



# **Relazione tecnica ai sensi dell'Articolo 23 D.Lgs n. 50/2016 “Livelli della progettazione per gli appalti, per le concessioni di lavori nonché per i servizi”.**

## **Introduzione**

L'appalto oggetto della presente relazione è un appalto di fornitura di servizi come definito dal D.Lgs n.50/2016 e s.m.i.. (Codice dei contratti). L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Santa Margherita Ligure, comprendente tutte le attività relative alla preparazione, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti destinati ad alunni, personale docente e non, aventi diritto al pasto nonché tutte le operazioni legate alla pulizia degli arredi utilizzati per il consumo del pasto. L'appalto comprende anche il servizio di preparazione dei pasti per:

- l'Asilo Nido comunale;
- il Centro diurno Comunale
- i centri estivi organizzati dal Comune;
- i cittadini che richiedono il servizio di consegna dei pasti a domicilio.

L'appalto prevede a carico della Ditta Aggiudicataria anche la gestione amministrativo-contabile del servizio sulla base di quanto previsto, in particolare, al punto 6 dal Capitolato di oneri.

La durata dell'Affidamento dei servizi è pari a 38 mesi con decorrenza dal 1 luglio 2021 (o comunque a partire dalla data di ultimazione di tutte le operazioni di gara) e sino al 30 agosto 2024. Il Servizio di mensa scolastica per le scuole dell'infanzia e primarie si riferisce agli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 e sarà garantito sulla base del calendario scolastico.

Il servizio per il Centro Diurno, per il Nido comunale e di preparazione dei pasti a domicilio saranno resi nel corso dell'intero anno (a partire dal mese di luglio 2021), mentre il servizio di preparazione dei pasti per i centri sarà erogato indicativamente dal 15 giugno al 31 agosto di ogni anno. Si rimanda al capitolato per tutte le ulteriori indicazioni.

L'Amministrazione Comunale si riserva di rinnovare il contratto per un massimo di ulteriori 38 mesi (3 anni scolastici ulteriori 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027) e di prorogare lo stesso contratto (per ulteriori 6 mesi), nelle more dello svolgimento delle procedure di scelta del contraente, rimanendo invariati il prezzo e le condizioni del contratto scaduto.

L'Amministrazione Comunale vuole affidare il servizio in oggetto a una Ditta esterna specializzata nel settore. Il servizio è finanziato con fondi comunali e con le quote di

compartecipazione versate dai fruitori dei diversi servizi sulla base dei criteri e delle tariffe approvate annualmente con provvedimento della Giunta Comunale.

L'Amministrazione Comunale, attraverso l'affidamento del servizio di refezione, intende perseguire i sottoindicati obiettivi:

- garantire ai destinatari del servizio una prestazione che soddisfi la qualità delle prestazioni nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza;
- attuare un progressivo miglioramento della qualità dei servizi resi e percepito dagli utenti, sotto l'aspetto nutrizionale e qualitativo, affidando la gestione del servizio a una ditta specializzata nel settore della ristorazione, dotata di esperienza professionale, capacità tecniche e organizzative;
- soddisfare particolari esigenze degli utenti richiedenti il servizio attraverso la preparazione di diete in bianco, di diete speciali per gli utenti affetti da particolari patologie o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari, di menù alternativi;
- attuare interventi di educazione alimentare rivolti agli insegnanti e agli alunni per offrire un'opportunità di conoscenza circa le caratteristiche dei principali alimenti, con l'obiettivo di aumentare negli adulti e nei bambini la capacità di fare delle scelte corrette e consapevoli riguardo ad una alimentazione corretta ed equilibrata;

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi. E' possibile presentare proposte di miglioramento gestionale attraverso l'offerta tecnica da presentarsi in sede di gara.

### **Norme di disciplina dell'appalto**

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal Capitolato Speciale di Appalto, è disciplinato dal Bando di gara, dal Disciplinare di gara, dall'Offerta presentata dall'aggiudicatario, dal Codice Civile, dal Decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i., dal DPR 207/2010 per quanto ancora in vigore, dal D.M. Ambiente 10 marzo 2020 Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e la Fornitura di Derrate Alimentari e da tutta la normativa di settore.

