



COMUNE DI SPECCHIA

Provincia di LECCE

Via San Giovanni Bosco 6 -73040 –Specchia

PEC: protocollo.comune.specchia.le@pec.rupar.puglia.it

www.comune.specchia.le.it -Tel. 0833 536293 – Fax 0833 539769

SETTORE 1° - AMMINISTRATIVO – CULTURALE – SOCIALE - DEMO

PROGETTO

(-art. 23 – d.lgs. 50/2016-)

Servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione di pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia statale e paritaria e per gli alunni della scuola primaria - -Periodo anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 con possibilità di rinnovo per altri 3 anni scolastici.

ALLEGATI

1. Relazione tecnico-illustrativa
2. Preventivo di spesa e Quadro economico
3. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale
4. DUVRI

Specchia, li 31 maggio 2022

IL RESPONSABILE DEL SETTORE 1°
- AMMINISTRATIVO – CULTURALE – SOCIALE - DEMO

Dott. Giovanni Baglivo

**Progetto Refezione Scolastica per le scuole dell'infanzia e primaria
del Comune di Specchia
Anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025**

Allegato 1.

Relazione Tecnico –Illustrativa

Premessa

Il servizio di refezione scolastica, svolto dal Comune di Specchia, 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. È inoltre considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146. Il servizio Refezione Scolastica rientra tra gli obiettivi strategici dell'Amministrazione Comunale, pertanto è stato inserito negli atti di programmazione approvati dal Consiglio Comunale;

Il settore 1 – Affari Generali, ne cura l'organizzazione complessiva. L'obiettivo del servizio di refezione scolastica è di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico e il tempo prolungato, facilitando dunque l'accesso e la frequenza dei bambini dai 3 ai 6 anni che frequentano la scuola dell'infanzia e degli alunni che frequentano la scuola primaria.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e accoglie le esigenze degli iscritti che, per motivi di salute o per motivi religiosi, chiedono di poter seguire diete particolari.

Il Comune di Specchia non possiede né personale specializzato, con i prescritti requisiti di legge, né un'adeguata organizzazione di mezzi e strumenti per gestire in proprio il servizio, pertanto deve procedere alla sua esternalizzazione.

Attraverso l'appalto pubblico, il Comune di Specchia ritiene si possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso in capo all'Amministrazione Comunale il ruolo fondamentale d'indirizzo e di controllo sulla gestione.

Dato atto:

- che con la chiusura dell'a.s. 2020/2021 il precedente appalto per il servizio di refezione scolastica è scaduto e che, pertanto, occorre avviare in tempi brevi, una procedura di gara per l'individuazione del nuovo operatore economico qualificato;
- che la spesa per il servizio di refezione scolastica è finanziata con fondi di bilancio, con la compartecipazione al costo delle famiglie dei minori iscritti alla mensa e dal contributo assegnato annualmente dalla Regione Puglia nell'ambito dei Programmi per il Diritto allo Studio e dal Ministero per l'Istruzione, con una percentuale di copertura stimata nel 2021 intorno al 60%;
- che è opportuno privilegiare l'utilizzo, nel menù predisposto dall'ASL, di prodotti a KM0 provenienti da produttori locali e/o di agricoltura e/o allevamento biologico;

che con la D.G.C. n. 164 del 21.11.2019 è stato stabilito, per quanto riguarda i servizi pubblici a domanda individuale a determinare le tariffe e contribuzioni e ad individuare il tasso di copertura dei costi di gestione applicati a partire dal 01.01.2020, provvedendo ad approvare le tariffe dei servizi comunali e delle aliquote d'imposta per i tributi locali";

che con deliberazione G.C. n.63 del 10.05.2022, per tutto quanto ivi riportato, è stato stabilito, tra l'altro:

- di provvedere al nuovo appalto per il Servizio di refezione scolastica.
- di nominare quale R.U.P. della relativa procedura il dott. Giovanni Baglivo, responsabile del Settore I – Affari generali.
- di fornire indirizzo al suddetto Responsabile di predisporre apposito progetto per l'acquisizione di beni e servizi in conformità con quanto previsto dall'art. 23 c. 14 e segg. del D.Lgs n. 50/2016 - al fine di avviare in tempi brevi l'appalto in oggetto per l'individuazione di un operatore economico qualificato.
- Di dare atto che il suddetto servizio dovrà essere inserito negli atti di programmazione di questo Ente e

in particolare nel Programma biennale degli acquisti di beni e servizi di importo superiore a 40.000,00 di cui all'art. 21, comma 6, del D.Lgs 50/2016;

-che i servizi di refezione scolastica rientrano tra i servizi di cui all'allegato IX del D. Lgs. n. 50/2016;

-che i servizi di refezione scolastica da appaltare sono classificati sotto soglia comunitaria ai sensi dell'art. 35 comma 1 lett. d) del D. Lgs. n. 50/2016, stabilita per tali servizi in € 750.000,00;

Ritenuto, quindi, opportuno, considerati i suddetti indirizzi gestionali e per garantire la massima partecipazione, concorrenza, parità di trattamento e trasparenza, l'esperimento di gara debba essere effettuato con procedura aperta, ai sensi di quanto disposto dagli artt 60 e 95 del D. Lgs. 50/2016 con il criterio di aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa; con le condizioni di cui al capitolato al fine di consentire a tutti gli operatori economici interessati di partecipare alla gara, senza alcun vincolo di iscrizione su MEPA e senza applicazione del principio di rotazione.

