

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

Servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Rocca Canavese per gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021.

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, 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, 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 e secondaria di primo grado viene affidato per gli anni scolastici 2019/20 e 2020/21.

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 ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., mediante procedura aperta, 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:

PARAMETRO	
QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
	Elementi di valutazione
(A)	Organigramma dell'organico 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: a.1) valutazione n. degli addetti al servizio a.2) valutazione monte ore settimanale complessivo.
(B)	Piano di formazione Indicazione del monte ore previsto per ciascuna figura professionale (durata minima 8 ore, come previsto dall'art. 41 del Capitolato).

(C)	Utilizzo di ulteriori prodotti BIOLOGICI , oltre a quelli previsti dall'art. 52 del Capitolato, specificando la tipologia.
(D)	Utilizzo di ulteriori prodotti “filiera piemontese” , oltre a quelli previsti dall'art. 52 del Capitolato, specificando la tipologia.
(E)	Utilizzo di ulteriori prodotti “filiera provinciale” , specificando la tipologia.
(F)	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. 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. 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. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.
(G)	Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza , 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%).
(H)	Progetto di valorizzazione ambientale dei locali adibiti a mensa (in termini di accoglienza e vivibilità) e/o del servizio: 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.

Il prezzo posto a base di gara, in riferimento al quale le ditte dovranno presentare le loro offerte, è pari €. 4,60 oltre IVA 4% per ogni pasto effettivamente erogato.

L'importo contrattuale presunto per due anni scolastici ammonta complessivamente ad €. 130.640,00 oltre IVA 4%, così desunto:

	Costo unitario pasto	N. presunto pasti per anno scolastico	Anni scolastici	Importo complessivo
	€. 4,60	14.200	2	€. 130.640,00 + IVA 4%
Totale complessivo				€. 135.865,60 IVA inclusa

I costi relativi alla sicurezza non assoggettabili a ribasso sono pari € 332,00 annui (per ogni pasto ammontano a 0,02338 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
TOTALE	€ 30.000,00