

Comune di CUPRA MARITTIMA

Provincia di Ascoli Piceno

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI ALUNNI ED IL PERSONALE DEL PLESSO SCOLASTICO ISC CUPRA MARITTIMA

Servizio di refezione del Comune di Cupra Marittima

Come da decreto sindacale n. 2 del 04/01/2018 il servizio di refezione scolastica è stato assegnato all'Area Vigilanza dell'Ente, ed in particolare dall'Ufficio Pubblica Istruzione.

Non avendo, questo Ente, personale da dedicare direttamente all'espletamento del servizio in oggetto tale servizio è stato esternalizzato a partire dal 1996.

Infatti, come da contratto rep. n. 2718 stipulato in data 12/12/2016 tra codesta amministrazione e la ditta CIMAS srl sede legale in Urbania (PU), il servizio di cui in oggetto per la Scuola comunale di Cupra Marittima è stato aggiudicato alla predetta ditta con determina del Dirigente/Responsabile del servizio n. 124 del 29/11/2016. Il contratto scadrà il 30/06/2019. Pertanto, con deliberazione n. 9 del 19/02/2019, la Giunta Comunale ha stabilito di procedere all'affidamento del servizio ad operatori esterni per gli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024.

L'appalto è finanziato mediante fondi propri e contribuzione da parte delle famiglie dei studenti iscritti.

Disciplina di riferimento

Il servizio di refezione è disciplinato dall'art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 il quale dispone che i servizi di ristorazione di cui all'Allegato IX del medesimo (codice CPV 55524000-9 Consip), ove rientra quello di refezione scolastica, sono da aggiudicare secondo quanto disposto dall'art. 95, comma 3, del medesimo D.Lgs.

La gestione del servizio deve avvenire nel pieno rispetto della normativa prevista dal Regolamento CE 852/2004 "Sull'igiene dei prodotti alimentari" e dall'art. 3 del D.Lgs. n. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore", nonché delle disposizioni dietetiche ed alimentari stabilite dal Ministero della salute (*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010*) e dalla Regione Marche. Il servizio è orientato alla promozione della cultura e della consapevolezza sul fenomeno degli sprechi alimentari, in conformità a quanto prescritto dal Ministero della Salute nelle *Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti* del 18 aprile 2018.

Inoltre, con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 sono stati adottati i *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e derrate alimentari*. Da ultimo, al fine di promuovere il consumo di prodotti biologici e sostenibili per l'ambiente nell'ambito dei servizi di refezione scolastica nonché di definire le specifiche tecniche necessarie per qualificare il servizio di refezione scolastica quale mensa biologica, il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali ha adottato il decreto 18 dicembre 2017 "*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*". All'interno del decreto è stato previsto in particolare che, per favorire il consumo di prodotti biologici sostenibili per l'ambiente e ridurre lo spreco alimentare, nella documentazione di gara vengano inseriti i seguenti criteri premianti:

- impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari;

- percentuale di utilizzo di alimenti biologici prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio per ridurre l'impatto ambientale. L'area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km.

Descrizione del servizio: attività e doveri

1. Attività del Servizio

Il servizio di refezione comprende lo svolgimento, in particolare, dei seguenti servizi (meglio specificati nel Capitolato speciale d'appalto a cui si rinvia):