Come previsto dall'art. 23 commi 14 e 15 del Codice dei contratti pubblici approvato con D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., il progetto deve contenere:

- a. la relazione tecnico illustrativo della situazione in cui è inserito il servizio;
- b. la presente progettazione, ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15 del Codice dei contratti con le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza, di cui all'art. 26, comma 3, del Decreto Legislativo n. 81 del 2008;
- c. il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con l'indicazione degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
- 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 gli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e, conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara.

Il servizio di refezione in progetto ha come utenti gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria, gli insegnanti e il personale ATA delle scuole.

Detto servizio si effettua secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità scolastiche e con le modalità esaurientemente esplicitate nel Capitolato.

L'appalto ha per oggetto:

-la gestione giornaliera completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi: approvvigionamento dei prodotti alimentari, conservazione degli stessi, preparazione, trasporto in appositi ed idonei contenitori e distribuzione degli stessi presso i refettori scolastici, riassetto e sanificazione dei terminali di consumo del pasto (così come stabilito dalle vigenti linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica). La durata prevista dell'appalto è per tre anni scolastici (2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025), prorogabili per altri 3 anni ai sensi dell'art. 63, comma 5-del d.lgs. 50/2016. La decorrenza è stabilita presumibilmente dal mese di ottobre 2022.

Descrizione del servizio

Il servizio prevede:

- a. l'acquisto e il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- b. la preparazione dei pasti presso il Centro di produzione dell'aggiudicatario e il trasporto dei pasti utilizzando un Centro di produzione pasti di proprietà della Ditta appaltatrice o comunque nella sua disponibilità, con successiva distribuzione presso i refettori delle scuole dell'infanzia e primari;
- c. allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con lo scodellamento dei pasti agli utenti,
- d. lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori;
- e. la fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico- sanitarie;
- f. il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal Capitolato.

Per la preparazione e il confezionamento dei pasti è previsto l'utilizzo di derrate alimentari che rientrano in una delle categorie di prodotti indicate nel capitolato;

I pasti sono preparati come da menù, con le grammature e secondo le tabelle di conversione

crudo/cotto, allegati al capitolato speciale, che recepiscono le vigenti linee guida per la ristorazione e le indicazioni dell'Azienda Sanitaria Locale.

In occasione delle ricorrenze (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc.), può essere richiesta la somministrazione di menù particolari con utilizzo di alimenti tradizionalmente utilizzati per la circostanza. Per le gite scolastiche autorizzate, in sostituzione del pasto potrà essere richiesto il confezionamento di "cestini" individuali.

È garantita la possibilità di preparare diete "speciali", che rispondano di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti ed è previsto, oltre al menù del giorno, un menù predisposto per eventuali emergenze e/o singole richieste per utenti indisposti. È inoltre prevista la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico-religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani, vegani, ecc.).

L'impresa aggiudicataria, su espressa richiesta dell'Amministrazione, dovrà fornire, con consegna al domicilio degli utenti che sarà indicato, pasti anche ad anziani, disabili e persone fragili, per un numero massimo di circa 15 pasti al giorno, agli stessi prezzi e condizioni dei pasti forniti per la refezione scolastica.

L'Amministrazione comunale obbliga l'impresa appaltante all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi, Specifiche di base, come disciplinato nel Capitolato speciale relativamente a:

- produzione degli alimenti e delle bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- trasporti;
- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti.

Criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara

Per l'affidamento dell'appalto del servizio di cui trattasi sarà espletata una procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 59 e 60 del D.lgs., 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i., 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 15 punti su 100
- elemento B) offerta tecnica Max 85 punti su 100

Ai fini della valutazione della qualità dell'offerta tecnica, gli elementi che verranno presi in considerazione, da dettagliarsi opportunamente in sede di disciplinare di gara, saranno i seguenti: in particolare, per quanto riguarda il criterio tecnico organizzativo (offerta qualitativa) è richiesta la predisposizione di un elaborato progettuale che abbia come contenuto i punti sotto descritti, che dovranno essere illustrati e trattati con chiarezza e concretezza.

