



CITTÀ DI MIRABELLA ECLANO

Provincia di Avellino

Via Municipio – C.F. 81002070647 – tel. 0825438077/8 fax 0825439047

Sito Internet www.comune.mirabellaeclano.av.it

RELAZIONE DESCRITTIVA
per l'affidamento del
SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
PER IL QUINQUENNIO SCOLASTICO 2026/2031
(anni scolastici 2026/2027-2027/2028-2028/2029 2029/2030 2030/2031)
CUP: E91I26000030004

INDICE

- Premessa
- Modalità di espletamento del servizio, specifiche tecniche e prestazionali
- Periodo di erogazione del servizio
- Obiettivi da perseguire e standard di qualità
- Locali, attrezzature e manutenzioni
- Pasto, menù e diete
- Quadro di analisi del contesto in cui si sviluppa il servizio
- Illustrazione del quadro procedurale di svolgimento del servizio - prefigurazioni essenziali
- D.U.V.R.I.
- Conclusioni

Premessa

Il Comune di Mirabella Eclano svolge, nell'ambito delle proprie funzioni amministrative, il servizio di refezione scolastica degli alunni e del personale docente e non docente avente diritto ai sensi di legge delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, la cui organizzazione complessiva del servizio è curata dal Settore Affari Generali.

L'obiettivo del servizio di refezione scolastica è quello di educare bambini e ragazzi anche dal punto di vista alimentare, attraverso l'offerta di pasti sani. Un ruolo che può in alcuni casi compensare le difficoltà della famiglia di origine che, per questioni economiche o di altro tipo, in tanti casi non garantisce una dieta equilibrata ai figli. Oltre all'aspetto legato all'alimentazione, le mense facilitano agli alunni la frequentazione del tempo pieno a scuola e, di conseguenza, la conciliazione per i genitori della vita lavorativa con quella familiare.

Pertanto, è intendimento dell'Amministrazione comunale affidare in appalto, attraverso procedura di gara aperta, il servizio in argomento ad impresa specializzata nel servizio refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia, la scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune di Mirabella Eclano.

Per la gestione del relativo appalto viene redatta la presente progettazione ai sensi dell'art. 41, comma 12 del Codice dei contratti pubblici Decreto legislativo 31 marzo 2023 n. 36.

L'appalto riguarda la gestione di mensa scolastica a favore degli alunni e del personale docente e non docente, ubicate nel Comune di Mirabella Eclano, per il quinquennio scolastico 2026/2027-2027/2028-2028/2029 2029/2030 2030/2031.

Le scuole interessate al servizio sono:

1. Scuola dell'infanzia sita in Mirabella Centro;
2. Scuola dell'infanzia sita in Frazione Calore;
3. Scuola dell'infanzia sita in Frazione Passo;
4. Scuola primaria a tempo pieno;
5. Scuola secondaria di primo grado sita in Mirabella Centro;
6. Scuola secondaria di primo grado sita in Frazione Calore;

Il servizio viene fornito:

- per i minori della scuola dell'infanzia, per il personale docente avente diritto e/o autorizzato e per il personale Ata, nei giorni da lunedì a venerdì compresi nel calendario scolastico, sulla base della domanda di servizio che si determina annualmente;
- per gli alunni della scuola primaria e secondaria a tempo prolungato, per il personale docente avente diritto e/o autorizzato e per il personale Ata, nei 2 giorni settimanali in cui è previsto il tempo prolungato;

L'impresa aggiudicataria dell'appalto utilizzerà esclusivamente le aree dedicate alla somministrazione e distribuzione pasti situate presso le scuole.

Sulla base dei calcoli effettuati in fase di predisposizione del Bilancio di previsione del corrente esercizio finanziario e in funzione dei consumi storici rilevati negli ultimi anni si presume la fornitura di nr.13.000 pasti da erogare su base annua, per complessivi circa n. 78.000 pasti nel quinquennio.

