

## **ALLEGATO A) RELAZIONE TECNICO – ILLUSTRATIVA**

### **RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA**

#### **Premessa**

La ristorazione scolastica a Fano ha da sempre funzione di educazione alimentare avvalorata ancor più negli ultimi anni con i progetti europei, i laboratori di educazione alimentare nelle classi e con i genitori, che hanno messo in evidenza il ruolo del consumo del pasto a scuola in direzione di una sana alimentazione svolta in momenti di relazione condivisa. La validità del menù è stata riconosciuta anche a livello nazionale nella classifica dell'Osservatorio di Foodinsider.

Il menù scolastico risponde alle caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionale ed è articolato su 4 settimane e secondo la stagionalità: autunno-inverno e primavera estate. Viene elaborato dal dietista tenendo conto delle linee di indirizzo e normative del Ministero della Salute e dell'Ambiente, in collaborazione con i cuochi, i rappresentanti dei Comitati Mensa, Insegnanti e vidimato da ASUR.

Insegnanti e operatori delle mense giocano un ruolo di rilievo nel favorire l'arricchimento del modello alimentare casalingo del bambino di nuovi sapori, gusti ed esperienze alimentari gestendo, le eventuali difficoltà per alcuni cibi mai assaggiati e con gusto non gradito al primo assaggio.

In ogni plesso scolastico è possibile costituire un "Comitato Mensa", di durata annuale composto da rappresentanti dei genitori e del personale scolastico e, finalizzato a monitorare, nel corso dell'anno educativo, il funzionamento della cucina, la qualità e il gradimento dei pasti preparati e somministrati ai bambini. Compiti e funzioni del Comitato Mensa sono illustrati in apposito regolamento assunto con specifico atto.

In accordo con Azienda Sanitaria, Pediatri di libera scelta, Ambiti territoriali ed alcuni Comuni dell'Area Vasta 1 è stata costituita una linea comune di procedura per la somministrazione di diete speciali per tutto il territorio provinciale che devono essere corredate da certificazione medica, e la cui validità può essere per ciclo scolastico in base a quanto certificato dal medico.

L'Amministrazione Comunale garantisce, per tutta la durata dell'anno scolastico e nel periodo estivo, i servizi a domanda individuale di refezione in favore degli utenti della fascia 0-6 anni, della scuola primaria e dei circoli ricreativi estivi secondo un calendario predisposto dall'Amministrazione Comunale, sulla base delle indicazioni delle Dirigenze scolastiche, di seguito indicativamente specificato:

<b>SCUOLE</b>	<b>INIZIO</b>	<b>TERMINE</b>
Scuole dell'Infanzia	da calendario scolastico (II quindicina di settembre)	da calendario scolastico (fine giugno)
Scuole Primarie	da calendario scolastico (II quindicina di settembre)	da calendario scolastico (metà giugno)
Asili Nido e Raccordi	I quindicina di settembre	Fine giugno
<b>ALTRE UTENZE</b>	<b>INIZIO</b>	<b>TERMINE</b>
Centri Ricreativi Estivi (CRE)	Inizio mese di luglio per cinque settimane	agosto 1° settimana
Centro Tempo libero per soggetti diversamente abili (CTL)	Inizio I quindicina di settembre	Fine agosto

## **1. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio richiesto prevede la preparazione dei pasti prodotti in legame “freddo – caldo” nelle cucine presenti all’interno delle strutture comunali per l’infanzia secondo le modalità dettagliatamente specificate nell’articolo 2 del Capitolato. Tali pasti sono destinati ai bambini ed al personale scolastico. Presso ogni cucina deve essere presente almeno un cuoco inquadrato nel corrispondente livello professionale per almeno 6 ore giornaliere. Il servizio di distribuzione, dove richiesto, deve avere un rapporto con l’utenza di almeno 1/35 o 1 per sezione.

E’ facoltà della ditta programmare il numero, la dislocazione e gli orari del rimanente personale con la propria autonomia organizzativa. Tali dati, che devono comunque essere indicati nel progetto da presentare relativamente al criterio “ Modalità Organizzative”, del Disciplinare di gara, non potranno essere modificati nel corso di validità dell’appalto se non con esplicita approvazione del Comune.

