



COMUNE DI DECIMOMANNU

Città Metropolitana di Cagliari

1° Settore

RELAZIONE ISTRUTTORIA AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'OBBLIGO E DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI DECIMOMANNU PERIODO ANNI SCOLASTICI 2021/2022-2022/2023-2023/2024

(ART. 34 comma 20 D.L. 179/2012 convertito in legge 17.12.2012 n. 221)
Allegato alla deliberazione del Consiglio Comunale n. 29 del 29.7.2021

A) PREMESSA

I servizi pubblici locali sono quei servizi di interesse generale volti a soddisfare i bisogni di una comunità indifferenziata di cittadini, non solo in termini economici, ma anche in termini di promozione sociale. In particolare, la nozione di servizio pubblico locale in base alle interpretazioni elaborate al riguardo dalla giurisprudenza comunitaria e dalla Commissione Europea, deve essere considerata omologa a quella comunitaria di Servizio di Interesse Generale, ove limitata all'ambito locale (Sentenza n. 272/2004 della Corte di Giustizia UE). I Servizi di Interesse Generale sono quei servizi forniti dietro retribuzione o meno, considerati d'interesse generale dalle autorità pubbliche, diretti a soddisfare i bisogni della comunità o di parte di essa e soggetti pertanto a specifici obblighi di pubblico servizio, volti cioè a conformare l'espletamento delle attività a regole di continuità, regolarità, qualità, capacità-tecnico professionali. In particolare il "Servizio" deve considerarsi "pubblico" quando a prescindere dalle modalità di gestione da parte della Pubblica Amministrazione o dei privati attribuisca un'utilità direttamente percepibile e quindi diretta e non mediata, ai singoli o all'utenza complessivamente considerata.

Esistono due categorie di servizio pubblico locale: - CON RILEVANZA ECONOMICA; - SENZA RILEVANZA ECONOMICA; È di rilevanza economica il servizio che s'innesta in un settore per il quale esiste, quantomeno in potenza, una redditività, e quindi una competizione sul mercato, benché siano previste forme d'intervento finanziario pubblico della relativa attività. Deve invece considerarsi privo di rilevanza economica il servizio che, per sua natura o per le modalità con cui viene svolta la relativa gestione, non dà luogo ad alcuna competizione e quindi appare irrilevante ai fini della concorrenza.

Il servizio di mensa scolastica risulta possedere le caratteristiche del servizio pubblico locale a rilevanza economica, poiché sussiste in ambito privatistico come distinta attività economica e, in ambito pubblico, non può essere considerata mera attività strumentale per l'amministrazione locale, poiché eroga direttamente servizi alla popolazione. Trattasi in particolare di un servizio pubblico a domanda individuale, vale a dire di un servizio che i comuni non sono tenuti a fornire obbligatoriamente, ma in forma facoltativa in quanto rientrante in quelle attività gestite direttamente dall'ente locale, poste in essere non per obbligo istituzionale, che vengono utilizzate a richiesta dell'utente e che non sono state dichiarate gratuite per legge nazionale o regionale. Per tali categorie di servizi è prevista una percentuale minima di copertura dei costi con obbligo per gli enti locali di richiedere agli utenti una contribuzione, stante la volontà del legislatore di limitare la gratuità delle prestazioni dei servizi a quelle sole tipologie tassativamente previste dalla legge. Ed invero, al di fuori delle prestazioni dichiarate gratuite per legge nazionale o regionale, i servizi pubblici a domanda individuale sono soggetti a contribuzione da parte dei soggetti fruitori.

Questo servizio è considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. È 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. Pertanto, il soggetto che lo andrà ad erogare dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

L'accesso e la pratica di una sana e corretta alimentazione è uno dei diritti fondamentali per il raggiungimento del migliore stato di salute ottenibile, in particolare nei primi anni di vita.

