



COMUNE DI  
**VEDANO AL LAMBRO**

Provincia di Monza e della Brianza

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA **BIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE** E SERVIZI COMPLEMENTARI - PERIODO DA 01.01.2020 AL 31.12.2024.

CIG: 8089428729

# PROGETTO DI SERVIZIO

ALLEGATO A

AI SENSI DELL’ART. 23 COMMI 14 E 15 DEL DLGS 50/2016

CAM - D.M. 25.7.2011

A - RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA  
DEL CONTESTO IN CUI SONO INSERITI I SERVIZI

**OGGETTO: AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA *BIO* A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E SERVIZI COMPLEMENTARI - PERIODO DA 01.01.2020 AL 31.12.2024. CIG 8089428729**

**RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI SONO INSERITI I SERVIZI**

Il Comune di Vedano al Lambro si colloca nella provincia di Monza e della Brianza e confina con i Comuni di: Monza, Lissone, Biassono ed il Parco di Monza. Ha una superficie di 1,98 Km<sup>2</sup>, con una popolazione di circa 7.578 abitanti al 31.12.2018.

Il servizio di ristorazione scolastica è coordinato al Servizio Affari Generali dell'Ente e, in particolare, all'Ufficio di Pubblica Istruzione ed è da anni gestito con un contratto di concessione.

Il servizio di ristorazione comprende sia gli alunni che il personale scolastico avente diritto al pasto, nonché il servizio di ristorazione dei dipendenti comunali e degli altri utenti ammessi del Comune di Vedano al Lambro, intendendosi con il termine "altri utenti ammessi" i lavoratori occasionali e i collaboratori esterni in servizio presso l'Ente, i volontari, etc. . Il servizio può essere esteso con le modalità riportate nel progetto anche a soggetti in difficoltà in tutto o in parte incapaci di provvedere autonomamente a se stessi, (esempio anziani, segnalati dal Servizio Sociale Comunale).

Il servizio è prioritariamente istituito e organizzato a supporto del funzionamento delle scuole e a garanzia del diritto allo studio ed è ordinariamente erogato presso l'Asilo Nido Comunale (esclusivamente veicolazione dei pasti) gestito da altro concessionario, e presso le scuole statali dell'Istituto Comprensivo Giovanni XXIII di Vedano al Lambro (scuola primaria e secondaria di I grado) presenti sul territorio.

Nel contratto è prevista anche l'attivazione di ulteriori servizi complementari, come la ristorazione per i dipendenti comunali, la preparazione dei pasti per gli anziani o per centri estivi.

Le attuali modalità di gestione sono state confermate negli atti programmatici. Il contratto in corso è iniziato nel 2013 con la SERIST S.r.l. di Cinisello Balsamo e prevede il servizio di ristorazione completo per tutte le scuole, con la fornitura delle derrate la preparazione dei pasti, l'elaborazione dei menu, considerate le indicazioni nutrizionali dell'ATS, l'erogazione delle diete speciali, etc..

Il Concessionario si occupa, inoltre, della manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali utilizzati, oltre che delle attrezzature consegnate, della rilevazione informatica giornaliera delle presenze degli alunni, della riscossione delle tariffe, con diretto introito dei proventi. Sono a carico del Concessionario la gestione dei solleciti e degli insoluti di cui assume il rischio. Sono a carico del concessionario tutti i servizi e le forniture necessarie per gestire il servizio in modo efficiente e con la qualità richiesta e offerta.

L'Amministrazione Comunale svolge l'attività di controllo e supervisione coadiuvata dalla Commissione Mensa composta da genitori e insegnanti delle scuole Vedano al Lambro.

La Commissione collabora con l'Amministrazione e il Concessionario nella valutazione delle soluzioni alle varie problematiche emerse nel servizio, effettua inoltre sopralluoghi periodici presso cucine e refettori. L'attività di controllo sulla qualità della ristorazione scolastica, oltre che dal DEC e dai componenti della Commissione Mensa è svolta anche dall'ATS competente per territorio, che svolge una serie di controlli ispettivi ed analitici su strutture e attrezzature, derrate alimentari e metodologie operative.

Ai sensi dell'art. 51 del D.Lgs 50/2016 la concessione è costituita da un unico lotto, poiché si tratta della gestione unitaria della ristorazione scolastica.

