

## **Allegato A**

### **PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

Elaborato n.1

A norma dell'art.23, comma 15 del D.Lgs. 50/2016 (nuovo Codice Contratti), la progettazione per gli appalti e concessioni di lavori, nonché per appalti di servizi deve contenere:

- a) Relazione tecnico illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
- b) Le indicazioni e le disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art.26, comma 3, del decreto legislativo n.81 del 2008;
- c) Calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi;
- d) Il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio;
- e) Il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente specifiche tecniche, requisiti minimi, criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara ed indicazione di possibili modifiche delle condizioni negoziali.

#### **Quanto alla lettera a):**

Sul territorio del Comune di Noceto, il servizio di refezione scolastica avviene attualmente presso i plessi della scuola dell'Infanzia di Via dello sport e della scuola primaria di p.le dello Sport dell'Istituto Comprensivo.

L'appalto all'esterno si configura come unica soluzione percorribile per rispondere alle esigenze delle famiglie che hanno scelto per i propri figli il tempo scuola o delle 30 ore settimanali o del tempo pieno a 40 ore settimanali.

Requisiti minimi di partecipazione:

Requisiti minimi di partecipazione:

- a) che l'impresa è iscritta alla camera di commercio Industria Artigianato Agricoltura con precisazione di luogo data e numero di iscrizione ovvero analogo registro professionale o commerciale previsto nel paese di residenza;
- b) in caso di società cooperative che l'impresa è iscritta all'Albo Regionale delle Cooperative con precisazione di luogo numero e data di iscrizione;
- c) requisiti generali art. 80 del Dl.gs n. 50/2016;
- d) Che l'impresa ha svolto nel triennio precedente almeno due servizi analoghi, ciascuno di importo medio annuo non inferiore ad euro 400.000,00 (IVA esclusa) a quello oggetto del presente bando con precisazione del periodo di validità del contratto – dell'oggetto specifico – dell'ente committente;
- e) una referenza bancaria
- f) disponibilità per tutta la durata del contratto di un centro di cottura

Si procederà con procedura aperta, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 2 e comma 3 lett. A) del codice.

Saranno oggetto di valutazione dell'offerta tecnica:

| <b>Progetto tecnico</b>                                     | <b>A titolo esemplificativo saranno valutati i seguenti elementi con riserva integrazioni/specificazione in sede di gara</b>   |
|---|--|
| Progetto di organizzazione del servizio                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Organizzazione del servizio</li> <li>2) Forme di approvvigionamento delle derrate</li> <li>3) Ciclo di lavorazione della materia prima</li> </ol>  |
| Sistema di autocontrollo della qualità dei prodotti erogati | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Piano di campionamento e controllo sugli alimenti e sugli ambienti di lavoro atto ad accertare l'igienicità dei terminali deputati all'erogazione del servizio</li> <li>2) Descrizione delle forme di monitoraggio della soddisfazione degli utenti che propone di adottare</li> </ol>   |
| Gestione del personale                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Piano di formazione e addestramento previsto nel periodo di durata dell'appalto.</li> <li>2) Curriculum responsabile di servizio e referente dell'Amministrazione</li> <li>3) Gestione delle sostituzioni ordinarie ed urgenti e definizione delle misure adottate</li> </ol>  |
| Mezzi di trasporto  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Piano dei trasporti inerenti la consegna pasti e derrate</li> <li>2) Disponibilità di mezzi di trasporto Euro 6, elettrici, ibridi, bi-fuel per i servizi in appalto specificando per ogni mezzo la caratteristica a ridotto impatto ambientale</li> </ol>   |
| Proposte migliorative                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) fornitura di prodotti biologici, IGP e DOP, oltre le previsioni di capitolato</li> <li>2) offerta sistema informatico per la prenotazione dei pasti. Il punteggio sarà assegnato solo se offerto gratuitamente senza costi di licenza e, assistenza e manutenzione, per tutta la durata dell'appalto, compreso eventuale hardware</li> </ol> |

Prestazioni minime del servizio:

- l'acquisto e il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù concordati con il committente, comprensivi ove previsto di merenda pomeridiana, la preparazione, il confezionamento in multirazione dei pasti, ordinari e/o relative varianti nonché eventuali diete speciali, presso il centro di cottura esterno dell'Assuntore e/o presso i centri comunali attrezzati, utilizzando nel primo caso prevalentemente il sistema del "refrigerato";
- la suddivisione e il trasporto dei pasti con mezzi e contenitori idonei, di proprietà della ditta appaltatrice, dal centro di cottura esterno dell'Assuntore ai singoli terminali o recapiti di consegna indicati;
- la rigenerazione delle pietanze refrigerate;
- l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli dei refettori utilizzati per il servizio, la distribuzione dei pasti agli utenti, il lavaggio delle attrezzature, del pentolame, dei contenitori, delle stoviglie e in generale delle minuterie utilizzati, la pulizia e sanificazione di tutti i locali ove viene prestato il servizio compresi i refettori, con personale e materiale di pulizia a carico della ditta appaltatrice;
- la manutenzione di locali, impianti, arredi, attrezzature e utensileria;
- la fornitura del materiale a perdere per il consumo del pasto, ove richiesto o necessario;
- la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti secondo le modalità vigenti nell'ambito del territorio comunale e che saranno comunicate dal committente all'aggiudicatario, nonché il trasporto degli stessi negli appositi contenitori per la raccolta differenziata;
- ogni altra prestazione prevista nel capitolato

### **Quanto alla lettera b)**

Considerato che:

- I pasti relativi alla scuola dell'Infanzia (sei sezioni Via dello Sport) preparati nel terminale interno al plesso vengono trasportati e serviti dal personale fornito dall'impresa presso il refettorio adiacente a ciascuna delle sei sezioni.
- I pasti relativi alla scuola primaria preparati nel terminale interno al plesso vengono trasportati e serviti dal personale fornito dall'impresa presso i due refettori a servizio della scuola primaria.

Dato che il personale della ditta dovrà percorrere - con carrelli portavivande termici - i corridoi della scuola per trasportare i pasti sino ai punti di somministrazione, ci sono, in questa fase, momenti di interferenza.

La ditta quindi si assumerà ogni responsabilità dell'adozione di tutte le misure di sicurezza e dei rischi specifici.

Si allega documento DUVRI

### **Quanto alla lettera c) e d)**

Il valore complessivo dell'appalto è determinato moltiplicando il costo di un pasto per il numero dei pasti (alunni/docenti) complessivi per tutto il periodo dell'appalto.

Alla luce di quanto sopra il prospetto economico del servizio ed il conseguente costo a pasto, posto a base di gara sono i seguenti:

## PROSPETTO ECONOMICO

|          | DESCRIZIONE   | IMPORTO  |
|----------|---|--|
| <b>A</b> | IMPORTO COMPLESSIVO DEL SERVIZIO                              | <b>2.450.342,00</b>  |
| <b>B</b> | DI CUI ONERI PER SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO             | <b>12.500,00</b>   |
| <b>C</b> | IVA (4%) SU IMPORTO COMPLESSIVO                               | <b>89.103,36</b>   |
| <b>D</b> | SPESE PER PUBBLICAZIONI, AVVISI DI GARA (SE DOVUTO)           | a cura della centrale di committenza ed in carico aggiudicataria |
| <b>E</b> | Fino al 2% IMPORTO A BASE D'ASTA (art.103 del D.Lgs. 50/2016) | Fino a <b>44.551,68</b>  |
| <b>F</b> | CONTRIBUTO AVCP/ANAC  | <b>600,00</b>  |
|          | TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE (C + E +F)                        | <b>134.255,04</b>  |

### IMPORTO ANNUO DEL SERVIZIO E PREZZO A BASE D'ASTA

|                                       |                   |
|---------------------------------------|-------------------|
| Costo totale Annuale (senza IVA)      | <b>445.516,80</b> |
| pasti annuali                         | <b>87.015</b>     |
| Costo a pasto<br>Prezzo a base d'asta | <b>5.12</b>       |

Si precisa che:

- Il quadro economico è idoneo a garantire il rispetto degli standard minimi imposti dal capitolato;
- Il costo del pasto è stato determinato avendo riguardo al costo del personale impiegato, agli oneri manutentivi, al costo delle derrate, al costo degli oneri di sicurezza, all'utile d'impresa, il costo della manodopera quantificata indicativamente nel 40% del costo del pasto.
- Per la predisposizione del presente progetto sono stati utilizzati come parametri di riferimento le derrate e i menù oggetto del bando intercenter "servizio di refezione scolastica" in quanto essendo in fase di predisposizione l'attivazione alla predetta convenzione di intercenter per le sezioni di scuola materna servite nei plessi aventi cucina interna, ma non idonee per la produzione pasti per le restanti sezioni scolastiche oggetto della presente procedura.

**Quanto alla lettera e):** il capitolato d'appalto, in n. 55 articoli ed allegato di:

- Scaffale delle derrate (Allegato I);
- menù (Allegato II);
- Planimetria locali cucina plesso scolastico via Gandiolo (scuola primaria e dell'infanzia);