Nella ristorazione scolastica è di fondamentale importanza elevare il livello qualitativo dei pasti, come

qualità nutrizionale e sensoriale, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare e può svolgere un ruolo di rilievo nell'educazione alimentare coinvolgendo bambini, famiglie, docenti.

La ristorazione scolastica non deve essere vista esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori.

Un'alimentazione equilibrata e corretta, ma anche gradevole ed accettabile, costituisce per tutti un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute e, in età evolutiva, per una crescita ottimale.

A scuola, una corretta alimentazione ha il compito di educare il bambino all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari.

L'alimentazione del bambino deve essere considerata in un contesto più ampio, quale quello dell'ambiente, inteso non solo in senso fisico, ma anche socio-culturale e psicologico.

L'obiettivo globale del servizio di ristorazione è quello di fornire un pasto appropriato in un contesto adeguato secondo una visione sistematica della qualità. In tal senso, le finalità e le strategie di organizzazione di un servizio di ristorazione scolastica devono ispirarsi a una consapevole ed efficace politica di qualità totale che tenga conto di:

- definizione e formalizzazione di ruoli e responsabilità per la progettazione, gestione, produzione, controllo

- individuazione delle risorse umane necessarie e delle relative qualifiche

- addestramento e aggiornamento del personale sugli obiettivi e peculiarità del servizio in ragione delle sue finalità e della sua utenza

- corretta gestione e miglioramento delle dotazioni strutturali ed impiantistiche

- disponibilità di locali ed arredi di adeguato comfort per la consumazione del pasto

- valutazione e gestione di avanzi ed eccedenze

- corretta gestione dei rifiuti (raccolta differenziata, uso di piatti in ceramica o abasso impatto ambientale, ecc.)

- attivazione di un sistema di rilevazione e gestione delle non conformità del servizio

- differenziazione del menù in relazione alla tipologia e necessità degli utenti

- congruità degli orari di consumazione con le abitudini alimentari e le necessità fisiologiche degli utenti

- sistema di verifica del grado di soddisfazione dell'utenza, attraverso indicatori oggettivi e soggettivi,

- specifici interventi di collaborazione a progetti educativi in tema di alimentazione.

Gli attori protagonisti che entrano nell'ambito delle competenze correlate alla ristorazione scolastica sono:

- Ente committente (Comune), -Gestore del servizio di ristorazione-(ditta appaltatrice), Utenza (bambini e loro familiari) -Istituzione scolastica -Azienda Sanitaria Locale

Un'efficace comunicazione fra gli interlocutori istituzionali e le famiglie è fondamentale per la promozione di sinergie che possono rivelarsi estremamente proficue se coordinate in un progetto comune di promozione dell'educazione e della salute.

Al Comune in qualità di Ente committente competono:

- scelta della tipologia del servizio che intende offrire e predisposizione degli atti di gara per l'affidamento del servizio

- programmazione di investimenti e risorse

- controllo e vigilanza complessivo sul servizio

- sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, con controlli rivolti a:

- qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito

- buona organizzazione e conduzione del servizio

Al gestore del servizio competono in particolare:

- svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali offerta di prodotti-pasto nella logica di un sistema di qualità
- formazione/aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione scolastica

La Commissione mensa scolastica, quale organo di rappresentanza può svolgere:

- ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune e la Scuola facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa
- ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte d'intesa con l'Amministrazione comunale

B) QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

a) DISCIPLINA EUROPEA:

- DIRETTIVA 2014/24/UE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 26 febbraio 2014 sugli appalti pubblici e che abroga la direttiva 2004/18/CE.

b) NORMATIVA NAZIONALE

- Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii. - Codice dei contratti pubblici
- Allegato IX al Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii. - Codice dei contratti pubblici servizi di cui agli articoli 140, 142, 143, 144
- Decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 e ss.mm.ii. - T.U.E.L.

