

**RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA**  
**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA**  
**Periodo 2023/2024 -2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027**

**1. Contesto in cui è inserito il servizio**

**a) Premessa**

L'appalto oggetto del presente relazione è un appalto di servizi come definito dal D.Lgs n.36/2023. (Codice dei contratti).

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio mensa scolastica, a ridotto impatto ambientale, nelle scuole dell'infanzia e asilo nido del Comune di Veroli, comprendente tutte le attività relative alla preparazione, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti destinati ad alunni e bambini, personale docente e non aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati, nonché tutte le operazioni legate alla pulizia dei locali di consumo del pasto, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti e alla manutenzione ordinaria degli impianti, locali e dotazioni e alla riparazione/integrazione delle attrezzature e delle dotazioni utilizzate per il servizio. Sono esclusi gli interventi di manutenzione straordinaria preventivamente verificati dall'Ente comunale proprietario degli immobili sede dell'attività di cui all'appalto.

Inoltre, l'appalto prevede a carico della Ditta Aggiudicataria la gestione amministrativo-contabile del servizio attraverso un "punto assistenza famiglie", attraverso una linea telefonica dedicata e indirizzo mail dedicato.

Il servizio sarà affidato per 4 anni scolastici, dall'anno scolastico 2023/2024, con decorrenza presuntiva dal 2024, sino al termine dell'anno scolastico 2026/2027, con facoltà per l'Amministrazione Comunale di prolungare il contratto per un massimo di sei mesi o comunque fino al termine massimo di aggiudicazione del nuovo appalto sulla base di un provvedimento espresso dell'A.C., nelle more dello svolgimento delle procedure di scelta del contraente, rimanendo invariati il prezzo e le condizioni del contratto scaduto.

**b) Scelta della procedura**

L'Amministrazione Comunale, non disponendo di personale e mezzi idonei ad effettuare il servizio di mensa scolastica degli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia e asili nido, intende affidare il servizio in oggetto a una Ditta esterna specializzata nel settore delle ristorazione scolastica.

Il servizio è finanziato con fondi comunali e con le quote di compartecipazione versate dai fruitori del servizio sulla base dei criteri e delle tariffe approvate annualmente con provvedimento della Giunta Comunale.

**c) Obiettivi da perseguire e standard di qualità**

L'Amministrazione Comunale, attraverso l'esternalizzazione del servizio, intende perseguire i seguenti obiettivi:

1. garantire il servizio a domanda individuale di mensa scolastica in favore dei minori delle scuole dell'infanzia e asili nido del Comune di Veroli, del personale docente e non aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati;
2. garantire ai destinatari del servizio una prestazione che soddisfi i principi di regolarità, qualità e sicurezza, trattandosi di un pubblico servizio finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione ed educazione pubblica;

3. attuare un progressivo miglioramento della qualità del servizio reso e percepito dagli utenti, sotto l'aspetto nutrizionale e qualitativo, affidando la gestione del servizio a una ditta specializzata nel settore della ristorazione scolastica, dotata di esperienza professionale, capacità tecniche e organizzative, attenendosi alla regolamentazione vigente in materia in tema di sicurezza igienico-sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti;
4. soddisfare particolari esigenze degli utenti richiedenti il servizio attraverso la preparazione di diete in bianco, di diete speciali per gli utenti affetti da particolari patologie o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari, di menu alternativi conformi ad esigenze etico/religiose;
5. attuare interventi di educazione alimentare rivolti agli insegnanti, educatori, alunni e bambini per offrire un'opportunità di conoscenza circa le caratteristiche dei principali alimenti, con l'obiettivo di aumentare negli adulti e nei bambini la capacità di fare delle scelte corrette e consapevoli riguardo ad una alimentazione corretta ed equilibrata. Non si esclude, al riguardo, la divulgazione di un "*Piano di informazione agli utenti*", che dovrà prevedere attività di laboratorio, degustazioni e sperimentazioni differenziando le proposte per fasce di età.

