



COMUNE DI GIANO DELL'UMBRIA
PROVINCIA DI PERUGIA

PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE D'INFANZIA E SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI GIANO DELL'UMBRIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027 CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER L'A.S. 2027/2028.

Relazione tecnica-illustrativa

Premesse

Il servizio di ristorazione scolastica, svolto dal comune nell'ambito delle funzioni amministrative delegate riferite alla cosiddetta "assistenza scolastica", è un servizio 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 ss.mm.ii..

Il Servizio Scolastico del Settore Amministrativo cura l'organizzazione complessiva del servizio garantendo a tutti gli utenti, anche con esigenze di diete speciali, l'attuazione dell'attività didattica pomeridiana delle Scuole dell'Infanzia e della Scuola Primaria del Comune di Giano dell'Umbria.

Il Comune non possiede né personale specializzato in possesso dei prescritti requisiti di legge, né un'adeguata organizzazione di mezzi e strumenti per gestire in proprio il servizio, per cui deve procedere alla sua esternalizzazione. Attraverso l'appalto pubblico il Comune ritiene si possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso in capo all'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

Il momento del pranzo a scuola, oltre a garantire la fornitura di piatti adeguati dal punto di vista sia igienico sia nutrizionale, costituisce anche un momento educativo, di convivialità e di educazione alimentare, rappresentando una grande opportunità per assaggiare cibi di genere vario, quali i prodotti provenienti dall'agricoltura biologica oppure i prodotti a chilometri zero. Pertanto, è indispensabile che il servizio venga svolto da imprese di ristorazione qualificate e specializzate nella preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti.

Il contratto attualmente in essere giungerà a scadenza il 30 giugno 2024 e pertanto vi è la necessità di indire una gara d'appalto per individuare il soggetto che gestirà il servizio.

Per la gestione del relativo appalto viene redatta la presente progettazione, ai sensi dell'art. 41, comma 6 del Codice degli appalti con D.Lgs. 36/2023.

Oggetto:

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica in favore degli alunni frequentanti le scuole d'infanzia e primaria dell'Istituto Omnicomprensivo di Giano dell'Umbria – Bastardo e dei docenti e personale autorizzato nei plessi scolastici di seguito indicati:

- plesso scuola primaria di Bastardo via F. Sbarretti snc;
- plesso scuola dell'infanzia di Bastardo via F. Sbarretti snc;
- plesso scuola dell'infanzia di Giano-capoluogo via Roma 15/A;

L'appalto, pertanto, ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica, consistente in tutte le operazioni, come meglio indicate nel capitolato, che risulteranno necessarie, comprendente l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la cottura, la preparazione, la distribuzione dei pasti nelle scuole dell'infanzia e primarie esistenti nel territorio del Comune di Giano dell'Umbria.

Durata:

La durata prevista dell'appalto è di 3 anni, necessari a coprire gli anni scolastici 2024/2025 – 2025/2026 e 2026/2027, con possibilità di proroga per un anno scolastico successivo 2027/2028 ai sensi dell'art. 120 comma 10 del D.Lgs. 36/2023 e della proroga i mesi sei ai sensi dell'art. 120, comma 11 del medesimo D.Lgs..

Importo:

Il corrispettivo posto a base d'asta, IVA esclusa, di Euro 5,10 è stato determinato sulla base dei dati e delle valutazioni di seguito descritte:

- indagine del costo a pasto nelle realtà limitrofe;
- adeguamento dell'attuale costo a pasto sostenuto pari ad Euro 5,02 (Iva esclusa) all' "Indice dei prezzi al consumo per le famiglie e impiegati";
- attuali proiezioni della Banca Centrale Europea secondo cui l'inflazione dovrebbe diminuire nei prossimi anni, ma più lentamente rispetto al 2023. Con il venir meno delle pressioni dal lato dei costi e per effetto della politica monetaria della BCE, l'inflazione complessiva si dovrebbe ridurre dal 5,4% del 2023 al 2,3% nel 2024 e al 2,0% nel 2025, raggiungendo l'1,9% nel 2026;
- sia il costo delle materie prime che quello del lavoro hanno registrato un significativo incremento dal 2018, anno di aggiudicazione della precedente gara;

L'importo a base d'asta è comprensivo di tutti i costi e gli oneri di produzione e di esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto nessuno escluso, nonché di spese generali ed utile di impresa.

Per la determinazione del valore dell'appalto in base alle informazioni in possesso dell'Ente e del numero dei pasti somministrati nell'ultimo anno scolastico, si quantifica in via presuntiva in n. 13.600 il numero di pasti da erogare annualmente per il servizio di mensa scolastica. Tale valore è meramente indicativo e non impegnativo per l'Amministrazione in quanto il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente dipenderà dal numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, dalle assenze, dal numero di rientri pomeridiani delle diverse classi e da altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Saranno pagati, in ogni caso, solo i pasti effettivamente ordinati e forniti.

Descrizione del servizio:

Il servizio prevede:

- a) l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- b) la preparazione, confezionamento e il trasporto dei pasti presso il punto di consumazione (*aula scolastica o refettorio*);
- c) lo sporzionamento dei pasti, l'organizzazione e la gestione dei locali ove è prevista la somministrazione dei pasti la loro pulizie e disinfezione;
- c) ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti;
- d) la fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- e) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal Capitolato Speciale di Appalto;

f) la fornitura di pasti sostitutivi/pasti freddi nelle giornate in cui, per cause impreviste, non risultassero attivi i centri cottura.

Il Capitolato è stato redatto in conformità alle “*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica*” di cui al Decreto del 28 ottobre 2021 del Ministero della salute, alle “*Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica*” approvate dalla Regione Umbria con DGR n.59/2014, nonché ai sensi dei “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari – (CAM)*” approvati con Decreto del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato sulla G.U.R.I. 90 del 4 aprile 2020, e successivi aggiornamenti.

Finanziamento

L’importo è finanziato con i fondi propri dell’Amministrazione Comunale (costituiti in parte dalle tariffe versate dalle famiglie dei consumatori in base a quanto approvate annualmente con provvedimento della Giunta Comunale).

Criteri da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara

Il Servizio, in quanto rientrante tra quelli ricompresi tra i Settori Speciali – Servizi sociali e di altri servizi specifici – elencati all’allegato XIV Direttiva UE 24/2014 e ss.mm.ii., verrà aggiudicato, conformemente a quanto previsto dall’art. 130 del D.Lgs. 36/2023.

La gara d’appalto è effettuata con procedura aperta, ai sensi dell’art. 71 del D.Lgs. 36/2023, con aggiudicazione a favore dell’offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi secondo i criteri di seguito indicati.

Saranno valutati i seguenti parametri:

- *Offerta tecnica* (qualità del servizio) - Punteggio massimo attribuibile pari a 80 punti su 100
- *Offerta economica* (prezzo) - Punteggio massimo attribuibile pari a 20 punti su 100 per un punteggio massimo di 100 punti.

Il Responsabile Unico del Progetto

Dott. Stefano Nizzi