



**COMUNE di STAZZEMA**

*Medaglia d'Oro al Valor Militare*  
Provincia di Lucca

**PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
SCOLASTICA PER LE SCUOLE DEL COMUNE E COLONIA ESTIVA  
AA. SS. 2020/2021– 2021/2022 – 2022/2023-2023/2024**

## **Allegato 1. Relazione tecnico-illustrativa**

**IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO  
Dott. Federico Pierucci**

# 1. RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

## **Premesse.**

Il servizio di refezione scolastica, svolto dal Comune di Stazzema nell'ambito delle funzioni amministrative delegate riferite alla cosiddetta "assistenza scolastica", è un servizio considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. E' inoltre considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni. In relazione al Servizio che si intende appaltare non sono attive specifiche convenzioni CONSIP o MePA compatibili.

L'area amministrativa e Servizi alla Persona – Ufficio Scuola, cura l'organizzazione complessiva del servizio.

L'obiettivo del servizio di refezione scolastica è di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando dunque l'accesso e la frequenza dei bambini e dei giovani al sistema scolastico - formativo indipendentemente dalle condizioni economiche e sociali.

Il servizio di refezione scolastica è erogato a tutti gli utenti con imparzialità in considerazione anche delle esigenze degli iscritti che, per motivi di salute o per motivi religiosi, chiedano di poter seguire diete particolari.

Il Comune di Stazzema non ha in organico né personale specializzato in possesso dei prescritti requisiti di legge né una adeguata organizzazione di mezzi e strumenti idonei alla gestione in proprio del servizio, per cui deve procedere alla sua esternalizzazione. Attraverso l'appalto pubblico il Comune ritiene si possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso in capo all'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

Il contratto precedente era frutto di proroga tecnica, ed è stato sospeso a seguito della cessazione anticipata delle attività scolastiche per l'anno 2019-2020 con conseguente chiusura di tutti i plessi scolastici dovuta all'emergenza sanitaria legata alla pandemia da COVID-19. Si rende pertanto necessario provvedere all'espletamento delle apposite procedure ad evidenza pubblica, oggetto della presente relazione tecnica, per l'espletamento del servizio a partire dal mese di settembre 2020 e quindi dal nuovo anno scolastico 2020-2021. Il servizio espletato dovrà essere coerente e coordinato con le previsioni indicate nelle Linee guida regionali.

In coerenza con quanto previsto dal Piano biennale acquisto servizi e forniture del Comune di Stazzema, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n.15 del 21/04/2020, l'affidamento del servizio oggetto del presente documento sarà disposto per un quadriennio con possibilità di rinnovo per eguale periodo.

Per la gestione del relativo appalto viene redatta la presente progettazione, ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15 del codice dei contratti pubblici approvato con D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Il servizio di refezione in progetto ha come utenti gli alunni, gli insegnanti e, qualora richiesto, il personale ATA delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Stazzema, nonché i bambini che usufruiscono del servizio di Colonia estiva organizzata dall'Amministrazione Comunale. Il servizio di ristorazione verrà effettuato secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità competenti e con le modalità esaustivamente esplicitate nel successivo elaborato progettuale n. 3 – Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

## Descrizione del servizio

Il servizio:

- a) sarà articolato in base all'organizzazione del calendario scolastico annuale e presumibilmente si svolgerà nelle annualità 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024 per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado presso i plessi scolastici di Pontestazzemese e Levigliani. Le date di avvio e conclusione dell'espletamento del servizio potranno subire oscillazioni in relazione alle esigenze organizzative delle istituzioni scolastiche e del Comune di Stazzema nell'ambito di 30 giorni dall'inizio e fine del calendario scolastico annuale e nell'ambito di 15 giorni dall'inizio e fine dei periodi di sospensione delle attività scolastiche;
- b) si svolgerà, di norma, in tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato. Per la scuola secondaria di 1° grado la fornitura dei pasti è prevista per due giorni la settimana (lunedì e mercoledì).

