



Comune di San Rufo

(Provincia di Salerno)

**OGGETTO: FORNITURE E SERVIZI DI REFEZIONE DELLA
MENSA COMUNALE 2023/2025
C.I.G.**

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

San Rufo , li

IL RUP
Dott.ssa Rosalba STABILE

Premessa

Il servizio refezione scolastica viene svolto da molti anni nelle diverse scuole dell'infanzia e secondarie di primo grado del Comune di San Rufo.

In particolare il servizio è garantito attraverso l'affidamento ad operatori economici esterni non avendo l'Amministrazione Comunale personale che possa essere dedicato direttamente all'espletamento del servizio.

Al fine di fornire agli utenti un servizio adeguato, lo stesso è così articolato:

- nel Centro di Cottura Scuola Materna Sant'Antonio, sita in San Rufo Capoluogo;
- nel Centro di Cottura Scuola Materna Fontana Vaglio, sita in San Rufo alla Via Fontana del Vaglio.

Il trasporto degli alimenti per le Scuole primaria e secondaria di primo grado, site nel plesso di Via Borgo Castagneto, deve essere effettuato con idonei automezzi e contenitori, muniti delle prescritte autorizzazioni, idonei, destinati a tale scopo e concepiti in modo tale che sia garantito il rispetto delle norme vigenti in materia.

Modalità espletamento del servizio, specifiche tecniche e prestazionali

L'appalto ha per oggetto il servizio di Refezione Scolastica, consistente:

- a) potenziamento, supervisione, controllo qualità mensa con personale professionalmente preparato a tale compito che si occuperà, fra l'altro, di assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi e di far eseguire i piani di controllo sulla qualità dei cibi, dell'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- b) sostituzione del personale assente assegnato al servizio;
- c) acquisto di tutte le derrate alimentari e dei prodotti necessari per la gestione del servizio di mensa e cucina;
- d) preparazione, cottura dei pasti e predisposizione degli stessi per gli addetti al trasporto e gli addetti alla distribuzione utilizzando gli appositi carrelli e/o contenitori termici;
- e) pulizia quotidiana di tutti i locali delle cucine, piatti, stoviglie, tegami e tutto ciò che è in dotazione;
- f) acquisto di materiale vario di consumo per le pulizie delle cucine e delle mense decentrate;
- g) definizione e applicazione delle procedure di tutela e garanzia della igiene e qualità del prodotto finito prescritte dal D.Lvo 155/1997 e s.m.i.i. compresa l'effettuazione di almeno 5 campionature annue sulle materie o sul prodotto finito, sulle attrezzature e i locali in uso, per lo svolgimento delle analisi microbiologiche, merceologiche e chimico fisiche;
- h) manutenzione ordinaria della struttura;
- i) manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature in dotazione;
- l) predisposizione e attuazione di un adeguato piano di aggiornamento del personale addetto al servizio di mensa con riguardo anche agli aspetti della distribuzione dei pasti nelle diverse strutture comunali e agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure previste dal D.Lvo 26 maggio 1997, n. 155;
- m) predisposizione ed attuazione, in collaborazione con il Comune, di un adeguato piano

di informazione/formazione alimentare degli utenti del servizio mensa;

n) predisposizione di strumenti di verifica sul gradimento del pasto da parte degli utenti dei singoli servizi.

La somministrazione agli utenti presso le scuole deve essere effettuata in stoviglie monouso (Tovagliette, piatti, bicchieri, posate e tovaglioli) che dovranno essere forniti dalla ditta appaltatrice.

Con l'affidamento e la contrattualizzazione del servizio, l'Appaltatore acquista il diritto all'esercizio dell'appalto e alla gestione del servizio e, nel contempo, il dovere di organizzare e far funzionare il servizio assunto auto-organizzandosi, sottostando ai controlli della Pubblica Amministrazione.

Nel Capitolato d'oneri sono previste tutte le caratteristiche tecniche e le modalità di svolgimento del servizio, che in ogni caso può essere soggetto a migliorie e/o possibile variazioni compatibilmente con quanto già atteso.

I soggetti che potranno partecipare alla gara dovranno essere in possesso di adeguata capacità economica e tecnica.

