

COMUNE DI GUDO VISCONTI

Servizi Scolastici

Procedura aperta in ambito U.E. svolta in modalità telematica per l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione scolastica e altri utenti, a ridotto impatto ambientale, del Comune di Gudo Visconti.

Periodo: dall'a.s. 2024/2025 all'a.s. 2028/2029

PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

AI SENSI DELL'ARTICOLO 41 – COMMA 12 - DEL CODICE

Premessa

La ristorazione collettiva ha un ruolo importante in ambito scolastico e assume un ruolo fondamentale nel favorire l'inclusione e l'adozione di scelte salutari, riducendo i rischi e le disuguaglianze.

Il servizio di ristorazione si prefigge inoltre di raggiungere un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, sia di qualità sensoriale e di garantire i requisiti di food safety (sicurezza igienico-microbiologica) e di food security (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente). Il ruolo del servizio di ristorazione è anche quello di indirizzare i comportamenti alimentari degli utenti attraverso un'attenta strutturazione dei menu, di informare sulle scelte alimentari più idonee, nel rispetto della stagionalità, di promuovere un corretto ed equilibrato completamento della giornata alimentare.

Nell'elaborazione dei documenti di gara si è tenuto presente l'esigenza di coniugare la qualità sensoriale attraverso la previsione nel menù di preparazioni gastronomiche che assecondano i gusti degli utenti e tengano anche conto delle abitudini e tradizioni locali, con rotazione dei menu su base mensile e la qualità nutrizionale, tenendo presente che il pasto a scuola, rappresenta una parte importante della giornata alimentare dei bambini e dei ragazzi, e deve garantire circa il 35% del fabbisogno giornaliero degli apporti consigliati dai LARN.

Nella definizione delle grammature delle diverse ricette si è tenuto conto di differenziare, per quanto possibile, le porzioni in relazione all'effettiva età del commensale; di proporre portate uniche (primo e secondo) d'incentivare il consumo di ortaggi (verdura), meglio se freschi, proponendoli sia come contorno, sia come ingredienti all'interno di primi e secondi, d'incentivare il consumo di legumi; d'incentivare il consumo di frutta fresca come snack a merenda (mattutina e pomeridiana).

Tipologia dell'utenza

- alunni frequentanti le scuole dell'Infanzia, le scuole Primarie e i docenti aventi diritto;
- utenti centri estivi comunali (se attivati);
- anziani, indigenti e utenti temporaneamente impossibilitati alla preparazione del pasto autonomamente con consegna del pasto a domicilio;
- dipendenti comunali.

Più precisamente si indicano di seguito le ubicazioni degli stabili presso i quali si dovrà svolgere il servizio:

Refettorio scuola dell'Infanzia	
Scuola dell'Infanzia	Via Vittorio Emanuele N. 5 – GUDO VISCONTI

Refettorio scuola Primaria	
Scuola Primaria	Piazza Vittorio Veneto N. 3 – GUDO VISCONTI

Centri Estivi (se attivato)	
Per gli alunni dell'Infanzia	Presso scuola dell'Infanzia – via Vittorio Emanuele N. 5 – GUDO VISCONTI
Per gli alunni delle Primarie	Presso scuola Primaria – Piazza Vittorio Veneto N. 3 – GUDO VISCONTI

Dipendenti comunali	
Refettorio presso la scuola Primaria	Piazza Vittorio Veneto N. 3 – GUDO VISCONTI

Anziani e indigenti con consegna a domicilio	Presso i rispettivi domicili a GUDO VISCONTI
--	--

La Cucina è situata Via Vittorio Emanuele N. 5 – GUDO VISCONTI

Dimensione dell'utenza

Il numero dei pasti di riferimento è quello dell'anno 2022/2023 che ammonta complessivamente a n. 19.051 annui.

QUADRO ECONOMICO

Per determinare il quadro economico della spesa e altri aspetti economici e finanziari del servizio, si è tenuto conto dei dati già in possesso in base all'esecuzione del servizio.

STIMA NUM. PASTI ANNUALE	COSTO UNITARIO A BASE D'ASTA, AL NETTO DELL'IVA	COSTI PER LA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO, AL NETTO DELL' IVA (totali)	IMPORTO QUINQUENNIO AL NETTO DELL' IVA e DEGLI ONERI DELLA SICUREZZA	IMPORTO TOTALE della GARA
21.805	6,30	935,00	685.922,50	686.857,50

Il quadro economico costituisce allegato al capitolato di gara.

