

RELAZIONE DESCRITTIVA – GARA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE: ASILI NIDO, INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA DI 1° GRADO, CENTRI ESTIVI COMUNALI A.S. 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021

Premesso che il prossimo 22 giugno 2017 verrà a scadenza l'affidamento per la gestione del servizio di ristorazione scolastica per le scuole: asili nido, infanzia, primaria, secondaria di primo grado, centri estivi comunali.

In esito a quanto previsto dal **Peg 2016** ed agli obiettivi strategici assegnati, si è quindi provveduto ad incontrare le dirigenze scolastiche, il servizio igiene degli alimenti e della nutrizione SIAN dell'ASL, il referente Casa di Riposo per quanto di loro competenza, al fine di valutare le indicazioni tecniche occorrenti alla nuova gara.

Nell'informativa n.864 del 09/11/2016, la Giunta Comunale ha espresso le proprie valutazioni e successive decisioni in ordine agli aspetti più squisitamente amministrativi/politici, dando mandato agli uffici di assumere i necessari atti e provvedimenti per l'avvio della gara di affidamento del servizio di ristorazione scolastica.

Il capitolato d'appalto predisposto specifica nel dettaglio:

1) La durata dell'affidamento pari a 4 anni scolastici, ovvero dall'a.s. 2017/2018 all'a.s. 2020/2021, ciò per i seguenti motivi:

- Concomitanza con il contratto di locazione per il centro di produzione e cottura della Casa di Riposo che verrà a scadere, appunto, nell'estate 2021;
- Durata sufficiente per l'ammortamento degli investimenti previsti a carico dell'appaltatore derivanti sia dalle migliorie richieste in appalto, sia dall'applicazione dei CAM, criteri minimi ambientali, previsti dalla normativa di cui appresso;

2) La tipologia dell'utenza con:

- il mantenimento del servizio di refezione scolastica per i ragazzi delle secondarie di primo grado a fronte di una diminuzione degli iscritti, in ragione della valenza educativa del servizio stesso inteso a completare un ciclo di educazione alimentare che inizia dagli asili nido e si conclude, appunto, con il terzo anno della secondaria di primo grado.

A questo proposito, vista la riduzione degli iscritti, è prevista una diversa ubicazione dei refettori e precisamente:

- per la scuola secondaria di primo grado Leardi presso il self-service della Casa di Riposo;
- per la scuola secondaria di primo grado Trevigi presso il refettorio della scuola primaria Martiri della Libertà;
- per la scuola secondaria di primo grado Dante presso un'aula da attrezzarsi nella stessa scuola.
- L'unificazione del servizio di ristorazione scolastica per i nidi Portamilano, Oltreponte e Valentino (attualmente, il nido Valentino ha una cucina comunale che produce i pasti con derrate a crudo fornite dall'appaltatore), ponendo in

capo alla ditta aggiudicataria l'intera gestione del confezionamento pasti nidi. Con tale soluzione, oltre ad uniformare il servizio stesso, viene recuperata un'unità di personale comunale.

Pertanto, il servizio di ristorazione scolastica è rivolto alla seguente utenza:

ai bambini e adulti degli asili nido comunali

ai bambini e adulti delle scuole dell'infanzia statali

ai bambini e adulti delle scuole primarie statali

ai ragazzi e adulti delle scuole secondarie di primo grado statali

ai bambini e adulti degli asili nido, scuole dell'infanzia e scuole primarie durante i centri estivi.

3) **L'applicazione dei CAM, criteri minimi ambientali**, previsti dalla L.221/2015 entrata in vigore il 2.2.2016, a cui devono adeguarsi le stazioni appaltanti per le nuove procedure di gara. I criteri ambientali minimi sono riferiti all'aliquota minima per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale di produzione biologica sulla stragrande quantità di prodotti e per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale da sistemi di produzione integrata, da prodotti IGP, DOP, STG, PAT; all'utilizzo di mezzi per il trasporto dei pasti a basso impatto ambientale, ad apparecchiature elettriche di servizio (forni, frigoriferi, lavastoviglie, etc) di classe A o A+, prodotti sanitari classificati Eurolabel

4) **La dimensione del servizio** è determinata dal numero dei pasti complessivamente prodotti nell'ultimo anno scolastico concluso, ovvero 2015/2016. Si è infatti lasciato al rischio di impresa la valutazione circa eventuali diminuzioni dipendenti dalla nuova disciplina in materia di "pasto domestico". Pertanto, il valore complessivo del servizio è pari:

- ad un numero presunto di n.270.498 pasti/anno con un importo a base di gara di € 4,50, IVA esclusa, quale prezzo globale di ogni singolo pasto veicolato.

5) **La valutazione dell'offerta** con l'attribuzione di punti 30/100 agli elementi economici e di punti 70/100 agli elementi qualitativi da attribuirsi in realizzazione dei sottoelencati progetti:

Parametro 1 Piano di formazione del personale:

Iniziative previste in materia di formazione del personale impiegato oltre a quelle obbligatorie per legge.

Parametro 2 Piano di gestione delle emergenze

Modalità proposte per assicurare, per tutta la durata contrattuale, in caso di eventuale fermo cucina, una soluzione alternativa con capacità di pasti idonea a corrispondere al fabbisogno.

Parametro 3 Piano di riciclo dei cibi

Modalità proposte per assicurare forme di impiego di prodotti/produzioni alimentari a fini solidaristici.

Parametro 4 Impiego di mezzi a basso impatto ambientale

Fermo restando quanto previsto dai CAM, si intende attribuire valore premiante agli automezzi Euro5 o superiori, o alimentati a metano o GPL, o elettrici od ibridi.

Parametro 5 Piano di gestione del ciclo dei rifiuti/imballaggi

Modalità proposte per la riduzione dei rifiuti/imballaggi onde ottimizzare il packaging.

Parametro 6 Piano attrezzature e macchinari

Impiego di attrezzature e macchinari con appartenenza alla classe A e A+ al fine del contenimento dei consumi energetici.

Parametro 7 Piano interventi nei refettori

Offerta di migliorie alle sedi mensa, in via esemplificativa con sostituzione di arredi, stoviglie ecc.

Parametro 8 Incidenza percentuale in termini di peso delle tipologie di produzioni rispetto al totale, oltre a quelle previste come obbligatorie dai CAM e dal Capitolato, a garanzia della qualità che la ditta concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti.

Parametro 9 Offerta di derrate alimentari a Km 0, filiera piemontese, filiera interamente piemontese, oltre a quelle previste come obbligatorie dal capitolato, relativamente ai vari gruppi merceologici che la ditta concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti.

Parametro 10 Offerta di prodotti provenienti da cooperative sociali, equo solidali. Prodotti da produzione primaria provenienti da cooperative sociali, equo solidali; prodotti trasformati in cui l'ingrediente caratterizzante sia proveniente da cooperative sociali o la cui lavorazione/trasformazione sia stata svolta da cooperative sociali.

Parametro 11 organizzazione di iniziative di educazione alimentare e di informazione agli utenti