Modalità di espletamento del servizio, specifiche tecniche e prestazionali

L'Amministrazione Comunale, non disponendo di personale e mezzi idonei ad effettuare il servizio di refezione scolastica, vuole affidare il servizio in oggetto ad una ditta esterna specializzata nel settore.

L'appalto del servizio di refezione scolastica prevede a carico dell'impresa:

1. acquisto derrate alimentari;
2. preparazione dei pasti presso i centri di cottura comunali autorizzati, situati all'interno degli edifici scolastici della Frazione Passo e di Mirabella centro;
3. porzionamento e distribuzione dei pasti agli alunni nei locali dei refettori posti a disposizione dal Comune;
4. trasporto, porzionamento e distribuzione dei pasti presso gli istituti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado della Frazione Calore;
5. predisposizione dei menù secondo le tabelle fornite dall'A.S.L. di Avellino – Distretto Sanitario di Mirabella Eclano;
6. confezione di eventuali diete differenziate;
7. allestimento, pulizia e riassetto dei locali refettorio, tavoli, sedie e di tutti i mobili/attrezzature in essi contenute;
8. acquisto, in proprio, di detersivi e generi vari di pulizia necessari al lavaggio e alla disinfezione dei locali a propria disposizione;
9. raccolta con appositi sacchi/contenitori conformi alle vigenti norme locali in materia di raccolta della nettezza urbana e relativo posizionamento dei sacchi/contenitori dei rifiuti nel luogo indicato dal Comune fino al giorno di raccolta, e successiva esposizione dei sacchi/contenitori a bordo strada nei giorni di raccolta;
10. gestione e ritiro dei buoni pasto.
11. la registrazione delle presenze quotidiane sulla base del numero di alunni-utenti rilevato giornalmente a cura della medesima ditta aggiudicataria mediante strumenti rilevatori messi a disposizione dalla stessa e successiva comunicazione scritta alla dirigenza scolastica in ordine al personale docente e non docente avente diritto;

Periodo di erogazione del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere svolto nei giorni di frequenza delle scuole dal lunedì al venerdì. Il servizio di ristorazione sarà effettuato in relazione al calendario scolastico, di norma compreso tra: lo 01 ottobre ed il 30 di maggio.

Le date di effettivo inizio e delle sospensioni saranno di volta in volta comunicate con congruo anticipo, salvi i casi d'urgenza o non prevedibili.

Il servizio dovrà essere svolto secondo le direttive impartite dal Comune e/o dalla Dirigenza scolastica, in maniera da non arrecare disturbo alle persone presenti nei locali e da non intralciare lo svolgimento delle attività didattiche ed in ossequio ai canoni di sicurezza sui luoghi di lavoro.

Con l'affidamento e la contrattualizzazione del servizio, l'Appaltatore acquista il diritto all'esercizio dell'appalto e alla gestione del servizio e, nel contempo, il dovere di organizzare e far funzionare il servizio assunto auto-organizzandosi, sottostando ai controlli della pubblica amministrazione.

Nel Capitolato speciale d'appalto sono previste tutte le caratteristiche tecniche e le modalità di svolgimento del servizio, che in ogni caso può essere soggetto a migliorie e/o possibili variazioni compatibilmente con quanto già atteso.

I soggetti che potranno partecipare alla gara dovranno essere in possesso di adeguata capacità economica e tecnica.

Obiettivi da perseguire e standard di qualità

La gestione della mensa comporta una grande responsabilità gestionale e la garanzia di erogare agli utenti pasti ineccepibili sotto l'aspetto igienico-nutrizionale e qualitativo. Nello stesso tempo assume anche un aspetto di promozione di un'alimentazione corretta ed equilibrata.

Pertanto, obiettivo generale è quello di garantire standard qualitativi elevati secondo quanto riportato nel capitolato speciale d'appalto che regolerà lo svolgimento del servizio stesso.

In questo contesto l'affidatario del servizio, proprio nell'ottica degli obiettivi assunti, si dovrà attenere a tutta la regolamentazione in materia di sicurezza igienico-sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti e dei menù progettati e sottoposti ad approvazione e validazione del servizio sanitario territoriale.

