



COMUNE DI ALBEROBELLO CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL 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 Alberobello si estende di una superficie di circa 4.000 ettari e comprende il centro abitato ed una sola frazione denominata Coreggia nella cui località è ubicata attualmente una Scuola dell'Infanzia e ed una Primaria. Attualmente le scuola in questione sono oggetto di lavori ricostruzione; quindi le sezioni sono state trasferite in Alberobello presso le Scuole di seguito indicate.

Il Servizio Scolastico nel territorio comunale vede la presenza di plessi scolastici così denominati:

- Plesso Scuola Elementare "D.co MOREA" ubicato in via Dante Alighieri n. 25;
- Plesso Scuola Elementare "M. LA SORTE" ubicato in via Barsenta n. 7;
- Plesso Scuola Materna "G. GUARELLA" ubicato in via Barsentan.c.;
- Plesso Scuola Materna "NOTARNICOLA" ubicato in via Barsentan.c.;
- Plesso Scuola Elementare "TREVISANI" ubicato nella Frazione Coreggia (attualmente presso plesso "MOREA");
- Plesso Scuola Materna ubicato nella Frazione Coreggia (attualmente presso plesso Notarnicola -Guarella);

LA CUCINA CENTRALIZZATA
È UBICATA PRESSO IL PLESSO "GUARELLA"

I REFETTORI SONO UBICATI NELLE SEGUENTI SCUOLE:

SCUOLA MATERNA GUARELLA;

SCUOLA MATERNA NOTARICOLA;

SCUOLA ELEMENTARE LA SORTE;

SCUOLA ELEMENTARE MOREA;

SCUOLA MATERNA ED ELEMENTARE COREGGIA (attualmente tali scuole sono oggetto di lavori edili di ricostruzione; gli alunni sono stati dislocati nelle scuole di Alberobello.

(Nel momento che saranno ultimati i lavori e la scuola riapre, la ditta deve estendere il servizio di ristorazione senza nulla pretendere in aggiunta al costo del relativo pasto giornaliero aggiudicato moltiplicato per i fruitori in tale plesso ubicato in Coreggia).

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti gli istituti scolastici comunali, secondo i dati riportati nella tabella che segue:

SCUOLE	Moduli Alunni
Scuola Elementare "D. Morea" – Via Dante	n.1 gg. alla settimana
Scuola Elementare "D. Morea" – Via Dante	n.5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì)
Scuola Elementare "M. La Sorte" – Via Barsenta	n.1 gg. alla settimana (lunedì)
Scuola Elementare "M. La Sorte" – via Barsenta	n.5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì),
Scuola Elementare in località Frazione Coreggia	n.5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì)
Scuola Materna in località Frazione Coreggia	n.5 gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì)
Scuola Materna "Notarnicola" – Via Barsenta	n.5gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì)
Scuola Materna "Guarella" – Via Barsenta	n. 5gg. alla settimana (dal lunedì al venerdì)
Commissione Mensa	
Totali media giornaliera	n.269 pasti

Dei dati sopra riportati è necessario tener conto dell'andamento demografico della popolazione scolastica, che negli ultimi tre anni ha avuto un andamento più o meno regolare.

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. 2019/2020 ammonta a n. 41.000, circa.

Fermo restando quanto dettagliatamente previsto nel Capitolato Speciale 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 Speciale 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." - - **dal DGR Puglia 276/2002 "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica"; dalle Linee Guida Regione Puglia in BURP n. 112 del 28/08/2018 ad oggetto " Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale – Aggiornamento alla DGR N. 276 del 19/3/2002 "; LEGGE REGIONALE 30 aprile 2018, n. 16 "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a chilometro zero e in materia di vendita diretta dei prodotti agricoli", 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 Puglia 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 Speciale di Appalto e nei suoi allegati.

La gara in questione per la durata di anni tre (anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022) nonché l'eventuale proroga di un anno 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 il luogo di produzione dei pasti (cucina comunale situata nel plesso Guarella Via Barsenta Alberobello, che sarà oggetto di lavori di adeguamento alle norme Regionali sopra indicate) e le relative 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.

Tale stima ha portato la Stazione appaltante a stabilire il costo del singolo pasto in € 4,50 oltre IVA sul quale offrire il ribasso oltre i costi della sicurezza prima indicati.

Il costo del lavoro del personale che l'Appaltatore deve porre a disposizione, indicato nel numero minimo nel Capitolato, nonché dell'esecutore del progetto, tenendo conto dei contratti collettivi nazionali di lavoro, è stato quantificato in € 352.500,00 circa a totale carico dello stesso. 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 a nessun titolo sarà dovuto da questa Amministrazione Comunale appaltante.

Stima della spesa per il servizio di Refezione scolastica preventivato

Tenuto conto che il numero totale dei pasti annuo stimato è di n. 41.000 e che il costo di ogni singolo pasto è stato stimato in € 4,50 escluso IVA, costo della sicurezza € 0,05/pasto non soggetti a ribasso.

Il valore presunto dell'appalto relativo alla durata certa è di

€ 559.650,00 (euro cinquecentocinquantanovemilaseicentocinquanta/00) oltre IVA di cui € 6.150,00 (euro seimilacentocinquanta/00) per oneri per la sicurezza scaturenti dal DUVRI non soggetti a ribasso d'asta.

Il contributo di gara ANAC per il partecipante € 80,00, 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 Capitolo Speciale di Appalto che costituisce parte integrante e sostanziale e a tutti gli atti di gara nessuno escluso.

f.to IL Responsabile del Procedimento

Dott. Cosmo Luigi ROMANO