

## 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 2017/18 e 2018/19.**

#### **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 2017/18 e 2018/19.

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:

<b>PARAMETRO</b>	
<b>QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>	
	<b>Elementi di valutazione</b>
<b>(A)</b>	<b>Organigramma dell'organico</b>  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>(B)</b>	<b>Piano di formazione</b>  Indicazione del monte ore previsto per ciascuna figura professionale (durata minima 8 ore, come previsto dall'art. 41 del Capitolato).

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

## 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:

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

I costi relativi alla sicurezza non assoggettabili a ribasso sono pari € 332,00 annui (per ogni pasto ammontano a 0,023380 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 giornaliera presunte	2,5
n. giorni di servizio per anno scolastico presunti	200
<b>TOTALE</b>	<b>€ 30.000,00</b>