

**RELAZIONE ILLUSTRATIVA**

**APPALTO FORNITURA DERRATE  
ALIMENTARI AL CRUDO COMPRENSIVO  
DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
SCOLASTICA**

# COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO

Provincia di Verona

\* \* \*

## PREMESSE

Il territorio amministrativo del Comune di Valeggio sul Mincio comprende, oltre al capoluogo, le frazioni di Salionze, Santa Lucia ai Monti, Borghetto e Vanoni Remelli e, alla data del 31.12.2017, contava complessivamente n. 15.424 abitanti.

Il territorio comunale si sviluppa su una superficie di circa 65 Kmq.

La fornitura oggetto di affidamento è destinato a minori nella fascia di età tre-undici anni, frequentanti le scuole dell'infanzia e la scuola primaria, oltre ad un piccolo gruppo di ragazzi iscritti al servizio doposcuola presso la scuola secondaria di 1° grado e agli utenti dei centri estivi, sempre rientranti nella stessa fascia d'età.

Come si evince dall'esame dei dati riportati nella tabella riepilogativa sottostante, l'andamento demografico delle nascite nel corso degli ultimi dieci anni risulta essere pressoché costante.

età	anni	M	F	totale
0	2017	78	78	156
1	2016	98	74	172
2	2015	88	88	176
3	2014	80	74	154
4	2013	91	94	185
5	2012	82	84	166
6	2011	98	89	187
7	2010	82	84	166
8	2019	93	83	176
9	2008	91	83	174
10	2007	84	78	162

## QUADRO NORMATIVO

Il servizio di ristorazione scolastica (fornitura di derrate alimentari al crudo e relativi servizi di ristorazione) non consiste nel semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali dei minori durante l'orario scolastico, ma deve essere considerato un importante momento di educazione e di promozione della salute.

Per questo motivo la Regione Veneto, a partire dall'anno 2001, ha provveduto a redigere delle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", successivamente riviste e ampliate, fino all'ultima edizione avvenuta nel mese di agosto 2017.

Il quadro normativo di riferimento per il servizio di refezione è stato arricchito recentemente anche dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 18 dicembre 2017, avente ad oggetto "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche", oltre a dover tenere conto dei principi della sostenibilità ambientale come indicato dall'art. 34 del DLGS 50/2016, che recepisce il Decreto del Ministro dell'Ambiente del 25 luglio 2011 "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni".

Per quanto riguarda le procedure di appalto, ai sensi dell'art. 23, co. 14 del D.Lgs. 50/2016, la progettazione di servizi e forniture è articolata, di regola, in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti, di regola, mediante propri dipendenti in servizio.

Ai sensi dell'art. 23, co. 15 del D.Lgs. n. 50/2016, per quanto riguarda gli appalti di servizi il progetto deve contenere: la relazione tecnico-illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio; le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza; il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con l'indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso; il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi; il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, le indicazioni dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che

# COMUNE DI VALEGGIO SUL MINCIO

*Provincia di Verona*

\* \* \*

potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale.

## **SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Obiettivo e finalità dell'appalto è, oltre alla promozione di abitudini alimentari corrette, quello di garantire un pasto sicuro dal punto di vista igienico-nutrizionale, ma allo stesso tempo gradevole e accettato dall'utente, con un giusto rapporto qualità-prezzo.

Negli scorsi anni scolastici, in particolare dall'anno 2012/2013, quando la scuola primaria di Valeggio sul Mincio ha ottenuto la sua prima classe a tempo pieno, il numero dei pasti preparati ha registrato una crescita costante e con il prossimo anno arriverà a regime, con un totale complessivo di circa 125.000 pasti articolati come segue:

- asili nido: 7.000 annui (45 giornalieri)
- scuole d'infanzia: 48.000 annui (300 giornalieri)
- scuola primaria: 55.000 annui (350 giornalieri, suddivisi tra 10 classi a tempo pieno, 20 classi con un rientro a settimana e 60 utenti del servizio doposcuola)
- insegnanti: 9.000 annui (50 giornalieri)
- centri estivi: 6.000 annui (200 giornalieri, per un periodo di 30 giorni).

Il servizio comprende la fornitura di tutte le derrate alimentari e di altri prodotti occorrenti, garantendo l'alta qualità degli stessi, oltre alla messa a disposizione del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti, compreso l'eventuale servizio di trasporto ai plessi esterni per un giorno settimanale.

Le attività oggetto del presente appalto vengono espletate presso le due cucine di proprietà comunale, ubicate presso la Scuola dell'Infanzia del Capoluogo sita in via degli Alpini e presso la scuola primaria "C. Collodi" sita in piazza Garibaldi.

La distribuzione dei pasti avviene all'interno della Scuola dell'Infanzia del Capoluogo e nella Scuola Primaria, comprese le classi della Scuola Primaria dislocate all'interno della Scuola Secondaria di 1° grado "J. Foroni", sita in via B. Barbarani, sempre a Valeggio sul Mincio.

Il Comune, oltre a mettere a disposizione i due centri cottura con relative attrezzature, costi energetici e manutenzione, garantisce anche la presenza di un proprio dipendente di ruolo a 36 ore settimanali, adibito alla preparazione dei pasti e al coordinamento del servizio in generale, oltre all'utilizzo di un automezzo FIAT DOBLO' per il trasporto dei pasti alle scuole periferiche.

## **CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, c. 2 del D. Lgs n. 50 del 2016.

## **DURATA DEL CONTRATTO, SERVIZI OPZIONALI, VERIFICHE E CONTROLLI**

Il contratto avrà la durata di anni 2 con decorrenza dal 01/01/2019 e fino al 31/12/2020, con possibilità di reiterazione per un massimo di ulteriori 2 anni, e quindi fino al 31/12/2022.

Nel corso della gestione del contratto il Comune potrà affidare direttamente all'aggiudicatario servizi opzionali complementari al servizio oggetto di appalto, legati, per esempio, ad una diversa dislocazione delle classi della scuola primaria rispetto alla situazione attuale.

Rispetto al servizio in oggetto, il Comune mantiene ampie facoltà di indirizzo, di controllo e di verifica, attuabili con le forme e modalità che riterrà più opportune, applicando anche procedure atte alla rilevazione dei livelli qualitativi e funzionali del servizio e del grado di soddisfazione dell'utenza.

Per agevolare tale compito è indispensabile attivare un sistema di comunicazioni tra l'affidatario e il Comune che consenta, a quest'ultimo, di essere periodicamente informato della programmazione ed attuazione degli interventi, anche al fine di verificarne l'efficacia.

IL RESPONSABILE DELL'AREA SERVIZI ALLA PERSONA  
Albertini dott. Paolo