Obiettivi da perseguire e standard di qualità

La gestione della mensa comporta una grande responsabilità gestionale e la garanzia di erogare agli utenti pasti ineccepibili sotto l'aspetto igienico-nutrizionale e qualitativo; nello stesso tempo assume anche un aspetto di promozione di un'alimentazione corretta ed equilibrata.

Pertanto, obiettivo generale è quello di garantire standard qualitativi elevati secondo quanto riportato nel capitolato speciale d'appalto che regolerà lo svolgimento del servizio stesso.

In questo contesto l'affidatario del servizio, proprio nell'ottica degli obiettivi assunti, si dovrà attenere a tutta la regolamentazione in materia di sicurezza igienico sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti.

Locali, attrezzature e manutenzioni

La preparazione dei pasti deve essere eseguita in centri di cottura di proprietà dell'Ente, dotati delle attrezzature minime necessarie alla preparazione dei pasti ubicati presso:

- la Scuola dell'Infanzia sita nella frazione Fontana del Vaglio (Via Fontana Vaglio);
- la Scuola Materna di San Rufo Capoluogo (Via Sant'Antonio).

L'appaltatore è tenuto ad adeguare, implementare le attrezzature presenti nei punti di cottura di quanto necessario per l'ottimale funzionalità del Servizio.

I processi di lavorazione ed il controllo degli alimenti dovranno rispondere ad elevati standard di programmazione e di controllo igienico attraverso l'attuazione di specifiche procedure operative che garantiranno anche un livello qualitativo costante nel tempo.

Scelte logistiche trasporti

Una buona organizzazione dei trasporti e dei tempi di consegna risulterà fondamentale al fine di garantire la qualità organolettica ed igienica dei prodotti somministrati. Lo studio

della dislocazione sul territorio (vedi planimetria allegata) dei punti di consegna e la riduzione dei tempi di trasporto permetterà di effettuare consegne separate per le varie fasce d'età, con cotture differenziate e più prossime al momento del consumo.

Per questi motivi l'Impresa appaltatrice avrà l'onere di prevedere e organizzare una rete dei trasporti organizzata con:

- percorsi e tempi fissati di consegna;
- percorsi alternativi in caso di imprevisti.

Servizi attualmente espletati

La fornitura del Servizio oggetto dell'appalto, è richiesta nei seguenti Istituti Scolastici:

1. SCUOLA MATERNA:

Tutti i giorni della settimana con esclusione del sabato, nei plessi di:

- Scuola Materna Sant'Antonio;
- Scuola Materna di Fontana del Vaglio;

2. SCUOLE ELEMENTARI:

Tutti i giorni della settimana con esclusione del sabato, nei plessi di:

- Scuola Elementare di San Rufo Capoluogo;

3. SCUOLA MEDIA: lunedì e giovedì nei plessi di:

- San Rufo Capoluogo;

Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva

Il personale scolastico avrà il compito di comunicare all'Impresa, quotidianamente e per iscritto, entro le ore 9.30, le prenotazioni degli alunni che usufruiranno nel giorno in questione del servizio mensa.

Sistema di pagamento da parte degli utenti

L'erogazione del servizio comporta il pagamento di una quota contributiva mensile da parte degli utenti che permette l'erogazione di buoni pasto. Tali tickets devono essere ritirati presso ciascun plesso scolastico in numero corrispondente al numero dei pasti erogati.

Pasto, menù e diete, qualità ingredienti , ecc.

Secondo quanto riportato nel Capitolato d'Oneri.

Organico necessario all'espletamento del Servizio

Il servizio deve essere assicurato con un **minimo** di n. 5 operatori:

- N. 2 cuochi;
- ✓ N. 2 addetti alla distribuzione/scodellamento;
- ✓ N. 1 addetto al trasporto dei pasti.

