



COMUNE DI TREZZANO SUL NAVIGLIO

Città Metropolitana di Milano

Area Servizi Sociali Culturali Sportivi

Procedura aperta in ambito U.E. svolta in modalità telematica per l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione scolastica e altri utenti, a ridotto impatto ambientale, del comune di Trezzano sul Naviglio. Periodo: 01/07/2024 - 30/06/2029

ALLEGATO n. 7 al disciplinare

**PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
AI SENSI DELL'ARTICOLO 41 DEL CODICE**

CIG B0ACFD79A0

Premessa

La ristorazione collettiva ha un ruolo importante in ambito scolastico e assume un ruolo fondamentale nel favorire l'inclusione e l'adozione di scelte salutari, riducendo i rischi e le disuguaglianze.

Il servizio di ristorazione si prefigge inoltre di raggiungere un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, sia di qualità sensoriale e di garantire i requisiti di food safety (sicurezza igienico- microbiologica) e di food security (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente),

Il ruolo del servizio di ristorazione è anche quello di indirizzare i comportamenti alimentari degli utenti attraverso un'attenta strutturazione dei menu, di informare sulle scelte alimentari più idonee, nel rispetto della stagionalità, di promuovere un corretto ed equilibrato completamento della giornata alimentare.

Nell'elaborazione dei documenti di gara si è tenuto presente l'esigenza di coniugare la qualità sensoriale attraverso la previsione nel menù di preparazioni gastronomiche che assecondano i gusti degli utenti e tengano anche conto delle abitudini e tradizioni locali, con rotazione dei menu su base mensile e la qualità nutrizionale, tenendo presente che il pasto a scuola, rappresenta una parte importante della giornata alimentare dei bambini e dei ragazzi, e deve garantire circa il 35% del fabbisogno giornaliero degli apporti consigliati dai LARN.

Nella definizione del grammatura delle diverse ricette si è tenuto conto di differenziare, per quanto possibile, le porzioni in relazione all'effettiva età del commensale; di proporre portate uniche (primo e secondo) d'incentivare il consumo di ortaggi (verdura), meglio se freschi, proponendoli sia come contorno, sia come ingredienti all'interno di primi e secondi, d'incentivare il consumo di legumi, d'incentivare il consumo di frutta fresca come snack a merenda (mattutina e pomeridiana).

Tipologia dell'utenza

L'utenza a cui è rivolto il servizio è composta da:

- Bambini dei nidi, dell'infanzia delle primarie e dei ragazzi delle secondarie di primo grado
- Utenti con servizio a domicilio (anziani assistiti)
- Dipendenti comunali

Dimensione dell'utenza

Il numero dei pasti di riferimento sono quelli dell'anno

2022 /2023 che ammontano complessivamente a n. 274.876 annui.

Organizzazione del servizio

L'Organizzazione del servizio si articola in due fasi

Fase 1: la produzione dei pasti presso il centro cottura dell'OEA e il trasporto presso le sedi di consumo all'interno del territorio del Comune di Trezzano sul Naviglio .

Fase 2: la produzione dei pasti direttamente nel centro cottura del Comune di Trezzano sul Naviglio, al termine dei lavori di ristrutturazione attualmente in corso.

Modalità d'organizzazione del processo produttivo

Il processo di produzione prevede la produzione dei pasti , il confezionamento in multi porzione, il trasporto e la distribuzione .

Dimensionamento della forza lavoro necessaria per lo svolgimento del servizio

La stima delle risorse umane necessarie all'espletamento del servizio ha tenuto conto per quanto concerne la distribuzione e gli asili nido, del personale attualmente impiegato, in carico al gestore uscente, mentre per quanto riguarda il personale addetto alla produzione, la stima si è basata sulla produttività oraria in relazione al numero dei pasti giornalmente prodotti , assumendo un valore di 17,62 pasti ora . Il dato è desunto da realtà analoghe (stima per comparazione).

Qualità delle derrate La qualità delle derrate è descritta in un allegato specifico in cui sono riportate le caratteristiche chimico fisiche e biologiche delle derrate e tiene conto delle prescrizioni dei CAM per la ristorazione scolastica . Le percentuali obbligatorie per le categorie merceologiche di cui i CAM prevedono diverse opzioni , al fine di uniformare la richiesta e il successivo controllo in fase di esecuzione, si è proceduto ad indicare in maniera univoca la richiesta , anche alla luce delle disponibilità di mercato.

Menù

I menu sono articolati su quattro settimane e prevedono un menù autunno inverno e un menù primavera estate

Grammature delle preparazioni gastronomiche /alimenti

La grammature sono state elaborate sulla base dei LARN in relazione alla tipologia d'utenza tenuto anche conto delle modificazioni chimico fisiche dovuti ai processi di trasformazione.

Criteri di valutazione

I criteri di valutazione scaturiscono dagli obiettivi dell'Amministrazione Comunale, e privilegiano l'attribuzione dei punteggi con criteri quantitativi.

Per quanto concerne il Monte ore complessivo (sentenza del consiglio di stato sezione 19 maggio 2009 n. 3070) e per le miglorie (sentenza Consiglio Di Stato n. 10366 del 24/11/22).

Stima del più probabile valore di mercato del pasto

Per la stima del più probabile valore di mercato del servizio è stata adottato il metodo della stima analitica; è stato stimato ogni elemento costitutivo del costo di produzione del servizio e nello specifico:

- I costi della manodopera sono stati stimati in base alle prestazioni e caratteristiche del servizio oggetto della procedura e al CCNL di riferimento (Settore Turismo, Comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione Collettiva"). Il costo è stato valorizzato, ai sensi del comma 13 del Codice, applicando ai diversi livelli di inquadramento le tariffe orarie previste dal Decreto Direttoriale del 27 giugno 2019 "Determinazione del costo orario del lavoro per il personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva – dicembre 2021" riferito alla Provincia di Milano
- Il costo delle derrate è stato stimato sulla base dei prezzi di mercato tenendo conto anche dell'incidenza delle prescrizioni dei Cam (Vedi Allegato n. 8 alla presente relazione).
- La stima degli ammortamenti relative alle attrezzature in carico all'OEA è stata fatta sulla base di ricerca di mercato.
- La stima dei costi relative ai consumi energetici, manutenzioni, materiali di consumo, materiali di pulizia, sicurezza (DUVRI e costi interni) adempimenti relativi al Regolamento CE n. 852 /2004, sono stati stimati sulla base di comparazione con situazioni analoghe . Le spese generali sono stati stimate in percentuali sul costo di produzione .

Il Responsabile unico del Progetto, in coerenza con quanto previsto del codice appalti ha affidato la consulenza di sopporto alla società Progetta sc di Milano