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi. E' possibile presentare proposte di miglioramento gestionale attraverso l'offerta tecnica da presentarsi in sede di gara.

#### **d) Norme di disciplina dell'appalto**

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal Capitolato Speciale di Appalto, è disciplinato dal Bando e disciplinare di gara, dall'offerta presentata dall'aggiudicatario, dal Codice Civile, dal Decreto legislativo n. 36/2023, dal D.M. Ambiente 25 luglio 2011 Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e la Fornitura di Derrate Alimentari, tenendo conto degli indirizzi derivati dalla seguente normativa: Reg.CE 178/2002, Reg. CE 852, 853, 854/2004 (definito "Pacchetto Igiene"), Reg. CE 1935/04, Reg. CE n.10/2011, DM 21/03/1973 modificato da D.M. 176/2009 e D.M. 258 del 21/12/2010, D.M. 4/04/1985 modificata da D.M. 1/02/2007.

#### **e) Modalità di espletamento del servizio, specifiche tecniche e prestazionali**

Il servizio è svolto nei giorni di frequenza della scuola dell'Infanzia e del Nido, dal lunedì al venerdì, in relazione al calendario scolastico della Regione Lazio, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento e nel rispetto dell'autonomia scolastica ed educativa dei singoli Istituti, nonché delle conseguenti indicazioni in merito determinate dal Comune di Veroli in merito all'effettivo inizio del servizio in ogni anno scolastico caratterizzante il periodo dell'appalto.

I plessi della scuola dell'Infanzia interessati dal servizio risultano nel numero di 10 (dieci), così contraddistinti secondo l'Istituto comprensivo di appartenenza.

#### **a) I.C. VEROLI 1°**

<b>DENOMINAZIONE SCUOLE INFANZIA</b>	<b>UBICAZIONE</b>
<b>Valente</b>	Viale della Repubblica (centro)
<b>Angeli</b>	C.da Angeli
<b>Crocifisso</b>	C.da Crocifisso
<b>S. Francesca</b>	C.da S. Francesca
<b>Colleberardi (cucina)</b>	C.da Colleberardi
<b>Scifelli (cucina)</b>	C.da Scifelli

a) I.C. VEROLI 2°

DENOMINAZIONE SCUOLE INFANZIA	UBICAZIONE
<b>Giglio</b>	c.da I Lucii (Giglio Veroli)
Colle Ciaffone	Via Colle Ciaffone
Cotropagno	Via Cotropagno
Casino Spani	Via Casino Spani

I **Nido** interessati dal servizio risultano nel numero di 2 (due), così contraddistinti con il numero di iscritti:

DENOMINAZIONE NIDO	UBICAZIONE
<b>Il Giglio</b>	c.da I Lucii (Giglio Veroli) momentaneamente ubicato in Passeggiata San Giuseppe (centro)
<b>Il Pulcino</b>	via G. Campano (centro)

I pasti dovranno essere preparati nelle scuole e nei nido dove risultano attive le cucine e nel centro di cottura abilitato gestito dalla ditta aggiudicatrice. Le cucine attive ed il centro di cottura, suddivisi per Istituti Comprensivi per le scuole dell'Infanzia e per Nido, sono indicati nella tabella seguente dove è riportato per plesso scolastico e nido il servizio richiesto:

**PLESSI SCOLASTICI INFANZIA – n.10**

A) I.C. VEROLI 1

PLESSO	Indirizzo	Servizio da assicurare	Attrezzature
VALENTE	Viale della Repubblica (centro)	Somministrazione pasti provenienti da <b>Centro cottura</b>	Spazio per sporzionamento
CROCIFISSO	C.da Crocifisso	Somministrazione pasti provenienti da <b>GIGLIO</b>	Spazio per sporzionamento
ANGELI	C.da Angeli	Somministrazione pasti provenienti da <b>Centro cottura</b>	Spazio per sporzionamento
COLLEBERARDI	C.da Colleberardi	Produzione e somministrazione	<b>Cucina interna</b>
S. FRANCESCA	C.da S. Francesca	Somministrazione pasti provenienti da <b>CASINO SPANI</b>	Spazio per sporzionamento
SCIFELLI	C.da Scifelli	Produzione e somministrazione	<b>Cucina interna</b>

