



COMUNE DI BRESSANA BOTTARONE

RELAZIONE GENERALE ILLUSTRATIVA

AI SENSI DELL'ARTICOLO 41 E DELL'ARTICOLO 4-BIS DELL'ALLEGATO I.7 DEL CODICE DEI
CONTRATTI PUBBLICI (D.LGS. 36/2023 E S.M.I.)

**GESTIONE IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE, DEL COMUNE DI BRESSANA BOTTARONE.**

Premessa

La ristorazione scolastica e collettiva ha un ruolo importante in ambito scolastico e assume un ruolo fondamentale nel favorire l'inclusione e l'adozione di scelte salutari, imponendo al concessionario un profilo di prestazione con standard elevati e un livello ottimale. Le norme e le linee d'indirizzo a cui si è fatto riferimento nell'elaborazione dei documenti di gara sono:

- D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 artt. 57,108,114,115,116,130
- Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 10 aprile 2013,
- Legge 8 novembre 2013, n. 128;
- Legge n. 141/2015;
- Legge n. 166/2016;
- D.L. 10 marzo 2020 (Criteri Minimi Ambientali);
- D. Lgs. 116/2020; Linee Guida ANAC n. 2; Diretta UE 2019/904;
- Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale, scolastica del ministero della salute (G.U. 11/11/2021);
- D. Lgs. 196 del 8 novembre 2021
- Legge n.61 del 17 maggio 2022
- REG. (CE) n.852/2021
- REG.(CE) N 178/2002
- Decreto legislativo 81/08
- Delibera ANAC.n.497 del 29 ottobre 2024

Scelta della procedura

L'Amministrazione comunale ha scelto di procedere mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del d.lgs. 36/2023, per l'affidamento in concessione, del servizio di ristorazione collettiva.

Il nuovo servizio di ristorazione avrà durata triennale, e sarà gestito mediante concessione. È posto a carico del concessionario, ai sensi dell'art. 177 del Codice, il rischio operativo legato alla gestione del servizio lasciando indenne l'Amministrazione comunale.

Il Comune di Bressana Bottarone interverrà a supporto dell'utenza con tariffe agevolate destinate ai residenti e, in particolare, alle famiglie numerose.

Obiettivi

Nel corso del prossimo contratto di concessione, il servizio sarà interessato da alcune modifiche logistiche e nelle modalità di erogazione del servizio, al fine di migliorare la qualità percepita, con l'obiettivo di incrementare il numero degli utenti che, a causa del livello di qualità attuale non soddisfacente, preferiscono optare per il "panino da casa"

Con questo obiettivo verrà ripristinato l'utilizzo, come refettorio, dell'aula mensa, per la distribuzione del pasto con modalità self service per le classi 3-4-5 della primaria.

Mentre per le prime e seconde classi verrà utilizzata l'aula adiacente all'aula mensa con servizio al tavolo.

Altra innovazione importante, in coerenza con le norme previste dai CAM- criteri ambientali minimi, sarà l'utilizzo di stoviglie riutilizzabili e non più monouso.

Il lavaggio sarà effettuato presso la cucina dell'operatore economico aggiudicatario che provvederà al trasporto, al lavaggio e alla sanificazione.

Il servizio di ristorazione dovrà garantire un livello ottimale sia in termini di qualità nutrizionale che sensoriale, nel rispetto dei requisiti di sicurezza igienico-microbiologica e di apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente.

Il ruolo del servizio di ristorazione collettiva è anche quello di indirizzare corretti comportamenti alimentari, attraverso un'attenta strutturazione dei menu, la divulgazione di adeguate informazioni sulle scelte alimentari da intraprendere, e nell'adozione di un corretto ed equilibrato menu giornaliero, nel rispetto delle stagionalità.

