

COMUNE DI PRATA
di PRINCIPATO ULTRA

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA, ANNI 2017/2021

per la Scuola d'Infanzia e la Scuola Primaria e Secondaria di 1° Grado del Comune di Prata di Principato Ultra (AV) –
Istituto Comprensivo “E. Cocchia- C.A. Dalla Chiesa”

PROGETTO
RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

(art. 23 commi 14 e 15 del d.l. 50/2016, modificato dal d.l. 56/2017)

Il servizio di ristorazione scolastica, erogato dall'Amministrazione Comunale, rientra nel più vasto concetto di “assistenza scolastica”, le cui funzioni amministrative sono state attribuite ai Comuni con l'art. 45 del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616 e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale.

Il contratto in essere riguardante la preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, nell'edificio scolastico sito alla via G. Mazzini, n.13 è scaduto nel mese di giugno 2014 e tacitamente prorogato al mese di giugno 2017.

E' volontà dell'Amministrazione Comunale continuare a garantire a tutte le famiglie degli alunni, che ne abbiano necessità, la prosecuzione del servizio, avvalendosi di soggetti esterni con capacità imprenditoriali, organizzative e finanziarie di investimento.

Essendo trascorso un triennio, dall'ultima aggiudicazione, vi è la necessità di rivedere il capitolato d'appalto e di indire una nuova gara per individuare un nuovo soggetto, nel principio della rotazione, dell'uguaglianza e della pari opportunità, che dovrà gestire il servizio per i prossimi anni.

Il servizio ha come utenti gli alunni, parte degli insegnanti e del personale ATA delle Scuole Materna, Primarie e Secondarie di 1° grado del Comune di Prata di Principato Ultra.

Il servizio è considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. E' 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. Pertanto, il soggetto che lo andrà ad espletare dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

Infine, per meglio dettagliare il servizio di refezione scolastica, se ne riportano le fasi di esecuzione all'interno dell'Edificio Scolastico di via G. Mazzini:

- fornitura dei generi alimentari;
- manipolazione, preparazione e cottura dei pasti presso il locale cucina;
- distribuzione dei pasti, a tavola, nel locale mensa;
- pulizia quotidiana delle stoviglie, disinfezione quotidiana del locale cucina, del refettorio e della dispensa;

l'Istituto Comprensivo Statale, ha comunicato, tra l'altro, il numero degli alunni iscritti per l'anno scolastico 2017/2018 con l'articolazione dell'orario anche in relazione all'attivazione del servizio di mensa, e precisamente:

- Scuola dell'Infanzia n. 69 a tempo pieno
- Scuola Primaria n. 122 con n. 3 rientri pomeridiani
- Scuola Secondaria di I grado n. 65 con n. 2 rientri pomeridiani

CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

E' previsto per tutti gli alunni della Scuola Materna e per gli alunni delle classi elementari e medie il cui orario curricolare preveda lezioni pomeridiane e precisamente:

- Scuola Infanzia nr. 65 alunni tutti i giorni
- Scuola Primaria nr. 122 alunni n.3 rientri pomeridiani

- Scuola Secondaria nr. 69 alunni con rientri pomeridiani;

Per espletare il servizio, in considerazione delle condizioni di dissesto in cui versa l'Ente, la spesa per gli alunni è a totale carico delle famiglie, che devono acquistare i blocchetti buoni mensa presso la sede Municipale e dotare i figli del buono pasto.

Il numero dei pasti necessari sarà poi comunicato ogni giorno, dalle collaboratrici scolastiche, entro le ore 9,30, alla Ditta Aggiudicataria.

Sono ammessi a fruire del servizio di refezione anche gli insegnanti tenuti ad espletare le mansioni di sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto e il personale ATA.

E' messo a disposizione della Ditta Aggiudicataria, per la preparazione dei pasti e con la finalità esclusiva di quanto rientrante nel servizio di refezione, sia il locale dove è installato il Centro Cottura (con le varie attrezzature, cucina, frigorifero, lavello) sia il locale per la mensa di proprietà comunale ubicato nel plesso scolastico dell'Istituto Comprensivo di Prata di Principato

Detti locali e attrezzature sono cedute in comodato d'uso gratuito dal Comune di Prata di Principato Ultra alla Ditta Aggiudicataria, con l'osservanza di tutte le disposizioni a riguardo previste dal Codice Civile.

Dello stato e della condizione dei locali e delle attrezzature verrà redatto un apposito verbale all'inizio dell'attività.

