



**PROGETTO DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE
CPV 55524000-9 servizi di ristorazione
scolastica**

**Comune di Rotondi (AV) – anni scolastici 2018/2019-2019/2020-
2020/2021**

INDICE

- Finalità del servizio di ristorazione collettiva scolastica
- Contesto in cui è inserito il servizio
- Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26 comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008
- Calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso
- Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi
- Allegato 1 Capitolato speciale di appalto
- Allegato 2 Duvri

Progetto per l'appalto del servizio di refezione collettiva scolastica a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia del Comune di Rotondi per gli anni scolastici 2018/19-2019/2020-2020/2021

Finalità del servizio di ristorazione collettiva scolastica

L'Amministrazione promuove l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di ristorazione scolastica può costituire oggi un importante strumento di diffusione – nei diversi ordini di istruzione interessati dalla sua erogazione – dei principi fondamentali dell'educazione al corretto stile nutrizionale, destinati ad accompagnare l'individuo nell'intero arco dell'esistenza, delineandole sue abitudini di consumo e contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con il cibo gettando le basi, quindi, per un sano stile di vita.

La sana alimentazione, fondata su scelte di diete bilanciate e prodotti salubri, costituisce un determinante di salute per la singola persona e per la comunità ed impatta positivamente anche sull'ambiente, concorrendo sia alla produzione ed alla commercializzazione di prodotti a basso impatto ambientale sia allo sviluppo economico dei territori, incentrato sulle relative risorse e potenzialità naturali.

Pertanto, espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale costituiscono aspetti centrali del presente progetto, che devono essere valorizzate nell'ottica di consentire alle persone l'esercizio delle scelte verso un consumo sempre più consapevole, anche con riguardo alle biodiversità naturali e culturali dei territori.

Per questa via è possibile far maturare un positivo atteggiamento nei confronti della sicurezza alimentare e dell'ambiente in cui si produce e si consuma, così come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Min. Salute 29/4/2010" e dalle "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana – Min. Istruzione, Università e Ricerca 2011 e 2015". In tale contesto diviene conseguentemente di interesse:

- a) l'offerta di specifici prodotti (Biologici, DOP, IGP, STG, integrati, tipici, tradizionali) e di prodotti, eventualmente, provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti in mercati esteri, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM);
- b) il contenimento degli impatti ambientali e la freschezza dei prodotti, legati alle modalità di produzione, lavorazione e trasporto delle merci impiegate nella ristorazione. Questi due aspetti sono fortemente integrati fra loro. Ciò che, in dettaglio, avviene nelle singole fasi della filiera (produzione, prima lavorazione/trasformazione, seconda lavorazione/confezionamento e consegna al luogo di consumo) impatta in termini sia di freschezza e quindi di stagionalità, di salvaguardia dei valori nutrizionali/organolettici e, in generale in termini di qualità degli alimenti (cfr. Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement –PANGPP predisposto dal Ministero dell' Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare), sia in termini di salvaguardia dell'ambiente: in tal senso costituiscono ulteriore interesse, a parità di altre condizioni, le scelte di approvvigionamento dei prodotti alimentari a km 0 ed a filiera corta, cioè i prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla mensa scolastica. L'amministrazione attiva il servizio di

refezione scolastica a favore delle famiglie, al fine di permettere la conciliazione dei tempi di lavoro con le esigenze familiari e personali e creare momenti di educazione alimentare e socializzazione tra i bambini e ragazzi, intervenendo a sostegno delle famiglie in condizioni di disagio socio-economico con la previsione di riduzioni ed esenzioni tariffarie.

Contesto in cui è inserito il servizio

Il servizio è destinato agli alunni che frequentano le scuole dell'infanzia ubicate sul territorio comunale di Rotondi che ha una popolazione scolastica pari a n. 88 unità frequentanti la scuola dell'infanzia.

Il dato numerico degli utenti del servizio di refezione scolastica, si attesta negli ultimi anni intorno ad una media annua di n. 70 alunni e n. 11 tra insegnanti e personale scolastico.

Le potenziali utenze per l'anno scolastico 2018/19 e i pasti da somministrare su base annua sono stimati in:

Istituto scolastico	Indirizzo	Utenti del servizio	<i>Comune di Rotondi</i>			
			Giorni di servizio per settimana	Settimane scolastiche	% di assenza presunta	n. di pasti presunti su base annua
Infanzia "Jabbraccio"	Via Bellini	51	5	32	20%	6.528
		7 *	5	32		1.120
Infanzia "Campizze"	Via Prato	37	5	32	20%	4.736
		4 *	5	32		640
Totale		88 + 11*				13.024

Note: * personale scolastico

Il luogo di svolgimento del servizio e, in particolare, la preparazione e la somministrazione dei pasti sono i refettori all'interno dei suddetti istituti come da planimetria allegata.

Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008

Nella stesura del Duvri si è tenuto conto che l'attività sarà svolta, di norma, nell'arco dei giorni della settimana dal lunedì al venerdì nei tempi funzionali all'espletamento del servizio, in un turno di lavoro, e sarà articolata secondo le seguenti fasi:

1. rapporti con il cliente
2. gestione ordini con i fornitori
3. immagazzinamento materie prime
4. gestione del magazzino
5. prelevamento e trasferimento dal deposito
6. manipolazione alimenti (lavaggio, taglio, ecc)
7. cottura
8. allestimento tavoli da pranzo
9. trasferimento pasti in distribuzione
10. distribuzione piatti pronti
11. sbarazzo tavoli da pranzo
12. eliminazione dei residui di alimenti
13. lavaggio manuale delle stoviglie e delle pentole
14. pulizia delle apparecchiature
15. pulizia degli ambienti
16. pulizia vetri
17. raccolta ed eliminazione rifiuti urbani

I servizi da svolgersi all'interno dei locali del committente sono, in particolare, quelli dal n. 8 al n.17.