Nell'elaborazione dei documenti progettuali, si è ritenuto opportuno coniugare la qualità sensoriale e la qualità nutrizionale, prevedendo preparazioni gastronomiche che assecondino i gusti degli utenti e, al contempo, tengano conto delle abitudini e delle tradizioni locali, applicando la rotazione dei menu su base mensile, considerando che il pasto scolastico rappresenta una parte importante della giornata alimentare dei bambini e dei ragazzi, dovendo garantire circa il 35% del fabbisogno giornaliero degli apporti consigliati dai LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia).

Nella definizione delle grammature delle diverse ricette si è reso necessario:

- differenziare le grammature in relazione all'effettiva età del commensale;
- proporre portate uniche (primo e secondo);
- incentivare il consumo di ortaggi, meglio se freschi, proponendoli sia come contorno, sia come ingredienti all'interno di primi e secondi;
- incentivare il consumo di legumi;
- incentivare il consumo di frutta fresca, come snack a merenda (mattutina e pomeridiana).

La definizione delle grammature degli alimenti proposti in menù e/o su proposta dell'operatore tiene conto delle linee guida dei LARN.

Tipologia dell'utenza

L'utenza a cui è rivolto il servizio è composta dagli alunni e dal personale scolastico autorizzato della Scuola primaria di Piazza Chiesa, 1.

Dimensione dell'utenza

Il numero dei pasti di riferimento è quello ipotizzato con riferimento all'utenza 2023/2024 e con una proiezione per il 2025/2026, come riportato nella tabella che segue:

Tipologia utenza	Numero giorni/anno di erogazione servizio	n. pasti /anno bambini	n. pasti /anno adulti	n. Pasti anno	n. pasti durata contrattua le 3 anni
Alunni e personale scolastico scuola primaria	105	7.875	525	8.400	25.200

Organizzazione del servizio

La produzione dei pasti avviene presso la cucina dell'operatore economico aggiudicatario e il trasporto presso la sede di consumo all'interno del territorio del Comune di Bressana Bottarone.

Ubicazione refettorio

Relativamente al refettorio, si precisa che attualmente lo stesso è ubicato nello stabile di Piazza Chiesa, 1.

Modalità d'organizzazione del processo produttivo

Il processo di produzione prevede la produzione dei pasti, il confezionamento in multi-porzione, con il sistema fresco-caldo, il trasporto, la distribuzione e la pulizia dei refettori.

Modalità di trattamento della componente calda del pasto dopo cottura

È prevista la distribuzione senza soluzione di continuità tranne nei casi previsti dal capitolato.

Dimensionamento della forza lavoro necessaria per lo svolgimento del servizio

La stima delle risorse umane necessarie all'espletamento del servizio ha tenuto conto, per quanto concerne la distribuzione e le attività presso i luoghi di consumo, della consistenza del personale attualmente impiegato in carico al gestore uscente e delle esigenze delle nuove modalità di distribuzione con l'obiettivo di garantire un servizio di qualità, efficiente e ordinato

Per quanto riguarda il personale addetto alla produzione presso il Centro Cottura dell'operatore economico, la stima si è basata sulla produttività oraria in relazione al numero dei pasti giornalmente prodotti. I dati sono inoltre desunti, per stima e comparazione, da realtà analoghe, considerate le previsioni del Capitolato.

Per quanto riguarda la stima del costo delle manodopera si è previsto come prescrittivo il contratto del settore pubblici esercizi settore turismo, comparto pubblici esercizi Ristorazione collettiva. Il costo della manodopera è stato valorizzato ai sensi del comma 13 dell'art. 41 del Codice, in base al Decreto Direttoriale del 27 giugno 2019 "Determinazione del costo orario del lavoro per il personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva – dicembre 2021" riferito alla Provincia di Pavia, rivalutate con gli incrementi retributivi previsti dal rinnovo del CCNL del 5 Giugno 2024.

Qualità delle derrate

La qualità delle derrate è descritta in un allegato specifico, in cui sono riportate le caratteristiche chimico fisiche e biologiche delle derrate e tiene conto delle prescrizioni dei CAM per la ristorazione scolastica.

