

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA DEI NIDI D’INFANZIA TERRE DI CASTELLI**

RELAZIONE TECNICA

- 1) Contesto territoriale di riferimento**
- 2) Oggetto dell’affidamento**
- 3) Principi generali del servizio**
- 4) Attuale contesto organizzativo**
- 5) La procedura della gara**
- 6) Piano Economico**
- 7) Duvri**

1. Contesto territoriale di riferimento

L’Asp Terre di Castelli, subentrata all’Unione Terre di Castelli nel 2018 nella gestione dei nidi d’infanzia, garantisce il servizio di ristorazione scolastica ai nidi d’infanzia dei Comuni che si collocano nella fascia pedemontana (Savignano, s. P., Castelvetro, Vignola) e pianeggiante (Spilamberto, Castelnuovo Rangone) della provincia di Modena. La diversa collocazione geografica e le abitudini e tradizioni locali, incidono anche sui gusti alimentari e sulle aspettative nel servizio di ristorazione.

Oggetto dell’affidamento

La procedura aperta ha per oggetto l’affidamento del servizio di ristorazione nei nidi d’infanzia per il periodo 1/09/2022 – 31/08/2025 con facoltà di rinnovo per massimo ulteriori 3 anni educativi. Il servizio è rivolto ai bambini frequentanti i nidi d’infanzia dei comuni dell’Unione. Complessivamente e in maniera indicativa, il numero dei pasti prodotti in un anno sono i seguenti:

ORDINE SCUOLA	N. PASTI BAMBINI E ADULTI ANNO EDUCATIVO	N. PASTI BAMBINI E ADULTI PER ATTIVITA’ ESTIVE	N. PASTI TOTALE
NIDI D’INFANZIA	46.500	1.485	47.985

In considerazione della situazione eccezionale causata dalla pandemia da Covid 19 che ha comportato una frequenza a singhiozzo dei bambini a scuola e in considerazione anche del numero degli iscritti a mensa che negli ultimi anni non risulta aumentato in maniera significativa, la stima dei pasti richiesti per il prossimo triennio è stata elaborata sulla media storica dei pasti consumati negli ultimi anni educativi a funzionamento regolare, il 2017, 2018 e 2019. Si prevede un numero di pasti annui di circa **47.985** di cui 46.500 pasti per l’anno educativo e nr. 1.485 pasti per le attività estive che si terranno per l’intero mese di luglio e i primi 15 giorni di agosto. Considerata la complessità del servizio si ritiene utile riportare sinteticamente sotto i pasti giornalieri necessari nei singoli nidi d’infanzia :

Nome della Sede del servizio	Indirizzo	n. Pasti medi al giorno
Nido d'Infanzia Azzurro – Don Beccari e i ragazzi di Villa Emma	Via Caravaggio 1/a – Castelnuovo Rangone	71 per l'anno educativo 26 per l'attività estiva
La casa viaggiante	Via Zenzalose 33/a Montale Rangone	14 per l'anno educativo
Nido d'Infanzia Arcobaleno	Via Circonvallazione, 6 Castelvetro di Modena	52 per l'anno educativo 9 per l'attività estiva
Nido d'Infanzia Scarabocchio	Via Emilia Romagna, 136 – Savignano sul Panaro	34 per l'anno educativo
Nido d'Infanzia Le margherite	Via D. Paderni 4/1 - Spilamberto	42 per l'anno educativo 14 per l'attività estiva
Nido Infanzia Cappuccetto Rosso	Via Ca' dei Lazzarini 329 - Vignola	36 per l'anno educativo

Il numero dei pasti sopra riportato comprende anche i pasti prodotti per il personale educativo assistenziale presente nei nidi d'infanzia. Questo numero può variare per cause diverse sia di giorno in giorno in base alla frequenza degli alunni, sia di anno in anno in base all'organizzazione degli orari dei nidi e all'andamento della popolazione 0/3; i numeri sopra riportati pertanto, si intendono non impegnativi per l'Amministrazione contraente.

Il Capitolato è stato elaborato nel rispetto di quanto disposto dal D.M. 10 marzo 2022 in relazione ai Criteri Ambientali Minimi da inserire nei bandi di gara.

