



COMUNE DI NEGRAR DI VALPOLICELLA

Provincia di Verona

PROGETTO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 E PER LA FORNITURA DI PASTI PER GLI UTENTI DEL SERVIZIO SOCIALE PER IL PERIODO GENNAIO 2022-GIUGNO 2024 DEL COMUNE DI NEGRAR DI VALPOLICELLA CON POSSIBILITA' DI RINNOVO FACOLTATIVO DI ULTERIORI 3 ANNI ED EVENTUALE PROROGA DI 1 ANNO.

PREMESSE

Il presente progetto riguarda l'affidamento in concessione sia del servizio di ristorazione scolastica, servizio complementare all'attività didattica e di supporto all'adempimento dell'obbligo di istruzione, rivolto a tutti i bambini e le bambine frequentanti la scuola primaria e la scuola dell'infanzia statale di Prun, indipendentemente dalle loro condizioni economiche e sociali, sia del servizio di fornitura dei pasti per gli utenti del Servizio Sociale del Comune.

Il progetto viene elaborato ai sensi dell'art. 23 comma 14 e 15 del D.Lgs. n. 50 /2016 così come modificato dal D.Lgs. n. 56/2017 e contiene sia la relazione tecnico – illustrativa del contesto in cui sono inseriti i servizi, sia il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi.

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

Il servizio di refezione scolastica si rivolge agli alunni e agli insegnanti della scuola primaria statale di Fane, di Negrar, di S. Peretto, di Arbizzano e della scuola dell'infanzia statale di Prun. Tale servizio viene effettuato secondo il calendario scolastico e con le modalità esplicitate nel progetto e nel Capitolato speciale d'appalto.

Il servizio di fornitura dei pasti per gli utenti del Servizio Sociale si rivolge ad un numero di utenti individuato dai competenti Servizi Sociali del Comune di Negrar di Valpolicella.

Poiché il Comune di Negrar di Valpolicella non possiede né i mezzi, né l'organizzazione per gestire completamente in proprio un servizio così complesso e delicato, si deve procedere alla sua esternalizzazione, attraverso la modalità della pubblica concessione. In questo modo si ritiene si possa assicurare una gestione efficiente del servizio, rimanendo comunque in capo all'Amministrazione Comunale il ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

La durata della concessione è di anni tre e, precisamente, per gli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024, con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni e proroga di 1 anno.

DESCRIZIONE DI TUTTO IL SERVIZIO

Ristorazione scolastica

La concessione nelle scuole prive di cucina (scuola primaria di Negrar di Valpolicella, S. Peretto e Arbizzano), consisterà in:

- produzione presso il centro di cottura della ditta aggiudicataria (di proprietà o in disponibilità);
- trasporto dei pasti in appositi e idonei contenitori multiporzione;
- apparecchiamento dei tavoli con stovigliato lavabile (o a perdere fino al perdurare della pandemia);



COMUNE DI NEGRAR DI VALPOLICELLA

Provincia di Verona

-
- distribuzione del pasto agli alunni secondo quanto richiesto dall'organizzazione scolastica, anche in doppio turno;
 - sparcchiamento, riassetto e sanificazione degli spazi di consumazione del pasto e dei locali di servizio annessi;
 - gestione dei rifiuti e relativa fornitura dei sacchetti per la raccolta differenziata;
 - ritiro nella stessa giornata dei contenitori sporchi e degli utensili utilizzati per la distribuzione dei pasti nonché, lavaggio delle stoviglie utilizzate per la consumazione del pasto (piatti, bicchieri e posateria in acciaio inox).

La concessione nelle scuole con cucina (scuola primaria di Fane e scuola dell'infanzia di Prun) consisterà nella gestione completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi:

- approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei piatti previsti nel menù;
- conservazione dei prodotti forniti nel rispetto del manuale di autocontrollo HACCP;
- distribuzione della merenda del mattino;
- apparecchiamento dei tavoli con stovigliato lavabile (o a perdere fino al perdurare della pandemia);
- distribuzione del pasto agli alunni secondo quanto richiesto dall'organizzazione scolastica, anche in doppio turno;
- sparcchiamento, lavaggio dello stovigliato lavabile, riassetto e sanificazione della cucina e degli spazi di consumazione del pasto;
- distribuzione della merenda del pomeriggio (solo per la scuola dell'infanzia di Prun).