In particolare la modalità di gestione dei servizi e dei relativi impianti di rilevanza economica è regolamentata in prima battuta dal D.Lgs 267/00 all'art. 113, che attualmente contempla sia la gestione attraverso società di capitali ad esclusiva partecipazione pubblica, ove l'ente detenga un controllo analogo ai servizi direttamente gestiti, ovvero l'affidamento a soggetti privati tramite gara ad evidenza pubblica;

Oltre all'articolo 113 T.U. sugli Enti Locali, in materia di servizi locali di rilievo economico e imprenditoriale, occorre tener conto anche dell'art. 34, comma 20, del d.l 179/2012 coordinato con la legge di conversione 17 dicembre 2012, n. 221;

In proposito si deve considerare che, a seguito della dichiarazione di incostituzionalità dell'art.4. del D.L. 138/2011, la disciplina applicabile è attualmente quella dell'art. 34 comma 20 del D.L. 179/2012 convertito in L.221/2012, il quale testualmente dispone: *"Per i servizi pubblici locali di rilevanza economica, al fine di assicurare il rispetto della disciplina europea, la parità tra gli operatori, l'economicità della gestione e di garantire adeguata informazione alla collettività di riferimento, l'affidamento del servizio è effettuato sulla base di apposita relazione, pubblicata sul sito internet dell'ente affidante, che dà conto delle ragioni e della sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelta e che definisce i contenuti specifici degli obblighi di servizio pubblico e servizio universale, indicando le compensazioni economiche se previste".*

L'art. 112 del D.Lgs. n. 267/2000 definisce " Servizi pubblici locali" quei servizi che hanno "per oggetto la produzione di beni ed attività rivolte a realizzare fini sociali e a promuovere lo sviluppo economico e civile delle comunità locali."

Tale competenza spetta al Consiglio Comunale, organo in grado di interpretare i bisogni della collettività locale, valutarne le necessità e soddisfarle.

Il "servizio" deve qualificarsi come "pubblico" quando, a prescindere dalla modalità di gestione da parte della pubblica amministrazione o dei privati, sia diretto a soddisfare direttamente le esigenze dell'utenza in ragione del fatto che il soddisfacimento diretto e immediato dei bisogni dell'utenza è l'elemento che differenzia il servizio pubblico da ogni altra attività privata imprenditoriale.

La presente relazione è finalizzata ad assolvere alla previsione di cui all'art. 34, comma 20, del D.L. 18/10/2012 n. 179, convertito con legge n. 221 del 17/12/2012.

La scelta della modalità di affidamento dei servizi pubblici locali di rilevanza economica deve perseguire, nel rispetto della normativa vigente, i seguenti obiettivi:

- (a) efficacia rispetto alle finalità di interesse generale degli enti territoriali;
- (b) economicità in termini di costi di fornitura dei servizi, nell'interesse degli utenti e nel rispetto dei vincoli di finanza pubblica;
- (c) tutela della concorrenza.

A tal fine, gli enti devono motivare le proprie decisioni, attraverso una valutazione comparativa di convenienza, nella relazione che, ai sensi dell'art. 34 del D.L. 179/2012 (convertito in Legge 17 dicembre 2012, n. 221), sono tenuti a predisporre e pubblicare prima di procedere all'affidamento del servizio.

Ai sensi dell'art. 34, del D.L. 179/2012: "per i servizi pubblici locali di rilevanza economica, al fine di assicurare il rispetto della disciplina europea, la parità tra gli operatori, la economicità della gestione e di garantire adeguata informazione alla collettività di riferimento, l'affidamento del servizio è effettuato sulla base di apposita relazione, pubblicata sul sito internet dell'amministrazione affidante, che dà conto della ragioni e della sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelta e che definisce i contenuti specifici degli obblighi di servizio pubblico, indicando le compensazioni economiche, se previste".

