



# **CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA MARTIGNACCO – PASIAN DI PRATO**

PRESSO COMUNE PASIAN DI PRATO - CAPOFILA

VIA ROMA, 46/48 - 33037 PASIAN DI PRATO - TEL. 0432.645930 - FAX 0432.645913

posta elettronica: [llpp@comune.pasianprato.ud.it](mailto:llpp@comune.pasianprato.ud.it) internet: [www.pasian.it](http://www.pasian.it)

posta elettronica certificata: [lavoripubblici@pec.pasian.it](mailto:lavoripubblici@pec.pasian.it)



## **PROGETTO CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI PASIAN DI PRATO**

Dal 01.09.2019 al 31.08.2022 ed eventuale rinnovo triennale fino al  
31.08.2025 e proroga tecnica fino al 31.12.2025

# **CIG 7357001**

Pasian di Prato, li

Il Responsabile dell'Area Finanziaria  
e Sociale  
Rag. Daniela Gigante

**PROGETTO CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO  
IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA,  
PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI  
PASIAN DI PRATO**

Dal 01.09.2019 al 31.08.2022 ed eventuale rinnovo triennale fino al  
31.08.2025 e proroga tecnica fino al 31.12.2025

**ALLEGATI**

- 1. Relazione tecnico-illustrativa**
- 2. Preventivo di spesa e Quadro economico**
- 3. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale**
- 4. DUVRI**

Pasian di Prato, lì

Il Responsabile dell'Area Finanziaria  
e Sociale  
Rag. Daniela Gigante

# **PROGETTO CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI PASIAN DI PRATO**

Dal 01.09.2019 al 31.08.2022 ed eventuale rinnovo triennale fino al  
31.08.2025 e proroga tecnica fino al 31.12.2025

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

Pasian di Prato, lì

Il Responsabile dell'Area Finanziaria  
e Sociale  
Rag. Daniela Gigante

# RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

## Premesse.

Il servizio di refezione scolastica, svolto dal comune 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.

L'AREA FINANZIARIA E SOCIALE – Ufficio Ragioneria, 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 è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e accoglie le esigenze degli iscritti al servizio che, per motivi di salute o per motivi religiosi, chiedono di poter seguire diete particolari.

Il Comune possiede personale specializzato in possesso dei prescritti requisiti di legge e una adeguata organizzazione di mezzi e strumenti per gestire in proprio il servizio solo per la cucina della Scuola dell'Infanzia di Passons mentre per tutte le altre scuole (Infanzia di Pasian di Prato, Primaria di Pasian di Prato e di Passons e Secondaria di 1° grado di Pasian di Prato) e per i seguenti servizi deve procedere alla sua esternalizzazione:

- la rilevazione delle presenze ai fini della quantificazione dei pasti da preparare, riscossione ed incameramento delle tariffe versate dall'utenza;
- il servizio di sorveglianza durante la consumazione del pasto e fino all'orario di ripresa delle lezioni da parte degli utenti che effettuano i rientri presso la scuola secondaria di primo grado a Pasian di Prato

Attraverso la concessione del servizio 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.

Per la gestione della concessione 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 smi.

Il servizio di refezione in progetto ha come utenti gli alunni, gli insegnanti ed il personale ATA delle scuole statali dell'infanzia di Pasian di Prato e Passons, primaria di Pasian di Prato e Passons e secondaria di 1° grado di primo grado di Pasian di Prato. Si effettua secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità scolastiche e con le modalità esaurientemente esplicitate nel successivo elaborato progettuale n. 4 - Capitolato speciale per la concessione del servizio.

La concessione nel complesso prevede

- a) l'approvvigionamento, l'acquisto e il controllo delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare la preparazione del pasto secondo i menù prestabiliti;
- b) la fornitura delle derrate presso la Scuola dell'Infanzia di Passons, ove i pasti vengono cucinati dal personale cuoco dipendente dell'Amministrazione comunale che provvede anche a tutte le operazioni accessorie di cui ai punti f) e g);