Il servizio comprende anche le attività, da realizzare con proprio personale, di ricevimento, predisposizione carrelli, lavaggio stoviglie e riordino nei TERMINALI DI CONSUMO.

Il servizio comprende inoltre il trasporto nelle strutture incluse nell’elenco, prive di cucina. L’affidatario, previa intesa con il Comune, potrà variare i collegamenti fra cucine e scuole prive di cucina.

Nello specifico il servizio consiste in:

**A)** fornitura delle derrate alimentari e preparazione di pasti prodotti in legame “freddo-caldo”. Nello specifico è prevista la somministrazione di primo piatto, secondo piatto con contorno, frutta di stagione e pane secondo i menù di cui all’allegato G.

Presso i Nidi, i Raccordi e le Scuole dell’Infanzia è richiesta la fornitura della frutta fresca a metà mattina come spuntino.

Nel menù del Nido è compresa anche la merenda.

Presso i Nidi e Raccordi è prevista la fornitura di acqua minerale unicamente in vetro.

**B)** preparazione di : un dolce al mese per ogni sezione per festeggiare i compleanni dei bambini o altra occasione, un dolce per ogni sezione in occasione della festività del Carnevale. Il costo di tali preparazioni è compreso nel prezzo unitario del pasto.

**C)** preparazione “una tantum” di menù particolari in occasioni straordinarie che coinvolgano altri utenti, quali ad esempio la festa di fine anno scolastico con la presenza dei genitori o altre giornate a tema.

**D)** utilizzo, per la pulizia ordinaria o straordinaria, di detersivi con il marchio di qualità ecologica Ecolabel o conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi pertinenti nell’ultima versione adottata. Nei lavaggi in lavastoviglie devono essere utilizzati detersivi muniti di marchio europeo di qualità ecologica Ecolabel UE o di altre etichette ambientali conformi alla ISO 14024 o devono essere usati detersivi conformi ai pertinenti Criteri Ambientali Minimi, ove adottati, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

La ditta è vincolata al programma di pulizie che verrà formulato in sede di offerta. Tale attività è prevista anche nelle strutture denominate TERMINALE DI CONSUMO.

**E)** corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall’amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

**F)** continua rispondenza alle norme igienico sanitarie delle cucine adottando allo scopo uno specifico Piano di Autocontrollo del Ciclo dei Prodotti Alimentari ( sistema HACCP ) previsto dai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004 in materia di prodotti alimentari.

**G)** fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio (il cui contenuto va concordato con il Comune) in occasione di gite o altre iniziative analoghe.

**H) fornitura di diete personalizzate richieste dagli utenti e validate dal Comune sia per ragioni etico religiose che per intolleranze alimentari per utenti affetti da patologie attestate dai competenti Servizi Sanitari.** Sono a carico della ditta le spese inerenti all'acquisto delle derrate alimentari di qualunque marca, non previste da Capitolato e/o allegati, necessarie alla predisposizione delle diete speciali.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione contrassegnata dal cognome e nome del bambino, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla somministrazione. I pasti prodotti in base a diete speciali verranno pagati allo stesso prezzo del pasto ordinario.

**I )** fornitura della biancheria al proprio personale nonché della eventuale teleria occorrente per le attività di cucina, provvedendo anche al loro lavaggio al di fuori dei locali scolastici.

Le tovaglie, ove usate, devono essere oleo ed idrorepellenti, plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC® ) o equivalenti.

**Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).**

**L)** partecipazione, da parte di ogni cuoco, al solo fine di coordinare i propri compiti con le attività didattiche della scuola, per non oltre 12 ore ( 15 ore per le cucine da cui dipendono i TERMINALI DI CONSUMO ) nel corso dell'anno, agli incontri con il personale scolastico o comunale e con i Comitati mensa.

**M)** Le modalità organizzative del servizio formulate dalla ditta in sede di gara costituiranno parametro di riferimento per valutare la qualità giornaliera del servizio. Eventuali difformità e scostamenti che a giudizio del Comune pregiudicassero la qualità del servizio saranno sanzionate ai sensi della previsione da capitolato.

## 2. ELENCO DELLE STRUTTURE

Il contesto territoriale in cui il servizio opererà vede la presenza delle scuole riportate in elenco, dislocate in modo da soddisfare le esigenze di tutti i quartieri di Fano.