### **Modalità di espletamento del servizio, specifiche tecniche e prestazionali**

Il servizio di refezione scolastica sarà reso presso:

- Scuola Primaria Scarsella;
- Scuola Primaria di Corte;
- Scuola Primaria di San Lorenzo;
- Scuola dell'Infanzia di San Siro, Via Romana;
- Scuola dell'Infanzia di Corte;
- Scuola dell'Infanzia di San Lorenzo

Il servizio di refezione sociale sarà effettuato in favore degli Utenti del Centro Diurno e in favore di coloro che fruiscono del servizio di consegna pasti a domicilio.

Seguono le tabelle con l'indicazione dei pasti annuali presunti per servizio:

**1) Scuola Primaria Scarsella**

|                             | <b>Pasti<br/>annui<br/>presunti</b> | <b>giorni di<br/>erogazione<br/>del servizio</b> | <b>orario<br/>distribuzione<br/>dei pasti</b> |
|-----------------------------|-------------------------------------|--|---|
| <b>Alunni n.<br/>180</b>    | <b>19.590</b>                       | <b>5 giorni<br/>settimana</b>                    | <b>11,55 –<br/>12,00</b>                      |
| <b>Insegnanti<br/>n. 11</b> | <b>1.200</b>                        |  |   |

**2) Scuola Primaria Corte**

|                            | <b>Pasti<br/>annui<br/>presunti</b> | <b>giorni di<br/>erogazione<br/>del servizio</b>                   | <b>orario<br/>distribuzione<br/>dei pasti</b> |
|----------------------------|-------------------------------------|--|---|
| <b>Alunni n. 89</b>        | <b>6.900</b>                        | <b>3 giorni<br/>settimana</b><br><br><b>(Lun., Mar.,<br/>Gio.)</b> | <b>11,50 –<br/>12,50</b><br><b>2 turni</b>    |
| <b>Insegnanti<br/>n. 5</b> | <b>490</b>                          |  |   |

**3) Scuola Primaria S. Lorenzo**

|                            | <b>Pasti<br/>annui<br/>presunti</b> | <b>giorni di<br/>erogazione<br/>del servizio</b>                   | <b>orario<br/>distribuzione<br/>dei pasti</b> |
|----------------------------|-------------------------------------|--|---|
| <b>Alunni n. 9</b>         | <b>850</b>                          | <b>3 giorni<br/>settimana</b><br><br><b>(Lun., Mar.,<br/>Gio.)</b> | <b>12,15</b>                                  |
| <b>Insegnanti<br/>n. 2</b> | <b>110</b>                          |  |   |

**4) Scuola dell'Infanzia di Via Romana - San Siro**

|                            | <b>Pasti<br/>annui<br/>presunti</b> | <b>giorni di<br/>erogazione<br/>del servizio</b> | <b>orario<br/>distribuzione<br/>dei pasti</b> |
|----------------------------|-------------------------------------|--|---|
| <b>Alunni n. 42</b>        | <b>3.900</b>                        | <b>5 giorni<br/>settimana</b>                    | <b>ore 11,30</b>                              |
| <b>Insegnanti<br/>n. 6</b> | <b>900</b>                          |  |   |

**5) Scuola dell'Infanzia di Corte**

|                            | <b>Pasti<br/>annui<br/>presunti</b> | <b>giorni di<br/>erogazione<br/>del servizio</b> | <b>orario<br/>distribuzione<br/>dei pasti</b> |
|----------------------------|-------------------------------------|--|---|
| <b>Alunni n. 17</b>        | <b>3.100</b>                        | <b>5 giorni<br/>settimana</b>                    | <b>ore 11,45</b>                              |
| <b>Insegnanti<br/>n. 3</b> | <b>500</b>                          |  |   |