Il Calendario scolastico per l'anno 2020-2021 è quello stabilito all'Allegato A, articolato su cinque giorni a settimana.

L'appalto ha per oggetto la gestione giornaliera completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi: approvvigionamento dei prodotti alimentari, conservazione degli stessi, preparazione, trasporto in appositi ed idonei contenitori e distribuzione degli stessi alle mense, riassetto e sanificazione dei terminali di consumo del pasto (così

come stabilito dalle vigenti linee guida regionali in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica);

Costituiscono oggetto dell'appalto, nello specifico:

- l'organizzazione tecnica e la gestione dei servizi di mensa scolastica;
- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione e la consumazione dei pasti;
- la prenotazione e raccolta giornaliera dei dati riguardanti il numero dei pasti da erogare in ciascuna giornata;
- l'attività di preparazione alimentare e di confezionamento dei pasti presso il centro produzione pasti del Comune di Stazzema sito presso il Plesso scolastico Martiri di S. Anna di Pontestazzemese;
- i servizi di allestimento, cura, pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali cucina e tecnici;
- il servizio di distribuzione all'utenza dei pasti nei refettori dei plessi scolastici dell'Infanzia con distribuzione ai tavoli;
- il trasporto dei pasti confezionati in multiporzione per gli utenti mediante contenitori termici e veicoli di trasporto conformi alle vigenti normative;
- l'allestimento e l'apparecchiatura dei tavoli nei locali adibiti a mensa, la distribuzione all'utenza dei pasti con somministrazione delle porzioni ai tavoli (scuola dell'infanzia/tempo prolungato scuola primaria)
- l'assistenza e l'intrattenimento degli utenti della Scuola Primaria durante la consumazione del pasto;
- il servizio giornaliero di riassetto, riordino, pulizia, disinfezione e sanificazione degli arredi, delle attrezzature, delle stoviglie, posateria ecc. e dei locali della cucina e dei terminali di distribuzione e consumo in ciascuna sede;
- fornitura e reintegro, per tutta la durata dell'appalto, di tutte le stoviglie, utensili, ed in generale tutto ciò che è necessario ad assicurare il regolare funzionamento del servizio, ivi compresa la fornitura di tovaglioli di carta, tovaglette, posate, brocche per il servizio in tavola, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, mediante l'utilizzo di piatti e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro infrangibili, e/o materiali compostabili biodegradabili), posate in acciaio e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.
- la gestione, pulizia, disinfezione, sanificazione e controllo periodico, manutenzione ordinaria dei locali ed ambienti, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi in dotazione nei locali e negli ambienti di produzione alimentare, refettori o locali comunque collegati ai servizi oggetto del presente appalto, concessi in comodato dall'Amministrazione comunale;
- la pulizia e disinfezione dei predetti locali, arredi ed ambienti, con oneri di fornitura dei detersivi, dei prodotti di consumo (sapone, asciugamani a perdere, ecc.) e degli attrezzi per l'esecuzione dei lavori di pulizia e disinfezione;
- la disinfestazione e derattizzazione eventuale dei locali;
- la sanificazione e disinfestazione periodica dei locali ed ambienti secondo i protocolli previsti dalle Autorità sanitarie in particolar modo relativamente alle procedure da adottare per ridurre il rischio contagi da pandemia COVID-19;
- l'addestramento, formazione e direzione tecnica del personale impiegato, secondo quanto previsto dal Regolamento 852/2004/CE e successive modifiche ed integrazioni e dalla normativa regionale in materia di igiene alimentare;
- ogni adempimento riguardante la tutela della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni;
- la predisposizione ed applicazione del sistema di autocontrollo per l'igienicità degli alimenti previsto dal succitato Regolamento 852/2004/CE e ss .mm .e ii. e per la rintracciabilità degli alimenti previsto dal Regolamento 178/2002/CE articolo 18;
- le verifiche, i controlli e gli adempimenti previsti dalle normative vigenti per assicurare ottimali condizioni di sicurezza igienica dei servizi oggetto del presente appalto;
- la tenuta e conservazione di registri, fatture, documenti di trasporto, certificazioni di origine e di qualità delle materie prime e dei generi alimentari;
- la contabilizzazione mensile dei pasti consumati, la quantificazione della tariffa dovuta per ciascun utente, l'invio mensile, in tempo utile, di apposita comunicazione di tali dati agli uffici comunali competenti per la gestione e bollettazione di quanto dovuto dalle famiglie;
- ogni altro servizio necessario per il buon funzionamento del servizio e per il gradimento della qualità del

servizio stesso da parte dell'utenza, anche se non esplicitato nel presente capitolato.