Il luogo di esecuzione delle prestazioni richieste avverrà presso i centri di cottura e i terminali di consumo indicati (TC) nel prospetto sotto riportato, in relazione ai numeri e alle ulteriori indicazioni tecniche e logistiche qui evidenziate:

CUCINE	SCUOLE	Sezioni/ Classi	N. max bambini	N. adulti	Distribuzio ne	Trasporto	Unità Funzione mista	Personale Comunale
	INF.MANFRINI comunale							
<b>MANFRINI</b>	Via della Marina, 23	3	75	13	no	no		
	INF.GIMARRA statale T.C.							
	Via Dirindella, 22	3	65	12	parziale	si	2	

<b>CORRIDONI</b>	PRIMARIA F. CORRIDONI statale						
	Via Montegrappa, 2		190	10	si	no	
<b>GALLIZI</b>	PRIMARIA P.METAURO statale T.C.						
	Via Della Pineta, 7	5	90	8	parziale	si	1
	INF.GALLIZI comunale						
	Via De Tonsis, 6	6	150	15	no	no	
	INF.A.AZZURRO statale T.C.						
	Pzz.le Bonci, 2	3	75	10	si	si	
	PRIMARIA.L.ROSSI statale						
	Via De Tonsis, 4		30	2	no	no	
	INF.VAGOCOLLE statale T. C.						
	Via Tombaccia, 107	1	25	4	no	si	1
INF.METAURILIA statale T.C.							
SNAS, 83	1	25	4	no	si	1	
INF.TORRETTE statale T.C. SNAS, 144	2	48	6	si	si		
RACC.LISOLACHEN ONCE' comunale T.C.							
Via Del Ponte 2	1	15	1	no	si		
NIDO GIRASOLE comunale T.C.							
Via della Colonna, 128	1	19	1	no	si		
CENTRI ESTIVI T.C.		75	32	no	si	1 cuoco	
<b>PODERINO</b>	INF.PODERINO VIALE statale						
	Viale Italia, 51	3	75	9	si	no	1 aiuto cuoca
	INF.PODERINO PIAZZA statale T.C.						
	P.zza Unità d'Italia, 10	3	75	9	si	si	
INF.MAGGIOTTI	2	50	7	si	si		

	statale T.C.					
	Loc. Bevano, 51/A					
	INF.FLAMINIO comunale T.C.					
	Via Togliatti, 24	4	95	10	no	si
	INF.ROSCIANO T.C.					
	Via Cespi, 37	3	75	10	si	si
	RACC.PODERINO comunale					
	Viale Italia, 51	1	15	1	no	no
	PRIMARIA BELLOCCHI statale					
<b>BELLOCCHI</b>	XXVI Strada, 13	10	180	12	si	no
	INF.CUCCURANO statale T.C.					
	Via Po, 1	3	70	8	si	si
	INF.FALCINETO statale T.C. Via Falcineto	2	50	4	si	si
	INF.BELLOCCHI comunale T.C.					
	X Strada	2	50	4	no	si
	INF.TRE PONTI statale T.C.					
	Loc Tre Ponti, 53	1	25	2	si	si
	PRIMARIA S.ORSO statale					
<b>S.ORSO</b>	Via Divisione Carpazi, 3	5	125	8	si	no
	PRIMARIA TORRICELLI					
	Via Torricelli, 1	2	40	4	si	si
	INF.VALLATO statale T.C.					
	Via Ranuzzi, 3	4	90	14	si	si
	INF.ZIZZI comunale T.C.					
	Via Montesi, 7	3	75	8	no	si

	INF.S.ORSO STATALE statale T.C.						
	Via S. Eusebio	3	75	11	si	si	
	RACC.ZIZZI comunale T.C.						
	Via Montesi, 7	1	15	1	no	si	
	INF.QUADRIFOGLIO comunale						
<b>QUADRIFOGLIO</b>	Del Ponte, 22	2	50	4	no	no	1 cuoco
	NIDO ZERO TRE comunale						
	Del Ponte, 22		40	8	no	no	
	C.T.L. (Centro Tempo Libero)T.C.						
	Del Ponte, 73/A			20	no	si	
	INF.GAGGIA comunale						
<b>GAGGIA</b>	Via Pagano, 1	3	75	5	no	no	1 cuoca
	NIDO GAGGIA comunale						
	Via Pagano, 1		40	6	no	no	
	NIDO ARCOBALENO comunale						
<b>ARCOBALENO</b>	Del Ponte, 20		40	6	no	no	
<b>TOTALE</b>			<b>2307</b>	<b>289</b>			

Per ogni cucina è allegata una planimetria/layout contenente la disposizione di arredi ed attrezzature nonché il loro elenco (**ALLEGATI D ed E**).