Per la preparazione e il confezionamento dei pasti è previsto l'utilizzo di derrate alimentari che rientrano nelle seguenti categorie di prodotti:

- prodotti da agricoltura biologica con le percentuali previste dal decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo del 18.12.2017 che definisce i criteri e i requisiti delle mense scolastiche BIO (art. 23 del C.S.A.);
- prodotti del commercio equo e solidale;
- prodotti DOP, prodotti IGP, prodotti STG come disciplinati dal Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 16.02.2012;
- prodotti da agricoltura convenzionale, a basso impatto ambientale per il quale si applica quanto previsto nel piano nazionale sul Green Public Procurement e dai Criteri ambientali minimi approvati con Decreto Ministeriale 25.07.2011, nonché quanto previsto dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione, approvate con DGR Veneto n. 1189 del 01.08.2017.

Servizio di fornitura pasti per gli utenti del Servizio Sociale

Il servizio di fornitura pasti a domicilio consiste in:

- approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime
- preparazione e produzione dei pasti;
- confezionamento dei pasti in monoporzione,
- consegna presso il punto individuato dall'Amministrazione Comunale indicativamente nella fascia oraria 11.00 – 12.00;

Comune di Negrar di Valpolicella

Piazza V. Emanuele II, n. 37 – 37024 Negrar di Valpolicella(Vr) Settore del Cittadino– Servizio Istruzione
Tel. 045-6011666 Fax 045-6011679 e-mail istruzione@comunenegrar.it web www.comunenegrar.it C.F. e Partita Iva 00251080230



COMUNE DI NEGRAR DI VALPOLICELLA

Provincia di Verona

➤ ritiro e lavaggio contenitori.

I pasti sono preparati come da menù secondo le tabelle allegate che recepiscono le linee guida regionali per la ristorazione scolastica della Regione del Veneto e nel rispetto delle “Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere” approvate con D.G.R. Veneto n. 117 del 13.12.2013.

In occasione di ricorrenze tradizionali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc.) potranno essere richiesti menù particolari con utilizzo di alimenti tradizionalmente utilizzati per la circostanza.

È inoltre richiesta la preparazione di pasti a favore di utenti che rispettano particolari regimi dietetici per motivi etico – religiosi o di altra natura.

E' d'obbligo la preparazione di “diete speciali” che rispondono a esigenze cliniche certificate di alcuni alunni e/o di alcuni utenti del Servizio Sociale.

Come previsto dagli art. 34 e 144 del D.Lgs 50/2016, si recepiscono e perseguono i principi della sostenibilità ambientale definiti nel Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Ministeriale n. 135 del 11.04.2008 e le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio 25.07.2011 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'impresa concessionaria dovrà applicare i criteri ambientali minimi nella fornitura delle materie prime, dei prodotti in carta, nei trasporti, nelle pulizie dei locali, nei requisiti degli imballaggi e nella gestione dei rifiuti.

SEDI DEL SERVIZIO

Le sedi di svolgimento del servizio, suddivise per tipologie di attività, sono le seguenti:

- scuola dell'infanzia di Prun e scuola primaria di Fane. Trattasi di scuole con cucina interna per le quali la ditta concessionaria assumerà la completa gestione del servizio;
- scuola primaria di Arbizzano, S. Peretto e Negrar di Valpolicella. Trattasi di scuole prive di cucina. La ditta concessionaria fornirà i pasti trasportati in multiporzione. La ditta dovrà fornire n. 5 carrelli scaldavivande (2 per la scuola primaria di Negrar di Valpolicella, 2 per la scuola di Arbizzano e 1 per la scuola di San Peretto), stovigliato lavabile e posate in acciaio (o a perdere fino al perdurare dell'epidemia), tovaglette e tovaglioli a perdere. Sarà a carico della ditta la distribuzione del pasto e il riordino degli spazi di consumazione del pasto e dei locali di servizio annessi, il lavaggio delle stoviglie e la gestione dei rifiuti;
- punto consegna individuato dall'Amministrazione Comunale per la fornitura di pasti per gli utenti del Servizio Sociale.

TUTELA E GARANZIA DELL'IGIENE

Alla ditta concessionaria compete la Responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.Lgs. 193/2007 e dai Regolamenti CE nn. 852/2004 e 854/2004.

La ditta dovrà individuare le fasi che potrebbero rivelarsi critiche per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate le procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui si basa il sistema HACCP e rispettando gli obblighi previsti nel C.S.A.



COMUNE DI NEGRAR DI VALPOLICELLA

Provincia di Verona

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura dei generi alimentari e dei prodotti vari, necessari alla preparazione dei pasti nelle scuole con cucina interna sopra specificate.

Tutti i prodotti alimentari dovranno essere di PRIMA QUALITA' e conformi alle norme di legge in vigore (senza coloranti, senza grassi idrogenati, senza additivi edulcoranti).

L'offerta dovrà tener conto di quanto descritto all'art. 144 del D.Lgs n.50/2016 e s. m. e i. affinché non venga disatteso il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del codice e della qualità della formazione degli operatori.