Restano altresì a carico dell'Ente la fornitura di energia elettrica, riscaldamento ed acqua potabile per il regolare svolgimento dell'attività di preparazione e somministrazione dei pasti presso la cucina e la sala mensa e la manutenzione straordinaria dei locali adibiti a cucina e mensa

Per l'espletamento del servizio la Ditta Aggiudicataria deve avere piena disponibilità di mezzi, attrezzature e personale adeguati alle prestazioni richieste (anche in rapporto al tipo di utenza servita) oltre che compatibili con le strutture esistenti.

Il servizio sarà affidato, come da atto di indirizzo dell'Amministrazione Comunale, per gli anni scolastici dal 2017/18 al 2020/2021.

Trattasi di servizio a domanda individuale con costo a totale carico degli utenti, la cui entità sarà definita ad avvenuto espletamento di tutta la procedura relativa all'aggiudicazione della gara d'appalto.

Tra il Comune e il personale della Ditta Aggiudicataria non si instaurerà alcun tipo di rapporto giuridico di lavoro.

CALCOLO DELLA SPESA E PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

Oneri per il servizio per la durata quadriennale calcolati in via presuntiva sul numero di pasti stimati annui 23.850,00, per il costo ritenuto congruo di € 3,95, per un totale complessivo di € 376.830,00

Il D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza), ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 9.4.2008 n. 81, concernente i rischi di interferenza ovvero "contatti rischiosi" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore, è stato redatto dal responsabile UTC in data 2 ottobre 2017 e pertanto l'importo degli oneri di sicurezza è pari a 0,005 su ogni singolo pasto .

QUADRO ECONOMICO

A) Somme a base di gara

Importo corrispettivo del servizio	€ 372.060,00
Importo per oneri sicurezza da rischi di interferenza	€ 4.770,00
Totale a base di gara	€ 376.830,00

B) Somme a disposizione

IVA 4 %	€ 15.073,20
Versamento contributo A.V.C.P	€ 225,00

Totale somme a disposizione

€ 15.298,20

C) Totale complessivo

€ 392.128,20

La gara per l'aggiudicazione del servizio, di cui all'allegato IX Cod. CPV 55524000-9 del D.Lgs n. 50/2016, modificato dal D.Lgs n. 56/2017, sarà effettuata mediante procedura negoziata, previa pubblicazione di bando ai sensi del combinato disposto art. 35, c. 1, lett. d) , art. 36, comma 2, lett. b) art. 124 stesso D.Lgs. L'aggiudicazione è in favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, ed art. 144 del D.Lgs n. 50/2016, modificato dal D.Lgs n. 56/2017, sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
1. OFFERTA TECNICA	70
2. OFFERTA ECONOMICA	30
TOTALE PUNTI	100

OFFERTA TECNICA PUNTI 70

L'offerta tecnica sarà costituita da relazione da redigersi in assoluta coerenza con quanto richiesto dal Capitolato Speciale e esponendo gli elementi sotto indicati

La relazione tecnico/organizzativa deve essere articolata in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata (che non saranno presi in considerazione). Deve avere un indice analitico, ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva, al fine di consentire all'organo tecnico competente della valutazione l'esame comparativo delle offerte. Si raccomanda di seguire, nella redazione degli elaborati tecnici, i titoli e relative successioni sopra descritti e di non superare nel complesso le 15 facciate. Eventuale documentazione può essere allegata ma la valutazione riguarderà esclusivamente i contenuti indicati nell'elaborato.

La documentazione tecnica deve essere priva, a pena di esclusione dalla gara, di qualsiasi indicazione (diretta e/o indiretta) di carattere economico. La carenza sostanziale della documentazione tecnica complessivamente presentata dal concorrente tale da non consentire la valutazione dei servizi offerti, comporta l'esclusione dalla gara. Le imprese concorrenti potranno essere invitate a fornire chiarimenti/integrazioni riguardo ai documenti presentati nell'ambito dell'Offerta Tecnica. Qualora i chiarimenti o le integrazioni non siano forniti entro i termini fissati, sarà preclusa la successiva valutazione dell'Offerta Economica.

Sottoscrizione della relazione tecnica: la sottoscrizione della relazione tecnico/organizzativa dovrà essere

effettuata dagli stessi soggetti indicati per la sottoscrizione dell'offerta economica.

CRITERI DI VALUTAZIONE E RELATIVI PUNTEGGI

I criteri di valutazione per la determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sono elencati di seguito con l'indicazione del punteggio massimo attribuibile a ciascun elemento. Il punteggio sarà arrotondato alla seconda cifra decimale. I punteggi riguardanti l'offerta tecnica saranno attribuiti discrezionalmente, entro i limiti stabiliti, salvo che gli elaborati tecnici siano giudicati non idonei, nel qual caso l'inidoneità comporterà l'esclusione dalla gara.

