



COMUNE DI BUONVICINO

(PROVINCIA DI COSENZA)

1° SETTORE AMMINISTRATIVO / FINANZIARIO



OGGETTO: APPALTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE , PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE DEL COMUNE DI BUONVICINO - PERIODO OTTOBRE 2023/SETTEMBRE 2025 (A.S./A.E. 2023/2024 -2024/2025) - RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA.

Il servizio di ristorazione scolastica è rivolto agli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia del Comune di BUONVICINO secondo le esigenze e il calendario educativo dell'Istituto Comprensivo Statale di Diamante.

Il servizio di ristorazione scolastica, è 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 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni.

Il Settore Amministrativo cura l'organizzazione complessiva del servizio.

Il Comune non possiede né personale specializzato in possesso dei prescritti requisiti di legge né una adeguata organizzazione di mezzi e strumenti per gestire in proprio il servizio, per cui deve procedere alla sua esternalizzazione, attraverso l'appalto pubblico si ritiene poter assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso in capo all'Ente Delegato un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

L'appalto in oggetto rientra nell'allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE - CPV 55524000-9 Servizi di Ristorazione scolastica, la cui soglia comunitaria, determinata ai sensi dell'art. 14 comma 1, lettera d) del D.Lgs. n. 36/2023 (di seguito anche CODICE) è di € 38.700,00.

L'appalto non è suddiviso in lotti, ai sensi dell'art. 58 del Codice, in quanto le parti di cui si compone non sono ritenute idonee ad essere attivate autonomamente. La suddivisione in lotti risulterebbe difficile da un punto di vista tecnico e potrebbe pregiudicare la corretta esecuzione dell'appalto, soprattutto per quanto riguarda la garanzia di standard qualitativi elevati nella fornitura dei pasti ed in generale nelle prestazioni che questo Ente intende prefiggersi. Si ritiene inoltre che tale suddivisione potrebbe rischiare di limitare la concorrenza, essa viene appaltata nella sua integralità.

Tiene conto, ai sensi dell'art 57 del D.Lgs 36/2023, dei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari nell'ambito del Piano di Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, come individuati dal DM 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di Ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (G.U. n. 161 del 04.04.2020). Tiene conto altresì delle clausole sociali.

In particolare l'Ente Delegato obbliga l'Appaltatore all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi - Specifiche di base e delle Clausole contrattuali, come disciplinato nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Il presente progetto relativo al servizio di cui trattasi, viene elaborato ai sensi dell'art. 41 del Codice, comma 12, secondo cui la progettazione di servizi e forniture è articolata in un unico livello. Il progetto è predisposto dal Responsabile del Settore Amministrativo .

1.- Finalità del servizio e standard di qualità

Il servizio di ristorazione scolastica, improntato a criteri di qualità, efficacia ed efficienza, è finalizzato a concorrere alla effettiva attuazione del Diritto allo Studio, a favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando dunque l'accesso e la frequenza dei bambini e dei giovani al sistema scolastico - formativo indipendentemente dalle condizioni economiche e sociali, oltretutto ad assicurare lo svolgimento dell'attività scolastica anche in orario pomeridiano.

Obiettivo del servizio è garantire l'erogazione agli utenti di pasti idonei sia sotto l'aspetto igienico nutrizionale che qualitativo, e garantire quindi standard qualitativi elevati, attenendosi a tutta la regolamentazione in materia di sicurezza igienico sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti e secondo quanto riportato nel Capitolato Speciale d'Appalto che regolerà lo svolgimento del servizio stesso.

Nell'ambito del servizio sono perseguiti inoltre obiettivi di educazione alimentare e sanitaria al fine di promuovere un'alimentazione corretta ed equilibrata e stili di vita salutari e di prevenzione.

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.

Tali finalità rientrano nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite agli enti locali con l'art. 45 del DPR 24 luglio 1977, n. 616 e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale

2.- Oggetto del servizio

Il servizio sarà effettuato presso la scuola dell'infanzia del Comune Di BUONVICINO secondo le esigenze e il calendario educativo dell'Istituto Comprensivo Statale di Diamante. L'appalto avrà la durata per il periodo ottobre 2023/settembre 2025 (A.S./A.E. 2023/2024 - 2024/2025).

3.- Organizzazione del servizio

La ditta aggiudicataria curerà l'organizzazione del servizio di refezione, con propri mezzi organizzativi e finanziari.

Il servizio sarà svolto nei modi e tempi funzionali agli orari scolastici e con le modalità disposte nel Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati ai quali si rinvia.

E' in capo all'Ente Delegato Comune di Buonvicino, il ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

3.1. - Centri di Cottura

Al fine di consentire la somministrazione dei pasti caldi, la preparazione e il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato presso il centro di cottura situato nei locali che il Comune metterà a disposizione.

I locali utilizzati come centro di cottura dovranno essere attrezzati dalla ditta aggiudicataria del servizio per essere dichiarati idonei dall'Autorità Sanitaria competente. Al termine dell'appalto i locali del centro di cottura dovranno essere riconsegnati al Comune puliti ed igienizzati.