Per consentire una facile comparazione tra i soggetti concorrenti, il predetto elaborato dovrà avere la seguente articolazione interna:

- A) proposta organizzativa e funzionale del servizio;**
- B) programma di formazione, informazione e qualificazione;**
- C) servizi per migliorare il gradimento e qualità del servizio.**
- D) Prodotti di cui all'art.59 della legge 488/99 (STG, DOP, IGP ecc.);**
- E) Altre proposte aggiuntive e migliorative del servizio.**
- F) Qualità e distanza del centro di cottura aziendale**

Il merito tecnico sarà valutato secondo le indicazioni riportate negli atti di gara:

Allegato 2. - Preventivo di spesa e quadro economico

La stima degli oneri necessari all'acquisizione del servizio viene riassunta nel seguente prospetto economico. Il calcolo è stato effettuato in riferimento al periodo considerato, e cioè per il triennio 2021/2024, con la previsione del possibile rinnovo contrattuale per altri 3 anni e sulla scorta dei dati relativi:

- al numero di pasti/anno somministrati in media negli anni precedenti, tenendo conto anche del periodo interessato dall'emergenza sanitaria dovuta al COVID 19
- al costo unitario per pasto fissato in €4,40 – IVA esclusa
- considerando, come specificato nel DUVRI, l'assenza di costi per gli oneri per la sicurezza di rischi di interferenza, fatte salve eventuali variazioni che potranno intervenire in fase di definizione del contratto.

IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO € . 277.200,00 oltre IVA

L'importo complessivo presunto a base di gara per i **3** anni scolastici, ammonta a complessivi **€277.200,00, oltre IVA**, come di seguito specificato:

Il costo stimato del servizio è stato calcolato sulla base dell'andamento storico della spesa nel periodo antecedente l'emergenza sanitaria da diffusione del virus COVID-19. In particolare si è tenuto dell'anno 2019, considerando anche il periodo successivo.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice , il valore massimo stimato dell'appalto, compresa l'opzione di rinnovo x altri 3 anni, di cui all'art. 63 – comma 5- del codice, e della possibile proroga tecnica di mesi 6, come specificato all'art.3 del capitolato, è pari ad **€600.600,00**, al netto di Iva.

Il corrispettivo a base d'asta per la somministrazione di un singolo pasto, comprensivo dei servizi di supporto operativo e di tutte le voci per la sua realizzazione, è pari ad **€4,40** per pasto (esclusa IVA al 4%).

L'importo dell'appalto soggetto a ribasso per i 3 anni scolastici, è fissato, dunque, in **€277.200,00** escluso IVA al 4 %.

Tale spesa è calcolata sulla base di un costo annuo di **€ 92.400,00**, oltre I.V.A. al 4 %

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del Codice, sono preventivati costi della manodopera per i 3 anni scolastici, per complessivi € 42.750,00 **sulla** base dei seguenti dati forniti dal precedente appaltatore in merito al personale utilizzato nei precedenti anni scolastici: Contratto applicato: cooperative sociali

Tempo Assunzione	Personale x livello	Numero lavoratori	Mansione	ore lavorative settimanali
Indeterminato in servizio dal 3.3.2020	A - 1	2	Addetta somministrazione e pulizie	12,5

25

TOTALE ORE GIORNALIERE (25/5)

5

Totale costo giornaliero (5x€19)

€ 95

Totale costo x anno (95 x150)

€ 14.250

Totale costo personale x 3 anni (14.250x3)

€ 42.750

Numero presunto annuo dei pasti: 21.000.

Tale quantificazione è tuttavia indicativa. Il numero dei pasti presunto, infatti, potrà subire variazioni in aumento e in diminuzione, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, l'appaltatore non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, rimanendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti c

oloro che ne abbiano diritto.

- Importo a base di gara per pasto € 4,40:

previsione di giorni di refezione per anno	n. 150
totale di giorni x i 3 anni	n. 450
pasti giornalieri previsti	n. 140
totale pasti x anno (140x150) - n. 21.000 – Totale pasti x 3 anni (21.000x3) = n. 63.000	
Costo pasti x anno (21.000,00 x € 4,40)	€ 92.400,00
totale complessivo dei pasti x i 3 anni (€92.400 x 3)	€ 277.200,00
Oneri sicurezza come da DUVRI = € ,0,0	

Importo presumibile complesso dei pasti x i 3 anni € 277.200,00 (€4,4 x 63.000), oltre IVA	
Il valore massimo stimato dell'appalto, compreso il rinnovo x altri 3 anni, di cui all'art. 63 – comma 5- del codice, e della proroga tecnica di mesi 6, è pari ad €600.600,00 , al netto di IVA, così distinto:	
. Importo complessivo x i 3 anni	€ 277.200,00
Importo complessivo per opzione rinnovo altri 3 anni	€ 277.200,00
Importo eventuale proroga tecnica x mesi 6	€ 46.200,00

Orario Scolastico	Scuola dell'Infanzia Utenza presunta	Scuola Primaria Utenza presunta
Tempo pieno 40 ore	n.89 alunni + 9 docenti +2 Personale ATA = Totale n.100	n.50 alunni + 4 docenti +2 Personale ATA = Totale n. 56

- Il refettorio, ove dovrà svolgersi il servizio di refezione, è ubicato nel plesso scolastico della scuola primaria statale di via G. Pisanelli e nel plesso della Scuola Secondaria di I Grado dove attualmente è ubicata la Scuola dell'Infanzia, comprendente:
 - Scuola dell'infanzia statale - Sezioni n. 4
 - Scuola primaria statale - Sezioni n. 3

Allegato 3.

Capitolato Speciale d'appalto composto da 58 articoli

Allegato 4.

DUVRI -DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI
Art. 26, c. 3, 5 D. Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81 e s.m.i. – Art. 23, c. 15, D. Lgs n. 50/2016