



## RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

### **PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI POMARANCE PER GLI AA.SS. 2022/2023-2023/2024.**

#### **1. Configurazione del servizio.**

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per gli alunni ed il personale scolastico autorizzato delle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Pomarance, per gli aa.ss. 2022/2023 e 2023/2024. Il servizio si intende prestato per n. 10 mesi per ciascun anno scolastico, da settembre a giugno, con sospensione nei mesi di luglio e agosto.

E' prevista una proroga tecnica per un periodo massimo di mesi 4.

Il servizio si svolge nei giorni di scuola previsti dal calendario scolastico ministeriale della Regione Toscana, secondo l'organizzazione dei rientri pomeridiani, stabiliti per ciascun anno scolastico dalle competenti autorità scolastiche.

I plessi scolastici in cui si svolge il servizio sono i seguenti:

- Scuola Infanzia di Pomarance, Località I Collazzi;
- Scuola Infanzia di Larderello, Via San Tarcisio n. 1;
- Scuola Primaria di Pomarance, Via G. Cercignani n. 38;
- Scuola Primaria di Serrazzano, Castello n. 238;
- Scuola Primaria di Lardello, Via G. Carducci;

La preparazione dei pasti per gli alunni ed il personale scolastico autorizzato dovrà avvenire presso un centro cottura dichiarato in sede di gara, che dovrà essere nella disponibilità dell'Appaltatore prima della consegna del servizio. La dislocazione di tale centro cottura dovrà garantire la consegna dei pasti presso i centri scolastici interessati, entro le tempistiche massime stabilite dal capitolato speciale di appalto.

Il servizio di refezione comprende le seguenti prestazioni minime:

- coordinamento ed organizzazione complessiva del servizio;
- fornitura e stoccaggio delle derrate alimentari;
- controllo sull'integrità, scadenza e adeguata conservazione dei medesimi generi alimentari;
- preparazione, cottura, trasporto dal centro di cottura ai plessi scolastici, consegna e somministrazione con il sistema a tavolo presso i refettori situati all'interno degli edifici scolastici;
- fornitura di tovagliette e tovaglioli di carta;

- pulizia delle stoviglie, delle suppellettili da tavolo e da cucina, delle attrezzature, dei locali dove viene eseguito lo sporzionamento/somministrazione, compresa la fornitura dei prodotti per la pulizia;
- gestione dei rifiuti;
- manutenzione di tutte le attrezzature e dotazioni presenti nei refettori.

La preparazione dei pasti dovrà svolgersi in conformità al Menù in vigore, approvato dalla competente Azienda USL Toscana Nord Ovest, articolato su due stagionalità, autunno/inverno e primavera/estate, con una rotazione ogni 4 settimane. Sono predisposti Menù appositi per diete speciali. Le grammature delle porzioni somministrate dovranno essere conformi alle indicazioni dettate dalle Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica. Le derrate alimentari dovranno essere corrispondenti ai requisiti descritti negli atti di gara.

## 2. Calcolo della spesa dell'appalto e prospetto economico

### **CALCOLO DELLA SPESA**

	Numero complessivo dei pasti presuntivi aa.ss. 2022/2023 e 2023/2024	PREZZO a pasto soggetto a ribasso (escluso IVA) €	TOTALE €
SCUOLE: • Infanzia Pomarance/Larderello • Primaria Pomarance/Larderello/Serrazzano	48.200	6,55	<b>315.710,00</b>

Il numero presuntivo dei pasti di 48.200, per il periodo di vigenza contrattuale dal mese di settembre 2022 al 30 giugno 2024 è stato calcolato sulla base dei dati storici rilevati d'ufficio.

Per il periodo di proroga di mesi 4, si considerano 9.640 pasti.

Per il presente appalto sono previsti rischi interferenziali di cui all'art. 26 co 3 D. Lgs 9/4/2008 n. 81 e ss.mm.ii.; pertanto è stato predisposto il DUVRI e l'importo per gli oneri della sicurezza da rischi di interferenza per il servizio e l'eventuale proroga di mesi 4, è pari ad **€ 1.325,00**.