### Caratteristiche e costi del servizio in esame

Le caratteristiche del servizio rimangono di fatto quelle di cui al contratto vigente ed ai relativi allegati, e sono così schematizzabili:

Servizio	CPV	Classificazione come attività principale/secondaria
Servizio di ristorazione scolastica e	CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica	Attività principale
Servizi di pulizia delle cucine	CPV 90910000-9 Servizi di pulizia	Attività secondaria
Servizi di manutenzione delle apparecchiature delle cucine	CPV 50882000-1 Servizi di riparazione e manutenzione di attrezzature di ristorazione	Attività secondaria
Fornitura di stoviglie e di altre attrezzature per cucina	CPV 39220000-0 Attrezzature per cucina, articoli domestici e per la casa e forniture per ristorazione	Attività secondaria

Il totale fatturato per i servizi mensa scolastica oggetto della presente procedura ha presentato il seguente andamento nell'ultimo triennio:

anno 2017 - € 172.320,39 oltre IVA

anno 2018 - € 172.584,66 oltre IVA

anno 2019 - € 157.953,45 oltre IVA

Le fatturazioni sono state effettuate come da contratto ad € 6,40 oltre IVA per ogni pasto delle scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di 1° grado e nido nonché per il personale docente ed ATA.

L'analisi del costo dell'anno 2019-2020, fornita dal soggetto gestore, evidenzia le risultanze che si riportano a seguire. Il costo del personale è calcolato sulla base di 177 ore settimanali così distinte per livelli lavorativi del CCNL Pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo:

- 1 Direttore del Servizio (Livello 2): per 40 ore al costo orario come risultante da ultime tabelle ministeriali di €22,90 per un totale di €916,00 settimanali;

- 1 Dietista (Livello 4): per 40 ore al costo orario come risultante da ultime tabelle ministeriali di €20,39 per un totale di €815,60 settimanali;

- 2 Cuochi (Livello 4): per 30 ore al costo orario come risultante da ultime tabelle ministeriali di €20,39 per un totale di €1.223,40 settimanali;

- 1 Addetto Servizio Mensa (Livello 6): per 2 ore al costo orario come risultante da ultime tabelle ministeriali di €18,50 per un totale di €37,00 settimanali;

- 2 Addetti alla distribuzione (Livello 6): per 10 ore al costo orario come risultante da ultime tabelle ministeriali di €18,50 per un totale di €370,00 settimanali;

- 2 Addetti alla distribuzione (Livello 6): per 7,5 ore al costo orario come risultante da ultime tabelle ministeriali di €18,50 per un totale di €277,50 settimanali;

Il tutto per un costo complessivo settimanale di personale a carico del gestore di €3.639,50 per un totale mensile stimato di €14.558,00.

A seguire il quadro complessivo del calendario previsto per l'anno scolastico 2020-2021 e un'analisi di stima del numero di pasti da erogare in base allo storico delle presenze riferite all'anno scolastico 2018-2019 (ultima annualità completa da poter prendere in esame stante la sospensione anticipata delle attività scolastiche nell'A.S. 2019-2020 dovuto all'emergenza sanitaria COVID-19).

#### ANNO SCOLASTICO 2020-2021

Articolazione giornate scolastiche:

sett	ott	nov	dic	Gen	Feb	Marz	Apr	Mag	Giu
12	22	21	16	17	20	23	18	21	7

Giorni Scuola infanzia 22

Totale giorni di frequenza esclusa festa del S. Patrono: 177 gg.