Menù

I menu sono articolati su quattro settimane e prevedono un menù autunno inverno e un menù primavera estate

Grammature delle preparazioni gastronomiche /alimenti

Le grammature sono state differenziate per classi di età all'interno della scuola primaria. L'esigenza di differenziare le quantità nasce dall'esperienza sul campo dove bambini piccoli non riescono a finire quanto somministrato e bambini più grandi lamentano scarsità di cibo.

L'alimentazione in ambito scolastico riveste un ruolo cruciale nel percorso di crescita del bambino, non solo per soddisfare i bisogni nutrizionali, ma anche per educare a uno stile di vita sano e consapevole. In Italia, la definizione dei menu scolastici è strettamente legata alle indicazioni dei **LARN** (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana), che rappresentano la base scientifica per una programmazione equilibrata e funzionale dei pasti. In questo documento la modulazione delle grammature non è un mero calcolo quantitativo, ma una scelta fondata su:

- evidenze scientifiche (LARN),
- esigenze fisiologiche,
- finalità educative.

In un'epoca in cui l'alimentazione infantile è sempre più condizionata da prodotti ultra-processati e

abitudini alimentari scorrette, **la mensa scolastica può e deve essere un presidio di salute pubblica**, capace di formare gusti, coscienze e stili di vita salutari.

Fornitura attrezzature

È prevista la fornitura di arredi e la stoviglieria per il servizio self service e la dotazione di armadietti per lo spogliatoio dei dipendenti.

Criteri di valutazione

I criteri di valutazione scaturiscono dagli obiettivi dell'Amministrazione Comunale e privilegiano l'attribuzione dei punteggi con criteri quantitativi.

Stima del più probabile valore di mercato del pasto

Per la stima del più probabile valore di mercato del servizio è stata adottato il metodo della stima analitica:

a) l'importo a base di gara comprende i costi della manodopera per il servizio di ristorazione, calcolati sulla base del personale occorrente, suddiviso per livello e per monte ore settimanale e complessivo, impiegato presso la cucina e presso i refettori e in base alle caratteristiche e alle prestazioni previste dal servizio oggetto della procedura in modo particolare per quanto riguarda le modalità di somministrazione.

Il costo della manodopera è stato valorizzato ai sensi del comma 13 dell'art. 41 del D.lgs. 36/2023, in base al Decreto Direttoriale del 27 giugno 2019 *"Determinazione del costo orario del lavoro per il personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva – dicembre 2021"* riferito alla Provincia di Pavia, rivalutato con gli incrementi retributivi già previsti dal rinnovo del CCNL del 5 Giugno 2024;

b) il costo delle derrate è stato stimato sulla base dei prezzi ricavati dai prezzi di mercato, tenendo conto della quota di prodotti biologici prescrittivi conformi ai CAM per la ristorazione scolastica e della loro incidenza economica sul costo complessivo delle derrate;

c) la stima dei costi relativi ai consumi energetici (che possono essere riferiti esclusivamente a quelli del centro cottura) è stata effettuata in base ai consumi rilevati per situazioni e sistemi organizzativi similari;

d) i costi delle manutenzioni sono stati stimati attraverso una comparazione con interventi analoghi;

e) i costi dei materiali di consumo e dei materiali di pulizia sono stati stimati attraverso una comparazione con interventi analoghi;

f) i costi degli adempimenti previsti dal D.lgs. 81/2008 sono stati stimati sulla base di comparazioni con interventi analoghi;

g) i costi degli adempimenti relativi al Regolamento CE 852/2021 sono stati stimati sulla base di comparazioni con interventi analoghi;

h) i costi relativi al DUVRI sono stato stimati in maniera analitica;

i) le spese generali sono state stimate in percentuale sul costo di produzione

Il costo pasto così stimato è stato determinato in **€ 5,76 (assoggettabili a ribasso)** oltre all'importo degli oneri di sicurezza per rischi interferenti (€ 0,01/pasto) non assoggettabili a ribasso.