- c) la fornitura delle derrate e la preparazione dei pasti presso la cucina delle Scuola dell'Infanzia di Pesian di Prato, successivo porzionamento e somministrazione, e riordino del refettorio e della cucina;
- d) la preparazione ed il trasporto dei pasti utilizzando un Centro di produzione pasti di proprietà della I.A. o comunque nella sua disponibilità, con successiva porzionamento e somministrazione presso il refettorio delle scuole primarie di Pesian di Prato e Passons e secondaria di primo grado di Pesian di Prato;
- e) Il trasporto dei pasti con mezzi e personale adeguati e consegna nei locali di consumo nei tempi previsti (in contenitori termici per la veicolazione dei pasti che dovranno essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, in perfette condizioni, onde consentire il mantenimento della temperatura dei cibi caldi ad un livello non inferiore a +60°C e dei cibi deperibili freddi ad una temperatura non superiore a +10°C, fino all'atto della somministrazione);
- f) l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti,
- g) lo sparecchiamento dei tavoli e la pulizia dei refettori, dei cucinini e dei locali interessati all'attività d'impresa alimentare ai sensi del D. Lgs 193/2007;
- h) la fornitura di tutto il materiale necessario, presso tutte le strutture interessate al servizio di produzione e somministrazione dei pasti, a garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- i) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal Capitolato speciale descrittivo e prestazionale;
- j) la fornitura di merende, per tre giorni alla settimana, per i bambini della scuola primaria anche nelle giornate in cui non usufruiscono del servizio mensa, al fine di dare continuità al progetto già avviato da anni e finalizzato a favorire il consumo di una merenda sana;
- k) la fornitura delle sole merende pomeridiane e/o mattutine dove il servizio lo richieda;
- l) la rilevazione, con proprio personale, delle presenze ai fini della quantificazione dei pasti da preparare, riscossione ed incameramento delle tariffe versate dall'utenza come meglio specificato al titolo 2;
- m) il servizio di sorveglianza durante la consumazione del pasto e fino all'orario di ripresa delle lezioni da parte degli utenti che effettuano i rientri presso la scuola secondaria di primo grado a Pesian di Prato come meglio specificato all'art. 33 del capitolato speciale.

La durata prevista dell'appalto è di 3 anni, necessari a coprire gli anni scolastici dal 01.09.2019 al 31.08.2022 ed eventuale rinnovo triennale fino al 31.08.2025 e proroga tecnica fino al 31.12.2025.

Per la preparazione ed il confezionamento dei pasti è previsto l'utilizzo di derrate alimentari che rispondano ai criteri della buona qualità e della tutela dell'ambiente e che rientrino in una delle seguenti categorie di prodotti:

1. prodotti da agricoltura biologica - Reg. CE n. 834/2007 e ss.mm.;
2. prodotti DOP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
3. prodotti IGP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
4. prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;
6. prodotti a filiera corta;
7. prodotti STG di cui al Reg. 509/2006 del Consiglio del 20.03.2006;
8. prodotti da agricoltura integrata;

9. prodotti del commercio equo e solidale;
10. prodotti provenienti da aree di produzione ubicate nel territorio regionale;
11. prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale.

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 Friuli Venezia Giulia (allegato alla delibera n. 2188 del 13.12.2012) e le indicazioni dell'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine. 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 della Regione Friuli Venezia Giulia e successive precisazioni dell'ASUI di Udine. 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 al DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 avente ad oggetto *Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della 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 disciplinato nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

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

Per l'affidamento della concessione 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 <b>30</b> punti su 100
elemento B)	offerta tecnica	max <b>70</b> 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>Sub criteri di valutazione</b>	<b>Discrezionali</b>	<b>Tabellari</b>	<b>Punteggio massimo</b>	<b>Schema delle modalità di presentazione dell'offerta</b>
1. CERTIFICAZIONI		T	5	compilazione della tabella 1
2. DIETE SPECIALI	D		8	relazione
3. PERSONALE		T	10	Compilazione della tabella 2
4. QUALITA'DELLE MATERIE PRIME		T	14	Compilazione delle tabelle 3 e 4
5. ORDINI MATERIE PRIME		T	3	Compilazione della tabella 5
6. CALENDARIO DEGLI ORDINI		T	4	Compilazione della tabella 6
7. SOSTITUZIONE DERRATE		T	2	Compilazione della tabella 7
8. INFORMAZIONE	D		6	relazione
9. SOLIDARIETA'	D		4	relazione
10. ATTREZZATURE E MIGLIORIE	D		8	relazione
11. GESTIONE ORGANIZZAZIONE INFORMATIZZATA RILEVAZIONE PRESENZE, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE TARIFFE	D		6	relazione

**PROGETTO CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO  
IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA,  
PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI  
PASIAN DI PRATO**

Dal 01.09.2019 al 31.08.2022 ed eventuale rinnovo triennale fino al  
31.08.2025 e proroga tecnica fino al 31.12.2025

**2. Preventivo di spesa e Quadro economico**

Pasian di Prato, lì

Il Responsabile dell'Area Finanziaria  
e Sociale  
Rag. Daniela Gigante



# 1. PREVENTIVO DI SPESA E QUADRO ECONOMICO

La stima degli oneri necessari all'affidamento della concessione del servizio viene riassunta nel seguente prospetto economico. Il calcolo è stato effettuato in riferimento al periodo considerato, e cioè dal 01.09.2019 al 31.08.2022 ed eventuale rinnovo triennale fino al 31.08.2025 e proroga tecnica fino al 31.12.2025 e sulla scorta dei dati relativi:

- al numero di pasti/anno somministrati in media negli anni precedenti (n. 72.600 /anno per un totale di 464.640 pasti nel periodo 2019-2022)
- al costo unitario per pasto come indicato nella tabella sottostante:

1	Scuola dell'Infanzia di Passons	€. 2,50 iva esclusa – oltre a €. 0,020 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
2	Scuola dell'Infanzia di Pasian di Prato	€. 5,50 iva esclusa – oltre a €. 0,045 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
3	Scuola Primaria di Pasian di Prato e Scuola Primaria di Passons	€. 5,60 iva esclusa – oltre a €. 0,045 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
4	Scuola Secondaria di primo grado	€. 6,40 iva esclusa – oltre a €. 0,051 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

