



RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI REFEZIONE PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI CINGOLI, VILLASTRADA E GROTTACCIA, DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DI STAFFOLO E DEL SERVIZIO DI REFEZIONE 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.

In data 01/06/2017, con Delibera di C.C. n. 16 del 18/05/2017, il Comune di Staffolo conferiva all'ASP AMBITO 9 la gestione della residenza Protetta e Casa di Riposo e la ristorazione scolastica per la scuola dell'infanzia di Staffolo.

L'attuale gara relativa al servizio di refezione per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria, di Cingoli, Villastrada e Grottaccia, del servizio di refezione per gli utenti della Rp/Cr di Cingoli e Centro Diurno Cser di Cingoli, estesa, all'interno del quinto d'obbligo, alla scuola dell'infanzia di Staffolo, è scaduta il 30/04/2021 e si è provveduto alla proroga della stessa per i quattro mesi successivi alla scadenza del contratto medesimo, al fine di individuare un nuovo soggetto gestore dall'inizio del nuovo anno scolastico garantendo la continuità del servizio.

L'Asp ha predisposto pertanto un nuovo bando di gara dei servizi in oggetto con relativa documentazione, comprensivi della refezione della scuola dell'infanzia di Staffolo.

La presente nuova gara continua a prevedere il distacco di n. 5 unità di personale, di cui n. 3 cuoche e n. 2 inservienti part-time.

2. Normativa di riferimento

La procedura di gara è stata predisposta nel rispetto dei criteri ambientali minimi di cui al D.M. n. 65 del 10/03/2020 relativo ai "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"

L'ente appaltante, in base al DM n. 14771 del 18/12/2017, intende ottenere il requisito di Mensa Scolastica Bio. La ditta aggiudicataria è tenuta in ogni caso a rispettare i quantitativi di biologico e le misure per la gestione dei prodotti e la preparazione dei pasti richiesti nel DM.

Tutti gli alimenti devono essere conformi ai menù allegati.

Le ditte sono tenute a rispettare i menù allegati al capitolato di gara; eventuali variazioni dovranno essere autorizzate dalla Stazione Appaltante. In ogni caso, prima dell'avvio del servizio, i menù dovranno essere validati dall'Asur.

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 84.228 così suddivisi:

- 11.680 giornate alimentari (colazione-break-pranzo-merenda-cena) per gli ospiti della casa di riposo
- 3.248 pranzi per Centro Diurno CSER
- 69.300 pranzi per alunni scuole di Cingoli e frazioni di Villastrada e di Grottaccia e per gli alunni della scuola dell'infanzia di Staffolo.

Vanno aggiunti inoltre n. 6.200 spuntini annuali presunti per gli alunni della scuola dell'infanzia di Staffolo

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.

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 quattro punti cottura situati a Cingoli, Villastrada, Grottaccia e Staffolo 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 32 ospiti della casa di riposo e residenza protetta, per un numero di giornate alimentari annuali stimate in n. 11.680;
- 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.3.248;
- 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. 29.750;

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. 22.700;

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.11.250.

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

- Secondo calendario scolastico, il pranzo dal lunedì al venerdì compresi, per gli alunni della scuola dell'infanzia statale per un numero di pasti annuali stimati in n. 5.600;
- Secondo calendario scolastico, lo spuntino dal lunedì al venerdì compresi, per gli alunni della scuola dell'infanzia statale per un numero di spuntini annuali stimati in n. 6.200;

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 01/09/2021 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;

Il servizio di ristorazione prevede:

- Acquisizione, stoccaggio e conservazione derrate;
- Preparazione e produzione dei pasti seguendo i menù e le linee guida allegate;
- Preparazione e produzione degli spuntini, che dovranno essere somministrati circa a metà mattina (per la scuola dell'infanzia di Staffolo);
- Allestimento e preparazione dei refettori delle scuole con pulizia dei refettori e dei locali attinenti il servizio ristorazione, sia per il momento del pranzo che per il momento degli spuntini (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 € 558.206,16 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)	11.680	€ 12,25	143.080,00	286.160,00
PRANZO OSPITI Centro Diurno CSER	3.248	€ 6,17	20.040,16	40.080,32
PRANZO ALUNNI scuole	69.300	€ 5,60	388.080,00	776.160,00
SPUNTINO ALUNNI scuola Staffolo	6.200	€ 1,13	7.006,00	14.012,00
TOTALE			558.206,16	1.116.412,32

Il valore complessivo dell'appalto è pertanto pari ad € € 3.014.313,26, (tre milioni e (quattordicimilatrecentotredici,26) tenuto conto di tutte le opzioni di cui all'art. 4 par.4.2 del disciplinare di gara, oltre a € 3.000,00 per oneri DUVRI non soggetti a ribasso.

Il costo annuale stimato della manodopera è pari ad Euro 335.099,57 ed è stato individuato facendo riferimento al costo orario del Tariffario Nazionale del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali attualmente in vigore, "comparto Pubblici Esercizi ristorazione collettiva e commerciale e Turismo" e "comparto Imprese esercenti servizi di pulizia, disinfestazione, servizi integrati/Multiservizi.

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: € 1.116.412,32 oltre ad IVA se in quanto dovuta e oneri di sicurezza di cui al DUVRI pari a € 2.000,00 al netto di IVA;
- Incentivo per funzioni tecniche ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 50/2016: Euro 12.280,54
- Spese di pubblicazione presunte: Euro 1.500,00 + iva + marca da bollo Euro 16,00
- Contributo di gara (da versare all'ANAC): € 600,00
- Incarico Predisposizione DUVRI: € 300,00 + iva;

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 gli elementi e i sub elementi definiti nel disciplinare di gara per un totale di massimo 80 punti. L'offerta economica potrà valere un totale di massimo 20 punti e la gara sarà aggiudicata alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo maggiore per un massimo di 100 punti.

Il Responsabile Unico del Procedimento
F.to Dott.ssa Barbara Paolinelli