Al fine di effettuare una corretta valutazione dovranno essere eseguiti sopralluoghi nelle sedi indicate previo appuntamento con l'addetto al servizio Fabio Tinucci, tel. 0721.887 623, e.mail: [fabio.tinucci@comune.fano.ps.it](mailto:fabio.tinucci@comune.fano.ps.it)

### **3.. INDICAZIONI IN MERITO ALLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DI CUI ALL'ART. 26 D. LGS. 81/2008**

La Ditta Appaltatrice è tenuta, per quanto di propria competenza, ad assicurare che lo svolgimento del servizio avvenga nel rispetto delle norme vigenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, secondo quanto disposto dal D. Lgs. n. 81/2008. e s.m.i. e comunica all'Amministrazione comunale l'avvenuta nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e

Protezione dai rischi e la compiuta Valutazione dei Rischi relativa all'attività oggetto dell'appalto con contestuale redazione del relativo documento. La stessa dovrà assumere ogni responsabilità ed onere per danni derivati dalla mancata adozione dei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone coinvolte e dei mezzi e strumenti utilizzati nell'erogazione del servizio.

La Ditta è tenuta ad utilizzare personale idoneo ed in grado di svolgere l'attività prevista nell'appalto, essendo dotato delle necessarie conoscenze, di mezzi di lavoro adeguati, compresi eventuali DPI; dovrà garantire inoltre che tutto il personale impiegato sia formato sui seguenti argomenti:

- prevenzione dei rischi derivanti dagli ambienti di lavoro in cui si opera;
- modalità di esecuzione del servizio.

L'Ente si impegna ad informare l'aggiudicatario, in base a quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 art. 26 comma 1 lettera b), sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro in cui è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate. Tali informazioni sono contenute all'interno del Documento di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), riferito ai locali messi a disposizione per lo svolgimento dell'attività e facente parte della documentazione di gara (Allegato P).

#### 4. CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

Ai fini della determinazione dei costi in oggetto l'importo è stato calcolato confrontando il costo sostenuto dall'Amministrazione comunale nelle precedenti annualità, per l'affidamento esterno di delle attività in oggetto, tenuto conto della media dei costi negli ultimi tre anni, e in considerazione anche delle risorse che il Comune mette a disposizione in termini di personale (cuoco e addetto cucina). Nei prospetti qui riportati, considerando due tipologie diverse di prezzi, pasto 0-3 anni e pasto 3-6 anni + primaria+ tutte le altre tipologie indicate, viene riepilogato nel dettaglio il calcolo degli importi per l'acquisizione del servizio:

Tipologia pasti	Numero presunto annuo totale pasti
	Pasti prodotti e consumati all'interno della struttura
Bambini 0-3 anni	n. 17.305
Bambini 3-6 anni	n. 55.059
Utenti scuola primaria	n. 86.567
Utenti centro disabili (CTL)	n. 0
Adulti	n. 20.795
Centri estivi	n. 2300
	<b>Totale n. 182.026</b>
	Pasti veicolati presso i terminali di consumo
Bambini 0-3 anni (raccordi)	n. 7.411
Bambini 3-6 anni	n. 108.587
Utenti scuola primaria	n. 12.755
Utenti centro disabili (CTL)	n. 5.204
Adulti	n. 23.578
Centri Estivi	n. 1.100
	<b>Totale n. 158.635</b>
	<b>Totale complessivo n. 340.661</b>

il prezzo del pasto ha due tipologie:

- a) nido 0-3 anni (inclusi raccordi) (totale presunto 24.716)  
 b) infanzia 3-6 anni + primaria+ tutte le altre tipologie indicate (totale presunto 315.945)