**6) Scuola dell'Infanzia di S. Lorenzo**

|                            | <b>Pasti<br/>annui<br/>presunti</b> | <b>giorni di<br/>erogazione<br/>del servizio</b> | <b>orario<br/>distribuzione<br/>dei pasti</b> |
|----------------------------|-------------------------------------|--|---|
| <b>Alunni n. 17</b>        | <b>1280</b>                         | <b>5 giorni<br/>settimana</b>                    | <b>11,50/12,50<br/>2 turni</b>                |
| <b>Insegnanti<br/>n. 3</b> | <b>360</b>                          |  |   |

#### **Pasti a domicilio**

|                             |                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| <b>Pasti annui presunti</b> |                                       |
| <b>Pasti<br/>5000</b>       | <b>Tutti i giorni entro le ore 12</b> |

#### **Centro Diurno**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Pasti presunti</b> |  |
| <b>Pasti<br/>3500</b> | <b>Dal lunedì al venerdì (esclusi sabato,<br/>domenica e festivi) Ore 12<br/>In media 15/20 ospiti/die</b> |
| <b>Giorni<br/>254</b> |  |

#### **Pasti asilo nido**

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>Pasti</b>                               |                        |
| <b>Utenti<br/>5200<br/>Adulti<br/>2050</b> | <b>Ore 11.00/11,30</b> |
| <b>Giorni<br/>240</b>                      |                        |

#### **Centri Estivi**

|   |  |
|---|--|
| <b>Pasti Giugno, Luglio e Agosto:</b>       |  |
| <b>Utenti      2800<br/>Adulti      620</b> | <b>5 giorni a settimana. Orario 12,30<br/>circa.</b> |
|   |  |

Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, l'attività presso i punti di distribuzione, dovrà essere effettuato esclusivamente dal personale dipendente della Ditta Aggiudicataria regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge: il personale dovrà essere in possesso di adeguata professionalità ed esperienza nel settore di riferimento, sarà tenuto a conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione e dovrà essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. L'Impresa potrà collaborare con l'Amministrazione per attuare progetti di inserimento lavorativo in collaborazione con i servizi sociali del comune.

La Ditta Aggiudicataria si impegna alla salvaguardia occupazionale, provvedendo, per tutto il periodo di durata dell'appalto, ad impiegare prioritariamente i lavoratori che erano già adibiti al servizio di refezione scolastica da parte del gestore uscente.

Si fornisce, a tal proposito, l'indicazione del personale attualmente impiegato nel servizio di refezione scolastico precisando che i dati inseriti sono stati forniti dall'attuale gestore del servizio e non costituiscono standard minimo ai fini della verifica della qualità del servizio richiesto:

| MANSIONE         | LIVELLO | ORE/SETTIMANA |
|------------------|---------|---------------|
| SECONDO CUOCO    | 5       | 20            |
| CUOCO            | 4       | 30            |
| ADD. SERV. MENSA | 6S      | 21            |
| ADD. SERV. MENSA | 6S      | 21            |
| ADD. SERV. MENSA | 6S      | 21            |
| ADD. SERV. MENSA | 6S      | 12,5          |
| ADD. SERV. MENSA | 6S      | 15            |
| ADD. SERV. MENSA | 6S      | 10            |
| ADD. SERV. MENSA | 6S      | 10            |
| CUOCO            | 4       | 40            |
| AUTISTA          | 5       | 15            |
|                  |         |               |
|                  |         |               |

Nella gestione del servizio dovranno essere rispettate tutte le disposizioni in tema di tecniche di manipolazione, di igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento, nonché tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, applicando, laddove possibile, le norme relative all'assunzione dei soggetti iscritti a categorie protette e/o liste speciali.

### **Quadro procedurale di svolgimento dell'appalto**

I servizi richiesti rientrano nell'Allegato IX del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. (CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica), per cui si ritiene di procedere mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 dello stesso decreto, aggiudicando il servizio con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 95 comma 3 lett. a D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.), considerando gli elementi di qualità del concorrente, oltre al prezzo offerto, ed andando ad attribuire massimo punti 75 per l'aspetto qualitativo e massimo punti 25 per l'offerta economica. Si procederà a dare opportuna pubblicità alla procedura di gara, unitamente a tutta la documentazione di gara, come segue:

- sulla GURI - V Serie Speciale - Contratti ed Appalti;
- sulla GUCE;
- sul profilo del committente;
- sull'Albo on line e sulla Sezione "Amministrazione trasparente" del sito web istituzionale del Comune;

- su due dei principali quotidiani a diffusione nazionale;
- su due dei principali quotidiani a maggiore diffusione locale.
- su Appalti Liguria.

