

## RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

**Servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado, per i docenti aventi diritto e per i dipendenti comunali di Rocca Canavese - anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026.**

### **Area di attività, linee di intervento, obiettivi.**

L'Amministrazione comunale, non disponendo di personale e mezzi idonei ad effettuare il servizio di refezione scolastica degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Rocca Canavese, nonché degli insegnanti aventi diritto e dei dipendenti comunali, procede all'affidamento del servizio in oggetto a ditte esterne specializzate nel settore.

Il servizio consiste nella preparazione, nella distribuzione, nel confezionamento e nella veicolazione dei pasti presso i locali mensa delle strutture scolastiche del comune di Rocca Canavese e presso il palazzo municipale, nonché nell'allestimento, nelle pulizie, nella sanificazione e nel riassetto di tutti i locali mensa.

### **Specifiche tecniche e prestazionali.**

Il servizio di refezione scolastica degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado, dei docenti aventi diritto e dei dipendenti comunali, viene affidato per gli anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 e 2025/2026.

I giorni di effettuazione del servizio saranno quelli del calendario disposto dalle autorità scolastiche. Sono escluse le festività, i periodi di vacanza previsti dal calendario scolastico ed i giorni di chiusura delle scuole per le eventuali consultazioni elettorali.

### **Procedura per l'affidamento del servizio.**

Si procederà all'affidamento del servizio mediante procedura aperta sotto soglia ai sensi dell'art. 35, comma 1, lettera d) e allegato IX del D.Lgs. 50/2016, sul Mercato Elettronico della Pubblica amministrazione, assumendo quale metodo di valutazione delle offerte il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del citato D.Lgs. n. 50/2016. All'offerta tecnica si attribuiranno massimo 70 punti; a quella economica massimo 30 punti.

L'offerta tecnica sarà valutata prendendo in considerazione i seguenti parametri, così come specificati nel capitolato speciale d'appalto:

| <b>PARAMETRO</b>                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                | <b>Elementi di valutazione</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>(A)</b>                                     | <b>Organigramma dell'organico</b><br><br>La relativa tabella dovrà indicare il numero degli addetti, le ore di servizio previste per ognuno, le mansioni e le assegnazioni di riferimento ai propri compiti con relative ore:<br><br>a.1) valutazione n. degli addetti al servizio<br><br>a.2) valutazione monte ore settimanale complessivo. |
| <b>(B)</b>                                     | <b>Piano di formazione</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | Indicazione del monte ore previsto per ciascuna figura professionale (durata minima 8 ore).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>(C)</b> | <b>Piano di sostituzione del personale in caso di emergenza</b><br>Gestione delle sostituzioni in caso di assenza del personale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>(D)</b> | <b>Gestione qualità del servizio e comunicazione</b><br>Garanzia di informazione agli utenti su alimentazione, salute, eventi, pasti e diete speciali servite, ecc.<br>Predisposizione di un progetto o carta dei servizi relativo a un piano di informazione agli utenti, sottoscritto dal Legale Rappresentante, che indichi chiaramente i materiali di comunicazione che verranno realizzati, i supporti che verranno utilizzati, i contenuti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>(E)</b> | <b>Possesso certificazioni</b><br>Possesso delle certificazioni di “rintracciabilità nelle filiere agroalimentari”, di “salute e sicurezza sul lavoro”.<br>Le ditte concorrenti dovranno produrre copia del certificato rilasciato da Enti qualificati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>(F)</b> | <b>Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura.</b><br>La Ditta dovrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alla scuola interessata dal servizio oggetto del presente capitolato (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della Ditta Appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc.<br>Le Ditte concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 a firma del Legale Rappresentante. Si fa presente che non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato.<br>Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente. |
| <b>(G)</b> | <b>Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza</b> , che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta. La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno 10%).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>(H)</b> | <b>Progetto di valorizzazione ambientale dei locali adibiti a mensa (in termini di accoglienza e vivibilità) e/o del servizio:</b><br>la Ditta dovrà presentare un progetto sintetico che illustri come intende migliorare i locali adibiti all'erogazione del servizio e/o il servizio stesso. La proposta dovrà essere concreta, descritta in maniera particolareggiata ma sintetica, operativamente sostenibile; dovrà                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |                                                                                                                                                                 |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | essere esplicitata la tempistica degli interventi proposti; sarà valutata in termini di completezza e comprensibilità, coerenza costi e tempi di realizzazione. |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Quadro economico.

L'importo posto a base di gara, relativo ad ogni singolo pasto, al netto dell'IVA (4%) e del costo per la sicurezza, equivalente al costo stimato per la fornitura di un pasto, risulta essere il seguente:

€ 5,00 – Pasto completo per gli alunni della scuola dell'infanzia, oltre € 0,10 per oneri di sicurezza;

€ 5,50 – Pasto completo per gli alunni della scuola primaria, secondaria, le insegnanti e per i dipendenti comunali, oltre € 0,10 per oneri di sicurezza;

L'importo contrattuale presunto per gli anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 ammonta complessivamente ad €. 294.400,00 oltre IVA 4%, così desunto:

|                                                                 | <b>Costo unitario pasto</b> | <b>N. presunto pasti per anno scolastico</b> | <b>Anni scolastici</b> | <b>Importo complessivo</b>       |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| Scuola infanzia                                                 | € 5,00                      | 4600                                         | 4                      | € 92.000,00 + IVA 4%             |
| Scuola elementare, secondaria, insegnanti e dipendenti comunali | € 5,50                      | 9200                                         | 4                      | €. 202.400,00 + IVA 4%           |
| <b>Totale complessivo</b>                                       |                             |                                              |                        | <b>€. 294.400,00 IVA esclusa</b> |

I costi relativi alla sicurezza non assoggettabili a ribasso sono pari € 1.380,00 annui (per ogni pasto ammontano a 0,10 euro).

I costi relativi alla manodopera sono pari a € 30.000,00 per anno scolastico, così stimati:

|                                                    |                    |
|----------------------------------------------------|--------------------|
| n. addetti al servizio                             | 3                  |
| costo orario stimato                               | € 20,00            |
| n. ore di servizio giornaliero presunte            | 2,5                |
| n. giorni di servizio per anno scolastico presunti | 200                |
| <b>TOTALE</b>                                      | <b>€ 30.000,00</b> |