<b>PLESSO</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Servizio da assicurare</b>	<b>Attrezzature</b>
GIGLIO	Viale della Repubblica (centro)	Produzione e somministrazione e preparazione pasti per <b>CROCIFISSO</b>	<b>Cucina interna</b>
COTROPAGNO	C.da Cotropagno	Somministrazione pasti provenienti da <b>Centro</b> <b>cottura</b>	Spazio per sporzionamento
CASINO SPANI	C.da Casino Spani	Produzione e somministrazione e preparazione pasti per <b>S.FRANCESCA</b>	<b>Cucina interna</b>
COLLECIAFFONE	C.da Colleciaffone	Produzione e somministrazione	<b>Cucina interna</b>

**ASILO NIDO – n.2**

<b>PLESSO</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Servizio da assicurare</b>
IL GIGLIO	C.da I Lucii (Giglio di Veroli)	Produzione e somministrazione
IL PULCINO	Via G. Campano (centro)	Produzione e somministrazione

**CENTRO COTTURA PER MENSE IN SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE**

<b>SEDE</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Servizio da assicurare</b>
SCUOLA PRIMARIA S. GIUSEPPE LE PRATA	C.da S. Giuseppe le Prata	Produzione pasti da trasportare nei plessi di somministrazione: <b>COTROPAGNO- VALENTE- ANGELI</b>

Per la gestione delle emergenze è prevista la disponibilità dichiarata da parte della Ditta Aggiudicataria di un centro di cottura alternativo anch'esso gestito sulla base di un titolo giuridico che potrà derivare, a titolo meramente esemplificativo, da locazione, proprietà, comodato. I pasti complessivamente da erogare ai fruitori del servizio, sono stimati in n.45.000 annui.

L'Amministrazione Comunale porrà a proprio carico la messa a disposizione gratuita dei locali da adibire al servizio, le attrezzature per i refettori esistenti per i locali smistamento pasti, le utenze dei locali (gas, energia elettrica, acqua, riscaldamento), la manutenzione straordinaria dei locali, eccetto la manutenzione ordinaria e quanto espressamente previsto dal Capitolato Speciale di Appalto a carico della Ditta Aggiudicataria.

Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all'interno della cucina e nei locali dove è prevista la somministrazione dei pasti ed ogni altra attività presso i punti di distribuzione, dovrà essere effettuato esclusivamente dal personale dipendente della Ditta Aggiudicataria regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge: il personale dovrà essere in possesso di adeguata professionalità ed esperienza nel settore di riferimento, sarà tenuto a conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione e dovrà essere

costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

La Ditta Aggiudicataria si impegna alla salvaguardia occupazionale, provvedendo, per tutto il periodo di durata dell'appalto, ad impiegare prioritariamente i lavoratori addetti alla produzione, sporzionamento, somministrazione nei refettori e trasporto che erano già adibiti al servizio di mensa scolastica da parte del gestore uscente.

Nelle diverse fasi del servizio dovrà essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro, nel rapporto medio per le scuole infanzia e nido di un operatore addetto ai punti di distribuzione/somministrazione, tenendo presente il numero delle sezioni dei plessi dove risulta attivo il servizio.

Nella gestione del servizio dovranno essere rispettate tutte le disposizioni in tema di tecniche di manipolazione, di igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento, nonché tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, applicando, laddove possibile, le norme relative all'assunzione dei soggetti iscritti a categorie protette e/o liste speciali.

Le figure professionali necessarie per lo svolgimento del servizio sono le seguenti:

1. Operatori addetti alla preparazione e alla distribuzione/somministrazione dei pasti;
2. Operatori addetti al trasporto pasti;
3. Responsabile del servizio.

