SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA RELATIVA AD UN TRIENNIO SCOLASTICO

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

Premesse.

Il servizio di refezione scolastica, svolto dal comune nell'ambito delle funzioni amministrative delegate riferite alla cosiddetta "assistenza scolastica", è un servizio considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. E' inoltre considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni.

L'area servizi alla persona– Ufficio pubblica istruzione, cura l'organizzazione complessiva del servizio.

L'obiettivo del servizio di refezione scolastica è di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando dunque l'accesso e la frequenza dei bambini al sistema scolastico - formativo indipendentemente dalle condizioni economiche e sociali.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e accoglie le esigenze degli iscritti al servizio che, per motivi di salute o per motivi religiosi, chiedono di poter seguire diete particolari.

Il Comune non possiede personale specializzato in possesso dei prescritti requisiti di legge per gestire in proprio il servizio, per cui deve procedere alla sua esternalizzazione. Attraverso l'appalto pubblico si ritiene si possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso in capo all'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

L'appalto, pertanto, ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica, consistente in tutte le operazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie, comprendente l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la cottura, la preparazione, la distribuzione agli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia esistenti nel territorio del Comune di Montecorvino Rovella, nonché del rispettivo personale avente diritto, fornitura delle stoviglie (posate in acciaio, bicchieri di vetro e piatti in ceramica), predisposizione dei tavoli, pulizia, disinfezione e riordino cucine e delle stoviglie nonché dei locali con detersivi, detergenti e quant'altro necessario a carico della ditta aggiudicataria.

Relativamente alla disciplina della procedura, si evidenzia che i servizi rientrano, in linea prevalente, nell'allegato IX del D. Lgs. n.50/2016 (codice CPV 55524000-9), per cui si intende attivare la procedura aperta art. 60 del codice dei contratti con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, previsto dall'art. 95 comma 2 e 3 lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016, pertanto l'aggiudicazione sarà fatta al concorrente che avrà riportato il punteggio complessivo più alto sulla base dei sotto indicati criteri di valutazione:

elemento A) offerta economica max 30 punti su 100

elemento B) offerta tecnica max 70 punti su 100

Il servizio sarà affidato per un triennio scolastico (circa 555 giorni scolastici) a decorrere dalla data di stipula del contratto e/o dalla data di inizio attività indicata in un apposito verbale firmato dalle parti ad avvenuta aggiudicazione.

Il luogo di esecuzione delle prestazioni richieste avverrà presso i centri di cottura ed i refettori riportati nel seguente prospetto:

CENTRI DI COTTURA	REFETTORI
Scuola dell'Infanzia "A. Bassi Romano"	Scuola dell'Infanzia "A. Bassi Romano"
Scuola dell'Infanzia Corso Umberto I	Scuola dell'Infanzia Umberto I
Scuola dell'Infanzia S. Martino	Scuola dell'Infanzia S. Martino
Scuola dell'Infanzia Macchia	Scuola dell'Infanzia Macchia
Centro di cottura esterno	Scuola dell'Infanzia S. Eustachio, Iacovino

I pasti, conservati in appositi ed idonei contenitori, devono essere trasferiti, con le modalità e le prescrizioni di legge, sempre a cura e spesa dell'aggiudicataria, presso i corrispondenti refettori.

Per la Scuola dell'Infanzia di S. Eustachio e di Iacovino i pasti saranno preparati presso il Centro di cottura esterno individuato dall'aggiudicatario, confezionati a norma, e trasportati con idoneo mezzo ed attrezzatura di proprietà della ditta aggiudicataria, presso i rispettivi refettori. Tutto ciò in attesa che tale sede venga dotata di un centro di cottura.

Si procede all'esternalizzazione del servizio, non avendo, questo Ente, personale che può essere dedicato direttamente all'espletamento del servizio in questione.

L'intervento è finanziato con fondi comunali e con la quota di compartecipazione versate dai fruitori del servizio.