La presente relazione si pone l'obiettivo di coniugare i contenuti di detta norma con le nuove determinazioni che, ai sensi dell'art. 42, comma 2, lettera e) del Tuel, il Consiglio Comunale di Decimomannu è chiamato ad assumere in ordine alle modalità di gestione del servizio pubblico locale della mensa scolastica degli alunni della Scuola dell'obbligo e della Scuola dell'Infanzia.

Per la refezione scolastica può parlarsi di servizio pubblico locale a rilevanza economica, poiché sussiste in ambito privatistico come distinta attività economica con una sua redditività e eroga prestazioni alla pluralità dell'utenza (finanziato anche se parzialmente dalle tariffe di contribuzione degli utenti in base all'ISEE) , offerto alla popolazione con modalità che ne garantiscano l'accesso in condizioni di parità per tutti gli utenti e a prezzi accessibili.

C) GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI DECIMOMANNU - FORMA DI AFFIDAMENTO PRESCELTA

Il Servizio di Refezione Scolastica, definito come servizio pubblico a domanda individuale ai sensi del D.M. 31 dicembre 1983, è uno degli interventi che concorre all'effettiva attuazione del diritto allo studio, facilitando la permanenza nella scuola di competenza da parte dell'utenza a fronte di orari prolungati oltre le ore 14.00.

Attraverso l'appalto pubblico del servizio di mensa scolastica, il Comune ritiene che il servizio fornito da ditta specializzata, in possesso dei prescritti requisiti di legge, possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso a carico dell'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

Per quanto sopra, si ritiene sussistano i requisiti e le ragioni indicate dall'art. 34, comma 20 D.L. 179/2012 convertito in L. 221/2012 per scegliere la forma di gestione del servizio di mensa scolastica mediante appalto, nel rispetto delle disposizioni dettate dal D.Lgs 50/2016, in quanto ad oggi risulta essere la sola modalità di gestione perseguitabile, visto che il Comune non dispone di adeguate risorse umane e strumentali.

Ai sensi del D. Lgs. n. 50/2016 la gara:

- verrà espletata mediante procedura aperta (articolo 60 Decreto Legislativo 50 del 2016, in combinato disposto con l'articolo 2, comma 2, del Decreto Legge 76 del 2020, convertito in Legge 120 del 2020);
- verrà aggiudicata sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (combinato disposto articolo 144, comma 1 e articolo 95, comma 3, lettera a, Decreto Legislativo 50 del 2016) sulla base del miglior rapporto qualità prezzo;
- la valutazione dell'offerta tecnica (articolo 144 Decreto Legislativo 50 del 2016) tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti e della qualità della formazione degli operatori.

L'utenza è composta:

- da alunni della scuola dell'Infanzia, della scuola primaria e della Scuola Secondaria di Primo Grado;
- da personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa) che assolve compiti di assistenza e vigilanza sugli alunni,

L'erogazione del servizio dovrà avvenire, secondo il calendario scolastico e le indicazioni del Dirigente Scolastico e presumibilmente:

- 1) Scuola dell'Infanzia nei giorni dal lunedì al venerdì nel refettorio di Via Petrarca.
- 2) Scuola Primaria per le classi sperimentali nei giorni dal lunedì al venerdì in locali idonei all'interno del plesso scolastico
- 3) Scuola Secondaria di Primo Grado il martedì ed il giovedì classi in locali idonei all'interno del plesso scolastico.

Gli studenti iscritti per l'anno scolastico 2021/2022, come comunicati dal locale Istituto comprensivo L da Vinci sono complessivamente 281, suddivisi come segue:

Scuola Infanzia: 147

Scuola Primaria: 47

Scuola secondaria di primo grado: 87

Nella Scuola secondaria di primo grado proseguirà la sperimentazione del nuovo indirizzo sportivo con un incremento del numero degli alunni che potranno beneficiare del servizio e proseguirà l'altro corso storico con il tempo prolungato.