I prodotti indicati dovranno essere consegnati in perfetto stato e con l'osservanza delle vigenti disposizioni sanitarie, anche in ordine al trasporto degli stessi.

A tal fine l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere, a mezzo della competente autorità sanitaria e senza preavviso per il fornitore, all'accertamento dei requisiti igienico sanitari dei prodotti consegnati e delle modalità di trasporto degli stessi.

Non dovranno essere fornite derrate e generi alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (Ogm) e grassi idrogenati, derrate e generi alimentari surgelati che abbiano subito processi di scongelamento, derrate e generi alimentari e prodotti vari in confezioni originali non integre, derrate e generi alimentari il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Le carni dovranno essere confezionate sottovuoto così come previsto dall'art. 3 del D.Lgs n. 109/92, utilizzando involucri e materiali di imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego. Dovrà essere dichiarata la data di lavorazione e di confezionamento, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CE, l'ASL territoriale dell'Azienda produttrice, la specie, il taglio; l'etichettatura dovrà riportare quanto previsto dal D.L. n. 181/2003 (attuazione direttiva 2000/13/CE).

Le carni avicole devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono, siano ricoperti o privati della pelle.

Il fornitore risponderà personalmente di eventuali danni arrecati a terzi derivanti dai prodotti consegnati e non rispondenti ai suindicati requisiti.

Si precisa che in ordine alla fornitura da effettuarsi, la ditta deve rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia; i generi alimentari devono essere di qualità extra o di prima qualità.

La frutta e la verdura necessaria alla preparazione dei pasti dovranno essere di PRIMA QUALITA' e particolarmente:

- sani, integri e puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, di odori e sapori estranei e devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato, adatto al pronto consumo o essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere contenuti in imballaggi che garantiscano il mantenimento dei requisiti igienici e costituiti da materiali conformi e prescritti dalla normativa vigente;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari:



COMUNE DI NEGRAR DI VALPOLICELLA

Provincia di Verona

- essere di provenienza locale (provinciale o regionale) o nazionale, come prescritto nelle linee guida della ristorazione scolastica della Regione del Veneto;
- presentare le caratteristiche richieste e non presentare alterazioni (appassimento, ecc.).

Il pane dovrà essere confezionato con farina di grano tenero, ben cotto, di prima cottura, di pezzatura adeguata. E' vietata la fornitura di pane riscaldato o surgelato. Il pane grattugiato dovrà essere confezionato ed etichettato.

I dolci dovranno essere prodotti privi di coloranti e aromatizzanti, salvo quelli previsti dalle norme vigenti e dolcificati con sostanze diverse dallo zucchero. Dovranno essere confezionati in modo conforme alle normative vigenti in materia.

La pizza sarà prodotta con farina di tipo "00", a lievitazione naturale, cotta in forno, alloggiata in idonee teglie di acciaio inox, tipo gastronom. La mozzarella sarà di latte vaccino e pomodori e olio di ottima qualità. La pizza non deve presentare zone di sovra o sotto cottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti. Le teglie di cottura non devono presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture. I contenitori per il trasporto dovranno essere di idoneo materiale, atti a garantire il mantenimento di idonea temperatura.

I formaggi dovranno provenire da uno stabilimento autorizzato e possedere i requisiti igienico sanitari a norma di legge. Dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- assenza di aggiunta di sostanze estranee al latte;
- non devono essere trattati con materie estranee e devono conservare le caratteristiche proprie del formaggio di puro latte vaccino;
- il formaggio grana deve essere di prima scelta con una stagionatura compresa tra i 18 e 24 mesi.

I prodotti indicati dovranno essere consegnati in perfetto stato e con l'osservanza delle vigenti disposizioni sanitarie, anche in ordine al trasporto degli stessi.

I prodotti senza glutine dovranno essere presenti nel prontuario A.I.C. degli alimenti, a totale garanzia del prodotto e del consumatore.

A tal fine l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere, a mezzo della competente autorità sanitaria e senza preavviso per il fornitore, all'accertamento dei requisiti igienico sanitari dei prodotti consegnati e delle modalità di trasporto degli stessi.

Non dovranno essere fornite derrate e generi alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (Ogm) e grassi idrogenati, in confezioni originali non integre, il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Il materiale accessorio (tovaglioli, tovaglette) fornito dovrà essere completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia.

I prodotti sanificanti e di pulizia delle stoviglie dovranno rispettare le norme in merito ad autocontrollo e HACCP, prodotti che oltre a lavare possano anche disinfettare le stoviglie utilizzate. Dovranno anche rispettare le norme di sicurezza per i lavoratori previste nel D.Lgs. n. 81/2008.

