

Comune di GUARENE
Provincia di Cuneo

RELAZIONE TECNICA-ILLUSTRATIVA RELATIVA A

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E
PRIMARIA**

PERIODO: 01.09.2024-30.06.2029

RELAZIONE TECNICA-ILLUSTRATIVA CON RIFERIMENTO AL CONTESTO IN CUI E' INSERITO IL SERVIZIO

1. TIPOLOGIA DI APPALTO:

Servizio

Trattasi di servizio di interesse generale a rilevanza economica. Per la gestione del medesimo, alla ditta aggiudicataria viene riconosciuto, a titolo di corrispettivo, unicamente il diritto di gestire il servizio oggetto del contratto, come disciplinato dall'amministrazione aggiudicatrice, ai prezzi e secondo le modalità offerte in sede di gara, con assunzione del rischio operativo legato alla gestione dei servizi.

2. DESCRIZIONE SINTETICA DEL SERVIZIO IN CONCESSIONE

2.1 Elementi configurativi generali

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica per le Scuole dell'Infanzia e Primaria presenti nel Comune di GUARENE ad impresa specializzata nel settore e assunzioni delle morosità.

Il relativo capitolato disciplina la produzione e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo preparati in "legame fresco-caldo", destinati al servizio di ristorazione d'interesse dell'ente committente.

Il servizio prevede, come prestazione principale, l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, compreso i prodotti dietetici per le diete speciali ed i materiali complementari (detergenti, sanificanti e materiali per la pulizia; materiale di consumo ecc.) e la preparazione dei pasti per tutti gli utenti; come prestazioni secondarie la distribuzione/somministrazione dei pasti e pulizie stoviglie e locali.

A titolo meramente indicativo si presume che la preparazione e somministrazione dei pasti alle scuole del territorio, ammonterà a circa **25.000 per** anno scolastico (dati relativi al 2023)

Centro di cottura e refettori

Scuola primaria e scuola dell'infanzia Via duca d'Aosta (centro cottura e refettorio)

Frazione vaccheria

Scuola primaria e scuola dell'infanzia via Aldo Moro centro cottura e refettorio

Orario di distribuzione dei pasti

Scuola infanzia capoluogo Guarene	Dal lunedì la venerdì dalle ore 11,45
Scuola infanzia Vaccheria	Dal lunedì la venerdì dalle ore 11,45
Scuola primaria capoluogo Guarene	Dal Lunedì al venerdì dalle ore 12,40
Scuola primaria Vaccheria	Dal lunedì la venerdì dalle ore 12,40

La composizione del menù per le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo
- un secondo con contorno (o in alternativa piatto unico)
- pane
- frutta di stagione o macedonia o yogurt o gelato o budino
- acqua minerale naturale

L'appalto avrà durata per il periodo 01.09.2024 – 30.06.2029

1.2 Elementi configurativi particolari

I servizi rientrano nell'art. 130 del dlgs 36/2023

3. QUADRO DI ANALISI DEL CONTESTO IN CUI SI SVILUPPA IL SERVIZIO IN CONCESSIONE

1. Configurazione del contesto rispetto al quale la stazione appaltante presuppone lo sviluppo della concessione.

- L'appalto si sviluppa nell'Area "Servizi alla persona" ed ha come utenti gli alunni ed il personale avente diritto al pasto nelle scuole dell'Infanzia e Primaria e personale comunale che aderisce al servizio
- Le linee di intervento che si intendono perseguire sono quelle di fornire un servizio ai suddetti fruitori che sia coerente con le linee guida della Regione Piemonte in materia di refezione scolastica. Pertanto i cibi devono essere cucinati utilizzando materie prime di 1° qualità, seguendo le indicazioni delle tabelle dietetiche, delle grammature, nonché dei metodi di cottura stabiliti sempre dall' U.O.C. Igiene Alimentare e Nutrizione dell'ASL. Alba-Bra.

