

COMUNE DI POLI

Città Metropolitana di Roma

PROGETTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
aa.ss. 2021/2022 – 2022/2023 e 2023/2024

PREMESSE

Il presente progetto viene elaborato ai sensi dell'art. 23, comma 15, del d.lgs. n. 50/2016, che prevede che la progettazione dei servizi e forniture sia articolata in un unico livello e si componga dei seguenti elementi:

- a. relazione tecnica illustrativa del contesto in cui è inserita la fornitura o il servizio;
- b. indicazioni e disposizioni relative alla stesura dei documenti relativi alla sicurezza;
- c. calcolo degli importi per l'acquisizione del servizio
- d. capitolato speciale descrittivo della prestazione;

Le finalità generali del servizio sono quelle relative alla gestione di tutte le fasi necessarie all'erogazione del servizio di mensa scolastica a favore degli alunni delle scuole statali dell'infanzia e primaria site nel Comune di Poli, secondo il calendario scolastico approvato dai competenti organi scolastici, nonché del personale docente avente titolo e degli altri soggetti addetti alla sorveglianza degli alunni.

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

Il servizio di mensa scolastica è erogato dal Comune al fine di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, è considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto né sospeso se non per cause di forza maggiore.

Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale ai sensi dell'articolo 1 della Legge 12.6.1990 n. 146 "*Norme sull'esercizio del diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali*" e in materia di sciopero dovrà essere rispettata la suddetta normativa.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti che ne facciano richiesta con imparzialità e tiene conto delle esigenze degli iscritti al servizio che per motivi di salute o religiosi chiedono di poter seguire diete particolari.

Il Comune non possiede né personale in possesso dei requisiti di legge né la necessaria organizzazione di mezzi e strumenti per erogare il servizio in economia e, pertanto, opta per l'esternalizzazione dello stesso, pur mantenendo una funzione di controllo sulle modalità di erogazione.

La gestione amministrativa è di competenza del Settore Amministrativo del Comune di Poli.

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, la loro lavorazione e trasformazione per la preparazione dei pasti che dovrà avvenire presso il centro di cottura di proprietà del Comune di Poli e che verrà messo a disposizione dell'appaltatore, il trasporto dei pasti in appositi contenitori rispondenti alle caratteristiche previste dalla normativa vigente in materia, lo sporzionamento dei pasti da effettuarsi nei refettori scolastici, il riassetto e sanificazione dei luoghi di consumo del pasto, ivi compresa l'asportazione dei rifiuti ed il loro trasporto negli appositi contenitori pubblici.

Le modalità di erogazione del servizio sono dettagliate nel capitolo speciale prestazionale.

L'appaltatore è tenuto a riportare, giornalmente, su apposito registro il numero dei pasti serviti e consegnare in qualsiasi momento il registro al committente per il controllo. Il registro potrà essere gestito con modalità elettroniche.

Il servizio è erogato dal lunedì al venerdì per 5 giorni a settimana.

Durata dell'affidamento

La durata dell'affidamento è stabilita presuntivamente in 3 (TRE) anni scolastici (2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024), eventualmente rinnovabili per altri due anni, con inizio presunto a partire dal primo lunedì del mese di ottobre o dalla successiva data di sottoscrizione del relativo contratto.

Il Comune di Poli, ai sensi dell'art. 106, co. 11 del d.lgs. 50/2016, si riserva la facoltà di prorogare la durata del contratto limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso, il gestore uscente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

In assenza di comunicazione di proroga, alla data di scadenza del contratto lo stesso si intenderà cessato senza disdetta da parte del Comune di Poli.

Modalità di gara e criteri di aggiudicazione

L'affidamento del servizio avverrà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 da aggiudicarsi secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La procedura sarà gestita dalla CUC attiva presso il Consorzio "I Castelli della Sapienza".

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa a favore del concorrente che otterrà il punteggio complessivo (tecnico + economico) più alto.

Ad ogni domanda verrà assegnato un punteggio, secondo i seguenti elementi a cui saranno attribuiti i punteggi indicati:

- Elementi gestionali/tecnici e qualitativi, con attribuzione di un punteggio massimo di **70/100**
- Elemento prezzo, con attribuzione di un punteggio massimo di **30/100**

I criteri per la valutazione delle offerte, come riportati nel disciplinare di gara, sono i seguenti:

Offerta tecnica

CRITERIO	PUNTEGGIO
A. Servizio <i>(descrizione della stoviglieria utilizzata per le varie pietanze e bevande ed indicazione delle loro caratteristiche)</i>	Max. 10 punti - Stoviglie, bicchieri e brocche in materiale biodegradabile: 5 punti - Stoviglie bicchieri e brocche in ceramica e/o vetro: 10 punti
B. Utilizzo di prodotti a filiera corta	Max. 15 punti - prodotti provenienti esclusivamente da aziende con sede nel raggio di 40 chilometri dalla sede comunale (15 punti) - prodotti solo in parte provenienti da aziende con sede nel raggio di 40 chilometri dalla sede comunale (10 punti) - prodotti provenienti da aziende con sede oltre il raggio di 40 chilometri dalla sede comunale ma entro il raggio di 100 chilometri (5 punti) - prodotti provenienti esclusivamente da aziende con sede oltre il raggio di 100 chilometri dalla sede comunale (5 punti)
C. Utilizzo di prodotti di stagione e DOP o IGP	Max. 10 punti - Utilizzo esclusivo di prodotti di stagione e prodotti DOP e IGP (15 punti) - Utilizzo prevalente di prodotti di

