



RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO REFEZIONE PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI CINGOLI, VILLASTRADA E GROTTACCIA E PER GLI UTENTI DELLA RESIDENZA PROTETTA, CASA DI RIPOSO E CENTRO DIURNO CSER DI CINGOLI

(Decreto Legislativo 50/2016 – art.23 comma 15)

CONTESTO DI RIFERIMENTO

1. Premessa

In data 01/05/2015, con Delibera di C.C. n.12 del 29/04/2015, il Comune di Cingoli conferiva all'ASP Ambito 9 la gestione della Residenza Protetta e Casa di Riposo e la ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria site nel territorio comunale con passaggio all'ASP di n. 10 unità di personale comunale e precisamente n.5 OSS; n.3 Cuoche e n. 2 Inservienti part-time.

Nel subentrare nella gestione dei suddetti servizi, l'ASP subentrava anche nei contratti di appalto in essere e nello specifico in data 14/09/2016 scadeva il contratto di appalto con la Cooperativa Fioassistance di Cingoli inerente il servizio di allestimento delle sale mensa scolastiche e del personale di cucina a supporto delle cuoche ex comunali ad oggi in ruolo all'ASP Ambito 9.

Considerata la specificità, la complessità e la non economicità della gestione diretta del servizio di ristorazione scolastica, intesa come preparazione pasti e allestimento sale mensa, si ravvisava l'opportunità di esternalizzare il servizio suddetto assieme alla ristorazione della struttura per anziani e del Centro diurno CSER di Cingoli e pertanto, nelle more dell'espletamento della specifica gara di appalto europea e vista la mancata autorizzazione da parte di Jesi Servizi ad estendere alla realtà di Cingoli entro il quinto d'obbligo la gara in essere a Jesi, si è provveduto a prorogare il servizio alla cooperativa Fioassistance sino al 15/03/2017 ed a predisporre i documenti di gara.

2. Normativa di riferimento

Per la definizione dei menù e delle grammature specifiche per la ristorazione scolastica e delle case di riposo, si è fatto riferimento alle linee guida dell'ASUR Marche Area Vasta 2 Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione come da allegati del capitolato di gara:

Allegato A - Guida alla costruzione dei menù di ristorazione scolastica

Allegato B - Indicazioni per la ristorazione nelle Case di Riposo

Allegato C - Menu estivo 2016 - Cingoli

Allegato D - Menu invernale 2016

Allegato E - Menù e grammature strutture per anziani.

Per il rispetto dei criteri ambientali minimi si è fatto riferimento all'Allegato 1 della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana – Serie generale n.220 del 21/09/2011 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” prevedendo la fornitura di prodotti a denominazione di origine certificata DOP e IGP; a filiera corta e prodotti tradizionali del territorio.

Per i prodotti di pulizia e sanificazione l'utilizzo di prodotti a marchio ECOLABEL o similari.

3. Finalità della gara di appalto e destinatari dell'intervento

La gara di appalto si propone di affidare ad un soggetto con alta e specifica professionalità la produzione di pasti idonei a diverse tipologie di utenti quali gli alunni delle scuole dell'obbligo e gli anziani delle strutture residenziali. Tale attività risulta essere estremamente delicata e complessa in quanto l'alimentazione del bambino e dell'anziano obbliga il produttore a tener conto di fenomeni quali l'aumento delle intolleranze ed allergie alimentari, le convinzioni religiose, il fenomeno dell'obesità infantile oppure la produzione di cibo frullato per ospiti disfagici o di diete mediche speciali; tutta questa attività deve rispettare normative nazionali ed europee giustamente molto severe, articolate e complesse.

Nello specifico il numero dei pasti annuali presunti è di circa 80.000 così suddivisi:

- 14.500 giornate alimentari (colazione-break-pranzo-merenda-cena) per gli ospiti della casa di riposo
- 3.271 pranzi per Centro Diurno CSER
- 60.000 pranzi per alunni scuole di Cingoli e frazioni di Villastrada e di Grottacce.

Nello svolgimento delle attività previste nella gara, la Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare n.5 dipendenti in ruolo dell'ASP Ambito 9 (n.3 cuoche e n.2 inservienti) distaccate in comando alla Ditta medesima. Essendo nuova per la realtà di Cingoli la modalità di erogazione del servizio di ristorazione a mezzo di appalto, il distacco di personale in ruolo all'ASP Ambito 9 consente di utilizzare personale con esperienza maturata nel previgente regime di servizio assicurando la dovuta continuità rispetto ai precedenti livelli qualitativi e quantitativi del servizio medesimo.

4. Funzionamento

La ditta aggiudicataria dovrà produrre i pasti in tre punti cottura situati a Cingoli, Villastrada e Grottacce e dovrà predisporre le sale mensa in tutte le scuole interessate per come sotto indicato:

Il centro di produzione pasti sito presso la struttura per anziani di Cingoli dovrà servire:

- Per tutti i giorni dell'anno, la giornata alimentare completa (prima colazione, break, pranzo, merenda, cena e bevanda calda) per una media di 40 ospiti della casa di

riposo e residenza protetta, per un numero di giornate alimentari annuali stimate in n.14.500;

- Per n. 232 giornate di apertura annuale del centro, il pranzo veicolato (senza il trasporto) dal lunedì al venerdì compresi, per una media di 14 utenti ed educatori del centro diurno CSER, per un numero di pasti annuali stimati in n.3.250;
- Secondo calendario scolastico, il pranzo veicolato (senza il trasporto) dal lunedì al venerdì compresi, per gli alunni delle scuole dell'infanzia statali, delle scuole primarie statali e della scuola secondaria di primo grado di Cingoli ed insegnanti, per un numero di pasti annuali stimati in n.29.500;