2. Identificazione delle esigenze specifiche alle quali si vuol fornire risposta con la concessione.

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti devono avere le caratteristiche merceologiche fissate dall'ASL, devono essere prodotti con marchio CEE. La qualità delle materie prime impiegate, deve essere comprovata dalla Ditta mediante l'esibizione di certificazione idonea a:

- comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa;
- consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
- dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale;
- comprovare che il prodotto dichiarato biologico sia effettivamente tale e cioè che si tratti di prodotti agricoli vegetali o animali ottenuti secondo le vigenti norme in materia di produzione con metodo biologico, in particolare secondo le norme del Regolamento CEE n.2092/91 e successive modifiche ed integrazioni;
- dimostrare l'assenza nei componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

A salvaguardia dell'ambiente è obbligatoria la raccolta differenziata dei rifiuti e, tra le migliori sarà valutato l'impiego di prodotti eco-compatibili per i servizi di sanificazione e pulizia in generale delle attrezzature e dei locali.

3. Standard essenziali dei servizi e linee di miglioramento possibili degli standard.

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel capitolato e che costituiscono parte integrante del medesimo.

Per la valutazione delle offerte si prevedono i seguenti punti:

70 punti per l'offerta tecnico/qualitativa
30 punti per l'offerta economica

La presente relazione illustrativa configura le “macro” del quadro progettuale dell'appalto di servizio, strutturate in dettaglio:

- a) Nel capitolato speciale, con configurazione delle specifiche tecniche e prestazionali, dei contesti di esecuzione, delle modalità particolari di sviluppo, delle implicazioni organizzative
- b) Nella base di gara (valori dell'appalto con enucleazione costi sicurezza)
- c) Nella prefigurazione dei rapporti giuridici essenziali (descritti all'interno del capitolato)
- d) Nel quadro di analisi del rischio (DUVRI) elaborato dal Responsabile della Sicurezza.

4. STIMA COSTO DEL SERVIZIO e PREZZO A BASE DI GARA

Il valore stimato dell'appalto, ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 36/2023 è pari a € 743.750,00 + IVA (compresi € 2.750,00 + IVA per oneri della sicurezza interferenziali), determinato dall'importo a pasto, quantificato in € 5,95 + IVA, comprensivo degli oneri di sicurezza, (come di seguito dettagliato), per il numero totale di pasti previsti n. .

Il costo unitario del pasto, calcolato anche sulla base del costo del servizio di appalti precedenti, posto a base di gara è stato determinato in € 5,95 comprensivo di € 0,022 di sicurezza, + IVA.

Tale importo comprende:

- tutte le voci di costo per la preparazione, la fornitura, la distribuzione e la pulizia presso le Scuole dell'Infanzia e Primaria compresi gli oneri per la sicurezza;
- costo medio orario del personale previsto dal CCNL per i dipendenti del settore;
- incidenza dei costi relativi a spese generali ed utile di impresa, compresi gli oneri relativi agli insoliti.

5. ILLUSTRAZIONE DEL QUADRO PROCEDURALE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Prefigurazioni essenziali:

Per lo svolgimento del servizio, i ricavi di gestione provengono dalla vendita dei servizi resi al mercato riconoscendo all'appaltatore a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto con assunzione in capo al medesimo del rischio operativo legato alla gestione dei servizi.

a) Individuazione procedura di gara:

Trattasi di servizio, il cui valore complessivo è inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria di cui all'art. 14 del D.Lgs. 36/2023 .

Ritenuto, altresì, che, per le caratteristiche della concessione, il luogo dell'esecuzione, l'importanza economica e la tecnicità dell'intervento, non si rileva un interesse transfrontaliero certo e pertanto, ai sensi dell'art. 36 del Codice e delle Linee Guida ANAC n. 4, nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza, si intende affidare la concessione mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 50 c.1 – lett c) del D.Lgs. 36/2023, da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi art. 108 comma13 del D.Lgs 36/2023 .

6. QUADRO ECONOMICO

Servizio mensa per il periodo 01.09.2024 – 30.06.2029 importo a base di gara da assoggettare a ribasso	€	741.000,00
Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso	€	2.750,00
a) Importo a base di gara	€	743.750,00
b) Iva 4% su lettera a)	€	29.750,00
c) Contributo ANAC	€	410,00
d) Rimborso spese CUC	€	
e) Spese relative al RUP e ai collaboratori	€	14.875,00
Totale quadro economico	€	788.785,00