



COMUNE DI ROSETO CAPO SPULICO

PROVINCIA DI COSENZA

VIA N. CONVERTI – 87070 ROSETO CAPO SPULICO (CS)

AREA TECNICA

PARTITA IVA 01565420781 C.F. 8100110783

lavoripubbliciroseto@gmail.com

Posta Elettronica Certificata : tecnico.comunerosetocs@asmepec.it

☎ - Tel. /Fax: 0981/913341

PROGETTO SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER IL BIENNIO SCOLASTICO 2019/2020 - 2020/2021- 2021/2022

Allegato "A" alla Deliberazione G.C. n. 101 del 27/09/2019

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

1) Relazione tecnica-illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito il servizio.

1. Tipologia dell'appalto.

L'appalto oggetto del presente relazione è un **appalto di servizi** come definito dal D.Lgs n.50/2016.

2. Descrizione sintetica dell'appalto

2.1. Elementi configurativi generali.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione dei servizi di mensa scolastica per la Scuola Primaria e per la Scuola d'Infanzia del Comune di Roseto Capo Spulico (CS), nonché al personale docente e al personale ATA avente diritto (in servizio in ciascuna classe durante la refezione).

Le prestazioni del servizio di **mensa scolastica** a carico dell'appaltatore sono:

l'acquisto dei generi alimentari le cui caratteristiche merceologiche sono indicate nel capitolato per l'affidamento del servizio descrittivo e prestazionale;

l'acquisto dei prodotti e delle attrezzature per la pulizia e sanificazione dei locali ad uso mensa; la preparazione e somministrazione dei pasti con personale qualificato;

l'allestimento dei tavoli dei refettori; il trasporto dei pasti;

l'assistenza agli alunni della scuola dell'infanzia, provvedendo al taglio della carne e della frutta;

la pulizia delle attrezzature e dei locali dove si svolge il servizio, lavaggio delle stoviglie e degli altri materiali;

il ritiro e differenziazione dei rifiuti;

la preparazione e somministrazione di diete speciali in caso di comprovate situazioni patologiche e/o per motivi religiosi;

Costituisce oggetto del presente appalto anche il rispetto delle clausole e criteri ambientali minimi dal disciplinare di gara ed eventualmente contenute nel progetto-offerta presentato dall'appaltatore;

L'appaltatore del servizio si obbliga inoltre, tramite i propri operatori, a collaborare nella gestione del sistema informatizzato di prenotazione, pagamento e rendicontazione dei pasti consumati presso la mensa scolastica tramite software, e relativa formazione, fornita dal Comune.

I pasti dovranno essere preparati nelle cucine di proprietà comunale presso la scuola primaria sita in Via Carlo Alberto della Chiesa dovranno essere forniti nei plessi scolastici comunali.

L'appalto avrà **durata di tre anni** scolastici:

- per l'a.s. 2019/2020 decorrerà dal primo giorno utile del mese di novembre 2019 sino al 31 maggio 2020;
- per l'a.s. 2020/2021 decorrerà dal primo giorno utile del mese di novembre 2020 sino al 31 maggio 2021.
- per l'a.s. 2021/2022 decorrerà dal primo giorno utile del mese di novembre 2021 sino al 31 maggio 2022

I giorni di effettuazione del servizio, riferiti ai periodi sopra indicati, dovranno essere quelli segnalati dal diri-gente scolastico sulla base del calendario scolastico della Regione Calabria.

E' ammessa espressamente, secondo modalità e condizioni previste dalla legge, la ripetizione del servizio, fino alla concorrenza della durata iniziale del contratto (ulteriori due anni scolastici) agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario. A tal fine il RUP comunicherà la volontà di avvalersi di tale facoltà all'Impresa aggiudicataria almeno n.2 mesi prima della scadenza del contratto originario.

Si riserva inoltre la facoltà, ai sensi dell'art.106,c.11 del D.Lgs n.50/2016, nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del contraente e nella misura strettamente necessaria, di procedere alla proroga tecnica del servizio, intesa come acquisizione in economia di servizi agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto scaduto.

