



COMUNE TRIBIANO
(Prov. di Milano)

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

APPALTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE
SCOLASTICA, PASTI CENTRO ESTIVO E PASTI SOCIALI,
GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE E
RISCOSSIONE DELLE TARIFFE DEL COMUNE DI TRIBIANO

Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024

CIG79139817B7

La presente relazione tecnico-illustrativa e il quadro economico sono parte integrante del progetto teso ad identificare l'oggetto del servizio da acquisire tramite procedura di gara, che comprende altresì il capitolato d'oneri, relativi allegati e lo schema di contratto.

Il Comune di Tribiano intende erogare il servizio di refezione scolastica e l'erogazione di pasti per altri utenti o attività dall'Ente autorizzati attraverso un appalto di concessione. In particolare viene erogato il servizio di ristorazione scolastica per alunni e docenti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, dal lunedì al venerdì in tutti i giorni dei calendari scolastici, oltre che pasti dipendenti del comune di Tribiano, pasti sociali, pasti centro estivo comunale, pasti per autorizzati/patrocinati.

Vengono predisposti e somministrati pasti speciali per alunni, relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica o per motivazioni etico-religiose, senza maggiorazione di prezzo, seguendo le procedure indicate dal SIAN di competenza. Per la preparazione delle diete speciali vengono utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche allegata al capitolato.

Viene garantita l'erogazione di diete a carattere etico-religioso e la somministrazione di diete in bianco.

FINALITA' E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO IN APPALTO

Il servizio di refezione scolastica e servizi correlati ha lo scopo di fornire per conto del Comune di Tribiano agli alunni delle scuole presenti sul territorio comunale e agli utenti indicati in premessa il pasto giornaliero.

Il servizio ha ad oggetto l'erogazione dei pasti completo di tutte le fasi seguenti: provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali dei documenti di trasporto relativi e le schede tecniche.

I menù sono articolati in menù invernale (indicativamente da ottobre a metà aprile) e menù estivo (indicativamente da metà aprile a settembre) con eventuali modifiche temporali a seconda della situazione climatica contingente.

I menù garantiscono un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, come previsto dai più recenti LARN e sono proposti con rotazione.

I menù sono composti da:

- 1° Piatto;
- 2° Piatto;
- Piatto Unico invece di 1° e 2° piatto, se previsto;
- Contorno: verdura cruda o cotta;
- Pane comune o integrale: un panino, secondo tabelle dietetiche;
- Frutta: un frutto fresco o yogurt o gelato o dessert;
- Bevande: acqua di rete.

Il Concessionario dovrà:

- provvedere all'organizzazione e gestione della cucina e alla somministrazione dei pasti preparati secondo i valori nutrizionali indicati nel Capitolato;
- procurarsi tutte le autorizzazioni, notifiche, registrazioni sanitarie, licenze commerciali necessarie per l'espletamento del servizio in oggetto, anche per quanto riguarda i locali interessati alla distribuzione e al consumo dei pasti da parte degli utenti, effettuando a proprie spese gli eventuali interventi di manutenzione e integrazione arredi eventualmente prescritti dalla ATS di competenza;
- impegnarsi ad usare i locali, gli impianti, le attrezzature e quant'altro venga messo a disposizione da parte del Concedente con la massima cura e diligenza, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale;
- impegnarsi ad eseguire le prestazioni poste a proprio carico a regola d'arte, mediante una propria autonoma organizzazione imprenditoriale e a proprio rischio e responsabilità e assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia di tutti i locali consegnati al Concessionario, per la gestione dei rifiuti e per il lavaggio delle stoviglie;

- provvedere alla fornitura di piatti, posate, bicchieri in conformità a quanto prescritto nelle Tabelle Merceologiche;
- provvedere, esclusivamente a proprie spese, alla disinfestazione e derattizzazione presso il centro cottura e i refettori,
- presenziare su invito del Presidente della Commissione Mensa o del Concedente alle riunioni periodiche della Commissione;
- mantenere e utilizzare per tutta la durata della concessione, un sistema informatizzato delle prenotazioni, degli addebiti e delle riscossioni del costo pasto;

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo, il Concessionario è pertanto tenuto al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal Capitolato d'oneri, dall'offerta e dal relativo contratto.