Tuttavia, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere, per motivate esigenze, che la preparazione dei pasti avvenga in centro di cottura (in regola con la vigente normativa in materia) nella disponibilità dell'aggiudicatario ubicato ad una distanza massima di 20 chilometri dal Comune di Buonvicino ed il trasporto a mezzo idoneo automezzo.

Il centro di cottura dovrà essere dotato di idoneo magazzino di conservazione delle derrate, anch'esso dichiarato agibile dalle autorità sanitarie competenti. Il centro dovrà essere in possesso di adeguate scorte di magazzino per le materie prime non deperibili; quali olio, formaggio, pasta, riso, legumi e simili. Il trasporto dei pasti per le altre scuole interessate dal servizio, avverrà a cura e spese della ditta aggiudicataria con mezzi propri. Gli automezzi dovranno essere igienicamente rispondenti al servizio e all'uso dichiarati idonei dalle Autorità Sanitarie. Tutte le spese necessarie per lo svolgimento del servizio di appalto sono a carico della ditta appaltatrice. La ditta aggiudicataria deve dotare di attrezzature, cucina, lavelli, macchinari, arredi, stoviglie e di quant'altro dovessero necessitare i locali adibiti a centro di cottura. L'appaltatore dovrà provvedere, altresì, alla perfetta pulizia delle stoviglie, piani di lavoro, locali, ecc.

3.2. - Numero Pasti

Fornitura di n. 8.600 pasti presunti (4.300 per anno scolastico).

L'oggetto e le caratteristiche dell'appalto sono meglio specificate nel Capitolato speciale d'appalto.

4.- Valore dell'appalto del servizio

Ai fini della previsione del quadro economico per la determinazione del costo a base di gara, si è tenuto conto dei seguenti elementi: 1. Prezzo Pasto unitario 4. Oneri fiscali 5. Contributo ANAC a carico della stazione appaltante;

La stima ha necessariamente carattere presuntivo, in funzione dell'importo posto a base di gara e della durata dell'affidamento, mentre il valore a consuntivo del contratto sarà determinato dalle prestazioni effettivamente richieste.

4.1- Prezzo Pasto unitario

Il costo del pasto è stato valutato tenendo conto delle tre principali componenti che formano il costo complessivo: manodopera, materie prime e spese generali (utenze e manutenzione del Centro Cottura).

Per l'espletamento del servizio, il prezzo unitario a pasto è così determinato:

- pasto sporzionato posto a base di gara per il servizio di refezione scolastica, determinato, per ciascun tipo di dieta, in Euro 4,50 oltre IVA.

Il corrispettivo effettivo sarà calcolato sulla base del numero dei pasti effettivamente forniti moltiplicati per il prezzo a pasto offerto dall'impresa. Qualunque riduzione o aumento del numero dei pasti non darà luogo ad alcuna revisione del prezzo offerto a seguito di gara.

Il Pagamento delle prestazioni avverrà "a misura" ai sensi dell'art. 3, comma 1, lett. e) del Codice. I prezzi suddetti a base d'asta sono:

-comprensivi di ogni obbligo od onere che gravi sull'impresa aggiudicataria a qualunque titolo, secondo le condizioni specificate nel Capitolato d'Appalto;

-comprensivi di eventuali proposte migliorative;

-riferiti alla durata dell'appalto.

4.2. - Oneri fiscali

Gli oneri fiscali rilevanti in ragione dell'oggetto del contratto sono stati identificati esclusivamente nella imposta sul valore aggiunto (IVA), disciplinata dal D.P.R. 633/1972, e, fermo restando la loro assunzione in capo alla stazione appaltante, sono stati computati applicando alla base imponibile l'aliquota del 4% per il servizio.

5 - Quadro economico dell'appalto

L'importo presunto dell'appalto, per il periodo dal 1 ottobre 2023 al 30 settembre 2025 (A.S./A.E. 2023/2024 - 2024/2025) è stimato in presunti € 38.700,00, oltre IVA di legge

Il corrispettivo effettivo sarà calcolato sulla base del numero dei pasti effettivamente forniti moltiplicati per il prezzo a pasto offerto dall'impresa.

Si da' atto che il numero dei pasti sopra indicati è puramente indicativo.

Gli importi sopra definiti sono pertanto puramente presunti e non vincolanti per l'Ente Appaltante. I corrispettivi effettivi saranno infatti calcolati sulla base del numero dei pasti effettivamente forniti moltiplicati per il prezzo a pasto offerto dall'impresa.

Qualunque riduzione o aumento del numero dei pasti non darà luogo ad alcuna revisione del prezzo offerto a seguito di gara.

I prezzi suddetti a base d'asta sono:

-comprensivi di ogni obbligo od onere che gravi sull'impresa aggiudicataria a qualunque titolo, secondo le condizioni specificate nel Capitolato Speciale d'Appalto;

-comprensivi di eventuali proposte migliorative;

-riferiti alla durata dell'appalto.

Il costo complessivo troverà copertura negli esercizi finanziari 2023-2025

6.- Struttura Organizzativa preposta alle attività di Gestione e Controllo

La struttura organizzativa dell'Amministrazione Comunale cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi in oggetto è il Settore Amministrativo del Comune.

7.- Responsabile del Procedimento

Il Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è il Responsabile del Settore Amministrativo.

Buonvicino, 12/09/2023

Il Responsabile del Settore
Dott. Andrea Salvatore Fasanaro