Sono state individuati i rischi interferenziali:

- derivanti da sovrapposizione di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
- immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore.

Di fatto, sono state individuate situazioni di interferenza durante lo svolgimento di una parte delle 19 fasi lavorative, elencate sopra presso le scuole comunali.

Inoltre sono state individuate fasi interferenziali nel momento in cui si debba procedere a qualsivoglia attività di manutenzione, eseguita da altro prestatore di servizi per il Comune, negli ambienti di lavoro in cui sia presente il personale dell'Impresa Aggiudicataria dell'appalto di refezione scolastica

Quindi si è considerato che:

- durante le attività che vengono svolte all'esterno del locale refettorio e che prevedono transito, manovra e sosta di automezzi, c'è il rischio di impatti tra autoveicoli e/o di investimenti di pedoni;
- durante le attività di riassetto e di pulizia c'è il rischio di cadute per scivolamento a causa di pavimenti bagnati;
- durante l'attività di trasferimento/distribuzione pasti c'è il rischio di cadute per scivolamento a causa di materiale accidentalmente caduto sul pavimento;
- durante le attività di manutenzione di attrezzature e/o impianti nei locali della scuola dove possa trovarsi personale dell'Impresa Aggiudicataria impegnato in attività lavorative, ci sono rischi di caduta, rischi meccanici e, innanzitutto, rischi di elettrocuzione.

Pertanto, non si ipotizzano specifici interventi tecnici e/o adozione di nuove istruzioni o procedure operative per eliminare o ridurre al minimo ragionevolmente possibile i rischi individuati al punto precedente. Le procedure operative per la tutela della sicurezza previste nel know-how delle rispettive organizzazioni, associate ad un comportamento sul lavoro *normalmente* diligente da parte degli operatori, risultano soddisfare gli obiettivi di sicurezza prefissati.

Ovvero, i Datori di lavoro convengono e si impegnano a garantire, ciascuno per quanto di propria competenza, che:

- ogni movimentazione di veicoli all'interno dell'area delle scuole sia effettuata lentamente e con estrema prudenza, in particolare in caso di scarsa visibilità, nel qual caso una persona a terra potrà aiutare il conducente nella manovra;
- durante le attività di pulizia di loro pertinenza venga segnalata dal personale dell'Impresa Aggiudicataria, con cartelli a cavalletto indicante il pericolo, posti a monte e a valle dell'area interessata, la porzione di pavimento bagnato (evitando, peraltro, la pulizia dei pavimenti a ridosso dei momenti di presenza nell'ambiente del personale della scuola);
- l'ingresso nei locali ove è eventualmente previsto che debba lavorare soltanto il personale dell'Impresa Aggiudicataria avvenga in forma controllata, con l'interdizione all'ingresso al personale non avente causa;
- la manutenzione di attrezzature e/o impianti nei locali di svolgimento del servizio di proprietà del committente o, in ogni caso, in altro locale della scuola dove possa trovarsi personale dell'Impresa Aggiudicataria impegnato in attività di lavoro, avvenga –fatte salve cause di forza maggiore- in orario concordato con l'appaltatore e che, in ogni caso, il personale addetto alla manutenzione sia accompagnato nel luogo ove debba intervenire, da personale del Comune;
- tutti gli operatori rispettino le norme di buon comportamento in merito alla prevenzione di eventi emergenziali (vie di esodo lasciate libere, sorveglianza dei mezzi di protezione attiva presenti nelle proprie aree di pertinenza, partecipazione attiva alle specifiche esercitazioni, ecc.).

I costi complessivi derivanti dall'attuazione del DUVRI sono stimati in complessivi € 781,44 per l'intera durata dell'appalto.

Calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso

Il valore assumibile a base di gara è valutabile in € 3,48 (in lettere tre/48 a pasto, al netto degli oneri di sicurezza (da DUVRI), per € 45.323,52 all'anno per complessivi € 135.970,56 per tre annualità (€ 3,48 x n. 39.072 pasti), oltre Iva al 4%;

I costi complessivi derivanti dall'attuazione del DUVRI, non soggetti a ribasso, sono stimati in complessivi € 781,44 che commisurati al numero di pasti stimati dà un costo di 0,02 euro per pasto.

Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi

ONERI COMPLESSIVI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO		
a)	Corrispettivo per le prestazioni oggetto dell'appalto	€ 135.970,56
b)	Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	€ 781,44
c)	Iva al 4% di a + b)	€ 5.470,08
d)	Contributo gara a favore dell'ANAC	€ 30,00
e)	Spese per pubblicità bando	€ 1.000,00
f)	Spese commissione gara	€ 2.500,00
g)	Incentivo di cui art. 113 D. Lgs. 50/2016	€ 2.719,41
	TOTALE	€ 148.471,49

Le entrate tariffarie per il triennio scolastico 2018-2020 previste nel bilancio finanziario per il servizio in oggetto ammontano a € 109.000,00.