	N. pasti presunti	Prezzo base d'asta euro	Totale euro
Nido 0-3 inclusi Raccordi	24.716	5.00	123.580,00
Infanzia+Primaria+Adulti+altro	315.945	5.25	1.658.711,00
		<b>Totale base d'asta annuale</b>	<b>1.782.291,00</b>
		Costi sicurezza	8.000,00
		Totale	1.790.291,00
		IVA 4%	71.611,64
		<b>Totale complessivo</b>	<b>1.861.902,64</b>

Pertanto il valore complessivo del presente appalto per tutto il periodo di decorrenza ( 1° gennaio 2021 – 31 dicembre 2023) ) viene stimato in via indicativa in euro 5.346.873,00 oltre ad oneri di sicurezza non soggetti a ribasso e ad IVA ( da applicarsi nella misura del 4% ) come da tabella seguente:

Anno 2021	Anno 2022	Anno 2023	Tre anni
Imponibile 1.782.291,00	Imponibile 1.782.291,00	Imponibile 1.782.291,00	Imponibile 5.346.873,00
Costi sicurezza 8.000,00	Costi sicurezza 8.000,00	Costi sicurezza 8.000,00	Costi sicurezza 24.000,00
Totale 1.790.291,00	Totale 1.790.291,00	Totale 1.790.291,00	Totale 5.370.873,00
Iva al 4% 71.611,64	Iva al 4% 71.611,64	Iva al 4% 71.611,64	Iva al 4% 214.834,92
<b>Totale 1.861.902,64</b>	<b>Totale 1.861.902,64</b>	<b>Totale 1.861.902,64</b>	<b>Totale 5.585.707,92</b>

Il valore complessivo stimato per l'opzione degli eventuali **ulteriori 19 mesi (fino al 31.07.2025)** è pari ad euro **3.029.894,00** oltre ad oneri per la sicurezza (euro 12.600) ed IVA al 4%.

Il valore complessivo stimato per l'opzione degli **eventuali ulteriori 6 mesi di proroga** è pari ad euro **1.070.000,00** oltre ad oneri per la sicurezza (euro 4.000) ed IVA al 4%.

L'importo complessivo dell'appalto, calcolato ai sensi dell'applicazione dell'art. 35, comma 5, del codice dei contratti – D.Lgs. 50/2016- è pertanto di euro **9.446.767,00** oltre ad oneri per la sicurezza per complessivi euro 40.600 e quindi per un totale di **euro 9.487.367,00** soggetto ad IVA .

La scomposizione del **prezzo su base annua** risulta la seguente:

<b>Importo annuo a base d'asta soggetto a ribasso</b>	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	Importo complessivo	IVA 4%	Totale con IVA
<b>€ 1.782.291,00</b>	€ 8.000,00	€ 1.790.291,00	€ 71.612,00	€ 1.861.903,00

### QUADRO ECONOMICO

A)Importo a base d'appalto	Importo parziale euro	Importo totale euro
----------------------------	-----------------------	---------------------

1. Importo presunto a base di gara per la durata dal 1/01/2021 al 31/12/2023	5.370.873,00	
2. Importo presunto per eventuale rinnovo per 19 mesi dal 1/01/2024 al 31/07/2025	3.042.494,00	
3- Importo presunto per eventuale proroga di massimo sei mesi	1.074.000,00	
Importo presunto complessivo a base di gara ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D.lgs. n.50/2016		<b>9.487.367,00</b>
<b>B) Somme a disposizione dell'amministrazione</b>		
1. Iva 4%		379.493,48
2. Incentivi per funzioni tecniche		193.661,58
Totale somme a disposizione dell'Amministrazione		<b>573.155,06</b>
<b>C) Importo complessivo del progetto</b>		<b>10.060.492,06</b>

<b>RIEPILOGO (Iva esclusa)</b>	
<b>Valore complessivo dell'appalto (3 anni)</b>	<b>€. 5.370.873,00</b>
<b>Rinnovo per ulteriori 19 mesi</b>	<b>€. 3.042.464,00</b>
<b>Eventuale proroga tecnica (6 mesi)</b>	<b>€. 1.074.000,00</b>
<b>Incentivo 2% (annuale)</b>	<b>€. 38.097,36</b>

Fano, luglio 2020

Settore 7° - Servizi Educativi