La valutazione degli elementi qualitativi terrà conto della coerenza interna e della chiarezza con cui è redatta l'offerta

CRITERI PUNTEGGI

Elementi Qualitativi

- A) Fasi del Servizio (es. acquisto e conservazione materie prime, preparazione, cottura, distribuzione, pulizia) **MAX 5 PUNTI**

- B)** Organizzazione del personale con specifica delle figure dedicate, del profilo professionale, del monte ore settimanale **MAX 5 PUNTI**
- C)** Piano di Formazione/Aggiornamento programmato per gli addetti che saranno impiegati nel servizio da valutarsi sulla base del monte ore formazione **MAX 5 PUNTI**
- D)** Gestione diete speciali - Descrizione delle modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate e somministrate le diete speciali **MAX PUNTI 10**
- E)** Gestione degli imprevisti e delle emergenze- Capacità di intervento rivolta a garantire la continuità e regolarità del servizio; gestione delle emergenze (guasti mancanza di energia-gas e acqua) con la messa a disposizione di un centro di cottura alternativo - **MAX PUNTI 10**
- F)** Utilizzazione di prodotti biologici e di qualità, di ridotto impatto ambientale e a filiera corta **MAX PUNTI 10**
 Per ogni prodotto biologico offerto dovrà essere allegata scheda tecnica e una dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. n.445/2000 di impegnarsi all'utilizzo dello stesso. Per quanto concerne le carni ed i latticini, oltre alla dichiarazione e alle schede tecniche dovrà prodursi copia delle certificazioni ISO 9001/2000 del produttore rilasciato da organismo accreditato.
- G)** Gratuità pasti /mese, con indicazione del numero di pasti offerti mensilmente **MAX PUNTI 15** :
- n. 40 Punti 5
 - n. 80 punti 10
 - n. 120 punti 15
- H)** Altre migliorie che il concorrente intende offrire a sua scelta e che saranno valutate in relazione al miglior vantaggio apportato al servizio stesso **MAX PUNTI 10**

Le offerte che, a seguito di valutazione degli elementi sopra citati, non raggiungono un punteggio minimo complessivo di 35/70 rispetto al punteggio massimo attribuibile di 70/70 saranno escluse dalla gara, in quanto non coerenti con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione appaltante. Per le ditte che non raggiungessero tale punteggio minimo, la Commissione non procederà all'apertura della busta contenente l'Offerta economica.

OFFERTA ECONOMICA PUNTI 30

L'offerta esclusivamente a ribasso dovrà essere formulata sul prezzo unitario sotto indicato (IVA e oneri della sicurezza esclusi). Si ribadisce che il prezzo unitario di ciascun pasto soggetto a ribasso d'asta è pari ad euro 4,063. oltre al costo della sicurezza per euro 0,037 , I.V.A. esclusa.

PREZZO: PUNTI MAX 30

Il punteggio per le offerte economiche sarà attribuito come segue: la valutazione delle offerte avverrà attribuendo all'impresa concorrente che avrà offerto il prezzo-pasto più basso il punteggio massimo di punti 30, mentre alle rimanenti offerte sarà attribuito un punteggio decrescente in ordine inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$(x) = (30x \text{ PM})$$

PD

Ove:

(X) = punteggio da attribuire

PM = prezzo minore offerto

30 = punteggio massimo attribuibile al prezzo

PD = offerta del concorrente cui assegnare il punteggio

L'offerta economica indica il prezzo offerto, IVA esclusa, per il singolo pasto, ed è comprensiva di tutti i servizi

richiesti in appalto e delle migliorie proposte.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida ritenuta conveniente per la S.A. . In caso di offerte uguali si procede all'aggiudicazione a favore della ditta che avrà riportato il punteggio più alto per l'offerta tecnica ed a parità di questa si procederà mediante sorteggio.

Per la congruità delle offerte si procederà a norma dell'art. 97, c. 3, del D.Lgs n. 50/2016, modificato dal D.Lgs n. 56/2017.

La nomina della Commissione Giudicatrice competente dovrà avvenire dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, con Determina del Responsabile competente;

L'affidamento è espletato nel rispetto dei principi generali relativi ai contratti pubblici e in particolare dei principi di trasparenza, adeguata pubblicità, non discriminazione, parità di trattamento, mutuo riconoscimento, proporzionalità e con determinazione dei criteri selettivi.

La ditta assumerà la gestione del servizio secondo le disposizioni di legge vigenti, e in base alle indicazioni contenute nel capitolato Speciale d'Appalto, con annesse tabelle dietetiche e DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze), nonché lo schema di contratto, da stipularsi in forma pubblica amministrativa, allegati al presente progetto.

Il Responsabile dell'Area Amministrativa