



## RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA

### Procedura aperta per l'affidamento del servizio di Refezione Scolastica anni 2022/2023-2023/2024 – 2024/2025 ai sensi dell'art 60 D. Lgs. 50/2016 tramite (Stazione Unica Appaltante)

Le mense scolastiche sono percepite come luogo importante di educazione alimentare e di socializzazione, pertanto non ha solo la funzione di nutrizione, ma anche quella di acculturare, educare, istruire. La mensa scolastica è anche spazio e luogo dove, oltre a consumarsi un pasto, si consuma un rito.

In questa definizione è racchiusa l'importanza di un servizio che risulta essere assolutamente positivo per un contesto culturale qual è quello del Comune di San Donaci che cerca di adeguarsi con fatica ai cambiamenti del tempo pur nelle difficoltà lavorative del tempo che generano non pochi disagi.

L'appalto di che trattasi ha per oggetto:

- a) la preparazione, il trasporto e la fornitura dei pasti destinati alla mensa scolastica, per gli alunni e per il personale avente diritto ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione del 16.05.96, così come di seguito indicati:

<b>Scuole</b>	<b>n. giorni settimanali</b>	<b>n. presunto beneficiari pasti</b>	<b>Periodo indicativo di attuazione del servizio</b>
Scuola dell'infanzia statale, "Peter Pan"	<i>n. 5 dal lunedì al venerdì</i>	Alunni + docenti + collaboratori n. 20	25 settimane
Scuola dell'infanzia statale, "Rodari"	<i>n. 5 dal lunedì al venerdì</i>	Alunni + docenti+ collaboratori n. 41	25 settimane
Scuola primaria "Don Donato Panna"	<i>n. 5 dal lunedì al venerdì</i>	Alunni + docenti+ collaboratori n.102	25 settimane

Scuola paritaria "Nazareth"	<i>n. 5 dal lunedì al venerdì</i>	Alunni n. 20	25 settimane
Sezione Primavera	<i>n. 5 dal lunedì al venerdì</i>	Alunni n. 10	25 settimane

- 
- i pasti dovranno essere prodotti e confezionati presso il Centro Cottura della ditta appaltatrice del servizio che dovrà dimostrare di averne la disponibilità per tutta la durata dell'appalto e dovrà dotarsi di Autorizzazione Sanitaria o DIA sanitaria.
  - l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature occorrenti per l'esecuzione dell'appalto;
  - fornitura, per il periodo dell'appalto, delle attrezzature necessarie per il funzionamento dei vari refettori scolastici. A tale proposito la ditta dovrà provvedere alla fornitura di: carrelli per la distribuzione e di quant'altro necessario a rendere agevole l'operazione, ossia, piatti, bicchieri e posate monouso, in materiale robusto, tale da non piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposti ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa; mestoli vari, tovaglette e tovaglioli di carta, vassoi, caraffe in plastica resistente o vetro, cestini per il pane e per la frutta, contenitore per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni, oltre a quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extra vergine, aceto, sale). La ditta recapiterà le attrezzature suddette a proprie spese presso i refettori dei singoli plessi scolastici.
- b) la somministrazione dei pasti nei refettori dei diversi plessi scolastici interessati, in alternativa, ai tavoli in classe presso i plessi scolastici interessati se dettati da emergenze sanitarie o di altro genere su indicazione dell'Ente appaltante e comunque secondo le direttive Regione Puglia DGR n. 1435 del 02/08/2018;
- c) somministrazione/porzionatura dei pasti (dovrà essere messo a disposizione un numero di addetti adeguato, in modo tale da garantire la qualità del servizio): in particolare per la scuola dell'infanzia deve essere garantito un numero di personale tale da provvedere allo sbucciamento della frutta e a tagliare la carne in pezzi piccoli;
- d) la fornitura dell'acqua naturale in bottiglia o in caraffe secondo le normative in vigore durante l'appalto;
- e) la pulizia e la sanificazione dei tavoli dei refettori e dei locali scolastici utilizzati per il consumo dei pasti;
- f) la fornitura di detersivi e attrezzi per la pulizia dei tavoli dei refettori;
- g) la gestione dei ticket in maniera online secondo una propria applicazione da specificare in sede di gara nonché acquisizione delle prenotazioni giornaliera, rilevazione delle presenze quotidiane e rendicontazione al Comune dei pasti somministrati;
- h) elaborazione ed inserimento dei dati anagrafici di ogni alunno nonché di report riepilogativi, distinti per tipologia di utenza, relativi alla fruizione dei pasti, alle preferenze dei piatti, nonché ad altri dati che potranno essere richiesti dall'amministrazione comunale;
- i) manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature necessarie per il funzionamento delle mense;
- j) rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate: tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere gestiti (asportati e smaltiti) a cura e spese della ditta aggiudicataria secondo le indicazioni in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. La fornitura dei sacchetti porta rifiuti (secco ed umido) e dei relativi contenitori (secco ed umido), saranno a carico della ditta aggiudicataria;
- k) l'assunzione del personale necessario al funzionamento del centro di stoccaggio e di cottura nel numero e con la necessaria formazione professionale sufficiente a garantire la fornitura in oggetto nonché del personale necessario alla distribuzione dei pasti, nell'osservanza delle leggi in materia igienico sanitaria, dei contratti collettivi di lavoro e di quanto prescritto dal presente capitolato e con appropriata formazione.

**CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI, CON INDICAZIONE DEGLI ONERI DELLA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO;**

Costo complessivo del servizio mensa	<b>€ 332.925,00</b>
Di cui oneri per la sicurezza e non soggetti a ribasso	€ 1.519,87
Importo a base d'asta soggetto a ribasso	<b>€ 331.405,13</b>

**CIG: 892990678C**

Il prezzo a base di gara, individuato nel prezzo del pasto giornaliero, è pari ad € **4,60** al netto dell'Iva e comprensivo di € 0,021 – per gli oneri per sicurezza - non soggetti a ribasso. Importo complessivo a base di gara pertanto è pari ad € **332.925,00** compresi € 1.519,87 per gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Si ritiene, a mero titolo di previsione, che dovrà essere somministrato, per i tre anni scolastici **2022/23, 2023/24, 2024/2025** un numero complessivo di circa **72375 pasti**. Detto importo si intende comunque non impegnativo: l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti che di fatto si renderanno necessari. Il prezzo di € 4,30 al netto dell'IVA, risulta comprensivo delle spese per l'acquisto delle materie prime da utilizzare nella preparazione dei pasti, delle spese di personale e di ogni altro onere inerente e conseguente il servizio in argomento, nessuno escluso od eccettuato. Il prezzo unitario posto a base di gara è, altresì, comprensivo di tutte le voci di costo e dei servizi connessi - incluso il costo contrattuale secondo il CCNL corrispondente ai profili degli operatori da impiegare, i costi di coordinamento dall'autonomia organizzativa della Ditta appaltatrice - i costi generali per l'espletamento del servizio ed ogni altro onere espresso e non espresso dal presente Capitolato, escluso il costo della sicurezza (DUVRI) quantificato in € 0,021 non soggetto a ribasso come in allegata Specifica Tecnica "ALLEGATO A" ai sensi ex D. Lgs. n°81/2008. Il numero di pasti assunto come base di calcolo per la determinazione del valore presunto dell'appalto è puramente indicativo e non impegnativo per il Comune committente, il quale è obbligato a corrispondere all'Aggiudicatario unicamente il prezzo dei pasti effettivamente erogati agli utenti, fermo restando che il numero degli utenti ed il numero di giorni di servizio potrà variare nel corso della durata dell'appalto su disposizione del Comune committente, anche a seguito delle modifiche organizzative decise dall'Autorità Scolastica nell'esercizio della propria autonomia, nonché infine, per i pasti dei bisognosi, in base alle effettive richieste di fruizione del servizio autorizzate e comunicate dai Servizi Sociali comunali. **Tale importo è suscettibile di variazione, in aumento o in diminuzione e, comunque, nella misura di 1/5 ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016 in relazione al numero di pasti effettivamente somministrati.**

L'appalto avrà la durata di tre anni scolastici **2022/23, 2023/24, 2024/2025** e comunque relativo a tre anni scolastici a partire dalla stipula del contratto.

Il servizio di refezione dovrà essere erogato per la durata di **25 settimane scolastiche** annue con inizio, presumibilmente **dell'ultima settimana di ottobre di ogni anno e, comunque, dalla data di effettivo inizio del servizio che risulterà da apposito verbale di consegna e terminerà, presumibilmente, il 31 maggio.**

Sono escluse le festività contemplate nel calendario scolastico.

L'inizio e il termine del servizio potranno essere differiti dal Committente in relazione alle proprie esigenze organizzative e funzionali, senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte dell'Aggiudicatario.

L'Aggiudicatario non potrà in alcun modo ritardare l'inizio della gestione del servizio, così come stabilito dall'Ente.

**Il Committente si riserva la facoltà nei limiti di cui all'art. 63 c.5 d.lgs. 50/2016, di affidare all'aggiudicatario, nei successivi tre anni dalla sottoscrizione del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, per la durata massima di ulteriori due anni scolastici, specificando che il valore dell'appalto globale rimane soggetto ai sensi dell'art. 35 e 36 del Decreto Legislativo citato -50/2016-.**

**Il Committente, altresì, si riserva la facoltà di richiedere proroga tecnica ai sensi dell'art 106 stesso Decreto Legislativo.**

*Il Responsabile del VI Settore  
Dott.ssa Roberta LUPO*

*(Firmato digitalmente ai sensi dell'art.21 /2° D.Lgs. 235/30.12.2010)*