#### STIMA PREVISIONALE EROGAZIONE PASTI IN BASE ALLO STORICO PER ANNO SCOLASTICO:

Scuola Infanzia	
Alunni	42
Insegnanti	9
Assistenti	4
Totale	55
Giorni scuola con refezione	158
Totale pasti presunti	8690

Scuola Primaria	
Alunni	83
Insegnanti	12
Assistenti	3
Totale	98
Giorni scuola con refezione	158
Totale pasti presunti	15484

Scuola secondaria 1° Grado	
Alunni	53
Insegnanti	4
Assistenti	2
Totale	59
Giorni scuola con refezione	61
Totale pasti presunti	3599

Asilo Nido	
Alunni	5
Insegnanti	1
Assistenti	1
Totale	7
Giorni scuola con refezione	158
Totale pasti presunti	1106

Il Comune di Stazzema inoltre provvede annualmente all'organizzazione del servizio Colonie estive per minori, per il quale, anche sulla base dell'andamento delle iscrizioni delle ultime annualità effettuate, si prevede un numero pasti presunto di 800 annui.

Il totale fatturato per i servizi mensa colonia marina oggetto della presente procedura ha presentato il seguente andamento nell'ultimo triennio:

anno 2017 - € 7.247,50 oltre IVA

anno 2018 - € 7.633,57 oltre IVA

anno 2019 - € 2.540,17 oltre IVA

**Totale pasti presunto di 29.679 annui.**

Oltre a tutte le attività indicate nell'oggetto di gara e sommariamente sopra indicate, il servizio di ristorazione in modo particolare prevede:

- a) l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- b) la preparazione dei pasti in parte presso il Centro di produzione pasti del Comune (Centro sito presso la scuola primaria in Pontestazzemese per tutte le pietanze ed il trasporto dei pasti, con successiva sporzionatura e somministrazione presso il refettorio delle scuole dell'infanzia di Pontestazzemese (Ruosina e Mulina) e Levigliani, primaria di Pontestazzemese e secondaria di primo grado di Pontestazzemese;
- c) l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- d) il riassetto degli ambienti e la pulizia dei refettori, dei locali accessori e dei Centri produzione pasti;
- e) la fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico sanitarie;
- f) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal Capitolato speciale descrittivo e prestazionale;

Per la preparazione ed il confezionamento dei pasti è previsto l'utilizzo di derrate alimentari che rientrano in una delle seguenti categorie di prodotti: prodotti da agricoltura biologica, prodotti DOP, prodotti IGP, prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni, prodotti a cui sia stato concesso il marchio AQUA ("Agricoltura Ambiente Qualità") prodotti a filiera corta, prodotti del commercio equo e solidale, prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale, e secondo le caratteristiche merceologiche definite nell'allegato B) al Capitolato descrittivo e prestazionale.

I pasti sono preparati come da menù, con le grammature e secondo le tabelle di conversione crudo/cotto, allegati al capitolato speciale descrittivo e prestazionale, che recepiscono le linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Toscana di cui alla Delibera G.R. 13 settembre 2016, n. 898 e le indicazioni dell'Azienda USL Toscana nord ovest. In occasione delle ricorrenze (Natale, pasqua, Carnevale, ecc.), può essere richiesta la somministrazione di menù particolari con utilizzo di alimenti tradizionalmente utilizzati per la circostanza. Per le gite scolastiche autorizzate, in sostituzione del pasto potrà essere richiesto il confezionamento di "cestini" individuali, secondo le specifiche fornite nelle linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Toscana. E' garantita la possibilità di preparare diete "speciali", che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti ed è previsto, oltre al menù del giorno, un menù predisposto per eventuali emergenze e/o singole richieste per utenti indisposti. E' inoltre prevista la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico-religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani, vegani, ecc.).