OBIETTIVI DEL SERVIZIO IN APPALTO

Obiettivi:

- Garantire l'erogazione agli utenti di 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 d'oneri che regola lo svolgimento del servizio stesso.
- Implementare il sistema informatizzato di prenotazione, rilevazione e riscossione pasti prevedendo elementi tendenti a perseguire un efficiente servizio, affidabilità del sistema, riduzione del margine di errore, la semplificazione delle procedure, la semplicità delle operazioni di pagamento la ridurre l'uso della carta, garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli utenti e di rispetto della privacy, fornire alla cucina indicazione precisa e tempestiva dei pasti da produrre in termini di numero, tipologia e luogo di destinazione, garantire la preparazione di un numero di pasti commisurato alla effettiva presenza degli utenti;
- Migliorare la qualità degli ambienti in cui vengono somministrati i pasti;
- Migliorare la tipologia di materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti

L'obiettivo è di consentire agli utenti la massima comodità nel pagamento e limitare al minimo la possibilità di errore nella prenotazione.

SPESA INDICATIVA REGISTRAZIONE CONTRATTO

Il servizio in oggetto sarà affidato in concessione per la durata di cinque anni dal 01/08/2019 al 31/07/2024 e comunque si considereranno cinque anni scolastici.

Con l'atto di concessione del servizio, il concessionario acquista il diritto all'esercizio della concessione 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. Con la concessione il Comune trasferisce al concessionario anche le prerogative della pubblica amministrazione in materia di gestione del servizio e riscossione (compresa quella coattiva) delle somme dovute dagli utenti.

Il periodo contrattuale previsto consente all'aggiudicatario di garantire delle economie di scala.

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.

Essendo il servizio affidato in concessione, e quindi avendo il concessionario il diritto di conseguire i vantaggi economici derivanti dalla gestione del servizio, la parte fondamentale e prevalente del corrispettivo del servizio verrà introitato direttamente dall'aggiudicatario.

L'attuale sistema tariffario, che rimarrà nell'autonoma determinazione dell'Amministrazione comunale, prevede che il costo di ciascun pasto consumato dall'utenza scolastica è differenziato per fasce Isee e viene calcolato sulla base della situazione familiare con riferimento all'attestazione ISEE (Indicatore Situazione Economica Equivalente).

Pertanto, per il servizio svolto, al concessionario spetterà un compenso che sarà pari:

- 1) al corrispettivo incassato direttamente dal medesimo attraverso la riscossione delle tariffe previste per gli utenti;
 - Pasti alunni scuola dell'infanzia
 - Pasti alunni scuola primaria
 - Pasti alunni scuola secondaria di primo grado
 - Pasti utenti iscritti al centro estivo comunale dell'infanzia, della primaria e della secondaria di primo grado, educatori/accompagnatori
 - Pasti utenti dei servizi patrocinati dall'Ente;
- 2) all'importo delle fatture emesse nei confronti dell'Amministrazione comunale per il pagamento:
 - Pasti personale ATA e docenti;
 - Pasti personale dipendente del Comune di Tribiano
 - Pasti sociali
 - Merende erogate al post scuola sia della scuola dell'infanzia che primaria

Il mancato pagamento dell'utenza delle scuole per gli anni scolastici 2015/2016 -.- 2016/2017 -.- 2017-.- 2018 è stato pari a rispettivamente : € 4.563,85 – 5.032,00 - € 5.168,20.

Sono state effettuate azioni di sollecito da parte del Concessionario.

Il prezzo del pasto quale importo a base di gara è determinato in € 4,80 per i pasti e € 0,60 per le merende, al netto dell'IVA e al netto degli oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE

Procedura aperta sopra soglia comunitaria, ai sensi degli articoli 35, 60 e 164 e seguenti del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e successive modificazioni e integrazioni.

Criterio di selezione delle offerte: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, prevedendo una valutazione dell'offerta attribuendo massimo 70 punti all'offerta tecnica e 30 punti all'offerta economica.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **35** per il punteggio "tecnico complessivo". Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

SUDDIVISIONE IN LOTTI

La concessione del servizio come illustrato negli allegati e in premessa è caratterizzato sostanzialmente dalla preparazione dei pasti per la scuola primaria/secondaria e dell'infanzia attraverso un unico centro cottura posto presso la scuola primaria. Per la scuola dell'infanzia di pasti sono preparati e veicolati dal centro cottura della scuola primaria. La scuola primaria dista dalla scuola dell'infanzia circa 400 metri. Per quanto riguarda i pasti dipendenti e pasti sociali il loro numero è esiguo rispetto ai pasti sociali.

Sulla base di quanto sopra illustrato e sulla base di quanto contenuto negli elaborati, si è valutata la non suddivisione in lotti, in quanto la suddivisione non garantirebbe a quest'ultimi una autonomia funzionale; il mantenimento di un unico lotto ha il pregio di favorire l'efficienza e l'economicità dell'appalto.

La spesa indicativa per la sottoscrizione e registrazione del contratto compresa la spesa per le marche da bollo è pari a € 4.564,38.

IL RESPONSABILE DEI SERVIZI ALLA PERSONA
Abbiati dott. Marco