



Comune di Pordenone

**Settore II "Cultura, Istruzione, Sport, Politiche Giovanili"
U.O.C. Servizi educativi e scolastici**

PROCEDURA NEGOZIATA

PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI SUPPORTO TECNICO PROFESSIONALE IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER UN PERIODO DI TRE ANNI EDUCATIVI/SCOLASTICI 2019/2020 – 2020/2021 e 2021/2022. CIG. 8002377A66

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA E PROSPETTO ECONOMICO

Premesse generali

L'Amministrazione Comunale gestisce il servizio di ristorazione scolastica per i nidi d'infanzia, le scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, e i punti verdi comunali, in forma diretta, semidiretta e indiretta come segue:

- la gestione diretta dei punti cottura riguarda n. 4 cucine comunali, gestite mediante personale dipendente, per la produzione dei pasti per le 8 scuole dell'infanzia e per i punti verdi estivi, e due cucine dei 2 nidi d'infanzia;
- le derrate alimentari per la produzione dei pasti sono fornite alle suddette cucine sulla base di contratti stipulati con fornitori aggiudicatari di specifiche procedure di gara, la cui gestione richiede un costante dialogo, anche con specifici professionisti;
- la gestione indiretta di produzione e trasporto dei pasti riguarda 12 scuole primarie e una scuola secondaria di primo grado, nelle quali il servizio di ristorazione è garantito da società esterna affidataria del servizio, che provvede altresì al servizio di trasporto/porzionamento dei pasti e di distribuzione delle merende nelle 4 scuole dell'infanzia prive di cucina.

Il ricorso a terzi per l'esecuzione del servizio di supporto tecnico professionale in materia di igiene e sicurezza della produzione alimentare del servizio di ristorazione si è reso necessario a causa dell'assenza nell'organico comunale di personale in possesso delle competenze professionali e dei requisiti necessari per svolgere tali funzioni.

Attuale modalità di gestione del servizio

Il contratto relativo all'esecuzione del servizio di supporto tecnico affidato per l'a.s. 2018/2019 è scaduto il 31 luglio 2019.

Attività previste nell'ambito della nuova procedura di gara in oggetto

Si elencano in maniera sintetica ma non esaustiva le prestazioni previste nel capitolato speciale d'appalto l'esecuzione del servizio supporto tecnico professionale in materia di igiene e sicurezza della produzione alimentare del servizio di ristorazione scolastica:

- controllo del rispetto della normativa vigente in materia di igiene ambientale, di procedure di sanificazione e di monitoraggio infestanti, all'interno delle cucine e dei centri di distribuzione pasti;
- verifica della rispondenza dei prodotti forniti alle cucine comunali alle prescrizioni contrattuali sia in essere che future;
- verifica della rispondenza dei servizi di preparazione e distribuzione dei pasti alle prescrizioni contrattuali fornite dalle ditte appaltatrici, sia in essere che future;
- supporto tecnico nella scelta delle caratteristiche degli acquisti di macchine, elettrodomestici, utensili, attrezzature e materiale di cucina e refettorio, nonché supporto nella programmazione e valutazione delle relative attività manutentive;



Comune di Pordenone

Settore II "Cultura, Istruzione, Sport, Politiche Giovanili"

U.O.C. Servizi educativi e scolastici

- supporto all'elaborazione delle tabelle dietetiche da sottoporre all'approvazione dell'AAS;
- elaborazione delle "diete speciali" e relativa gestione;
- eventuale aggiornamento delle pratiche di certificazione sanitaria di Impresa Alimentare, delle cucine comunali;
- controllo dello stato dei locali alla produzione ed al consumo dei pasti;
- controllo delle modalità di ricevimento e conservazione delle derrate;
- controllo delle modalità di preparazione alimenti sia crudi che cotti;
- controllo delle modalità di conservazione e trasporto dei pasti pronti;
- controllo della modalità di distribuzione dei pasti (temperature, consegna diete speciali, allestimento fino al termine del servizio...);
- controllo delle modalità di sanificazione;
- valutazioni produttive in campo con verifica visiva e/o documentale delle caratteristiche merceologiche dei prodotti;
- revisione ed eventuale implementazione del sistema di autocontrollo basato sul principio HACCP;
- compilazione di verbali di sopralluogo in tutti i locali interessati alla ristorazione scolastica; verifiche ispettive annunciate e non annunciate presso tutte le strutture con redazione di rapporti di visita ad ogni sopralluogo;
- supporto nella predisposizione delle schede di valutazione dei livelli di gradimento dei pasti;
- verifica delle grammature e della corretta esecuzione dei menù validati dall'azienda Sanitaria;
- gestione ed erogazione di corsi di aggiornamento professionale al personale delle cucine comunali;
- redazione di piani di prevenzione delle emergenze;
- verifica della correttezza delle operazioni di prelievamento di campioni di cibo presso le cucine e la valutazione dei risultati,
- verifica della correttezza delle procedure di prelievamento di tamponi per verificare l'igienicità degli ambienti, delle attrezzature e del personale e la valutazione dei risultati;
- esame degli esiti delle analisi chimiche, fisiche, microbiologiche previste dai piani di autocontrollo o decise dall'Amministrazione o a carico delle Ditte appaltatrici nei capitolati di appalto, segnalazione degli esiti dell'esame e formulazione di soluzioni atte a rimuovere possibili criticità;
- valutazione d'impatto di eventuali proposte di modifica dei capitolati speciali di appalto relativi ai servizi di ristorazione scolastica e dei loro allegati tecnici, avanzate dalle ditte appaltatrici, dalla Commissione Mensa o dalla stessa Amministrazione Comunale;
- mantenimento di rapporti periodici con i servizi dell'AAS di competenza, con tempestiva informazione all'Amministrazione Comunale circa eventuali problematiche emerse;
- espressione di pareri e formulazione di proposte agli uffici interessati a seguito di richiesta, anche informale;
- supporto nella stesura delle caratteristiche tecniche da inserire nei capitolati d'appalto (fornitura di derrate alimentari e servizio di ristorazione scolastica);
- ulteriori attività di competenza, previste dalla normativa vigente;