Il Servizio di refezione scolastica consiste nella preparazione dei pasti presso il locale-cucina dell'Istituto Scolastico Comprensivo di Cupra Marittima, ubicato a Cupra Marittima in C.so Vittorio Emanuele 51 e nella distribuzione dei medesimi in favore degli alunni e del personale avente diritto della scuola dell'infanzia e primaria. Trattandosi di appalto pubblico di servizi di cui all'allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016 ("Servizi alberghieri e di ristorazione"; il numero di riferimento della CPV è: 555240009-9 "Servizi di ristorazione scolastica") per un contratto di importo inferiore ad euro 750.000,00 (ai sensi dell'art. 35, comma 1 lett. d) del D.Lgs. n. 50/2016), l'intera procedura di gara è disciplinata dalle norme richiamate dall'art. 36, comma 2 lett. b del D. Lgs. 50/2016, dall'art. 144 del medesimo decreto, nonché dalle norme del codice civile e dal D. Lgs. n. 50/2016. Il servizio include le attività così sintetizzate a titolo esemplificativo: → predisposizione menù giornaliero approvato dal servizio sanitario competente; → predisposizione menù giornaliero riservato a diete speciali, approvato dal servizio sanitario competente; → preparazione dei pasti agli utenti del servizio mensa scolastica, con acquisto diretto di tutti i generi alimentari occorrenti (secondo il menù giornaliero approvato dal servizio sanitario competente) utilizzando i locali e la cucina comunale posta nel locale scolastico precedentemente indicato; → preparazione di pasti riservati a menù speciali (es: bambini celiaci); → distribuzione dei pasti presso i locali mensa della scuola → gestione del personale in maniera adeguata al corretto svolgimento degli oneri previsti; → fornitura di diete personalizzate e cestini freddi in occasione di gite scolastiche; → lavaggio delle stoviglie, del pentolame, della posateria e delle attrezzature di cucina utilizzate per la preparazione dei pasti; → pulizia e sistemazione dei locali cucina e sala mensa della scuola; → gestione completa dei rifiuti derivanti dal servizio e della loro raccolta differenziata, smaltimento oli esausti nel rispetto della vigente normativa; → contabilizzazione delle presenze giornaliere su apposito registro; → rendicontazione dei pasti giornalieri per ogni mese da allegare alle fatture corrispondenti; → acquisto di tutto il materiale occorrente al personale per la gestione del servizio quale vestiario, guanti, detersivi per le pulizie, sacchetti porta rifiuti e relativi contenitori, ecc. Preparazione cibi di asporto per soggetti indigenti segnalati dall'amministrazione comunale.

L'Amministrazione Comunale pone a proprio carico le spese per le utenze (energia elettrica, gas metano, riscaldamento, smaltimento rifiuti).

La mensa è aperta dal lunedì al venerdì nel seguente orario 9,00 – 15,00.

2. Doveri del gestore del servizio

Il soggetto gestore del servizio è tenuto a:

- fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. n. 327/1980, art. 42), da indossare durante le ore di servizio;
- munirsi di personale in possesso di comprovata e pluriennale esperienza per l'attività alla quale è adibita ai fini di uno svolgimento ottimale del servizio;
- nominare un responsabile tecnico del servizio cui affidare la gestione dello stesso, il quale sia in possesso di una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e con esperienza almeno triennale di tale ruolo. In particolare, il responsabile sarà tenuto anche a dirigere e controllare le attività dei centri cottura e la distribuzione dei pasti, oltre a mantenere i rapporti con i fornitori e a rispondere e vigilare sull'uso degli immobili/attrezzature/impianti;

- rispettare 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;
- garantire standard qualitativi elevati secondo quanto riportato nel capitolato speciale d'appalto che regolerà lo svolgimento del servizio stesso;

Procedura di gara e criterio di aggiudicazione

In ragione di quanto disposto dall'art. 36, comma 6, del D.Lgs. n. 50/2016 che prevede l'obbligo di avvalersi dei mercati elettronici, è stato constatato che il servizio di refezione scolastica non risulta oggetto di convenzioni CONSIP attive. Tuttavia risulta presente all'interno del Mepa – *Bando “.Refezione collettiva.”*. Di conseguenza, l'amministrazione comunale procederà all'affidamento del servizio mediante procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera b), del D.Lgs. citato, previo espletamento di un'indagine di mercato per l'individuazione di operatori da invitare mediante RDO su Mepa.

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a).

Durata

Il contratto di appalto avrà la durata **quinquennale** a decorrere dal 16/09/2019 e fino al 28/06/2024 così da coprire i seguenti anni scolastici 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024..

Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016, è ammessa l'eventuale proroga della durata dell'appalto, di massimo 6 mesi, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di selezione del nuovo soggetto aggiudicatore dell'appalto così da garantire la continuità del servizio stesso. In tal caso, il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Luogo

L'esecuzione del servizio avverrà presso la Scuola Materna e Primaria di Cupra Marittima in C.so Vittorio Emanuele n. 51 è messa a disposizione dall'Amministrazione Comunale e sarà concessa in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione in loco dei pasti.

