

Allegato 2 alla Determinazione n.180 del 01.07.2024



CITTÀ DI LAVELLO

(Provincia di Potenza)

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

OGGETTO: Servizio di refezione scolastica in concessione ad operatori specializzati

Premesse.

Il servizio di refezione scolastica svolto dal comune di Lavello 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 Lavello 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 tramite affidamento a terzi specializzati.

Attraverso l'affidamento in concessione 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.

L'affidamento in house alla società comunale Astea Multiservizi srl attualmente in essere, è stato previsto per il tempo strettamente necessario a completare le procedure del bando di gara per individuare del nuovo soggetto che gestirà il servizio a partire dall'a.s. 2024 /2025.

Per la gestione del servizio viene redatta l'allegata progettazione (capitolato), ai sensi dell'art. 41 comma 12 del d.lgs.n.36/2023. La progettazione è stata già preceduta dallo studio preliminare di fattibilità tecnico-economica approvato con deliberazione di G.C. nr. 161 del 14.12.2023, nonché dalla successiva Relazione del 14/12/2023, acquisita al Prot.n.0023609, redatta, ai sensi dell'art. 14 del d.lgs. 23 dicembre 2022 n.201, dalla scrivente ed approvata dal Consiglio comunale con deliberazione nr. 66 del 22/12/2023.

Il servizio di refezione in progetto ha come utenti gli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado nonché gli utenti dell'asilo nido comunale. Esso si effettua secondo

Città di Lavello - Largo Tuscania - Cap: 85024 - Tel: 0972.090953 -
P.IVA: 00789800760 - CF: 85000470766 - PEC: info@pec.comune.lavello.pz.it

COMUNE DI LAVELLO Numero 0013360 - 05-07-2024 - partenza

il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità scolastiche, per 165 gg dal lunedì al venerdì e, per l'asilo nido, secondo quanto previsto dal vigente regolamento comunale, da ultimo modificato con deliberazione di C.C. n.06 del 30/04/2024.

Il servizio 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 ai refettori, riassetto, 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).

Descrizione del servizio.

Il servizio prevede:

- a. l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- b. la preparazione dei pasti presso i Centri di produzione del Comune e, ove necessario, la preparazione ed il trasporto degli stessi nei refettori non dotati di annesso centro cottura e produzione. La produzione dei pasti, con successiva porzionatura e somministrazione presso i refettori;
- c. l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti.
- d. riassetto e pulizia dei refettori e dei locali accessori nonché dei Centri produzione pasto;
- 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. 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 approvati date tabelle dietetiche approvate periodicamente dalla competente ASP, con le grammature e secondo le procedure di conversione crudo/cotto, contenute nel 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 rispettano particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani, vegani, ecc.).

Come previsto dagli artt. 41 c.1 lett.f, 57 c.2 e 130 del D.Lgs 36/2023, 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;
- trasporto;
- 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 del servizio di cui trattasi sarà espletata una procedura aperta, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 108 e 130 del D.Lgs, n.36/2023. 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.

Lavello, 30 maggio 2024

Il Responsabile del Settore I Amministrativo

Dott.ssa Giuseppina Di Vittorio

Firmato
digitalmente da
**GIUSEPPINA
DI VITTORIO**
CN =
GIUSEPPINA DI
VITTORIO
C = IT