INFORMAZIONI GENERALI APPALTO	NOTA ESPLICATIVA
Stazione appaltante	Comune di Roseto Capo Spulico (CS)
Gara e procedura affidamento	Procedura aperta con criterio offerta economicamente più vantaggiosa
CIG	Da acquisire da parte del RUP prima della gara
Tipologia dell'appalto	Si configura come appalto di servizi sotto soglia comunitaria ai sensi art.35,c.1,lett.d) D.Lgs n.50/2016(Servizi di cui allegato IX)
Tipologia attività oggetto appalto	Ctg. 7, rif. CPC n. 64 e CPV n. 55523100-3 "Servizi di mensa scolastica" di cui all'allegato IX D. Lgs. 50/2016 - CODICE NUTS ITG25
Durata dell'appalto	n.3 anni scolastici(2019-2021), prorogabili e ripetibili per ulteriori n.3 anni

2.2. Elementi configurativi particolari

TIPOLOGIA/ATTIVITA' SERVIZIO	CODICE CPV
Servizio di mensa scolastica	CPV n. 55523100-3 " <i>Servizi di mensa scolastica</i> " di cui all'allegato IX D. Lgs . 50/2016

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

3.1. Configurazione del contesto rispetto al quale la stazione appaltante presuppone lo sviluppo dell'appalto e identificazione delle esigenze (specifiche) della stazione appaltante alle quali si vuol fornire risposta con l'appalto.

L'appalto si sviluppa nell'ambito dei servizi scolastici ed ha come utenti gli alunni e il personale avente diritto al pasto della scuola primaria di secondo grado e della scuola d'infanzia.

Attualmente l'appalto è affidato ad una ditta estera dal Comune, con proprio personale. Il

Con il presente appalto si intende dunque affidare al mercato la organizzazione e gestione del servizio ed e-conomizzare i costi a carico del bilancio comunale. Allo stesso tempo si intende pure perseguire l'obiettivo di fornire un servizio ai suddetti fruitori che sia coerente

con le vigenti norme. Come precisato nel capitolato d'appalto infatti e, in conformità all'art.34 del D.Lgs 18.4.2016 n.50(Codice dei contratti).

Il Comune promuove in particolare la sicurezza alimentare e tracciabilità di filiera agro-alimentare e inserisce, come elementi di valutazione premianti dell'offerta, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP).

L'Impresa aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte vedi L.R.n°1/2010. L'elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 - cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per l'individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti - può essere strumento di garanzia della tracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità.

Il Comune richiede di conformare la progettazione e attuazione del sistema di tracciabilità aziendale nel rispetto del Regolamento CE n.178/2002, che fissa principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto dei Regolamenti CE nn. 641 del 6.4.2004 e 1830 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

La ditta aggiudicataria deve inviare agli uffici preposti, a richiesta della Stazione appaltante, l'elenco delle derivate alimentari proposte comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

A salvaguardia dell'ambiente è obbligatoria la raccolta differenziata dei rifiuti (già avviata da tempo dall'Amministrazione Comunale), nonché, in forma esemplificativa, ma non esaustiva:

- l'impiego di prodotti eco-compatibili per i servizi di sanificazione e pulizia in generale delle attrezzature e dei locali;
- la fornitura di acqua in bottigliette ecologiche, qualora l'appaltatore non intenda installare, a sue spese, un sistema di acqua microfiltrata (valutata tra le migliori);
- la fornitura di stoviglie riutilizzabili in luogo del materiale a perdere.

4.Standard essenziali dei servizi riportabili all'appalto e linee di miglioramento

possibili degli standard. 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.

