



REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA DI VERCELLI

COMUNE DI LIVORNO FERRARIS

Tel. (0161) 47.72.95 – 47.75.03
Fax (0161) 47.77.70

C.A.P. 13046



SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DELL'ART. 34 DEL CODICE DEGLI APPALTI INTEGRATO CON L'APPLICAZIONE DEI CRITERI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE (CAM) PREVISTI DAL D.M. N. 65 DEL 10 MARZO 2020

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA E QUADRO ECONOMICO

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.

Il servizio scolastico comunale 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 la scuola dell'infanzia e la scuola primaria esistenti sul territorio, nonché del rispettivo personale avente diritto, la fornitura delle stoviglie, predisposizione dei tavoli, pulizia, disinfezione e riordino della cucina 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 per cui si intende attivare la procedura aperta 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 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.

E' prevista la possibilità di proroga del servizio per un periodo non superiore a 18 mesi.

Il luogo di esecuzione delle prestazioni richieste avverrà presso il centro cottura situato in Via Roma, il refettorio della scuola dell'infanzia adiacente al centro cottura, e il refettorio della scuola primaria situato in Viale IV Novembre n. 14.

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

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 versata 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 la scuola dell'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 primaria e secondaria 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 e di trasporto scolastico in favore degli alunni che frequentano le scuole livornesi.

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.

Su base annua si presume la somministrazione di circa n. 30.000 pasti. Il dato indicato, calcolato sulla base dei risultati degli ultimi anni, è a titolo puramente orientativo e non impegna né comporta 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. L'appalto è da intendersi a misura (sugli 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 tre anni con possibilità di proroga per ulteriori 18 mesi. 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.

Il capitolato recepisce le indicazioni sui criteri di sostenibilità ambientale previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (CAM). Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel Capitolato Speciale d'Appalto che costituisce il progetto del servizio e sarà parte integrante del contratto. Tali standard sono da considerarsi minimi.

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

- a. la fornitura di tovaglioli di carta, piatti, bicchieri e posateria lavabili e riutilizzabili, materiali e attrezzi per la pulizia dei locali e dei servizi igienici del personale, sacchetti per lo smaltimento dei rifiuti, il rigoverno della stoviglieria;
- b. la fornitura del vestiario del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti, e alla pulizia, compreso il distintivo visibile;
- c. un programma di formazione del personale con particolare riferimento all'igiene delle preparazioni alimentari e alle modalità di gestione del servizio oggetto dell'appalto;
- d. la disinfestazione, almeno due volte nell'anno scolastico di riferimento, dei locali avuti in gestione;
- e. la manutenzione di impianti e attrezzature nel refettorio, centri di cottura e locali annessi;
- f. l'integrazione delle attrezzature, nel caso in cui quelle messe a disposizione dall'Ente non siano sufficienti per l'attuazione del servizio;
- g. la pulizia dei locali ove ha sede il centro 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 il centro cottura, i relativi refettori, la dispensa, lo spogliatoio, i servizi igienici per il personale, i beni e le attrezzature ivi presenti.

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

L'Ente richiede la fornitura delle derrate necessarie per la preparazione dei pasti secondo i menù (estivo ed invernale) predisposti dall'ASL di Vercelli e nel rispetto delle linee di indirizzo nazionale del Ministero della Salute per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica pubblicate sulla G.U. n. 269 del 11.11.2021, favorendo particolarmente prodotti locali, biologici o a chilometro zero.

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 con le 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 base d'asta è stato calcolato riportando i valori di appalto e indicando i costi di sicurezza.

Per quanto attiene ai costi sulla 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.

Si procederà con l'affidamento del servizio ricorrendo alla procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016.

Il metodo di valutazione delle offerte è il criterio dell'offerta economicamente più 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 comprensivo del periodo di proroga, al netto del ribasso, per l'acquisizione del servizio è pari a Euro 702.000,00 oltre IVA di legge, quale risultante dell'importo a base d'asta per singolo pasto pari a Euro 5,20 (oltre IVA) moltiplicato per il numero presunto di pasti.

Gli oneri non soggetti a ribasso sono pari a Euro 0,05 per singolo pasto, oltre IVA di legge per gli oneri della sicurezza già contemplati nel prezzo posto a base d'asta.

Quadro economico generale del servizio

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

Prezzo a base d'asta:

Euro 5,20 x 30.000 pasti = Euro 156.000,00 oltre iva (costo presunto per ogni anno)
Euro 156.000,00 x 4,5 = **Euro 702.000,00** oltre iva (costo complessivo presunto per tutta la durata del servizio)

E' prevista la corresponsione da parte delle famiglie di una tariffa per il buono pasto calcolata secondo una griglia ripartita tra 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		€ 702.000,00
A2) Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (in base al valore stimato dei pasti)		€ 6.750,00
A3) IVA 4% su sub A1)		€ 28.080,00
Totale importo previsto dal servizio		€ 730.080,00

B) Somme a disposizione dell'Amministrazione

B1) Spese di gara		€ 6.500,00
B2) Contributo ANAC		€ 375,00
B3) Incentivo art. 113 D. Lgs. 50/2016 (2% di A1)		€ 14.040,00
	Totale	€ 20.915,00
Totale generale (A + B) per 3 anni + 18 mesi		€ 750.995,00

L'importo presunto dell'appalto, compresi gli oneri di sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale è pari a Euro 702.000,00 oltre IVA di legge per l'intero periodo.

L'importo a base d'asta per singolo pasto è pari a Euro 5,20 oltre IVA di legge, importo in cui sono compresi gli oneri di sicurezza di natura interferenziale per singolo pasto non soggetti a ribasso pari ad Euro 0,05 oltre IVA per singolo pasto. Per un ammontare di Euro 6.750,00 oltre IVA per l'intero periodo.

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 al servizio oggetto del presente appalto, è stato redatto dal servizio scolastico comunale.

Il documento completo e ufficiale sarà elaborato dalla ditta aggiudicataria in collaborazione con la Direzione Didattica dell'Istituto Comprensivo Galileo Ferraris e il Responsabile R.S.PP. comunale.

Livorno Ferraris, lì 19.07.2022

La Resp. del Servizio Scuola
Paola Varalda
(firmato digitalmente)