Il centro di produzione pasti sito presso i locali della scuola di Villastrada dovrà servire:

- Secondo calendario scolastico, il pranzo dal lunedì al venerdì compresi, per gli alunni delle scuole dell'infanzia statali, delle scuole primarie statali ed insegnanti della frazione di Villastrada, per un numero di pasti annuali stimati in n.18.500;

Il centro di produzione pasti sito presso i locali della scuola di Grottaccia dovrà servire:

- Secondo calendario scolastico, il pranzo dal lunedì al venerdì compresi, per gli alunni delle scuole dell'infanzia statali, delle scuole primarie statali ed insegnanti della frazione di Grottaccia, per un numero di pasti annuali stimati in n.12.000.

INDICAZIONI E DISPOSIZIONE PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI LA SICUREZZA
--

Ai fini del rispetto delle norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui al D.Lgs 81/2008 il committente ha redatto il DUVRI che si allega alla presente relazione.

CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI

1. Durata

L'appalto decorrerà, presumibilmente, dal 16.03.2017 o comunque dalla data di effettiva consegna del servizio se successiva, e avrà una durata pari a n.2 anni con possibilità di rinnovo per ulteriori n.2 anni e proroga di mesi 6.

2. Attività da realizzare e costi di gestione del servizio

Il servizio di ristorazione prevede:

- Acquisizione, stoccaggio e conservazione derrate;
- Preparazione e produzione dei pasti;
- Allestimento e preparazione dei refettori delle scuole con pulizia dei refettori e dei locali attinenti il servizio ristorazione, ad eccezione della mensa della casa di riposo;
- Pulizia della cucinetta della casa di riposo, delle cucine, dispense e relative attrezzature, lavaggio stoviglie di tutte le strutture (cucinetta e cucina della Casa di Riposo e scuole indicate all'art.1 del presente capitolato) in cui viene consumato il pasto;
- Sporzionatura e distribuzione pasti; per la casa di riposo i pasti della giornata alimentare devono pervenire in cucinetta, la sporzionatura e la distribuzione dei pasti è a cura del personale assistenziale;
 - Lavaggio dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti ai terminali di consumo;
 - Raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti;
 - Derattizzazione e disinfezione di tutti i locali attinenti il servizio ristorazione,

comprensivo della cucinetta della casa di riposo;

- Manutenzione ordinaria dei locali attinenti il servizio ristorazione, comprensivo della cucinetta della casa di riposo;
- Igienizzazione degli ambienti destinati al servizio (refettori scolastici, cucine e dispense) dei centri di cottura e di distribuzione, comprensivo della cucinetta della casa di riposo;
- Manutenzione ordinaria e straordinaria attrezzature;
- Ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio;
- Pulizia locali esterni ad uso della cucina e smaltimento contenitori.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad indicare al suo interno un Responsabile del Servizio, reperibile tutti i giorni dell'anno, domenica e festivi compresi, che sarà la figura di riferimento per la stazione appaltante in ordine al regolare svolgimento del servizio oggetto dell'appalto.

Per l'affidamento di tutte le attività sopra indicate è stato stimato un costo annuale di gestione pari a € 500.000,00 IVA esclusa, come da tabella che segue:

DESCRIZIONE	NUMERO PRESUNTO ANNUALE	IMPORTO UNITARIO A BASE D'ASTA	TOTALE ANNUALE	TOTALE PER DUE ANNI
GIORNATA ALIMENTARE Residenza Anziani (colazione – break – pranzo – merenda - cena)	14.500	€ 11,80	171.100,00	342.200,00
PRANZO OSPITI Centro Diurno CSER	3.271	€ 5,90	19.299,00	38.598,00
PRANZO ALUNNI scuole	60.000	€ 5,16	309.600,00	619.200,00
TOTALE			500.000,00	1.000.000,00

Il valore complessivo dell'appalto è pertanto pari ad € 2.250.000,00 (duemilioniduecentocinquanta/00) tenuto conto del rinnovo di due anni e della proroga di mesi 6 oltre a € 2.200,00 per oneri della sicurezza di cui al DUVRI non soggetti a ribasso.

ONERI COMPLESSIVI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

L'onere complessivo per l'acquisizione del servizio è pari, per l'intera durata contrattuale di anni 2:

- Importo a base di gara per due anni: € 1.000.000,00
- Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso: € 2.000,00
- Spese di pubblicazione: Euro 530,300 + iva + marca da bollo Euro 16,00
- Contributo di gara (da versare all'ANAC): € 600,00

CAPITOLATO SPECIALE E DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Vedi capitolato allegato

CRITERI PREMIALI

L'affidamento del contratto avverrà mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2 e 3, del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

In particolare la stazione appaltante ai fini dell'attribuzione del punteggio valuterà, sulla base dei criteri e sotto-criteri definiti nel disciplinare di gara, i seguenti elementi per un totale di massimo 70 punti:

- **Progetto operativo - organizzazione del lavoro**
- **Progetto operativo - modalità di lavoro**
- **Progetto operativo - Modalità di acquisto degli alimenti**
- **Progetto operativo - Piano di gestione**
- **Progetto operativo - Proposte migliorative che rimarranno di proprietà della stazione appaltante**

L'offerta economica potrà valere un totale di massimo 30 punti e la gara sarà aggiudicata alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo maggiore per un massimo di 100 punti.

Jesi, 27 Gennaio 2017

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott.ssa Tiziana Santilli