

**SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA**  
**SCUOLA PRIMARIA DI VISTRORIO**  
**( aa.ss. 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024)**

**RELAZIONE**

**1. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

Il Comune di Vistrorio è dotato della Scuola Primaria per la quale il Comune provvede al servizio di refezione scolastica attraverso appalto a ditta esterna.

Il centro cottura ed i locali refettorio sono ubicati nei locali della Scuola Primaria come da planimetria allegata.

Il servizio comporterà presuntivamente la preparazione di 68 pasti giornalieri per gli alunni e per gli insegnanti autorizzati alla fruizione del pasto. Il servizio è garantito per n. 5 giorni a settimana ( dal lunedì al venerdì).

Il servizio comprende la fornitura delle materie prime, la preparazione e la cottura dei pasti nell'apposito centro cottura di proprietà comunale, situato nell'edificio scolastico, il successivo scodellamento nonché la distribuzione dei pasti da effettuarsi nel refettorio scolastico per un numero stimato di circa 35.496 pasti ( periodo tre anni scolastici 2021/2022-2022/2023-2023/2024)

L'appalto comprende altresì:

- 1) pulizia e sanificazione dei locali e di tutte le attrezzature pertinenti il centro di cottura ed i locali della mensa scolastica;
- 2) fornitura delle stoviglie, pentolame, carrelli portavivande, contenitori mono e multi razione, elettrodomestici ed attrezzature di cucina e dispensa e di tutti i materiali ed attrezzature occorrenti per l'erogazione del servizio.
- 3) ulteriori dettagli sono meglio descritti nel Capitolato speciale di appalto.

Il calcolo del numero dei pasti è stato determinato come segue tenuto conto dei giorni di attività scolastica come da calendario regionale relativo all'a.s. 2020/2021:

**Scuola primaria:**

n. 174 giorni di attività scolastica

n. 68 media giornaliera pasti ( alunni/insegnanti )

Costo a pasto Euro 5,50 di cui euro 0,05 per oneri di sicurezza

$174 \times 68 = 11.832$  pasti

Numero totale pasti stimati per tre anni scolastici 2021/2022-2022/2023-2023/2024;

$11.832 \times 3 = 35.496$

Si precisa che le stime sopra indicate sono meramente indicative e non impegnano in alcun modo il Comune di Vistrorio. Pertanto l'importo annuo e quello complessivo dell'appalto possono variare in più o in meno a seconda del numero degli alunni e della frequenza scolastica. Il Comune corrisponderà alla ditta aggiudicataria l'importo corrispondente ai pasti effettivamente forniti

Il funzionamento del servizio mensa si svolgerà con il seguente orario:

Distribuzione pasti dalle ore 12,30 alle ore 14,00

Distribuzione frutta a metà mattina

## **2. PROCEDURA PER LA SELEZIONE DELL'OPERATORE ECONOMICO**

L'operatore economico idoneo per l'appalto del servizio sarà scelto mediante la procedura negoziata senza pubblicazione di bando ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b e art. 216 comma 9 del D.Lgvo n. 50/2016.

I requisiti necessari per la partecipazione alla procedura negoziata saranno i seguenti:

**REQUISITI DI ORDINE GENERALE:** secondo quanto previsto dall'art. 80 del D.Lgs n. 50/2016.

**REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE:** (art.83 comma 1 lettera a e comma 3 D.Lgs n. 50/2016): Iscrizione nel registro della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura o nel Registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per il settore di attività oggetto dell'appalto.

**REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA:** (art.83 comma 1, lettera b e commi 4, 5 e 7 D.Lgs. n. 50/2016;

dimostrazione di un fatturato minimo nel settore di attività oggetto dell'appalto non inferiore all'importo a base di appalto (€. 195.228,00) realizzato negli ultimi tre esercizi.

**REQUISITO DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE:**(art. 83 comma 1 lettera c, commi 6 e 7 D.Lgs. n. 50/2016) il concorrente dovrà: aver gestito in maniera continuativa senza contenzioso, per almeno un anno, nell'ultimo triennio (giugno 2018-giugno 2021), almeno un servizio di refezione scolastica per conto di un ente pubblico per un importo annuo pari o superiore ad €. 50.000,00; il candidato dovrà indicare in sede di domanda l'ente committente, l'importo annuo del contratto, periodo di riferimento.

## **3. COSTO DEL SERVIZIO E PROSPETTO ECONOMICO COMPLESSIVO**

Il costo complessivo del servizio viene quantificato in euro 195.228,00 come sotto indicato:

**Servizio refezione scolastica** euro 195.228,00 di cui euro 1.774,80 per oneri di sicurezza (prezzo unitario a pasto euro 5,50 di cui euro 0,05 per oneri di sicurezza x 35.496 pasti).

Il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio risulta pertanto essere il seguente:

A) Importo complessivo del servizio soggetto a ribasso	euro 193.453,20
B) Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	euro 1.774,80
<b>TOTALE</b>	<b>euro 195.228,00</b>
C) IVA (4%)	euro 7.809,12
D) Spese generali ( spese CUC-contributo ANAC-ecc.)	euro 700,00
<b>TOTALE complessivo</b>	<b>euro 203.737,12</b>

## **4. STANDARD ESSENZIALI DEI SERVIZI E LINEE DI MIGLIORAMENTO**

### **Criterio di aggiudicazione**

Gli standard di qualità sono quelli indicati nel capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante. Tali standard sono da considerarsi minimi. E' possibile in sede di gara presentare proposte di miglioramento attraverso l'offerta tecnica.

L'aggiudicazione dell'appalto sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 e 144 comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016 come sotto indicato:

Offerta economica: max 30 punti

Offerta tecnica: max 70 punti

L'offerta tecnica sarà valutata secondo i seguenti macro elementi:

- A) Formazione del personale
- B) Attestazione di qualità ottenute
- C) Azioni di comunicazione ed educazione alimentare
- D) Elementi aggiuntivi e migliorativi

## **5. INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI LA SICUREZZA**

In ordine ai rischi inerenti la sicurezza le attività assumono rilievo ai fini della sicurezza in ragione delle particolari caratteristiche del servizio con riferimento ai seguenti ambiti:

attività svolte presso il centro cottura,

attività di scodellamento e distribuzione

attività di pulizia.

Dette attività presumono la conoscenza della strumentazione necessaria alla gestione, manipolazione e cottura delle derrate alimentari nonché di quella relativa alle varie attività da svolgersi presso i locali di somministrazione.

Con il Duvri allegato al capitolato, per la durata contrattuale, gli oneri per la sicurezza sono stati stimati in euro 1.774,80 pari ad euro 0,05 per singolo pasto.

## **6. LIVELLI DI PUBBLICITÀ**

Alla pubblicità della procedura negoziata provvede la Centrale Unica di Committenza-Stazione appaltante (Comune di Cuornè) secondo le disposizioni del D.Lgvo. n. 50/2016.

E' prevista altresì la pubblicità sul sito web istituzionale del Comune di Vistrorio in – Amministrazione trasparente – sezione Bandi di gara e contratti.

### **IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Dott.ssa Raffaella Di Iorio