## 1 – LUOGHI DI SERVIZIO

La preparazione e il confezionamento dei pasti avviene a cura del Concessionario presso l'unico Centro cottura comunale ubicato in Via Italia , presso la scuola secondaria di I grado, a Vedano al Lambro (MB).

La somministrazione dei pasti avviene presso i due principali refettori, quello fisicamente annesso al Centro Cottura in via Italia, per gli alunni della secondaria, e altresì, con pasti veicolati dal Centro Cottura, in quello presso la scuola primaria, in via Monti.

Tali luoghi sono consegnati al Concessionario con i relativi locali accessori, come da **PLANIMETRIE allegare al Capitolato**, che li deterrà in esclusiva, senza interferenze con l'attività scolastica, per l'intera durata del contratto.

Unitamente agli ambienti sono messe a disposizione del Concessionario le attrezzature e le stoviglie necessarie, queste, così come risultante nel documento **INVENTARIO** allegato al **Capitolato**.

I pasti prodotti per l'asilo nido sono esclusivamente trasportati e consegnati presso la struttura di Via Italia 11 senza alcun altra competenza sulle fasi di servizio.

Non sono previsti rischi interferenziali di cui al D.Lgs. 81/2008 e smi non sussistendo sovrapposizioni di attività nei luoghi di servizio affidati al Concessionario; l'importo per oneri della sicurezza da rischi interferenziali è pari a euro 0 (zero).

Il Concessionario a dimostrazione dell'avvenuta valutazione dei rischi specifici, limitatamente alle attività che l'operatore economico medesimo è chiamato ad eseguire presso le strutture concesse, dovrà redigere e consegnare il Documento di valutazione del rischio.

Per l'attuazione degli obiettivi, l'Ente provvederà a concedere al Concessionario l'utilizzo dei luoghi di servizio come da **planimetrie allegare al Capitolato**.

Il Concessionario, per l'utilizzo, corrisponderà all'Amministrazione Comunale un importo forfettario a copertura delle spese per utenze non separabili (energia elettrica, gas metano, riscaldamento) pari ad € 5.000,00.

## 2 – UTENTI

La concessione fa riferimento ai seguenti servizi ed utenti:

- Bambini dell'Asilo nido comunale Iqbal Masih - età compresa tra 3 mesi e 3 anni (max 45 bambini),
- Alunni della scuola primaria statale ICS Giovanni XXIII (circa 381 iscritti – 17 classi - rif. a.s. 2019/2020),
- Alunni della scuola secondaria di primo grado statale ICS Giovanni XXIII (circa 299 iscritti – 14 classi - rif. a.s. 2019/2020 – solo 5 classi – circa 80 utenti - usufruiscono del servizio mensa).

2. Per i servizi complementari:

- mensa dipendenti - dipendenti comunali (circa 20 utenti del servizio / due rientri settimanali)
  - o utenti iscritti al centro estivo (se attivati - in base alle iscrizioni)
  - o utenti iscritti al servizio di pasti anziani (15-20 utenti in base all'adesione al servizio).

2. Il numero presunto di pasti annui, stimato sulla base dei dati riportati nella *Relazione tecnica del Progetto del servizio*, è pari a 76.200 pasti.

L'intervento è finanziato con fondi comunali e con le quote di compartecipazione versate dai fruitori del servizio.

### 3 – CARATTERISTICHE MINIME DEL SERVIZIO – SINTETICA DESCRIZIONE

Il servizio deve essere reso nel rispetto: dei Criteri Ambientali Minimi approvati per i servizi di ristorazione (CAM - D.M. 25.7.2011), i cibi devono essere preparati utilizzando materie prime aventi le caratteristiche tecniche/merceologiche di cui alle indicazioni delle “*Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica*” (ultima edizione), delle “*Linee Guida Nutrizionali per la Ristorazione Scolastica*” redatte dal SIAN ATS Brianza (già ASL Monza e Brianza) nonché delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica emanate dal Ministero della Salute il 29.04.2010, oltre che nel rispetto del capitolato d'appalto e di tutta la normativa in materia ad oggi applicabile e delle disposizioni tempo per tempo vigenti.