	<i>stagione e di prodotti DOP e IGP (10 punti)</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Utilizzo non prevalente di prodotti di stagione e di prodotti DOP e IGP (5 punti)</i>
D. Proposte migliorative <i>Realizzazione di progetti di educazione alimentare rivolti all'utenza</i>	Max. 10 punti <ul style="list-style-type: none"> - <i>Progetti rivolti a tutti gli alunni delle scuole interessate dal servizio (10 punti)</i> - <i>Progetti rivolti agli alunni di alcune delle scuole interessate dal servizio (5 punti)</i> - <i>Nessun progetto (punti 0)</i>
E. Proposte migliorative <i>Fornitura aggiuntiva della merenda a metà mattina</i>	Max. 10 punti <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fornitura per tutti gli alunni iscritti al servizio mensa (10 punti)</i> - <i>Fornitura solo per alcune classi (5 punti)</i> - <i>Nessuna fornitura (0 punti)</i>
F. Solidarietà sociale <i>Fornitura di pasti gratuiti da destinare ai servizi sociali</i>	Max. 10 punti <i>Un punto per ogni pasto gratuito offerto fino ad un massimo di 10 punti</i>
G. Recupero di generi alimentari non consumati, anche per scopi assistenziali	5 punti <i>Se si prevede il meccanismo di recupero: 5 punti</i> <i>In assenza di meccanismi di recupero: 0 punti</i>

Offerta economica

L'offerta economica dovrà contenere il prezzo offerto per lo svolgimento del servizio.

La valutazione dell'offerta economica sarà effettuata attribuendo il punteggio massimo (30) al miglior prezzo offerto ed attribuendo alle altre offerte il punteggio (P) ottenuto sulla base della seguente formula:

$$P = (N \times 30) / Q$$

Dove N è il miglior prezzo offerto e Q è il prezzo offerto dal singolo concorrente.

Tutti i calcoli saranno eseguiti approssimando le cifre al secondo decimale arrotondato per eccesso se il terzo decimale è pari o superiore a 5.

Non sarà attribuito alcun punteggio per offerte in aumento rispetto al prezzo a base d'asta.

INDICAZIONI E DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA STESURA DEI DOCUMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

Sono stati individuati rischi da interferenze descritti nel DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza) che costituisce parte integrante e sostanziale della presente progettazione e che, opportunamente integrato a seguito di aggiudicazione, verrà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto.

QUADRO ECONOMICO

La stima dei costi necessari per l'acquisizione del servizio è riassunta nel prospetto di seguito

riportato.

L'importo viene determinato quale prodotto del prezzo del pasto unitario medio, pari ad € 4,60 (IVA esclusa), comprensivo anche del costo storico del personale, per il numero di pasti stimati ed approssimativi per l'intero anno scolastico:

SCUOLA	ISCRITTI	GIORNI DI SERVIZIO IN UN ANNO SCOLASTICO	NUMERO PRESUNTO DI PASTI ALL'ANNO	COSTO PRESUNTO
Scuola dell'infanzia	47	180	8460	€ 38.916
Primaria	92	180	16.560	€ 76176
Docenti	22	180	3960	€ 18.216
Totale	161	180	28.980	€ 133.308

Il costo complessivo del servizio mensa è stabilito, pertanto, in **Euro 399.924,00** per tre anni (I.V.A. di legge esclusa), al quale vanno aggiunti per l'eventuale rinnovo di due anni € 266.616 per un totale di **€ 666.540, oltre** oneri della sicurezza quantificati in **€ 900,00** oltre Iva in totale non soggetti a ribasso e troverà copertura finanziaria in parte attraverso la compartecipazione degli utenti e in parte con i fondi propri di bilancio;

L'importo a base di gara di cui sopra, ha valore puramente indicativo e non costituisce titolo di pretesa alcuna da parte dell'appaltatore, in quanto ottenuto sulla base del calcolo statistico della media dei soggetti che si presume possano usufruire del servizio. Tale numero è pertanto del tutto indicativo e verranno pagati soltanto i pasti effettivamente erogati.

QUADRO ECONOMICO

QUADRO ECONOMICO	
A – IMPORTO DEL SERVIZIO	
A.1. - Costo servizio mensa	€. 666.540,00
A.2 - Costi della sicurezza di rischi da interferenza (non soggetti a ribasso)	€. 900,00
Totale (A) importo del servizio	€. 667.440,00
Di cui soggetto a ribasso	€ 666.540,00
B – SOMME A DISPOSIZIONE	
Iva sui servizi (4%)	€. 26.697,60
Pagamento ANAC	€. 375,00
Pagamento fee CUC	€ 5.673,24
Spese per pubblicazione avviso di gara	€ 1.464,00
Totale (B)	€. 34.209,84
TOTALE (A+B)	€. 701. 649,84

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Il capitolato speciale prestazionale è allegato alla presente relazione quale parte integrante e sostanziale sub allegato A.

Poli, 15/06/2021.

Il Responsabile del Settore Amministrativo
Patrizia FEDELE