L'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95 comma 6 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. avverrà alla migliore offerta economicamente sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo attribuendo massimo punti 75 per l'offerta tecnica e massimo punti 25 per l'offerta economica. La valutazione delle offerte dal punto di vista tecnico ed economico sarà affidata ad una commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 216, comma 12 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. sulla base dei criteri e sub criteri di valutazione dettagliatamente indicati nel disciplinare di gara.

### Calcolo degli importi per l'acquisizione del servizio

Il valore dell'appalto è stato calcolato moltiplicando il prezzo unitario del pasto posto a base di gara per le quantità presunte di pasti da produrre nel periodo di durata dell'appalto (38 mesi). Il valore a base di gara è pari a Euro 5,40 (IVA esclusa) per pasto per tutti i servizi, fatta eccezione per i pasti del nido per i quali il valore unitario posto a base di asta è pari a 5,90 Euro (IVA esclusa). Il valore complessivo dell'appalto (per 38 mesi) è, pertanto, pari a **Euro 984.640,20** oltre a IVA pari a Euro 48.106,6 (per un totale IVA inclusa pari a € 1.032.746,80).

Il valore complessivo dell'Appalto pari a Euro 984.640,20 comprende tutti i singoli fattori produttivi che compongono il costo del servizio (materie prime, manodopera, costi generali etc.). L'importo sopra citato, inoltre, si intende non comprensivo degli oneri di sicurezza derivanti da rischi interferenziali pari a Euro ---- non assoggettabili a ribasso oltre a IVA.

### Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio

Nel prospetto che segue, sono dettagliatamente indicati gli oneri complessivi connessi all'acquisizione del servizio:

|                 | N. PASTI | B.A.   | PREZZO TOTALE | IVA                    | TOTALE CON IVA |
|-----------------|----------|--------|---------------|------------------------|----------------|
| SCUOLA          | 117.540  | € 5,40 | € 634.716     | € 25.388,6<br>(4% IVA) | € 660.104,60   |
| CENTRI ESTIVI   | 12.800   | € 5,40 | € 69.120      | € 2.764,8<br>(4% IVA)  | € 71.884,80    |
| ASILO NIDO      | 22.958   | € 5,90 | € 135.454,20  | € 5.418,20<br>(4% IVA) | € 140.872,30   |
| PASTI DOMICILIO | 15.833   | € 5,40 | € 85.500      | € 8.550<br>(10%IVA)    | € 94.050       |
| CENTRO DIURNO   | 11.083   | € 5,40 | € 59.850      | € 5.985<br>(IVA 10%)   | € 65.835       |

|                        |       |       |              |             |                |
|------------------------|-------|-------|--------------|-------------|----------------|
| TOTALE SENZA SICUREZZA | ***** | ***** | € 984.640,20 | € 48.106,60 | € 1.032.746,80 |
| ONERI SICUREZZA        |       |       |              |             |                |
| TOTALE COMPLESSIVO     |       |       |              |             |                |

Ai sensi dell'articolo 35 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. si stima che il valore dell'appalto (IVA e oneri esclusi) comprensivo di rinnovo per ulteriori 38 mesi sia pari a € **1.969.280,00** (con termine previsto al mese di agosto 2027).

Il valore della proroga per massimo di mesi sei è calcolato sulla base della stima di costo mensile di tutti i servizi (centri estivi esclusi, stante la previsione di termine al mese di agosto 2027 compreso) per i sei mesi di attività in proroga per un totale stimato pari a € **185.385,50**. Detto importo non comprende IVA e oneri per la sicurezza.

Pertanto il valore totale (38 mesi+ 38 mesi+ 6 mesi) è preventivato in € 2.154.666,00.