Come previsto dagli art. 34 e 144 del D.Lgs 50/2016, si recepiscono e perseguono i principi della sostenibilità ambientale definiti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e le disposizioni di cui D.M. 10.03.2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare avente per oggetto "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

In particolare, l'amministrazione comunale obbliga l'Impresa appaltatrice all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinate nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, relativamente a: produzione degli alimenti e delle bevande; requisiti dei prodotti in carta-tessuto; trasporti; consumi energetici; pulizie dei locali; requisiti degli imballaggi; gestione dei rifiuti; informazione agli utenti.

### **Determinazione prezzo a base d'asta e valore dell'appalto**

Il prezzo a base d'asta è stimato tenendo in considerazione un'analisi di mercato svolta in relazione agli appalti di servizio aventi analogo oggetto per Comuni aventi analoghe dimensioni e caratteristiche del Comune di Stazzema, tra questi, in particolare sono a stati presi a riferimento gli affidamenti temporalmente più vicini ed è stato verificato che:

- il Comune di Castelnuovo Garfagnana (LU) ha provveduto a bandire analogo procedura nell'anno 2019 ad un prezzo a base d'asta di 4,60€/pasto IVA esclusa;

L'importo complessivo dell'appalto, per il periodo dal 01/09/2020 al 31/08/2024, è previsto in €694.488,60 IVA esclusa, pari ad un importo annuo complessivo (comprensivo di servizi mensa scolastica e mensa colonia estiva) di €173.622,15 IVA esclusa. Il prezzo a base d'asta calcolato sull'importo presunto di 29.679 pasti annui stimati risulta pari ad €5,85 a pasto esclusa IVA. Si dà atto che a causa dell'andamento altalenante delle iscrizioni scolastiche e della partecipazione alla Colonia estiva, si considera una possibilità di variazione del 20% in più o meno del numero dei pasti annuali. Gli oneri per la sicurezza stimati sono pari ad € 6.000,00 per un'incidenza di €0,02 a pasto. Il totale costo a pasto comprensivo di oneri sicurezza non soggetti a ribasso è dunque pari ad €5,87 oltre IVA. Il Costo annuale del servizio pertanto è definitivamente stimato in €174.215,73 IVA esclusa.

Il valore dell'appalto, determinato dall'importo sopra indicato per il periodo dal 01/09/2020 al 31/08/2024 maggiorato del valore per il periodo di eventuale rinnovo dal 01/09/2024 al 31/08/2028, è pari ad **€1.393.725,84 (IVA esclusa).**

Si precisa che ad oggi non sono quantificabili eventuali costi aggiuntivi per la sicurezza a carico del gestore dovuti all'emergenza pandemica da COVID-19 che saranno previste da specifica normativa e che saranno eventualmente oggetto di futura determinazione.

### **Criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara**

Per l'affidamento dell'appalto del servizio di cui trattasi sarà espletata una procedura aperta aperta, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 59 e 60 del D.Lgs, 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i., pertanto l'aggiudicazione sarà fatta al concorrente che avrà riportato il punteggio complessivo più alto sulla base dei sotto indicati criteri di valutazione:

elemento A) offerta economica max **30** punti su 100

elemento B) offerta tecnica max **70** punti su 100

Ai fini della valutazione della qualità **dell'offerta tecnica**, gli elementi che verranno presi in considerazione, da dettagliarsi opportunamente in sede di invito, saranno i seguenti:

<b>Criteri di valutazione Sottopunteggio</b>	
Qualità delle materie prime 14	14
Migliorie apportate al piano organizzativo del personale 10	7
Programma di informatizzazione dei pasti 10	5
Migliorie apportate all'organizzazione e gestione del processo di somministrazione dei pasti nel plesso della Scuola dell'Infanzia	8
Migliorie apportate all'organizzazione e gestione del processo di produzione dei pasti nel plesso della Scuola Primaria	6
Destinazione del cibo non somministrato nel rispetto dei principi di cui alla L. 166/2016	6
Campionamenti analisi 6	6
Educazione alimentare 5	5
Calendario di approvvigionamento 3	3
Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.	8
Trasmissione del menù 2	2
<b>Totale</b>	<b>70</b>