Nella Scuola primaria si registrerà un incremento degli utenti a seguito dell'avvio del servizio a favore della nuova classe prima della sezione del tempo pieno e della storicitizzazione del servizio a favore della classe della stessa sezione che ne beneficiava lo scorso anno scolastico e così per gli anni scolastici successivi.

E' intendimento dell'Amministrazione comunale, di concerto con l'Istituto comprensivo L. da Vinci, ampliare l'offerta delle sezioni a tempo pieno al fine di soddisfare le eventuali le eventuali richieste di iscrizioni al tempo pieno .

Rispetto al momento di avvio del precedente appalto, nella scuola dell'Infanzia sono presenti una sezione in più, nella scuola primaria due sezioni in più e nella scuola secondaria due sezioni in più, con un incremento complessivo da otto a tredici sezioni;

-per i prossimi anni, considerando il trend anagrafico e della popolazione scolastica, si prevede un sostanziale mantenimento e verosimilmente un incremento del numero degli iscritti al servizio;

Sulla base delle risultanze del servizio svolto nelle annualità precedenti, è stato definito il quadro economico relativo all'intera durata dell'appalto e stimato il valore massimo dell'appalto ai sensi del D. Lgs. 50/2016. Si riportano di seguito le voci principali:

- Il prezzo a base di gara per singolo pasto è stabilito nella misura di:
- euro 5,30, soggetto a ribasso, oltre all'IVA di legge, per ogni singolo pasto per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di I grado, Docenti e collaboratori scolastici.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi. Saranno pagati, esclusivamente, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

-la durata dell'appalto è prevista per tre mesi dell'anno scolastico 2021/2022 (da aprile a giugno), per l'anno scolastico 2022/2023 e per l'anno scolastico 2023/2024 con scadenza al 30.6.2024 con facoltà di rinnovo del contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari ad un altro anno scolastico 2024/2025.

-Il valore stimato dell'appalto del servizio di mensa scolastica degli alunni della scuola dell'obbligo e della scuola dell'infanzia del Comune di Decimomannu per la durata sopra indicata, considerato l'eventuale anno di rinnovo ammonta presuntivamente in euro 734.914,00 di cui 733.414,00 per pasti, (soggetto a ribasso), ed € 1.500,00 per oneri di sicurezza (non soggetto a ribasso), oltre all'IVA nella misura di legge, calcolato per la fornitura complessiva annua presunta di n. 41.514 pasti stimati sulla base dei dati comunicati dall'Istituto comprensivo L. da Vinci;

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

La spesa sarà finanziata in parte con fondi del bilancio comunale e in parte con la contribuzione dell'utenza (mediante l'applicazione delle tariffe deliberate dalla Giunta Comunale) ed eventuali contributi regionali/statali qualora previsti.

Nella predisposizione degli atti di gara si dovrà tenere conto delle caratteristiche e dei criteri di seguito indicati:

- A) applicazione nell'appalto delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per la ristorazione scolastica adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente numero 65 del 10 marzo 2020 (emanato ai sensi dell'art.34, comma 1, del D. Lgs.50/2016);
- B) previsione di criteri ambientali premianti nella valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa;
- C) promozione del recupero del cibo non somministrato per essere destinato a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155 del 2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale";
- D) promozione della sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità della filiera agroalimentare;
- E) previsione di meccanismi di inserimento di diete differenziate per i soggetti affetti da allergie o altre patologie che necessitino di particolari accorgimenti alimentari, o correlate a ragioni etico- religiose o culturali;
- F) inserimento di prodotti biologici, impiego di prodotti dop, 1gp, tipici, tradizionali, locali e a filiera corta e del mercato equo solidale, compatibilmente con le indicazioni del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ATS Sardegna;

G) la rilevazione delle presenze quotidiane, prenotazione e conteggio dei pasti da somministrare e raccolta dati dovrà effettuarsi tramite il sistema informatico già in uso al Comune di Decimomannu; sarà cura dell'aggiudicatario verificare giornalmente il numero degli utenti e le eventuali diete particolari.

H) nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, compatibilmente con le misure di sicurezza per il contenimento della diffusione da COVID 19, privilegiare l'utilizzo di posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.) o materiale ecologico biodegradabile al 100%;

I) inclusione della corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, a carico dell'appaltatore, coerente con le modalità di raccolta stabilite dall'amministrazione comunale; riduzione della produzione di rifiuti riciclo dei rifiuti organici (compostaggio) educazione al consumo (accettazione dei cibi, richieste adeguate alla possibilità di consumo, ecc.)

L) previsione di un sistema di verifiche e controlli sul rispetto delle clausole contrattuali e di un sistema sanzionatorio in caso di inadempienza;

M) inserimento nelle procedure di gara di meccanismi che privilegino, oltre agli aspetti di carattere economico, l'affidabilità delle ditte partecipanti tali da assicurare un alto livello qualitativo del servizio;

N) promozione di iniziative atte a diffondere l'educazione a una sana alimentazione integrata.

D)OBLIGHI DI SERVIZIO PUBBLICO LOCALE IMPOSTI ALL'AFFIDATARIA

La gestione del servizio dovrà prevedere gli obblighi di servizio pubblico locale (definizione dei requisiti specifici imposti dalle autorità pubbliche al fornitore del servizio per garantire il conseguimento di obiettivi di interesse pubblico).

Il servizio, tenuto conto del Piano dell'Offerta Formativa scolastica, deve essere effettuato a favore degli alunni nelle scuole dell'infanzia (ex materna) e delle scuole Primarie (ex elementari) in cui si effettua il tempo pieno, nonché a favore degli alunni delle classi a tempo prolungato della scuola secondaria di primo grado (ex scuola Media), comprensivo del pasto al personale insegnante e ATA (non docente) impegnato nella vigilanza e assistenza agli alunni durante la somministrazione del pasto, autorizzato dal Dirigente scolastico .

Il servizio si svolgerà di regola in tutti i giorni feriali con esclusione del sabato, dei giorni festivi e di vacanza e prevederà un pasto giornaliero a bambini, insegnanti e personale non docente (ATA) della scuola dell'infanzia, primaria e due giorni alla settimana per la scuola secondaria di primo grado, che frequentano o espletano attività nel tempo pieno o tempo prolungato. La Ditta aggiudicataria dovrà espletare il suddetto servizio con personale a suo carico, idoneo, munito dei requisiti soggettivi di legge e adeguato, numericamente, alle necessità dello stesso in base alla vigente normativa di legge.

La cottura dei pasti dovrà avvenire presso il centro di cottura messo a disposizione dall'Appaltatore, adeguato a tutte le norme vigenti in materia e dotato di ogni attrezzatura/apparecchiatura che serva ad assicurare il buon funzionamento del servizio, per il periodo dell'appalto, con l'applicazione del sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 193/2007).

L'appaltatore ha pertanto l'obbligo di disporre, al momento dell'inizio dell'appalto e durante il corso dello stesso, di apposito centro di produzione dei pasti regolarmente registrato ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 per la preparazione, la cottura e la confezione dei pasti in oggetto, nonché per lo stoccaggio delle materie prime ove previsto. In ragione della necessità di assicurare un livello qualitativo ottimale dei pasti forniti, il centro di produzione dei pasti deve essere ubicato ad una distanza dai punti di somministrazione, tale che sia assicurata la consegna con tempi di percorrenza non superiori ai 30 minuti.

I pasti dovranno essere preparati esclusivamente in detto edificio e solo in caso di guasto o di avaria agli impianti di cottura o di conservazione, la ditta appaltatrice è tenuta a garantire la produzione dei pasti individuando una o più strutture alternative fino al ripristino del locale di produzione individuato per l'esecuzione del presente appalto.