Locali, attrezzature e manutenzioni

Tutte le fasi preparatorie e di cottura dei pasti dovranno essere svolte dall'Impresa aggiudicataria presso i centri di cottura comunali autorizzati, situati all'interno degli edifici scolastici della Frazione Passo e di Mirabella Centro e distribuiti presso i plessi scolastici interessati.

Il centro cottura dovrà essere dotato di impianti e macchinari tecnologicamente avanzati che consentono di effettuare modalità di cottura degli alimenti che ne preservino in maniera ottimale i principi nutrizionali oltre ad essere strutturato anche per poter produrre pasti in maniera tradizionale. I processi di lavorazione ed il controllo degli alimenti dovranno rispondere ad elevati standard di programmazione e di controllo igienico attraverso l'attuazione di specifiche procedure operative che garantiranno anche un livello qualitativo costante nel tempo.

Pasto, menù e diete

I pasti devono rispecchiare le tabelle dietetiche e la tabella recante le caratteristiche merceologiche degli alimenti, verificate e validate (aspetti nutrizionali) dalla competente Asl.

I pasti dovranno essere preparati secondo quanto previsto dalle tabelle dietetiche dei menù e delle grammature, predisposte nel rispetto dei requisiti degli alimenti previsti al punto C dei CAM criteri minimi ambientali previsti dal Decreto Ministero dell'Ambiente del 10.03.2020 che costituiscono parte integrante del capitolato d'appalto.

Per quanto concerne lo stato degli alimenti impiegati, i pasti devono rispondere al dettato della Legge 283/1962, decreto-legge n. 42 del 2021, e per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi, essi devono rispettare quanto emanato DPR 26 marzo 1980 n. 327 Consolidato 22.03.2021.

La preparazione e la cottura degli alimenti dovrà essere effettuata nella mattinata stessa della fornitura nella maniera tradizionale e deve essere condotta in maniera tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti.

Sono tassativamente vietati i cibi precotti.

Quadro di analisi del contesto in cui si sviluppa il servizio

Il Servizio di refezione scolastica ha come utenti gli alunni ed il personale docente e non docente avente diritto ai sensi di legge delle scuole statali dell'infanzia.

Per l'intero ciclo del servizio, dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, vanno inoltre osservate le seguenti normative di riferimento:

- D. Lgs. n. 193/2007 in materia di "Attuazione della direttiva europea 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed all'applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- DECRETO 10 marzo 2020 – n. 65 - CAM Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. (20A01905) (GU n.90 del 4-4-2020 Visto l'art.

57 del decreto legislativo n. 36/2023, recante «Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi e criteri di sostenibilità energetica e ambientale».

Illustrazione del quadro procedurale di svolgimento del servizio - prefigurazioni essenziali

Forma della procedura: Procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. 36/2023.

Criteri di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 108 comma 2 del D. Lgs 31 marzo 2023 n. 36.

Nel caso specifico:

- Offerta Tecnica punteggio massimo 80 su 100
- Offerta Economica punteggio massimo 20 su 100.

Il costo del servizio è quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel costo del servizio s'intendono interamente compensati dal Comune di Mirabella Eclano all'impresa tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non del capitolato di appalto, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il dettaglio dei costi e delle spese di gestione stimate sono riepilogate nell'allegato 2.1 allegato quadro generale costi in addendum alla presente relazione.

D.U.V.R.I.

Relativamente alla stima dei costi per la sicurezza si precisa che, tenuto conto dei rischi standard legati alle attività in appalto nonché della specificità del servizio, i costi della sicurezza sono essenzialmente quelli relativi al coordinamento e all'informazione/formazione del personale.

Per il periodo di riferimento l'importo totale degli oneri per la sicurezza è pari ad € 2.730,00 oltre IVA. Tali costi non sono soggetti a ribasso e sono meglio dettagliati del Documento Unico di Valutazione del Rischio da Interferenza.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza determinano la risoluzione del contratto.

Conclusioni

Per quanto non previsto nella presente relazione si rimanda al capitolato speciale di appalto.