I pasti dovranno essere preparati secondo quanto previsto dalle tabelle merceologiche con relative grammature tali da caratterizzare i menù – autunno/inverno e primavera/estate – appositamente vidimati dalla competente autorità sanitaria della ASL di Frosinone. Al riguardo, si allegano i menù attualmente in vigore per il periodo autunno/inverno.

E' prevista a carico della Ditta Aggiudicataria l'elaborazione di un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale incaricato e con le modalità ritenute più opportune, controlli e visite ispettive per verificare la corrispondenza dell'esecuzione delle prestazioni alle norme stabilite nel presente Capitolato, sia presso il Centro di Cottura sia presso i punti di distribuzione/somministrazione.

Oggetto del controllo, a titolo esemplificativo, sono:

- a. Controlli a vista del servizio;
- b. Controlli analitici;
- c. Verifiche amministrative;
- d. Relazione sull'andamento del servizio;
- e. Rapporto semestrale.

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche dalla Commissione Mensa Scolastica, appositamente istituita dall'Amministrazione comunale e composta da genitori e insegnanti ed educatori, con la finalità di favorire la massima trasparenza nella gestione del servizio di mensa scolastica, attraverso il coinvolgimento e la partecipazione di rappresentanti dei genitori e dell'istituzione scolastica locale.

## **f) Quadro procedurale di svolgimento dell'appalto**

I servizi (CPV 55523100-3 Servizi di ristorazione scolastica), per cui si ritiene di procedere mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 dello stesso decreto, aggiudicando il servizio con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, considerando gli elementi di qualità del concorrente, oltre al prezzo offerto, ed andando ad attribuire massimo punti 70 per l'aspetto qualitativo e massimo punti 30 per l'offerta economica.

La procedura in oggetto sarà espletata facendo ricorso alla S.U.A. (Stazione Unica Appaltante) della Provincia di Frosinone con cui il Comune di Veroli è convenzionato.

Alla luce del “Regolamento per il funzionamento della S.U.A.”, il Comune di Veroli provvederà all’approvazione del progetto (relazione tecnico illustrativa, capitolato speciale d’appalto, DUVRI, schema di contratto), all’adozione della determinazione a contrarre, all’individuazione del R.U.P., alla richiesta del C.I.G. da acquisire da parte del Rup prima della gara, a soddisfare le richieste di sopralluogo, all’adozione della determinazione di aggiudicazione, alla stipulazione e gestione operativa del contratto, compresa la fase eventuale del precontenzioso e contenzioso e alle comunicazioni per le fasi della procedura di propria competenza all’Autorità nazionale competente della vigilanza e agli organismi da questa dipendenti relative all’esecuzione del contratto.

Nella fase del procedimento di affidamento la S.U.A. della Provincia di Frosinone provvederà alla gestione della procedura di gara, dalla pubblicazione del bando, alla raccolta ed ammissione delle offerte sino al supporto nell’eventuale verifica dell’anomalia dell’offerta e nell’adozione della determinazione di aggiudicazione.

*Ai sensi del combinato disposto dell’art. 2 comma 6 e dell’art. 3 comma 1 lett. a) del Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 2 dicembre 2016 (G.U. n. 20 del 25.01.2017), si procederà a dare opportuna pubblicità alla procedura di gara, unitamente a tutta la documentazione di gara, come segue:*

- a. sulla GURI - V Serie Speciale - Contratti ed Appalti;
- b. sul profilo del committente;
- c. sul sito web istituzionale della S.U.A. della Provincia di Frosinone;
- d. sul sito informatico presso l’Osservatorio dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi, forniture (sito Regione Lazio);
- e. sull’Albo on line e sulla Sezione “Amministrazione trasparente” del sito web istituzionale del Comune di Veroli;

L’aggiudicazione avverrà alla migliore offerta economicamente sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo attribuendo massimo punti 70 per l’offerta tecnica e massimo punti 30 per l’offerta economica.

