COMUNE DI BUSCA

SERVIZIO DI FORNITURA PREPARAZIONE, TRASPORTO DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI CALDI PER LE MENSE SCOLASTICHE

PER 3 (TRE) ANNI SCOLASTICI A PARTIRE DALL'ANNO SCOLASTICO 2019/2020

Progetto di Gara – Relazione sintetica tecnico illustrativa

Il Comune di Busca comprende il centro abitato e numerose frazioni.

Il Servizio Scolastico nel territorio comunale vede la presenza di plessi scolastici così ripartiti:
Concentrico:
Plessi Scuola Infanzia; Scuola Primaria e Scuola Secondaria di primo grado;
Frazione San Chiaffredo:
Plesso Scuola primaria;
Frazione Castelletto:
Plessi Scuola infanzia e primaria;

Attualmente il servizio refezione scolastica oggetto di appalto non riguarda la frazione Castelletto. E' in ipotesi un suo possibile inserimento in futuro.

CUCINA /CENTRO COTTURA

Il Comune non dispone di centro cottura presso il concentrico e presso la frazione San Chiaffredo pertanto deve avvalersi di struttura messa a disposizione dall'appaltatore.

I REFETTORI SONO UBICATI NELLE SEGUENTI SCUOLE:

Concentrico:
Scuola Infanzia c/o Via Pes di Villamarina
Scuola primaria c/o Via C. Michelis – piano seminterrato e c/o Casa della salute di Corso Giolitti;
Scuola secondaria di 1° grado c/o Casa della salute di Corso Giolitti;

Frazione San Chiaffredo:
Scuola primaria c/o canonica parrocchiale p.za don Demaria;

POPOLAZIONE SCOLASTICA 2022/23

Nell'attuale anno scolastico gli alunni sono così ripartiti:

PLESSO		N. ALUNNI	N. FREQ. MENSA
CONCENTRICO	Scuola Infanzia	95	90
	Scuola Primaria	327	216
	Scuola Secondaria 1° grado	334	60
SAN CHIAFFREDO	Scuola Primaria	130	60

ATTUALMENTE NON COMPRESI NEL SERVIZIO REFEZIONE COMUNALE

PLESSO		N. ALUNNI	N. FREQ. MENSA
CONCENTRICO	Scuola Infanzia paritaria	104	102
SAN CHIAFFREDO	Scuola Infanzia paritaria	65	65
CASTELLETTO	Scuola Infanzia Statale	41	41
	Scuola Primaria Statale	50	41

Dei dati sopra riportati è necessario tener conto dell'andamento demografico della popolazione scolastica, che negli ultimi anni ha avuto un andamento più o meno regolare con uno spiccato aumento nell'anno scolastico 2020/21 a causa dell'estensione della settimana breve presso la scuola primaria del concentrico.

Da tali considerazioni per il periodo previsto per la Refezione di ciascun anno scolastico si è potuto stimare che il numero dei pasti annui a partire dall' a. s. 2023/2024 ammonta a n. 28.000, circa.
Fermo restando quanto dettagliatamente previsto nel Capitolato di Appalto e relativi allegati, che formano parte integrante e sostanziale del presente progetto, le attività costituenti il servizio di Refezione scolastica, tutte a carico dell'Aggiudicatario, sono così sintetizzabili:
Rilevazione giornaliera del numero delle presenze partecipanti al pasto giornaliero tra diverse categorie di utenti;
Produzione dei pasti in base al numero delle presenze, secondo i menù, le tabelle dietetiche e le categorie merceologiche di cui alle tabelle allegate;
Pulizia e allestimento dei refettori e dei locali in cui avviene la somministrazione dei pasti;
Trasporto e consegna dei pasti pronti presso i terminali di consumo;
Distribuzione dei pasti agli alunni ed insegnanti mediante servizio al tavolo;
Pulizia e disinfezione dei locali di produzione, lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti;
Pulizia e disinfezione dei terminali di consumo, refettori, cucina e di ogni altro spazio utilizzato;
Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e gestione degli avanzi;
Pulizia e disinfezione dei veicoli utilizzati per il trasporto dei pasti;
Predisposizione ed effettuazione del piano delle manutenzioni;
Piano di addestramento e aggiornamento del personale incaricato;
Informazione all'utenza.