## Preventivo di spesa.

	DESCRIZIONE	Numero pasti annui	PREZZO UNITARIO Esclusa iva e oneri della sicurezza	Importo annuale contratti al netto iva e oneri della sicurezza
1	Pasti Scuola dell'Infanzia di Passons	13.868	2,50	85.756,00
2	Pasti scuola dell'Infanzia di Pasian di Prato	15.592	5,50	34.670,00
3	Pasti scuole primarie di Pasian di Prato e Passons	37.380	5,60	209.328,00
4	Pasti scuola secondaria di 1° grado di Pasian di Prato	5.760	6,40	36.864,00
<b>VALORE ANNUALE AL NETTO DEGLI ONERI DELLA SICUREZZA</b>				<b>€. 366.618,00</b>
<b>SPESA ANNUALE PER GLI ONERI DELLA SICUREZZA</b>				<b>€. 2.939,27</b>
<b>VALORE COMPRENSIVO DI EVENTUALE RINNOVO E PROROGA TECNICA FINO AL 31.12.2025 (esclusa iva e oneri della sicurezza)</b>				<b>€. 2.346.355,20</b>
<b>SPESE PER GLI ONERI DELLA SICUREZZA</b>				<b>€. 18.811,32</b>

## Quadro economico

<b>A – Importo del servizio</b>		
A.1) Oneri per il servizio di refezione per l'intera durata	€ 2.346.355,20	
A.2) Oneri per la sicurezza di rischi di interferenza (intera durata e non soggetti a ribasso di gara)	€ 18.811,32	
Totale importo previsto del servizio		€ 2.365.166,52
<b>B - Somme a disposizione</b>		
B.1) I.V.A. 4% su servizio di refezione	€ 93.854,21	
B.2) I.V.A. 22% su oneri sicurezza	€ 4.138,49	
B.3) Contributo A.V.C.P	€ 600,00	
B.4) spese per la commissione giudicatrice	€ 8.000,00	
B.5) Spese per pubblicazioni	€ 2.400,00	
B.6) Incentivo art. 113 D.Lgs. 50/2016 (2% di A) quota 80%	€ 37.842,66	
B.6.1 Incentivo art. 113 D.Lgs. 50/2016 (2% di A) quota 20%	€ 9.460,67	
B.7) Imprevisti	€ 2.000,00	
Totale somme a disposizione		€ 158.296,03
<b>C - Totale complessivo</b>		<b>€ 2.523.462,55</b>

QUADRO ECONOMICO		importo	ripartizione tra esercizi finanziari	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
<b>A)</b>	<b>importo del servizio</b>									
a1	oneri per il servizio di refezione 1/9/2019-31/12/2025	2.346.355,20		157.666,88	394.167,20	394.167,20	394.167,20	394.167,20	394.167,20	217.852,32
a2	oneri per la sicurezza	18.811,32		3.135,22	3.050,46	3.050,46	3.050,46	3.050,46	3.050,46	
	<b>totale a base di gara</b>	<b>2.365.166,52</b>		<b>160.802,10</b>	<b>397.217,66</b>	<b>397.217,66</b>	<b>397.217,66</b>	<b>397.217,66</b>	<b>397.217,66</b>	<b>217.852,32</b>
<b>B)</b>	<b>somme a disposizione</b>									
b1	IVA 4% sul servizio di refezione	93.854,21		6.306,68	15.766,69	15.766,69	15.766,69	15.766,69	15.766,69	8.714,09
b2	iva 22% su oneri per la sicurezza	4.138,49		689,75	671,10	671,10	671,10	671,10	671,10	0,00
b3	contributo AVCP	600,00		600,00						
b4	spese per la commissione giudicatrice	8.000,00		8.000,00						
b5	spese per pubblicazioni	2.400,00		2.400,00						
b6	incentivo art. 113 d. lgs. 50/2016 2% di A) quota 80%	37.842,66	47.303,33	2.572,83	6.355,48	6.355,48	6.355,48	6.355,48	6.355,48	3.485,64
b6	incentivo art. 113 d. lgs. 50/2016 2% di A) quota 20%	9.460,67		643,21	1.588,87	1.588,87	1.588,87	1.588,87	1.588,87	871,41
b7	imprevisti	2.000,00		333,33	333,33	333,33	333,33	333,34	333,34	
	<b>totale somme a disposizione</b>	<b>158.296,03</b>		<b>21.545,80</b>	<b>24.715,47</b>	<b>24.715,47</b>	<b>24.715,47</b>	<b>24.715,48</b>	<b>24.715,48</b>	<b>13.071,14</b>
	<b>totale complessivo</b>	<b>2.523.462,55</b>		<b>182.347,90</b>	<b>421.933,13</b>	<b>421.933,13</b>	<b>421.933,13</b>	<b>421.933,14</b>	<b>421.933,14</b>	<b>230.923,46</b>