Nei menù proposti dalla mensa scolastica del Comune di Vedano al Lambro sono ampliamenti presenti prodotti biologici, l'obiettivo del nuovo contratto è quello di aumentare i prodotti biologici al fine di ottenere il riconoscimento di **mensa biologica** per l'utilizzo del relativo marchio ai sensi del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche”. Una mensa a basso impatto ambientale, biologica, educativa, di qualità, con un approccio etico, per quanto riguarda i prodotti e gli avanzi.

Con le precisazioni riportate nel capitolato e nello schema di contratto, servizio prevede, ad integrazione di quanto previsto nel progetto del servizio, le seguenti prestazioni:

- Progettazione del servizio (*Progetto tecnico*);
- Ottenimento – aggiornamento a proprie cura e spese di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività;
- Selezione e valutazione dei fornitori;
- Selezione, valutazione e approvvigionamento di prodotti alimentari nel rispetto delle percentuali e qualità di prodotti: *bio*, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, provenienti da filiera corta, da agricoltura sociale, etc., richieste e offerte;
- Fornitura, ove necessario, di bottiglie di acqua minerale sfuse e gestione della distribuzione dell'acqua di rete microfiltrata;
- Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari;
- Progettazione dei menù in collaborazione con Comune – ATS – Commissione mensa – gestione diete speciali;
- Preparazione dei pasti presso il centro cottura di Via Italia;
- Confezionamento dei pasti (pluriporzione ad esclusione delle diete speciali e pasti anziani e dei *cestini*);
- Trasporto e consegna dei pasti presso la scuola Primaria di Via Monti e presso l'Asilo Iqbal Masih” in Via Italia;
- Preparazione dei tavoli (per ogni posto: tovaglietta monouso, tovagliolo, bicchiere, posate necessarie);
- Somministrazione dei pasti nel rispetto di orari e turni stabiliti in base alle esigenze delle scuole e successive variazioni (gestione dei turni di servizio);
- Porzionatura e distribuzione al tavolo per gli utenti della scuola primaria (con opzione di *self service*, ove attivata in accordo con la scuola) e con modalità self-service per i ragazzi delle secondarie di 1° grado - distribuzione dell'acqua;

- Fornitura dei prodotti non alimentari necessari a ridotto impatto ambientale (stoviglie, piatti, tovaglioli, materiale a perdere...e relativa sostituzione), vestiario, privilegiando materiali riutilizzabili e utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità;
- Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature;
- Lavaggio delle stoviglie ;
- Esecuzione di prelievi e analisi presso il centro cottura, i refettori e gli ambienti di servizio;
- Formazione del personale;
- Informazione e percorsi di educazione alimentare per gli utenti;
- Iniziative contro lo spreco alimentare;
- Controlli di qualità, audit;
- Rilevazione della soddisfazione dell'utenza;
- Gestione dell'iniziativa *Frutta all'intervallo* con consegna e distribuzione della frutta a metà mattina presso il plesso della Scuola primaria in via Monti.
- Predisposizione e gestione del sistema informatico di gestione delle iscrizioni, presenze, prenotazioni e pagamenti
- Incasso delle tariffe e gestione delle morosità a proprio carico;
- Raccolta e gestione rifiuti, fornitura dei contenitori necessari;
- Interventi di disinfestazione e derattizzazione;
- Custodia degli spazi e dei beni consegnati;
- Attività accessorie inerenti il servizio;
- Esecuzione delle manutenzioni ordinarie e programmate del centro cottura e degli ambienti di servizio atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti
- Garanzia d'Esecuzione del servizio anche nel caso di indisponibilità, per cause straordinarie o eccezionali, del centro cottura di via Italia;
- Garantire la sicurezza dei dati personali gestiti per il servizio ai sensi del Regolamento europeo 679/2019 e della normativa italiana vigente.