Elementi qualificanti

Per quanto riguarda gli elementi qualificanti della gara il Capitolato di Appalto oltre a tenere conto del codice degli appalti D.Lgs. n. 50/2016, di altre norme europee, nazionali e regionali, si fonda sui criteri ambientali minimi (C.A.M.) per il servizio di ristorazione collettiva stabiliti con Decreto Ministeriale del 25/07/2011 (G.U.-Serie Gen. n. 220 del 21/09/2011) all'allegato 1 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della P.A." e delle disposizioni inerenti della Regione Piemonte etc;

Ciò nel rispetto di quanto previsto dall'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 (Codice Appalti) il quale dispone che "Le stazioni appaltanti contribuiscono al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'Azione per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della P.A. attraverso l'inserimento, nella documentazione progettuale di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e conformemente in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della Ristorazione Collettiva e fornitura di derrate alimentari, anche a quanto specificamente previsto nell'art. 144".
Tali standard qualitativi puntano direttamente a migliorare la qualità dei cibi utilizzati per il servizio di Refezione scolastica, con indubbi vantaggi per gli utenti, (ad es. attraverso la previsione di utilizzo di percentuali minime di prodotti provenienti da produzioni biologiche) e indirettamente come previsto nei piani di azione europea in materia, dal piano del Ministero dell'Agricoltura (mense biologiche scolastiche) nonché da tutto quanto disciplinato dettagliatamente in materia dalla Regione Piemonte che mirano anche a promuovere modelli agricoli e alimentari sostenibili.
Le modalità di svolgimento del servizio di Refezione scolastica, in ogni sua fase ed aspetto, e le specifiche tecniche di riferimento, menù, tabelle dietetiche e le categorie merceologiche, sono state indicate nel Capitolato di Appalto e nei suoi allegati.
La gara in questione per la durata di anni due (anni scolastici 2023/2024, 2024/2025 prorgabile/rinnovabile) si basa sull'offerta tecnica ed economica con i criteri dell'offerta economicamente più vantaggiosa, i cui criteri premianti sono stati definiti ed esplicitati nel disciplinare di gara.
I costi della sicurezza non soggetti a ribasso di gara sono stati quantificati in € 0,05 ogni singolo pasto.

Prospetto Economico degli oneri complessivi per l'acquisizione del servizio
Il costo unitario del pasto posto a base di gara per il servizio di Refezione scolastica ha tenuto conto dei seguenti elementi:
Costo delle derrate alimentari, secondo le tabelle merceologiche, menù e diete predisposte;
Costo prodotti non alimentari;
Costo del personale, quantificato nel bando di gara compreso il costo della direzione ed esecuzione del contratto;
Altri costi e spese generali;

Utile di impresa.
Si precisa che le attrezzature di cui all'allegato elenco al Capitolato saranno concessi a titolo gratuito e senza alcun onere se non quanto indicato nel Capitolato nonché delle eventuali attrezzature e suppellettili di cui l'Appaltatore nel corso della gestione potrà sopportarne le spese di manutenzione ordinaria.
Tale stima ha portato la Stazione appaltante a stabilire il costo del singolo pasto in € 6 oltre IVA sul quale offrire il ribasso oltre i costi della sicurezza prima indicati.
Nessun tipo di spesa, onere o altro potrà essere a carico della Stazione appaltante se non quanto previsto in Capitolato.

All'aggiudicatario sarà corrisposto esclusivamente la spesa del singolo pasto offerto per il numero degli utenti che ne usufruiscono oltre IVA null'altro sarà dovuto da questa Amministrazione Comunale appaltante fatti salvi eventuali servizi accessori che dovessero rendersi necessari in corso di contratto definiti volta per volta.

Stima della spesa per il servizio di Refezione scolastica preventivato

Tenuto conto che il numero totale dei pasti annuo stimato è di n. 28.000 e che il costo di ogni singolo pasto è stato stimato in € 5,95 oltre IVA, costo della sicurezza € 0,05/pasto non soggetti a ribasso.
Stimati servizi accessori annui pari ad € 4800.
Il valore presunto dell'appalto relativo alla durata stimata è di 172.800,00 per complessivi 4 anni € 691.200,00 di cui € 5.600,00 per sicurezza oltre IVA di cui € 27.648,00.
Il contributo di gara ANAC per il partecipante € 70,00, per la Stazione appaltante € 375,00; Le spese di pubblicazione saranno documentate a parte.
Per quanto non specificato nel presente Progetto di Gara – Relazione sintetica tecnico illustrativa ci si riporta al Capitola di Appalto che costituisce parte integrante e sostanziale e a tutti gli atti di gara nessuno escluso.
f.to IL Responsabile del Procedimento Dott. ARMANDO Silvio