Gli oneri per la sicurezza sono determinati dal DUVRI ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. N. 81/2008.

Organizzazione del servizio

La produzione dei pasti avviene presso la cucina dell'Amministrazione messa a disposizione dell'OEA e il trasporto presso le sedi di consumo all'interno del territorio del Comune di Gudo Visconti.

Modalità d'organizzazione del processo produttivo

Il processo di produzione prevede la produzione dei pasti, il confezionamento in multi-porzione, il trasporto e la somministrazione.

Dimensionamento della forza lavoro necessaria per lo svolgimento del servizio

La stima delle risorse umane necessarie all'espletamento del servizio ha tenuto conto del personale attualmente impiegato, in carico al gestore uscente. A tale proposito si precisa che l'organizzazione del servizio non subirà variazioni.

Qualità delle derrate

La qualità delle derrate è descritta in un allegato specifico in cui sono riportate le caratteristiche chimico fisiche e biologiche delle derrate e tiene conto delle prescrizioni dei CAM per la ristorazione scolastica. Le percentuali obbligatorie per le categorie merceologiche di cui i CAM prevedono diverse opzioni, al fine di uniformare la richiesta e il successivo controllo in fase di esecuzione, si è proceduto ad indicare in maniera univoca la richiesta, anche alla luce delle disponibilità di mercato.

Menù

I menu sono articolati su quattro settimane e prevedono un menù autunno inverno e un menù primavera estate.

Grammature delle preparazioni gastronomiche /alimenti

Le grammature sono state elaborate sulla base dei LARN in relazione alla tipologia d'utenza tenuto anche conto delle modificazioni chimico fisiche dovuti ai processi di trasformazione.

Criteri di valutazione

I criteri di valutazione scaturiscono dagli obiettivi dell'Amministrazione Comunale, e privilegiano l'attribuzione dei punteggi con criteri quantitativi.

Stima del più probabile valore di mercato del pasto

Per la stima del più probabile valore di mercato del servizio è stata adottato il metodo della stima analitica; è stato stimato ogni elemento costitutivo del costo di produzione del servizio e nello specifico:

- i costi della manodopera sono stati stimati in base alle prestazioni e caratteristiche del servizio oggetto della procedura e al CCNL di riferimento (Settore Turismo, Comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione Collettiva"). Il costo è stato valorizzato, ai sensi del comma 13 del Codice, applicando ai diversi livelli di inquadramento le tariffe orarie previste dal Decreto Direttoriale del 27 giugno 2019 "Determinazione del costo orario del lavoro per il personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva – dicembre 2021" riferito alla Provincia di Milano.
- il costo delle derrate è stato stimato sulla base dei prezzi di mercato tenendo conto anche dell'incidenza delle prescrizioni dei CAM.
- la stima dei costi relative ai consumi energetici, manutenzioni, materiali di consumo, materiali di pulizia, sicurezza (DUVRI e costi interni) adempimenti relativi al Regolamento CE n. 852 /2004, sono stati stimati sulla base di comparazione con situazioni analoghe. Le spese generali sono state stimate in percentuale sul costo di produzione.

Procedura e criterio di aggiudicazione dell'appalto

Si è ritenuto che la procedura più valida ai fini dell'affidamento del servizio in oggetto sia la procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. n. 36/2023 del codice degli appalti e con predeterminazione dei criteri selettivi, individuando poi l'operatore economico miglior offerente con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 del Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, in modo da garantire la ricercata qualità del servizio attraverso la valutazione delle offerte presentate in relazione ad adeguati capitolato speciale d'appalto e disciplinare coerenti con gli obiettivi prefissati. Si precisa che la procedura è sottosoglia europea ai sensi dell'art. 14 c. 1 lett. d) d.lgs. 36/2023.

La procedura di gara in oggetto è avviata ad opera della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Monza e della Brianza e della Città Metropolitana di Milano, con la quale è stata approvata la convenzione per la gestione associata delle attività (delibera di C.C. n. 32 del 14.12.2023).