

**Affidamento del servizio di gestione mensa scolastica CIG:**  
**RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA**  
**art. 23, commi 14-15-16, del D.Lgs. N. 50/2016**

### 1. Premessa

La presente relazione tecnica viene elaborata ai sensi dell'art. 23 c. 15 del D.Lgs 50/2016 (nel prosieguo "Codice") e contiene:

- la relazione illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
- il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi.

Tutte le forniture materiali e strumentali dovranno rispettare il dettato dei Criteri Ambientali Minimi in vigore nelle materie oggetto dell'appalto (riferimento: Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare - <https://www.minambiente.it/pagina/i-criteri-ambientali-minimi>).

### 2. Relazione illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio

Il Committente intende procedere all'individuazione di un soggetto cui affidare la gestione preparazione, consegna e somministrazione pasti a terminale scolastico (scuola dell'Infanzia e della scuola Primaria del Comune);

Il Comune intende procedere all'indizione della procedura aperta, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per l'individuazione di un operatore economico a cui affidare l'appalto, di durata triennale, presumibilmente a decorrere dal 1° settembre 2021 fino al 30 giugno 2024 o da altra data successiva stabilita in sede di aggiudicazione definitiva, avente ad oggetto i servizi sopra elencati. Tutte le attività oggetto del servizio dovranno essere svolte dall'Aggiudicatario con proprio personale, in possesso delle qualifiche eventualmente richieste o previste da norme e regolamenti vigenti, e mediante la propria organizzazione.

Si precisa che il servizio di mensa scolastica è stato affidato fino al 30 giugno 2021 a SODEXHO S.p.A..

In virtù della scadenza degli affidamenti in essere, il R.U.P., Dott. Maurizio Gianlucio Visco, ha predisposto la presente relazione progettuale per l'affidamento dei servizi in questione a società esterna.

Le attività di cui trattasi sono da svolgersi presso i seguenti edifici di proprietà del Comune:

Immobile
Refettorio della Scuola dell'infanzia di Gravellona Lomellina
Refettorio della Scuola Primaria di Gravellona Lomellina

Nell'esecuzione del presente appalto, è previsto il rispetto di quanto indicato nei Decreti Ministeriali:

- D.M. 25/07/2011 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*";
- D.M. 24/05/2012 "*Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene*";

con le modalità e nei termini di cui al Capitolato speciale d'appalto ed al disciplinare di gara.

### 3. Inquadramento generale dei servizi

La relazione illustrativa traccia l'impianto complessivo dei servizi oggetto di affidamento, le cui modalità di esecuzione saranno accuratamente dettagliate, approfondite e disciplinate dal Capitolato Speciale d'Appalto e dalla documentazione di gara.

OPERAZIONE	DESCRIZIONE
------------	-------------

#### **3.1 Preparazione nella cucina dell'Affidatario, consegna e somministrazione pasti a terminale scolastico (scuola dell'Infanzia e quella Primaria del Comune)**

Il servizio di ristorazione scolastica utilizza la cucina ubicata presso i centri di cottura dell'appaltatore nel rispetto del D.M. 25/07/2011, relativo ai CAM per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Il Comune promuove l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata DOP e IGP.

Le attività si articolano in:

- fornitura, preparazione, cottura delle derrate alimentari presso il proprio centro di cottura della ditta aggiudicataria;
- fornitura di pasti nel rispetto delle disposizioni ministeriali, *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica 2010*;
- apparecchiamento tavoli nei refettori;
- somministrazione presso i refettori dei terminali di consumo secondo gli orari stabiliti;
- fornitura di piatti, bicchieri, posate, materiali di consumo ecc... conformi alla normativa vigente; lavaggio delle stoviglie;
- riordino dei locali refettorio.

Il menù dovrà essere validato dall'ATS di Pavia e costituito da un pranzo composto da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta (o budino o yogurt o gelato);

In tutte le scuole viene normalmente consumata l'acqua dell'acquedotto comunale, pertanto, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire ogni tavolo di caraffe infrangibili nelle dimensioni adatte alla manipolazione da parte dei bambini. Nel caso di emergenza in cui risulti inopportuno o impossibile, per varie ragioni, tale utilizzo, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire acqua oligominerale naturale in bottiglia di plastica da 1,5/2 l, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale nei primi 5 cinque giorni di somministrazione;

L'attività si articola su cinque giorni alla settimana.

Per determinare le quantità degli ingredienti da utilizzare e del cibo da somministrare dovranno essere utilizzate le tabelle di composizione e grammature elaborate dall'ATS di Pavia.

L'attività amministrativa legata alla gestione delle istanze di ammissione al servizio, la riscossione delle rette, i rapporti amministrativi con le famiglie ecc... rimangono in capo al Comune di Gravellona Lomellina.

Indicativamente, gli orari di distribuzione dei pasti sono i seguenti:

<b>Istituto</b>	<b>Pranzo</b>
Scuola Primaria	Dalle ore 12:45 alle ore 14:00
Scuola Infanzia	Dalle 12,00 alle 13,30