Ai sensi dell'art. 23 co. 16 ultimo periodo del D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii., il costo complessivo della manodopera per la durata dell'appalto (da settembre 2022 a giugno 2024) è stimato in **€ 201.754,46**.

Per il dettaglio del costo del personale e per le modalità di calcolo adottato dalla Stazione Appaltante, vedasi l'Allegato 1 al Capitolato Speciale d'Appalto.

### **PROSPETTO ECONOMICO**

<b>A-STIMA COSTO SERVIZIO</b>	
<b>A.1-Oneri per il servizio di refezione aa.ss. 2022/2023 e 2023/2024</b>	<b>€ 315.710,00</b>
Di cui:	
costo del personale	€ 201.754,46
costo materie prime	€ 79.227,44
spese generali	€ 22.099,7
utile d'impresa	€ 12.628,4
<b>A.2-Oneri per l'eventuale proroga del servizio di mesi 4</b>	<b>€ 63.142,00</b>
<b>A.3-Oneri per la sicurezza complessivi per servizio e proroga</b>	<b>€ 1.325,00</b>
<b>TOTALE A-</b>	<b>€ 380.177,00</b>
<b>IVA 4%</b>	<b>€ 15.207,08</b>
<b>B-SOMME A DISPOSIZIONE</b>	
B.1-Contributo ANAC	€ 225,00
B.2-Spese di pubblicazione	€ 2.100,00
B.3-Spese tecniche	
<b>TOTALE B-</b>	<b>€ 2.325,00</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO A+B</b>	<b>€ 397.709,08</b>

### 3. Illustrazione del quadro procedurale per l'affidamento.

L'affidamento avverrà con procedura aperta, secondo la disciplina prevista dall'ALLEGATO IX del D.lgs. n. 50/2016 "Codice dei Contratti pubblici" e ss.mm.ed ii, mediante aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 del D. Lgs. 50/2016 individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ed assegnazione del punteggio di 80/100 all'offerta tecnica.

L'erogazione del servizio in economia mediante amministrazione diretta appare una soluzione non percorribile per problematiche riferibili alla complessità della gestione e alla necessità di personale non a disposizione dell'Amministrazione.

#### *Evidenziazione dei vantaggi*

La soluzione individuata risulta la più economica ed efficiente.

1. Contesto di riferimento	2. Esigenze dell'Amministrazione	3. Risposta a particolari esigenze di utenti/utilizzatori/fruitori	4. Assetto complessivo del quadro di resa dell'appalto
Servizio di ristorazione gestito in plessi scolastici con dislocazione frammentata.	Erogare un servizio di qualità, con particolare attenzione alla promozione di abitudini alimentari corrette, alla sicurezza e conformità alle norme, alla soddisfazione dell'utenza, al contenimento degli sprechi.	Fornire un servizio di ristorazione adeguato per le fasce di età, che tenga conto delle abitudini alimentari e delle esigenze nutrizionali generali ma anche specifiche, come intolleranze alimentari ed appartenenza a diverse culture e religioni. Ridurre al minimo i tempi di percorrenza per il trasporto dei cibi.	Assicurare un servizio di qualità, a garanzia della soddisfazione dell'utenza.

### Sopralluogo

I concorrenti dovranno prendere preventivamente visione dei luoghi, spazi ed attrezzature messi a disposizione per lo svolgimento del servizio, al fine di conoscere e valutare tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta.

L'effettuazione del sopralluogo è adempimento previsto a pena di immediata esclusione, in quanto elemento essenziale dell'offerta, in considerazione del fatto che è finalizzato a prendere conoscenza dei luoghi e degli spazi messi a disposizione, ove deve essere eseguita la prestazione dedotta in contratto. Ai fini dell'effettuazione del sopralluogo, i soggetti concorrenti dovranno richiedere apposito appuntamento via mail all'indirizzo: [protocollo@comune.pomarance.pi.it](mailto:protocollo@comune.pomarance.pi.it)

Il RUP  
Eleonora Burchianti