5. Determinazione della spesa per l'acquisizione del servizio

I prezzi unitari dei pasti da porre a base d'asta e in base ai quali viene determinato il valore complessivo a base d'asta, valutata la particolarità dei servizi richiesti e i prezzi rilevati da altri appalti in comuni limitrofi, nonché i costi di svolgimento dell'attuale servizio, viene quantificato, IVA esclusa, in misura pari ad **€ 4,50/pasto** (quattro euro e cinquanta centesimi), per un totale di **€ 38.416,50** (Iva esclusa), calcolati con riferimento alla fornitura di **n. 8.537 pasti annui e 25.611 pasti nel triennio, per un importo totale di € 115.249,50 compreso oneri sicurezza, oltre iva del 4%.**

6. Illustrazione del quadro procedurale di svolgimento dell'appalto.

Il quadro delle procedure per lo svolgimento della gara d'appalto si sviluppa come segue:

a) Individuazione procedura di gara.

Pur trattandosi di appalto sotto soglia, viene individuata la procedura aperta, per l'affidamento del presente servizio, in quanto si è valutata la necessità di sviluppare una procedura adeguata per un contratto con durata pluriennale rilevante e che consenta un confronto "diretto" con il mercato di riferimento (con riflessi sulle dinamiche concorrenziali). Si prevede quale criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa come stabilito dall'art. 95,c.3 del D.Lgs n.50/2016), anche al fine di ottenere significative indicazioni migliorati-ve in relazione agli elementi di valore e tecnici/prestazionali.

b) Livello di pubblicità legale richiesto dalla normativa per l'appalto.

Considerato che, come detto, trattasi di appalto sotto soglia di rilevanza comunitaria, le forme di pubblicità dell'appalto sono quelle individuate dall'art. 36, c.9, del D.Lgs che prevede appunto che, per gli appalti sotto soglia con ricorso a procedure ordinarie, come nel caso di specie, si applichino i termini minimi stabiliti dagli articoli da 60 a 63 del codice, con possibilità di riduzione fino alla metà, e le forme di pubblicità siano limitate alla pubblicazione sul profilo del committente.

Sul punto si ritiene che, nel rispetto del principio di adeguata pubblicità, trasparenza, divieto di discriminazione, parità di trattamento e proporzionalità dettati dall'ordinamento comunitario e configurati come principi generali dell'attività contrattuale delle amministrazioni pubbliche dal D.Lgs. n. 163/2006 prima, e dal D.Lgs n.50/2016 ora, in relazione al valore economico dell'appalto, comunque rilevante, debbano essere previste le seguenti forme di pubblicità:

- profilo del committente, sito web istituzionale della C.U.C.(unitamente a tutta la documentazione di gara);
- Albo on line e Sezione "Amministrazione trasparente" del sito web istituzionale del Comune di Roseto Capo Sulico a tutta la documentazione di gara);

2. Indicazioni e disposizioni per la stesura del D.U.V.R.I.

Ai fini della stesura del DUVRI(Documento unico di valutazione rischi da interferenze), si forniscono le seguenti informazioni ed indicazioni:

Il servizio oggetto dell'appalto verrà svolto presso:

Scuola media – Via Carlo Alberto della CHIESA

nella Scuola Primaria sono presenti:

- cucina
- dispensa
- spogliatoio personale
- servizi igienici personale
- locale per lavaggio stoviglie
- refettorio nel plesso della Scuola dell'Infanzia sono presenti:
- locale refettorio
- locale per lo smistamento dei pasti e il lavaggio delle stoviglie
- servizi igienici personale

L'appalto di mensa scolastica consiste nell'approvvigionamento delle derrate alimentari, nella preparazione e somministrazione di un pasto giornaliero per gli alunni e le insegnanti della scuola dell'infanzia e primaria di Roseto Capo Spulico. L'impresa aggiudicataria del servizio dovrà espletare le seguenti attività

1. acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
2. preparazione e cottura dei pasti presso la cucina ;
3. trasporto dei pasti con mezzi e personale idonei sino ai locali di refezione;
4. porzionatura dei pasti distribuiti nei refettori scolastici;
5. lavaggio e stivaggio di pentolame, vassoi, contenitori, stoviglie, posateria, bicchieri, ecc.;
6. acquisto e stoccaggio dei prodotti e del materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali, apparecchiature, attrezzature, nonché per il funzionamento del servizio;
7. fornitura di piatti compostabili in attuazione del progetto MENSA PLASTIC FREE CHALLENGE e di tovaglioli per tutti gli alunni;
8. pulizia dei locali e di tutte le attrezzature ed apparecchiature in essi presenti;
9. realizzazione delle iniziative di educazione alimentare rivolte all'utenza previste in sede di presentazione dell'offerta;
10. attivazione del piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e della qualità complessiva del servizio.