Quadro di analisi del contesto in cui si sviluppa l'appalto

Il Comune, nell'esercizio delle funzioni nel campo dell'istruzione, svolge da sempre un ruolo predominante, investendo notevoli risorse finanziarie ed organizzative, e mettendo a disposizione gli edifici, gli arredi, le attrezzature scolastiche, oltre a provvedere alle manutenzioni.

Nel quadro normativo di riferimento le finalità e gli obiettivi che l'Amministrazione Comunale intende perseguire nel campo del diritto allo studio sono fondamentalmente:

- a) l'estensione della frequenza della scuola dell'infanzia e a tempo pieno;
- b) l'agevolazione delle attività didattiche a tempo pieno e prolungato attraverso l'erogazione del servizio a domanda individuale di refezione scolastica per gli alunni che frequentano le scuole d'infanzia;
- c) l'agevolazione della frequenza scolastica mediante l'erogazione del servizio a domanda individuale del trasporto scolastico, in favore degli alunni frequentanti le scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado;
- d) lo sviluppo della scolarizzazione, rimuovendo in particolare gli ostacoli di ordine economico e sociale che determinano l'evasione dall'obbligo scolastico.

Per l'attuazione degli obiettivi sopra riportati, l'Amministrazione Comunale garantisce, per tutta la durata dell'anno scolastico i servizi a domanda individuale di refezione in favore

degli alunni che frequentano le scuole d'infanzia. Il servizio è svolto nei giorni di frequenza della scuola, dal lunedì al venerdì, in relazione al calendario scolastico regionale, con interruzione nei periodi di sospensione delle attività didattiche per le vacanze.

I pasti complessivamente erogati negli ultimi tre anni scolastici, sono quelli appresso indicati:

- anno scolastico 2015/2016 N. 26.307 pasti
- anno scolastico 2016/2017 N. 23.634 pasti
- anno scolastico 2017/2018 N. 24.341 pasti

Considerando il triennio sopra indicato, ne deriva che il numero complessivo presunto dei pasti da erogare, per tutta la durata contrattuale dell'appalto, è pari 80.000.

Su base annua si presume la somministrazione di una quantità complessiva di circa n. 26.660 pasti.

I dati di cui sopra sono esposti, a titolo puramente orientativo, sulla base del calendario scolastico degli ultimi anni e non impegnano né comportano alcun obbligo per il Comune, per cui i quantitativi numerici potranno variare in più o in meno senza determinare in alcun modo variazioni di prezzo. **Ad ogni modo l'appalto è da intendersi a misura (su gli effettivi pasti forniti).**

E' facoltà dell'Amministrazione aggiungere, togliere o comunque variare i punti di distribuzione pasti, senza che ciò possa comportare variazioni nei corrispettivi.

Il contratto di appalto avrà durata di anni tre. Il giorno di inizio e di termine del servizio di ristorazione scolastica sono determinati sulla base dei rispettivi calendari scolastici, i quali verranno comunicati con congruo anticipo alla ditta aggiudicataria a cura del Comune.

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel Capitolato Speciale di Appalto e nei vari allegati che costituiscono il progetto del servizio e costituiranno parte integrante del contratto. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Oltre ai servizi principali, l'appaltatore dovrà provvedere a garantire anche:

- ✓ la fornitura di tovaglioli di carta, piatti, bicchieri e posateria monouso, materiali e attrezzi per la pulizia dei locali e dei servizi igienici del personale, sacchetti per lo smaltimento dei rifiuti, il rigoverno della stovigliera di tipo tradizionale (piatti in ceramica e bicchieri di vetro, posate in acciaio inox);
- ✓ la fornitura del vestiario del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti, e alla pulizia, compreso il distintivo visibile;
- ✓ un programma di formazione del personale con particolare riferimento all'igiene delle preparazioni alimentari e alle modalità di gestione del servizio oggetto dell'appalto;
- ✓ la disinfestazione, almeno due volte nell'anno scolastico di riferimento, dei locali avuti in gestione;
- ✓ la manutenzione di impianti e attrezzature nel refettorio, centri di cottura e locali annessi;
- ✓ l'integrazione delle attrezzature, nel caso in cui quelle messe a disposizione dall'Ente non siano sufficienti per l'attuazione del servizio;
- ✓ la pulizia dei locali ove ha sede il centro di cottura e dei refettori.