Analisi dettagliata del servizio in appalto

1. Locali e strutture

La mensa, di cui è proprietaria questa Amministrazione, è collocata all'interno del Plesso Scolastico e si trova all'interno dell'edificio, al piano terra con una capienza di n. 200 posti. Inoltre al piano terra sono presenti:

- cucina attrezzata totalmente;
- refettorio;
- dispensa;
- spogliatoio;
- servizi igienici;

2. Soggetti coinvolti e numero pasti

All'interno del territorio comunale è funzionante una Scuola Pubblica con bambini in età compresa tra 2/3 anni e 10/11 anni e n. 25 persone che prestano servizio in qualità di maestre scolastiche.

I pasti mensili complessivamente erogati ai fruitori del servizio, negli ultimi tre anni scolastici, sono stati in totale 3.600 così suddivisi:

- anno scolastico 2016/2017 n. 29.360 pasti annui, di cui circa 3.262. pasti mensili;
- anno scolastico 2017/2018 n. 29.240 pasti annui, di cui circa 3.248 pasti mensili;

In ragione del biennio sopra indicato, è possibile ricavare una **media annuale dei pasti** di circa n. 30.440 pasti annui, di cui 3.380 pasti mensili.

Di conseguenza il numero complessivo presunto dei pasti da erogare, per tutta la durata contrattuale dell'appalto, è pari 152.200 di cui:

- 30.440 pasti per anno scolastico 2019/2020;
- 30.440 pasti per anno scolastico 2020/2021;
- 30.440 pasti per anno scolastico 2021/2022;
- 30.440 pasti per anno scolastico 2022/2023;
- 30.440 pasti per anno scolastico 2023/2024.

3. Costi del pasto

Il costo pasto è stato calcolato attraverso una scomposizione analitica delle diverse voci di costo come di seguito riportato:

Costo pasto: ripartizione voci media		
VOCI DI COSTO	€	%
Derrate alimentari	€ 1,800	41,86
MATERIALE A PERDERE	€ 0,024	0,56
MANUTENZIONE E AMMORTAMENTO	€ 0,025	0,58
COSTI DELLA SICUREZZA	€ 0,046	1,07
COSTI PER AUTOCONTROLLO E FORMAZIONE PERSONALE	€ 0,003	0,07
SPESE GENERALI	€ 0,002	0,05
COSTI PERSONALE**	€ 2,209	51,37
COSTI COORDINAMENTO: DIRETTORE - ISPETTORE	€ 0,019	0,44
TOTALE Costi	€ 4,128	
Utile Aziendale	€ 0,172	4,00
TOTALE PASTO	€ 4,300	100,00
oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	€ 0,001	

4. Contributo ANAC

Il costo del Contributo dovuto all'Anac dalla stazione appaltante è pari a € 375,00 mentre quello dovuto dal soggetto aggiudicatario è pari € 70,00, come stabilito nella delibera di determinazione dei contributi Anac n. 1174 del 19/12/2018..

5. Importo stimato dell'appalto

La base d'asta dell'appalto per la gestione del servizio mensa, tenuto conto di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico dell'operatore offerente e tenuto conto del rispetto del costo del lavoro, stimato sulla base dei costi e dei numeri di pasto dell'anno scolastico 2017/2018 e delle previsioni per gli anni scolastici 2019/2020 (settembre - giugno) 2020/2021 (settembre - giugno) 2021/2022 (settembre - giugno) 2022/2023 (settembre - giugno) 2023/2024 (settembre - giugno) è di € 654.460,00 Iva esclusi così stimata:

- costo pasto stimato € 4,30 € per n.152.200 di pasti stimati per l'intero appalto;
- di cui € 1.522,00 costi sulla sicurezza;

Allegati della relazione tecnico illustrativa

Costituiscono allegati alla presente relazione illustrativa:

- a) *Capitolato speciale d'appalto di servizio;*
- b) *Calcolo degli importi per l'acquisizione del servizio, comprensivo degli oneri sulla sicurezza*
- c) *DUVRI*, quale valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza relativi ai servizi oggetto del presente appalto. 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.

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.
- d) *Tabelle dietetiche e grammature.*
- e) *Caratteristiche merceologiche delle materie prime*
- f) *Menù.*