Analisi della domanda

Sulla base dei dati per anno, considerando 140 giorni di erogazione del servizio, del precedente anno scolastico si hanno i seguenti dati quantitativi:

TAB. A)

Tipologia utenza	Numero medio giornaliero utenti	Inizio/fine Servizio (indicativi)	gg. settimanali di servizio	Modalità di servizio	Orario pasti	Numero pasti (presunto)
Scuola materna Via Sant'Antonio - capoluogo	25	01 marzo 2023 - 31 maggio 2025	gg. 5 settim. (da lunedì a venerdì)	Produzione e Somministrazione ai tavoli, Pulizia, Trasporto pasti verso gli altri refettori distaccati sul territorio comunale	12.30/13.00	8.200
Scuola elementare Via Castagneto capoluogo	75	01 marzo 2023 - 31 maggio 2025	gg. 5 settim. (da lunedì a venerdì) elementare	Somministrazione ai, tavoli Pulizia	13.30/14.00	24.600
Scuola media – Via Castagneto capoluogo	45	01 marzo 2023 - 31 maggio 2025	gg. 2 settim. (lunedì e giovedì) media	Somministrazione ai, tavoli Pulizia	13.30/14.00	6.120
Scuola materna Fontana Vaglio	21	01 marzo 2023 - 31 maggio 2025	gg. 5 settiman. (da lunedì a venerdì)	Produzione, Somministrazione ai tavoli, Pulizia	12.30/13.00	6.888
TOTALE						45.808

Si stima, pertanto, per n. 02 annualità e per il periodo residuale marzo-maggio 2023, l'erogazione di **45.808** pasti.

L'inizio del servizio, per l'anno scolastico 2023/2024 e 2024/2025, si stima per il 1° ottobre 2023 al 31 maggio 2025 per complessivi 21.393 pasti annui presunti.

La precedente stima non è vincolante e pertanto può essere soggetta ad incrementi/decrementi determinati da fattori imponderabili.

Ammontare dell'appalto e corrispettivo

Il numero di pasti è indicativo, quindi, suscettibile di variazioni; il **compenso verrà corrisposto per numero di pasti erogati.**

Procedura per l'affidamento del servizio

La procedura di gara è aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, con aggiudicazione con

il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 c. 3 del D.Lgs. n. 50/2016.

Le offerte presentate dalle ditte concorrenti saranno sottoposte all'esame di una Commissione giudicatrice che all'uopo verrà costituita.

Essa prenderà in esame le varie componenti dell'offerta, osservando i criteri indicati nello specifico nel bando e nel capitolato.

L'attribuzione del punteggio, sulla base di specifici elementi valutativi, indicati secondo i seguenti criteri :

OFFERTA TECNICA: MAX 70 PUNTI/100

OFFERTA ECONOMICA: MAX 30 PUNTI /100

Quadro economico

Il prezzo a base d'asta, comprensivo di tutte le voci, per ogni singolo pasto è di € 4,00 (diconsi quattro/00), Iva esclusa, di cui 0,02 per costi della sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggette a ribasso, per un consumo presunto complessivo di 45.808. Di conseguenza, l'importo presunto complessivo dell'appalto per anni 2 (anno scolastico 2023/2024– 2024/2025 e residuo a.s. 2022/2023 da marzo a Maggio 2023) ammonta a €183.232,00 a base d'asta, IVA esclusa.

QUADRO ECONOMICO SERVIZIO						
	DESCRIZIONE		QUANTITA'	Costo		TOTALE PARZ.
a	pasti		45808	€ 4,00		€ 183.232,00
b	ONERI SICUREZZA DUVRI					
	DESCRIZIONE		QUANTITA'	Costo		TOTALE PARZ.
	Oneri sicurezza		45808	€ 0,02		€ 916,16
TOTALE A BASE D'ASTA						€ 183.232,00
Soggetti a ribasso						€ 182.315,84
Oneri non soggetti a ribasso						€ 916,16
c) IVA AL 4%						€ 7.329,28
TOTALE A BASE D'ASTA IVA INCLUSA						€ 190.561,28
SPESE CUC 0.80% su importo a base d'asta (comprensivo di pubblicazioni)						€ 1.465,86
Contributo ANAC						€ 225,00
TOTALE						€ 192.252,14

Costo pasto singolo IVA esclusa	€ 4,00
a) Costo pasto al netto sicurezza	€ 3,98
b) Oneri sicurezza no soggetti a ribasso	€ 0,02
c) IVA sul pasto singolo (4%)	€ 0,16
Costo pasto singoli IVA inclusa (a+b+c)	€ 4,16