2. Principi generali del servizio

Tra i servizi per l'accesso erogati dall'Ente locale, particolare rilievo assume per il servizio di ristorazione rivolta ai bambini dei nidi d'infanzia. L'affidamento della gestione di detto servizio, per le cui specifiche tecniche si rimanda al capitolato prestazionale all'uopo predisposto, è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare, in conformità alle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010 ed al relativo aggiornamento del 11/11/2021;
- sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN –Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti, alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e alle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente;
- educazione alimentare, in conformità alle “Linee Guida per l’Educazione Alimentare”– ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l’integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca e del Comitato per l’Educazione alimentare del MIUR;
- ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10marzo 2020,- CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008 ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013);
- riduzione delle eccedenze, in conformità alle “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”, approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
- qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell’art.142, comma 5-ter del Codice.
- tutela della salute, nel rispetto delle prescrizioni tecnico operative emanate dagli enti competenti (anche sopravvenute in costanza di rapporto) in relazione al contrasto dell’emergenza Covid-19.

La legislazione nazionale, e ancor prima europea, vede nel momento del pasto scolastico un fondamentale strumento per contrastare uno stile di vita sempre più sedentario e un gusto alimentare condizionato da prodotti industriali preassemblati e precotti di pronta consumazione. La volontà dell’Asp tramite la ditta aggiudicataria è di trovare il giusto equilibrio tra quanto dettato dalla normativa e abitudini alimentari ben radicate anche se, a volte, scorrette: in sintesi, offrire pietanze che siano salutari e anche gradite.

3. Attuale contesto organizzativo

I pasti vengono serviti in pluriporzione e porzionati nei singoli terminali dei nidi da personale Asp.

La procedura della gara

La gara si svolgerà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 50/2016 e ss. mm. ii. e sarà aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Si è ritenuto che un periodo di affidamento del servizio pari a 3 anni educativi con la facoltà del rinnovo, possa risultare il più adeguato per un servizio di complessa esecuzione che richiede anche, al di là della qualità del prodotto, un radicamento relazionale degli operatori con i bambini, i docenti e le famiglie.

Il bando di gara non prevede la suddivisione in lotti in considerazione della sostanziale omogeneità tecnico/operativa delle prestazioni richieste. Inoltre, considerazioni in merito ad esigenze funzionali, organizzative ed economiche rendono preferibile l'accorpamento in luogo del frazionamento relativamente alle seguenti peculiarità:

- 1) ricerca della massima uniformità ed omogeneità del servizio offerto all'utenza che deve ricevere uguali valori prestazionali in funzione della qualità delle derrate alimentari e delle caratteristiche organizzative e professionali del servizio,
- 2) possibili economie di scala sui costi di beni e servizi correlate necessariamente al numero complessivo dei pasti serviti e delle scuole servite,
- 3) efficienza ed ottimizzazione delle risorse interne all'amministrazione dell'Unione dedicate al controllo, alla supervisione, alla gestione degli adempimenti amministrativi,
- 4) sinergie ed ottimizzazioni in termini di impatto ambientale per quanto attiene i trasporti in particolare sui processi di approvvigionamento e distribuzione.

Piano Economico

La tipologia del servizio richiesto è sostanzialmente la medesima in tutti i nidi d'infanzia oggetto del servizio.

Il quadro economico che si configura è pertanto il seguente:

	Per 3 anni IVA esclusa
TOTALE a BASE DI GARA per il TRIENNIO	€ 777.357,00
Importo rinnovo previsto	€ 883.824,00
Importo per servizi analoghi	€ 106.272,00
Importo oneri per la sicurezza NON soggetti a ribasso	€ 195,00
Importo costo della manodopera	€ 85.288,35

La situazione sanitaria di questi ultimi 2 anni e la necessità di contrastare la diffusione della pandemia nei nidi d'infanzia anche riorganizzando il servizio della ristorazione, ha portato a quantificare i costi aggiuntivi strettamente connessi a tale riorganizzazione e riconosciuti alla ditta attualmente aggiudicataria. Non rientrante nelle voci che compongono la base economica della gara, si è stimata una percentuale del 4,5% sul costo del pasto offerto che verrà



riconosciuta in più per ogni pasto consumato nei nidi d'infanzia soggetti a riorganizzazione causa Covid 19.

DUVRI

Con riferimento agli oneri per la sicurezza, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (art. 26 del D. Lgs. 9 aprile 2008, N. 81) è stato redatto da un professionista esperto della ditta IGEAM CONSULTING che ha informato circa i rischi specifici esistenti negli ambienti in cui si svolgono le attività e sulle relative misure di prevenzione e protezione da adottare nei luoghi di consegna dei pasti dei nidi d'infanzia interessati.

L'adozione delle predette misure comporta una spesa quantificata in € 195,00 IVA ESCLUSA per l'intero triennio di durata del contratto.