

## 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.

È 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'Ufficio Istruzione del Comune di Potenza cura l'organizzazione complessiva del servizio di refezione scolastica, il cui obiettivo 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.

Il Comune non possiede né personale specializzato in possesso dei prescritti requisiti di legge né un'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 stato prorogato per il tempo necessario a completare le procedure di un nuovo bando di gara d'appalto per individuare il soggetto che gestirà il servizio.

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 s.m.i.

Il servizio di refezione in progetto ha come utenti gli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria e secondaria di primo grado di Potenza. Esso si effettua secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità scolastiche e con le modalità esaustivamente esplicitate nel successivo 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 (così come stabilito dalle vigenti linee guida regionali in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica);

- la fornitura di merende/spuntino per i bambini della scuola primaria anche nelle giornate in cui non usufruiscono del servizio mensa, al fine di dare continuità al progetto già avviato da anni e finalizzato a favorire il consumo di una merenda sana.

## **Descrizione del servizio.**

Il servizio prevede:

- a. l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- b. la preparazione dei pasti in parte presso i Centri di produzione pasti del Comune e, nella necessità, la preparazione ed il trasporto dei pasti utilizzando altro Centro di produzione pasti nella disponibilità del Concessionario, 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;
- g. la fornitura di merende/spuntino per i bambini della scuola primaria anche nelle giornate in cui non usufruiscono del servizio mensa , al fine di dare continuità al progetto già avviato da anni e finalizzato a favorire il consumo di una merenda sana.

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 filiera corta,
- prodotti STG di cui al Reg. 509/2006 del Consiglio del 20.03.2006,
- prodotti del commercio equo e solidale,
- prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale, e secondo le caratteristiche merceologiche definite nell'allegato al Capitolato descrittivo e prestazionale.

I pasti sono preparati come da menù, con le grammature e secondo le tabelle di conversione crudo/cotto, allegati al capitolato speciale descrittivo e prestazionale, che recepiscono le linee guida per la ristorazione scolastica della Regione, e le indicazioni dell'Azienda Sanitaria.

In occasione delle ricorrenze (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc..), può essere richiesta la somministrazione di menù particolari con utilizzo 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 della Regione e successive precisazioni dell'Azienda sanitaria.

È 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.

È inoltre prevista la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico-religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani, vegani, ecc.).

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"*.

In particolare l'Amministrazione comunale obbliga l'Impresa appaltatrice all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, 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.

### **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.

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.