

## RELAZIONE TECNICO –ILLUSTRATIVA

### GARA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT ED AI CRITERI MINIMI APPROVATI CON D.M. 25/7/2011

Premesso che a dicembre 2017 verrà a scadenza l'affidamento per la gestione del servizio di ristorazione scolastica, così come risultante dal contratto d'appalto del 26/03/2015, repertoriato n. 19 e dalle successive Determinazioni del Responsabile del Settore Scolastico, Educativo – Culturale, Archivio, Sportivo e del Tempo Libero n. 116/1252 del 30/12/2016, n. 37/298 del 30/03/2017 e n. 94/712 del 31/07/2017.

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal Capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, al **Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement** di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" nonché ai **Criteri Minimi Ambientali** di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011.

Il Capitolato speciale d'appalto predisposto specifica nel dettaglio:

- **la durata dell'affidamento** stabilita in anni 3 (tre) decorrenti dal 1° gennaio 2018, ovvero da altra eventuale data successiva che dovesse determinarsi in dipendenza della conclusione della procedura di gara;
- **la tipologia dell'utenza a cui è rivolto il servizio:**
  - alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado della Città. Al servizio possono accedere anche gli insegnanti che durante il pasto prestino attività di assistenza e vigilanza, secondo le disposizioni che all'occorrenza verranno impartite dall'Ufficio comunale competente;
  - bambini frequentanti il Nido d'Infanzia Comunale. Al servizio possono accedere anche gli operatori che prestano servizio presso il Nido d'Infanzia, secondo le disposizioni che all'occorrenza verranno impartite dall'Ufficio comunale competente;
  - bambini frequentanti i centri estivi comunali. Al servizio può accedere anche il personale che durante il pasto presti attività di assistenza e vigilanza, secondo le disposizioni che all'occorrenza verranno impartite dall'Ufficio comunale competente;

- **le caratteristiche del servizio** che prevede la produzione e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo in “legame fresco-caldo” utilizzando i Centri Cottura presenti all’interno dei plessi scolastici e del Nido Comunale ed, in particolare:
  - il **CENTRO COTTURA SCUOLA DELL'INFANZIA** che serve l'omonima struttura scolastica;
  - il **CENTRO COTTURA SECONDARIA DI 1° GRADO** che serve le scuole Primarie, Secondaria di 1° grado ed il Centro Estivo (seconda/terza settimana di giugno - mese di luglio e parte del mese di agosto);
  - il **CENTRO COTTURA NIDO D’INFANZIA COMUNALE** che serve l'omonima struttura comunale;
  
- **la dimensione del servizio**, determinata dal numero complessivo dei pasti caldi attualmente somministrati che ammonta a circa 54.740 unità annue, di cui:
  - n. **12.000** pasti circa per gli alunni della Scuola dell’Infanzia;
  - n. **20.300** pasti circa per gli alunni della Scuola Primaria;
  - n. **7.000** pasti circa per gli alunni della Scuola Secondaria di 1° grado;
  - n. **5.000** pasti circa per il personale docente avente diritto;
  - n. **6.440** pasti circa per gli alunni del Nido d’Infanzia e per gli operatori che vi prestano servizio;
  - n. **4.000** pasti circa per i bambini e il personale del Centro Estivo.

Il valore complessivo del servizio è pari al numero presunto dei pasti annui sopracitato con un importo a base di gara di € 4,50, IVA e oneri sulla sicurezza esclusi, quale prezzo globale di ogni singolo pasto preparato;

- la gara verrà aggiudicata sulla base **dell’offerta economicamente più vantaggiosa**, con l’attribuzione di punti 30/100 agli elementi economici e di punti 70/100 agli elementi qualitativi da attribuirsi in base ai parametri di seguito specificati:
  - 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 un 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 Piano per migliorare la gestione delle diete speciali:

Modalità proposte per migliorare la gestione delle diete speciali (intolleranze, allergie, celiachia e disagio alimentare), in modo da renderle il più possibile sovrapponibili al menù standard e la varietà delle diete autorizzate per motivo etico-religiosi-culturali (vegetariani, vegani e linea halal).

- Parametro 5 Piano di gestione del ciclo rifiuti/imballaggi:

Modalità proposte per la riduzione dei rifiuti/imballaggi, con particolare riferimento alle modalità proposte per ottimizzare il ciclo dei rifiuti e soluzioni innovative per la riduzione degli imballaggi.

- 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 di comunicazione con l'utenza durante distribuzione e consumo del pasto:

Strategie operative e relazionali adottate dal personale per instaurare un costante dialogo con i piccoli utenti e stabilire ottimali livelli di comunicazione per favorire la condizione di benessere del bambino in mensa, con particolare attenzione alla presenza di coordinatori e/o esperti di alimentazione al momento della distribuzione e del consumo del pasto ai fini del monitoraggio della soddisfazione dell'utenza e dei cibi non graditi e scartati.

- Parametro 8 Incidenza percentuale in termini di peso delle tipologie di produzioni, rispetto al totale, oltre a quelle previste come obbligatorie 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 e dai relativi allegati, che la ditta concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti.
- Parametro 10 Organizzazione di iniziative sull'educazione alimentare e sull'informazione agli utenti.
- Parametro 11 Proposte e servizi aggiuntivi riferiti alla gestione informatizzata volti al miglioramento della qualità del servizio.