La gestione del servizio mensa scolastica include:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la conservazione delle stesse, la preparazione dei pasti presso il centro cottura messo a disposizione dalla ditta appaltatrice ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame fresco/caldo (senza utilizzo di cibi precotti) presso i plessi scolastici;

- la predisposizione dei tavoli e il riassetto, pulizia e sanificazione dei locali e di tutti gli arredi, gli utensili e le attrezzature;

-la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la somministrazione dei pasti con scodellamento, le stoviglie e gli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali dei refettori (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio) e l'assistenza agli stessi durante il pranzo per la Scuola dell'Infanzia in Via Petrarca, e presso i

refettori della Scuola Primaria e Secondaria di I grado nei plessi scolastici dell'Istituto comprensivo in Via E. D'Arborea;

-il trasporto dei pasti dal centro cottura, luogo di preparazione, ai luoghi di somministrazione, per tale servizio la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare appositi furgoni adeguatamente predisposti e riservati al trasporto degli alimenti idonei ai sensi delle normative vigenti in materia.

I cibi dovranno essere immessi in contenitori termici non appena cotti che dovranno avere tutti i requisiti richiesti dalle leggi sanitarie vigenti in materia, atti a mantenere la temperatura ottimale fino alla consumazione negli orari indicati dalle singole scuole.

-la consegna e la somministrazione dei pasti secondo gli orari indicati dall'autorità scolastica presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia, della scuola Primaria e della Scuola Secondaria di I grado dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti al fine di conservare la temperatura adeguata degli alimenti da somministrare.

-la ripulitura dei locali scolastici, smaltimento dei rifiuti e destinazione delle eccedenze, l'appaltatore ha l'obbligo di ripulire i locali in cui avviene la somministrazione dei pasti, provvedendo a ritirare i contenitori utilizzati e qualsivoglia altro elemento che possa creare disordine o carenza di igiene.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti nei plessi scolastici deve essere effettuata dall'impresa appaltatrice, con assoluto rispetto della disciplina generale e comunale in materia.

-la gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti; la differenziazione e sgombero dei rifiuti.

- su richiesta del Comune di Decimomannu, e senza oneri aggiunti, dovranno essere forniti pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative, il cui costo unitario sarà comunque quello di aggiudicazione.

Il Comune mette a disposizione della Ditta Appaltatrice i locali destinati a refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato, locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto, eventuale attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi prima dell'inizio del servizio.

- Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente Autorità sanitaria locale e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche e merceologiche.
- I prodotti impiegati debbono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria; ogni alimento che si intende impiegare, nell'ampia gamma di scelta merceologica e commerciale, va individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, ingredienti, conservabilità, stato di conservazione, shelf-life, confezionamento e imballaggio, filiera.
- Il gestore del servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche; conseguentemente solo i prodotti definiti, accettati ed accreditati dal committente in quanto rispondenti ai requisiti, dovranno trovare impiego nel servizio. Ogni modifica relativa ai prodotti indicati dovrà essere preventivamente approvata dal committente che ne verificherà la costanza delle caratteristiche prima di consentirne l'impiego.
- L'esecuzione del servizio deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta Appaltatrice. Tutto il personale impiegato deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.lgs 81/2008). La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene.
- La Ditta Appaltatrice è tenuta al rispetto delle norme contrattuali vigenti ed applicabili, in materia di assunzioni di personale del reparto di riferimento, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, e a tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta Appaltatrice, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.
- L'aggiudicatario è tenuto a predisporre il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione

minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune.

La ditta Appaltatrice deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

La ditta Appaltatrice è tenuta al rispetto della normativa in materia di contenimento dell'epidemia da COVID 19 incidente sulle modalità di esecuzione del servizio e ad attuare le misure di sicurezza necessarie a eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici dell'attività svolta.

Decimomannu 20.12.2021

IL RESPONSABILE DEL 1° SETTORE
Dott.ssa Donatella Garau