CONSIP

Prima di predisporre gli atti di gara è stato consultato il sito "acquinsiretepa.it", anche per quanto riguarda la sezione soggetti aggregatori FVG, per verificare che non vi fossero convenzioni attivate dalla Consip SpA per il servizio oggetto di gara e per comparare i parametri economici da adottare. Si è riscontrato che la Consip SPA non ha attivato convenzioni per servizi analoghi, E' emerso invece che tra i servizi offerti sulla piattaforma MEPA è prevista la seguente prestazione principale: CPV 79419000-4 Servizi di supporto specialistico – Servizi di consulenza di valutazione che risponde alle esigenze di affidamento di questo Ente.



Comune di Pordenone

Settore II “Cultura, Istruzione, Sport, Politiche Giovanili”

U.O.C. Servizi educativi e scolastici

D.Lgs. 81/08 art. 26

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 26 del D. Lgs. 09 aprile 2008 n. 81 “ Testo unico sulla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro” l'Amministrazione comunale, ha effettuato l'analisi e la valutazione di eventuali rischi specifici connessi allo svolgimento del servizio in argomento.

Da tale valutazione non sono emerse situazioni di interferenza lavorativa (di tipo rischioso) tra il personale adibito al servizio che verrà appaltato con altre attività lavorative da svolgere in contemporaneità nelle aree e/o nei luoghi interessati dal servizio stesso.

L'espletamento delle sunnominate misure non è da considerarsi di tipo oneroso, pertanto i costi per la sicurezza relativi allo svolgimento delle attività del servizio in argomento sono nulli.

Finalità della gara e durata dell'appalto

Garantire la regolare erogazione del servizio di ristorazione scolastica nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza ed igiene alimentare ai sensi del D.Lgs. 155/1997, attraverso il supporto tecnico di specifiche figure professionali, per gli anni educativi/scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022.

Modalità di gara

Il servizio oggetto di gara verrà affidato mediante procedura negoziata sul MEPA e verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Per il calcolo dell'importo a base d'asta si è tenuto conto dei prezzi di mercato e di quelli praticati nell'affidamento appena concluso.

QUADRO ECONOMICO:

Servizi oggetto di gara	€.	74.590,16
Oneri per la sicurezza	€.	0,00
Totale imponibile a base d'asta	€.	74.590,16
I.V.A. 22% (arrotondato)	€.	16.409,84
Contributo ANAC	€.	30,00
Incentivo art. 113 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.		1.491,80
Totale intervento	€.	92.521,80

Pordenone, 22 agosto 2019

IL DIRIGENTE DI SETTORE
Dott.ssa Flavia Leonarduzzi

Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: LEONARDUZZI FLAVIA

CODICE FISCALE: LNRFLV58M44H816T

DATA FIRMA: 22/08/2019 17:05:57

IMPRONTA: ADAE2535B97BB60A258A81708A1E9FCC57B852D68021F831C5EB0D63374775C8
57B852D68021F831C5EB0D63374775C8A0CEE9A8FCE039C644C05B6A6B007BA0
A0CEE9A8FCE039C644C05B6A6B007BA03381E59D64AFB3E6E28C7590AC7B9738
3381E59D64AFB3E6E28C7590AC7B9738C72F3DA2C2C6C0092B839C02565DB1D1