PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- 1- DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 avente ad oggetto Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.
- 2- il decreto n. 14771 del 18 dicembre 2017del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca e con il Ministro della salute che istituisce l'elenco delle stazioni appaltanti e dei soggetti eroganti il servizio di mensa scolastica biologica;
- 3- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica 2010 per la fornitura di pasti nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute;
- 4- -art. 23, comma 14, del D. Lgs. 50/2016 la progettazione di servizi e forniture è articolata, di regola, in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti, di regola, mediante propri dipendenti in servizio;
- 5- art. 23, comma 15, del D. Lgs. 50/2016, il quale stabilisce che per quanto riguarda gli appalti di servizi il progetto deve contenere:
 - a- la relazione tecnico illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
 - b- il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
 - c- le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza (DUVRI) di cui all'articolo 26 comma 3 del decreto legislativo 81/2008;
 - d- il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi:
 - e- il Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale;
- 6- 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 di ristorazione scolastica considerato servizio pubblico essenziale e di pubblica utilità che non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore.

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

A- OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione a favore degli alunni della scuola dell'infanzia e primaria, nonché del personale scolastico in servizio presso il plesso scolastico De Amicis di Colmurano. Il servizio riguarderà la preparazione e la somministrazione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie e la pulizia della cucina e del locale mensa.

UTENTI	FREQUENZE A.S.	PERIODO DI SERVIZIO	N.ro presunto stimato di pasti alunni/ anno
Alunni della scuola dell'infanzia e primaria di Colmurano (media giornaliera 75 Utenti	5 gg 38 settimane	Da calendario scolastico	75x190gg= 14.250
Personale scolastico in servizio (1 insegnante presso la scuola dell'infanzia 5 insegnanti presso la scuola primaria)	5 gg 38 settimane	Da calendario scolastico	6x190gg= 1.140

Il numero dei pasti da fornire è oggetto di variabili, che non possono essere previste anticipatamente dal Comune di Colmurano (Numero degli alunni iscritti a scuola, numero degli utenti fruitori della mensa scolastica, situazione economica delle famiglie, ecc...). Il numero stimato dei pasti annui non può impegnativo e costituire un minimo garantito per l'impresa aggiudicataria.

B- DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la seguente durata di ANNI TRE con decorrenza a partire dal 01 settembre 2020 e terminerà il 30 giugno 2023.

C- MODALITÀ DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicatrice dovrà curare l'approvvigionamento dei prodotti alimentari, tovaglie e tovaglioli di carta, la conservazione degli stessi, la preparazione dei pasti, l'apparecchiamento dei tavoli, la sporzionatura dei pasti, il riassetto e pulizia degli ambienti cucina e refettorio. L' operatore economico aggiudicatario dovrà prestare il servizio di ristorazione tramite il proprio personale nel rispetto di quanto previsto dal Capitolato speciale d'appalto e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.

La nuova Amministrazione intende approntare un percorso di rimodulazione della qualità del servizio con ampliamento dei prodotti alimentari biologici e quindi l'iscrizione all'elenco delle stazioni appaltanti di cui al D.I. 14771 del 18 dicembre 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca e del Ministero della Salute. L'operatore economico dovrà utilizzare i prodotti e le percentuali richieste dal Decreto sopra citato.

La nuova riorganizzazione della mensa è stata pensata in sinergia con i rappresentanti dei genitori e l'Asur in modo da dare ai bambini un momento di svago e di educazione anche durante l'ora dedicata al consumo del pasto. Per questo motivo il menù è stato rivisto con l'introduzione delle stagionalità in modo tale che i bambini potranno essere educati ad una sana alimentazione, nel rispetto del ciclo della natura e della produzione agricola. Il pasto, essendo uno dei momenti educativi e di socializzazione all'interno della comunità scolastica, dovrà svolgersi in un ambiente adeguato, pulito e accogliente.

D- GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il contratto sarà affidato attraverso l'espletamento di una procedura aperta con aggiudicazione, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, all'operatore economico che offrirà un prezzo congruo, ma anche un servizio di qualità, in grado di soddisfare i fini dell'Amministrazione comunale.

E- DISPOSIZIONI PER LA SICUREZZA

Le disposizioni per la sicurezza sono indicate dal DUVRI, che è stato redatto ai sensi dell'art. 26, c.3 D.Lgs. 81/2008.

F- CALCOLO DELLA SPESA PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

Ai fini dell'espletamento della gara, il costo unitario dei pasti è stato determinato in € 4,42 al netto dell'Iva, tenendo conto delle spese necessarie per l'acquisto delle derrate, per il personale, dei materiali di consumo, delle spese di manutenzione ordinaria e straordinaria attrezzature ed elettrodomestici, degli ammortamenti e dell'utile d'impresa.

Tale prezzo unitario sarà sottoposto a ribasso.

È stato redatto il DUVRI dal quale i costi della sicurezza sono stati determinati in € 3.100,00 per l'intera durata del contratto. Il costo della sicurezza non è assoggettabile al ribasso di gara.

Pertanto il valore complessivo dell'appalto, comprensivo del valore per l'eventuale rinnovo per 2 anni e la proroga tecnica di un ulteriore anno scolastico, è stimato in € 414.342,80 compresi gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta ed al netto dell'IVA (€ 4,42 x n. pasti 15390 x 6 anni = €414.342,80 oltre oneri sicurezza € 3.100,00 annui).

	BASE DI GARA ANNI 3	RINNOVO ANNI 2	PROROGA TECNICA ANNI 1	TOTALE APPALTO
TOTALE SOGGETTO A RIBASSO	€ 204.071,40	€ 136.047,60	€ 68.023,80	€ 408.142,80
DUVRI	€ 3.100,00	€ 2.066,67	€ 1.033,33	€ 6.200,00
TOTALE	€ 207.171,40	€ 138.114,27	€ 69.057,13	€ 414.342,80
TOTALE COMPRESA IVA 4%	€ 212.234,26	€ 141.489,50	€ 70.744,75	€ 424.468,51

G- PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI PER

Il costo del servizio è determinato, oltre che dal costo del pasto e dagli oneri di sicurezza che costituiscono il corrispettivo contrattuale, anche dalle spese che l'Amministrazione comunale deve sostenere per gli oneri fiscali, la pubblicità legale dell'appalto. Sulla base di quanto detto, è stato elaborato il seguente prospetto riepilogativo:

	Descrizione	Importo
SER	VIZI	
a 1	Sicurezza non soggetta a ribasso	€. 3.100,00
a 2	Importo a base d'asta	€. 204.071,80
Α	Importo totale servizi (a1+a2)	€. 207.171,80
SOM	ME A DISPOSIZIONE	

b1	Iva 4%	€. 8.286,86
b2	Oneri per commissione	€. 1.000,00
b3	Contributo ANAC	€. 225,00
b4	Pubblicità atti	€. 5.000,00
b5	Contributo SUA	€. 0,00
b6	Incentivo funzioni tecniche – ex art. 113	€. 4.081,44
В	Sommano (b1+b2+b3+b4+b5+b6)	€. 18.593,33
A+B	TOTALE	€. 225.765,11

Colmurano, li 30/04/2020

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO Federica Lambertucci