L'Ente provvederà a concedere alla ditta aggiudicataria del servizio, in comodato d'uso gratuito, i locali attualmente esistenti nei plessi scolastici, quali i centri di cottura, i relativi refettori, la dispensa, lo spogliatoio, i servizi igienici per il personale e per gli utenti del servizio, i beni e le attrezzature ivi presenti. Il servizio di refezione dovrà essere garantito in

ciascuna delle varie sedi in quanto, considerando la conformazione del territorio comunale, le stesse non possono essere accentrate.

L'Amministrazione Comunale, oltre alla concessione dei locali adibiti a mensa comunale, porrà a proprio carico le spese per le utenze (gas metano, l'energia elettrica, l'acqua).

L'Ente richiede la fornitura delle derrate necessarie per la preparazione dei pasti secondo i menù predisposti dalla ASL competente, e nel rispetto delle linee di indirizzo nazionale del Ministero della Salute per la ristorazione scolastica (29 aprile 2010) favorendo particolarmente prodotti locali, BIO, DOP.IGP a lotta integrata e da agricoltura biologica, ecc..

Il personale, per uno svolgimento ottimale del servizio, dovrà essere alle dipendenze dell'Impresa ed in possesso di comprovata e pluriennale esperienza per l'attività alla quale è adibita, o comunque dotato di documentata professionalità. La ditta si impegna, compatibilmente alle disposizioni in materia, alla salvaguardia occupazionale, in caso di subentro dei dipendenti che hanno prestato servizio nell'ultimo anno della ditta cessante. Nella gestione del servizio dovranno essere rispettate tutte le disposizioni in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali.

Il valore posto a d'asta è stato calcolato riportando i valori di appalto ed indicando i costi di sicurezza.

Per quanto attiene ai costi della sicurezza, essi si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza, vale a dire contatti rischiosi tra il committente e l'appaltatore, o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti diversi.

Illustrazione del quadro procedurale di svolgimento dell'appalto

Sulla base dell'indagine di mercato effettuata relativamente al servizio di refezione scolastica, si è rilevato che non sono attive convenzioni CONSIP e non è possibile fare ricorso al mercato elettronico, pertanto si procederà all'affidamento del servizio ricorrendo alla procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/16.

Il metodo di valutazione delle offerte è il criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3, lettera a) del D. Lgs. 18 aprile 2016, n.50.

La spesa complessiva presunta da sostenere, per l'intero periodo triennale, al netto del ribasso, per l'acquisizione del servizio è pari ad **Euro € 311.200,00 oltre l'IVA**, quale risultante dell'importo a base d'asta per singolo pasto pari ad **€ 3,89 (oltre IVA)**. Gli oneri non soggetti a ribasso sono pari a **Euro 0,040** per singolo pasto, **oltre I.V.A.** come per legge, per gli oneri della sicurezza già contemplati nel prezzo posto a base d'asta.

Analisi dei costi per ogni singolo pasto fornito dalla mensa scolastica

Ai fini della determinazione del costo per ogni singolo pasto occorre valutare preventivamente le singole voci di costo appresso analizzate:

1. Costo relativo alle derrate alimentari
2. Costo del personale
3. Costi di sicurezza
4. Costo materiale di consumo
5. Costi di gestione

1. Costo derrate alimentari:

Sulla base del menù e della grammatura da somministrare è possibile calcolare l'incidenza di questa voce su ciascun pasto.

