

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA – RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

Il servizio di mensa scolastica è un servizio scolastico essenziale in quanto va incontro alle esigenze delle famiglie consentendo la frequenza della scuola a tempo pieno, nonché i rientri pomeridiani obbligatori nelle sezioni a modulo delle scuole primarie e nelle scuole secondarie di primo grado. Inoltre, il momento del pranzo a scuola, oltre a garantire la fornitura di piatti adeguati dal punto di vista sia igienico sia nutrizionale, costituisce anche un momento educativo, di convivialità e di educazione alimentare, rappresentando una grande opportunità per assaggiare cibi di genere vario, quali i prodotti provenienti dall'agricoltura biologica oppure i prodotti a chilometri zero. Pertanto, è indispensabile che il servizio venga svolto da imprese di ristorazione qualificate e specializzate nella preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti; infatti, i pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame misto in multirazione e, nel caso delle diete speciali, in monorazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Il servizio comprende altresì il lavaggio e la rigovernatura delle stoviglie, la rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), la pulizia e del riassetto dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti presso le scuole.

Il servizio sarà svolto nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado; lo stesso viene suddiviso in due lotti e, precisamente:

Lotto A: scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado di cui all'elenco allegato al capitolato speciale d'appalto;

Lotto B: scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado di cui all'elenco allegato al capitolato speciale d'appalto e, durante il periodo estivo, tutte le scuole ove si svolgano i centri estivi.

Il capitolato speciale d'appalto è improntato a criteri di qualità e in esso sono contenute tutte le clausole essenziali cui le imprese aggiudicatrici dovranno attenersi per la gestione ottimale del servizio, nel rispetto dei vigenti Criteri Ambientali Minimi di cui al DM 25 luglio 2011 così come previsto dagli artt. 34 e 144 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Importo a pasto a base di gara:

L'importo di € 5,300 è stato così ottenuto:

Importo attuale maggiore a pasto: € 4,656

Incidenza aumento Derrate TUTTO BIO	79,31%	Fonte INRAN
Incidenza aumento Derrate 50% BIO	39,66%	
Incidenza materia prima	35%	sul totale del costo del pasto
Costo attuale materia prima	1,630	ottenuto dal 35% di 4,656
Costo materia prima BIO al 50%	2,276	ottenuto aumentando 1,630 del 39,66%
Differenza sulla materia prima	0,646	

Prezzo a base di gara

€ 5,300 (ottenuto da € 4,656+€ 0,646 con arrotondamento)

*Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (INRAN) ora confluito nell'Istituto Nazionale di Economia Agraria

Ai sensi dell'art. 23 comma 16 del CdA (D. Lgs. 50/2016 s.m.i.) l'importo del pasto a base di gara comprende i costi della manodopera che come da fonte INRAN ha un'incidenza percentuale di circa il 47%.