Per le ulteriori specifiche degli obblighi ed attività a carico dell'Appaltatore si rimanda al Capitolato speciale d'appalto nel quale sono dettagliate anche le attrezzature ed utensileria disponibile.

Durante lo svolgimento del servizio mensa saranno presenti di regola, insegnanti e collaboratori scolastici in accompagnamento e per la sorveglianza di alunni che usufruiscono del servizio mensa.

Nell'ambiente di lavoro dove l'impresa aggiudicataria del servizio dovrà operare, si ritiene che siano prevedibili i rischi specifici che si elencano di seguito:

1. incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas;
2. rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina;
3. caduta di materiale dall'alto;
4. investimenti;
5. incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;
6. scivolamenti, cadute a livello;
7. possibili interferenze con personale non addetto.

3. Calcolo della spesa per l'acquisizione del servizio con indicazione oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

1. Quadro normativo di riferimento

Art. 35, comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016

Il calcolo del valore stimato di un appalto pubblico di lavori, servizi e forniture è basato sull'importo totale pagabile, al netto dell'IVA, valutato dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore. Il calcolo tiene conto dell'importo massimo stimato, ivi compresa qualsiasi forma di eventuali opzioni o rinnovi del contratto esplicitamente stabiliti nei documenti di gara. Quando l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore prevedono premi o pagamenti per i candidati o gli offerenti, ne tengono conto nel calcolo del valore stimato dell'appalto.

2. Determinazione del valore dell'appalto

SERVIZIO IN APPALTO	CODICE CPV
Valore stimato annuo dell'appalto relativo al servizio di mensa scolastica(n.8.537 pasti*€ 4,50)	Costo stimato complessivo € 38.4156,50 oltre l'IVA nella misura di legge
Valore stimato per tutta la durata dell'appalto relativo al servizio di mensa scolastica(n.25.611 pasti*€ 4,50)	Costo stimato complessivo € 115.249,50 compreso oneri sicurezza oltre l'IVA nella misura di legge
Valore stimato dell'appalto relativo al costo della sicurezza (come indicato nel DUVRI)	€ 512,22
Valore stimato dell'appalto a base di gara	€ 114.737,28 oltre l'IVA nella misura di legge,

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

Prospetto economico degli oneri complessivi necessari			
	COSTI DEL SERVIZIO IN APPALTO		IMPORTO
	Costo stimato complessivo(triennio 2019/2021) al netto dell'IVA nella misura di legge		
A		€	115.249,50
A1	Costo totale pasti	€	114.737,28
A2	Oneri sicurezza non soggetti a ribasso	€	512,22
	SOMME A DISPOSIZIONE DELL'AMMINISTRAZIONE		
B	Spese per IVA al 4% su A+B	€	4.609,98
C	Spese per compensi ai componenti i delle commissioni giudicatrici (appalto ad offerta economicamente più vantaggiosa)	€	1.152,50
D	Incentivo per funzioni tecniche - 2% del punto C (art.113 D.Lgs n.50/2016)	€	2.304,99
E	Altre spese eventuali per attività relative all'esecuzione del contratto	€	-
F	Imprevisti e accantonamenti	€	
G	TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE DELL'AMMINISTRAZIONE	€	8.067,47
H	COSTO TOTALE DEL SERVIZIO PER LA DURATA INIZIALE	€	123.316,97

Il Responsabile del Servizio
Geom. Giovanni MARANGI