L'Amministrazione comunale, per il tramite di proprio dipendente o di altro personale incaricato dall'Amministrazione stessa, rifiuterà i prodotti, alimentari e non, che non siano conformi a quelli ordinati ovvero che non presentino garanzie di qualità.

Nel caso in cui per accertate cause di forza maggiore non fossero eccezionalmente disponibili per la consegna le merci ordinate dal responsabile di cucina, la Ditta dovrà informare preventivamente il



COMUNE DI NEGRAR DI VALPOLICELLA

Provincia di Verona

Comune indicando le merci che non è possibile fornire, le cause della mancata fornitura, la merce proposta in sostituzione e la durata presunta dell'impossibilità della fornitura. In tali casi eccezionali il Comune potrà autorizzare la temporanea sostituzione delle merci previste dal capitolato con quelle proposte dalla Ditta nel caso in cui i prodotti sostitutivi presentino caratteristiche e requisiti analoghi o assimilabili a quelli dei prodotti previsti dal capitolato, ovvero potrà pretendere che la Ditta provveda all'acquisto da altro fornitore e alla consegna delle merci con le caratteristiche e i requisiti previsti dal presente capitolato e relativo allegato.

Per ciò che riguarda le specifiche generali per le derrate alimentari inerenti alla presente concessione, si rimanda all'allegato 3 (Schede prodotti) contenuto nelle "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", 2008 – 2010, della Regione del Veneto, pubblicata nel B.U. R. Veneto 8 febbraio 2002, n. 16 e aggiornata con decreto n. 381/2007, di cui il Comune intende avvalersi e di cui ne condivide la validità.

In esso è contenuto l'elenco delle schede dei prodotti ortofrutticoli, lattiero-caseari, carni e salumi, paste cereali e prodotti da forno, prodotti vari quali olii, uova, zucchero, spezie, prodotti surgelati a cui far riferimento per la qualità e caratteristiche.

COSTO DEL SERVIZIO

I dati principali di riferimento utilizzati per dimensionare i servizi sono:

- ore giornaliere del personale effettuate nell'anno scolastico 2018 – 2019 nelle mense con cucina: 14 ore di personale aggiuntivo e 7 ore di personale dipendente dell'Ente.
- giorni effettivi di scuola: 32 settimane per la scuola primaria e 35 per la scuola dell'infanzia;
- spesa per la manutenzione degli elettrodomestici: € 1.500,00 (sono stati acquistati nell'anno 2019, presso la cucina della scuola dell'infanzia di Prun n. 1 frigorifero, n. 1 freezer e n. 1 lavastoviglie);
- spesa per l'acquisto delle derrate alimentari per le scuole con cucina interna: spesa stimata € 30.000,00

A seguito dell'analisi dei costi, la spesa dei servizi oggetto della concessione è stata calcolata per un anno scolastico in base ai costi sostenuti nell'anno scolastico 2018-2019, ante situazione epidemiologica da Covid-19 (viene preso come riferimento l'anno scolastico 2018-2019 in quanto unico anno completo senza riduzione dei pasti avvenuto a seguito dell'emergenza epidemiologica da Covid-19)

La concessione avrà la durata di anni 3, a partire dal mese di settembre 2021 e fino al 30 giugno 2024 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni e proroga di 1 anno.

QUADRO ECONOMICO

L'importo a base di gara è stato stimato in € 897.500,00 oltre IVA al 4% e quindi per € 933.400,00 Tale importo è comprensivo di ogni onere e spesa.

Di seguito la stima della spesa della concessione:

	Importo a base di gara (3 anni)	Comprensivo di rinnovo e proroga
--	------------------------------------	-------------------------------------

Comune di Negrar di Valpolicella

Piazza V. Emanuele II, n. 37 – 37024 Negrar di Valpolicella(Vr) Settore del Cittadino– Servizio Istruzione

Tel. 045-6011666 Fax 045-6011679 e-mail istruzione@comunenegrar.it web www.comunenegrar.it C.F. e Partita Iva 00251080230



COMUNE DI NEGRAR DI VALPOLICELLA

Provincia di Verona

Costo del pasto	5,00	5,00
Numero dei pasti presunti per la ristorazione scolastica	177.000	413.000
Numero dei pasti annuali per gli utenti del Servizio Sociale	2.500	8.750
Totale	€ 897.500,00	€ 2.094.166,70
Costo della manodopera	€ 448.750,00	€ 1.047.083,35
Contributo ANAC	€140,00	-----

Allegati:

- n. 2 proposte di menu invernale/estivo per mense con cucina per la ristorazione scolastica
- n. 2 proposte di menu invernale/estivo per pasti trasportati per la ristorazione scolastica
- n. 2 proposte di menu invernale/estivo per pasti trasportati per gli utenti del Servizio Sociale