1. Costo relativo alle derrate alimentari

Descrizione	%	Costo €.
1° piatto	28%	0,532
2° piatto	40%	0,76
contorno	15%	0,285
pane	6%	0,114
frutta	11%	0,209
Incidenza derrate alimentari	100%	1,90

2. Costo del personale incidenza pari a €. **1,40** con utilizzo di almeno un cuoco ed inserviente di sala per ogni plesso e/o centro di cottura esterno.

3. Costi di sicurezza Tali costi sono determinati in funzione della fornitura dei dispositivi di protezione individuale oltre ai costi per redazione del Piano Operativo della Sicurezza POS e della formazione del personale. In base a indagini di mercato detti costi sono quantificabili presuntivamente in €. **0,04**

4. Costo materiale di consumo e pulizie L'incidenza di questi costi può essere quantificata in euro **0,05**.

5. Costi di gestione In tale voce vanno ricondotti tutti i costi amministrativi, l'ammortamento dei beni strumentali, le analisi di laboratorio ecc. la cui incidenza per ogni singolo pasto è quantificabile in €. **0,15**.

TOTALE COSTI	Euro
1. Costo relativo alle derrate alimentari	€. 1,90
2. Costo del personale	€. 1,40
3. Costi di sicurezza	€. 0,04
4. Costo materiale di consumo	€. 0,05
5. Costi di gestione	€. 0,15
Costo Totale Pasto	€. 3,54
Utile d'impresa 10%	€. 0,35
Totale	€. 3,89

Quadro economico generale del servizio (durata anni 3)

La stima degli oneri necessari all'acquisizione del servizio viene riassunta nel seguente prospetto economico.

Prezzo a base d'asta: € 3,89 per 80.000 (stima dei pasti in tre anni) = € **311.200,00** oltre IVA al 4%;

Inoltre è prevista la corresponsione da parte delle famiglie di una retta calcolata secondo una griglia ripartita da fasce ISEE (Indicatore della Situazione Economica Equivalente di reddito familiare).

Questa diversificazione consente di agevolare un numero più ampio di famiglie in modo proporzionale alla capacità di reddito familiare secondo il vigente regolamento comunale.

A) Servizi

A1) Servizio in gara		€ 311.200,00
A2) Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (in base al valore stimato dei pasti)		€ 3.200,00
A3) IVA 4% su sub A1)		€ 12.448,00
Totale importo previsto del servizio		€ 323.648,00

B) Somme a disposizione dell'Amministrazione

B1) Spese di gara		€ 7.000,00
B2) Contributo ANAC (ex AVCP)		€ 225,00
B3) Incentivo art. 113 D.Lgs. 50/2016 (1,6% di A)		€ 4.979,20
	Totale	€ 12.204,20
Totale generale (A + B) per tre anni		€ 335.852,20

L'importo presunto dell'appalto, compreso gli oneri di sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale è pari ad € **311.200,00** (oltre IVA) per l'intero periodo.

L'importo a base d'asta per singolo pasto è pari ad € **3,89** (oltre IVA) importo in cui sono compresi gli oneri di sicurezza di natura interferenziale per singolo pasto non soggetti a ribasso pari ad € **0,040** oltre IVA per singolo pasto. Per un ammontare di € **3.200,00** oltre IVA per l'intero periodo.

Pertanto l'importo stimato dell'appalto, esclusi gli oneri di sicurezza e gli oneri fiscali, soggetto a ribasso ammonta ad € **318.568,00**

Documento Valutazione Rischi

Il D.U.V.R.I. allegato al presente progetto, da considerarsi come valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza relativi ai servizi oggetto del presente appalto, è stato redatto dalla Direzione Didattica di Montecorvino Rovella in considerazione che il servizio sarà reso presso i locali di gestione della scuola e senza l'impiego di personale della stazione appaltante.

Lo stesso sarà successivamente integrato a seguito di aggiudicazione e verrà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto.

Il DUVRI redatto è parte integrante del capitolato speciale descrittivo.

Montecorvino Rovella, lì _____

La Responsabile dell'Area "Servizi alla Persona"
F.to Dott.ssa Matilde LIGUORI