#### 4 - RIQUALIFICAZIONE DEGLI SPAZI DI SERVIZIO

Il contratto prevede che il Concessionario , così come riportato nell'offerta tecnica, si adoperi, nei termini e con le modalità della propria offerta tecnica, per quanto segue:

- Forniture di arredi e attrezzature da cucina ad integrazione o in sostituzione di quelle in inventario a garanzia dell'efficienza, funzionalità e qualità del servizio offerto, anche in termini di vivibilità, comfort e piacevolezza degli ambienti;
- Manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e degli arredi del centro cottura e dei refettori di via Monti e via Italia;
- Ristrutturazione di locali al fine di aumentare, vivibilità , comfort e piacevolezza per gli utenti, e l'efficienza, funzionalità e qualità per gli operatori

#### 5 – QUANTITÀ

I pasti complessivamente erogati ai fruitori del servizio, negli ultimi tre anni sono, complessivamente, quelli appresso indicati:

- 2016: N. 73.075 pasti
- 2017: N. 74.270 pasti
- 2018: N. 82.628 pasti

Nello specifico

Pasti 2016

Pasti 2016	Colonna1	Colonna2	Colonna3	Colonna4	Colonna5	Colonna6
	alunni medie	insegnanti medie	alunni elem	ins. Elem	nido	tot.
gennaio	383	21	6258	325	286	7273
febbraio	502	27	7187	383	295	8394
marzo	391	21	7015	366	369	8162
aprile	335	18	7346	366	375	8440
maggio	489	27	8017	488	415	9436
giugno			1485	95	364	1944
luglio					273	273
agosto						0
settembre	248	15	4678	216	213	5370
ottobre	352	21	7369	342	279	8363
novembre	398	30	8116	396	328	9268
dicembre	255	15	5350	266	266	6152
						0
	3353	195	62821	3243	3463	73075

Pasti 2017

Pasti 2017	Colonna1	Colonna2	Colonna3	Colonna4	Colonna5	Colonna6
	alunni medie	insegnanti medie	alunni elem	ins. Elem	nido	tot.
gennaio	368	21	6290	323	275	7277
febbraio	426	24	7513	450	324	8737
marzo	526	30	8282	409	413	9660
aprile	257	15	5393	261	337	6263
maggio	403	24	8138	402	440	9407
giugno	143	9	1922	96	401	2571
luglio					366	366
agosto						0
settembre	283	15	4449	220	327	5294
ottobre	391	21	7870	395	437	9114
novembre	541	27	7771	399	418	9156
dicembre	333	18	5465	283	326	6425
						0
	3671	204	63093	3238	4064	74270

Pasti 2018

Pasti 2018	Colonna1	Colonna2	Colonna3	Colonna4	Colonna5	Colonna6	Colonna7	Colonna8	Colonna9
	alunni medie	insegnanti medie	alunni elem	ins. Elem	nido	dip	anz	tot.	c.estivo
gennaio	390	21	6317	328	359	90	176	7681	
febbraio	452	24	7020	416	426	84	207	8629	
marzo	401	21	7336	469	485	91	237	9040	
aprile	374	20	6127	332	418	66	200	7537	
maggio	487	27	7710	409	510	98	218	9459	
giugno	102	6	2147	133	542	81	210	3221	4900
luglio					530	69	172	771	2600
agosto								0	
settembre	212	13	3321	164	318	65	140	4233	
ottobre	417	24	7866	392	444	110	205	9458	
novembre	428	24	7176	369	402	102	214	8715	
dicembre	323	21	5205	272	347	64	152	6384	
								0	
	3586	201	60225	3284	4781	920	2131	75128	7500
									82628

Per la progettazione del servizio è stato considerato una media arrotondata , stimata in via prudenziale, di presunti 76.200 pasti annui.

6 – DURATA - AFFIDAMENTO

La durata della concessione è fissata in 60 mesi con una opzione di proroga tecnica per ulteriori 6 mesi . Il contratto verrà affidato con procedura aperta ai sensi dell'art. 3 comma sss), art. 36 comma 9, e art.60 del D.Lgs 50/2016, con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del migliore rapporto tra qualità e prezzo. L'importo per singolo pasto a base d'offerta è pari a € 4,95 (oltre ad IVA) .

7 – OBIETTIVI

L'Amministrazione Comunale, attraverso l'esternalizzazione del servizio di ristorazione scolastica, intende perseguire attraverso un servizio efficiente e di qualità, i seguenti ulteriori obiettivi:

- la promozione di abitudini alimentari corrette;
- la qualità nutrizionale e la fruibilità dei nutrienti;
- la conformità alle norme di sicurezza igienico-sanitarie;
- la soddisfazione dell'utenza;
- il rispetto dei tempi e delle modalità del servizio, di comfort e di accessibilità;
- un buon rapporto qualità-prezzo.