOMME A BASE DI GARA	**IMPORTI**
Oneri per il servizio di ristorazione scolastica	€. 34.000,00
Oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso d'asta)	€. 0,00
Totale a base di gara	€. 34.000,00
SOMME A DISPOSIZIONE	**IMPORTI**
I.V.A. 4%	€. 1.360,00
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE	**€. 1.360,00**

PULIZIA DEI LOCALI ADIBITI AL SERVIZIO DI MENSA
Sono a carico del personale della ditta aggiudicataria le pulizie giornaliere dei locali cucina e refettorio dove si svolge il servizio di scodellamento, distribuzione e fruizione del pasto. Per l'effettuazione dell'igienizzazione dei locali il personale addetto dovrà utilizzare materiale, fornito dalla ditta aggiudicataria, non contenente prodotti chimici nocivi per la salute dello stesso e per i frequentanti i locali cucina e mensa, oltre a provvedere ad una efficace detersione di ogni superficie lavabile.
Dovranno essere effettuate da parte del personale della ditta aggiudicataria pulizie generali dei locali in utilizzo (cucina e refettorio) all'inizio dell'anno scolastico e per almeno n.2 volte durante lo svolgimento del servizio, preferibilmente nel periodo festivo natalizio e pasquale

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente Progetto, si rinvia alla Lettera di invito e al Capitolato Speciale d'Appalto.

Documento firmato digitalmente