I requisiti generali e speciali che gli operatori economici interessati devono possedere per la partecipazione alla procedura di gara sono esplicitati nel documento “*Requisiti di partecipazione*” allegato alla determina a contrarre.

La valutazione delle offerte dal punto di vista tecnico ed economico sarà affidata ad una commissione giudicatrice nominata ai sensi del D.Lgs. 36/2023. sulla base dei criteri e sub criteri di valutazione dettagliatamente indicati nel disciplinare di gara.

## **2. Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza**

Per quanto attiene ai costi della sicurezza, essi si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza a imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi che operino all’interno dei luoghi di lavoro del committente.

IL D.U.V.R.I. redatto (Allegato 6) è da considerarsi come valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza connessi al servizio di mensa scolastica.

Lo stesso è parte integrante del Capitolato Speciale d’Appalto e sarà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto.

## **3. Calcolo degli importi per l’acquisizione del servizio con indicazione oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso**

Il prezzo unitario del pasto, a base d’asta, è pari ad € 5,00, IVA esclusa, di cui € 0,05 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso con riferimento a un numero di pasti presunti di **45.000 per anno scolastico**.

(L'importo stimato dell'appalto, per gli anni scolastici, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027, ammonta ad € 900.000,00, di cui € 9.000,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

#### 4. Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio

Nel prospetto che segue, sono dettagliatamente indicati gli oneri complessivi connessi all'acquisizione del servizio, ossia le spese preventivate per la gestione delle procedure di affidamento e di esecuzione del servizio per la sua intera durata.

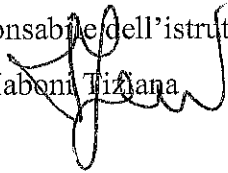
<b>COMUNE DI VEROLI</b>		
<b>DETERMINAZIONE COSTI MENSA SCOLASTICA</b>		
A.1	INCIDENZA DEL COSTO DEL PERSONALE SUL SINGOLO PASTO	€ 2,50
A.2	INCIDENZA DELLA MATERIA PRIMA SUL SINGOLO PASTO	€ 1,69
A.3	SUB TOTALE (A.1+A.2)	€ 4,19
A.4	Spese generali (7%) di A.3	€ 0,30
A.5	SPESE PER LA SICUREZZA	€ 0,05
A.6	SUB TOTALE A.3 + A.4 + A.5	€ 4,54
A.7	UTILE IMPRESA 10% di A.6	€ 0,46
A.8	TOTALE (A.6 + A.7))	€ 5,00
A.7	TOTALE COSTO DEL PASTO in c.t. AL NETTO DELL'IVA AL 4%	€ 5,00
A.8	PASTI ANNUI EROGATI (RIFERIMENTO ultimi tre anni)	45.000
A.9	PERIODO AFFIDAMENTO ANNI	4
A.10	TOTALE APPALTO (A.8xA.9xA.10)	€ 900.000,00
	TOTALE APPALTO ESCLUSO COSTI DELLA SICUREZZA	€ 891.000,00
	DI CUI COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA GIA RICOMPRESE NELLA VOCE A.4 NON SOGGETTI A RIBASSO	€ 9.000,00

**5. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione 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 potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale.**

Nel Capitolato Speciale d'Appalto che fa parte integrante e sostanziale degli atti di gara, sono previste tutte le caratteristiche tecniche e prestazionali del servizio oggetto dell'appalto.

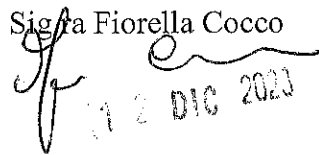
Il responsabile dell'istruttoria

Sig.ra Iaboni Tiziana



Il responsabile dell'Istruttoria

Sig.ra Fiorella Cocco



17 2 DIC 2023

IL RESPONSABILE DEL SETTORE 1B

Dott. Mauro Ranelli

