



COMUNE DI SOGLIANO CAVOUR
Prov. di Lecce
Piazza A. Diaz - 73010 Sogliano Cavour -

PROGETTO DI SERVIZIO

RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA EX COMMA 15 ART. 23 D. LGS. N. 50/2016

PREMESSA

Il servizio di refezione scolastica, svolto dal Comune nell'ambito delle funzioni amministrative delegate riferite alla cosiddetta "assistenza scolastica" (ex art. 45 del D.P.R. 24 luglio 1977 n. 616), è un servizio considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. E' inoltre considerato un servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "*Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali*" e successive modifiche ed integrazioni. Tale servizio è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata. Nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione comunale, si propone anche obiettivi di educazione alimentare, sulla base del recepimento della proposta di menu e tabelle dietetiche da parte della Asl, nel rispetto della salute degli utenti, secondo quanto disposto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica".

Il servizio di mensa scolastica di cui al presente progetto è garantito dal Comune di Sogliano presso la Scuola dell'Infanzia Paritaria "San Lorenzo Martire" gestita dalle Suore Adoratrici del Sangue di Cristo ed è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, contribuendo alla realizzazione del diritto allo studio per tutti i bambini del territorio. Pertanto, ha come utenti gli alunni, gli insegnanti ed il personale ATA avente diritto. Si effettua secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità scolastiche e con le modalità esaurientemente esplicitate nel Capitolato speciale d'Appalto ivi allegato.

La ristorazione scolastica è attualmente assicurata mediante gestione diretta, attraverso una dipendente con profilo professionale di cuoco e personale messo a disposizione dalla medesima scuola. La produzione dei pasti necessari al fabbisogno giornaliero avviene mediante l'acquisto giornaliero delle derrate alimentari, secondo il menu disposto dall'ASL e utilizzando il centro cottura di proprietà comunale presente nell'edificio adibito a scuola dell'infanzia.

Come emergente dalla deliberazione della Commissione Straordinaria n. 39 del 25/03/2019, la gestione diretta del servizio in parola è caratterizzata da gravi criticità connesse in particolare alla carenza di personale che determina talvolta l'interruzione del servizio, con pregiudizio per gli utenti e le famiglie interessate. Per questi motivi, si è stabilito di procedere all'esternalizzazione del servizio.

DURATA E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

La durata dell'appalto è stabilita in due anni scolastici, 2019/2020 e 2020/2021. L'Amministrazione si riserva la facoltà di stabilire la decorrenza iniziale dell'appalto, anche in dipendenza dell'esito e della durata delle procedure di gara. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106 comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi, o più favorevoli, prezzi, patti e condizioni.

Il numero massimo dell'utenza giornaliera è di 71 alunni e di 9 adulti aventi diritto, per un totale previsto di 80 utenti. Il corrispondente numero dei pasti è da intendersi come meramente indicativo poiché potrebbe diminuire o aumentare per cause varie, comprese quelle legate alla legislazione scolastica o dovute ad eventuali lavori di adeguamento nelle scuole che comportino lo spostamento dell'utenza presso altre scuole senza che la ditta possa rivalersi in alcun modo sull'Amministrazione Comunale.

INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI LA SICUREZZA

L'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici (oggi Autorità nazionale anticorruzione) il 5 marzo 2008 ha approvato la determinazione numero 3/2008 la quale ha dettato le linee guida sulla "sicurezza nell'esecuzione degli appalti pubblici relativi a servizi e forniture; predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e costi della sicurezza".

Per completezza, si riporta uno stralcio della determinazione. *"Il DUVRI si configura quale adempimento derivante dall'obbligo, previsto dall'art. 7 del d.lgs. n. 626/94 sostituito dall'art. 26 comma 3 del d.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento tra lo stesso e le imprese appaltatrici e/o i lavoratori autonomi. Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri: l'interferenza".*

Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. In linea di principio, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio o la fornitura, con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

Questa stazione appaltante ha redatto il DUVRI che è ivi allegato.

Resta fermo che i costi interni della sicurezza afferenti all'esercizio delle attività svolte dall'impresa aggiudicataria rimangono a carico della medesima.

QUANTIFICAZIONE DEI COSTI DEL SERVIZIO

Il contratto ha un valore complessivo presunto di **€ 96.000,00 oltre Iva** ed € 100,00 ed è finanziato con mezzi del proprio bilancio, con trasferimenti regionali e con il pagamento delle tariffe previste a carico della famiglie.

L'importo unitario del pasto è fissato in **€ 4,00 al netto di IVA** da porre a base di gara per un numero presunto di **12.000 pasti annui (rif. 150 giorni per anno scolastico x circa 80 utenti giornalieri)**

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

IMPORTO A BASE D'ASTA SOGGETTO A RIBASSO	€ 96.000,00
<i>Di cui importo netto servizi soggetto a ribasso</i>	€ 51.936,00
<i>Di cui costo della manodopera soggetto a ribasso*</i>	€ 44.064,00
Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso	€ 100,00
TOTALE APPALTO AL NETTO DI IVA	€ 96.100,00
Iva al 4%	€ 3.844,00
Spese Anac a carico della S.A.	€ 30,00
TOTALE COMPLESSIVO APPALTO	€ 99.974,00

***DETTAGLIO INCIDENZA COSTO DELLA MANODOPERA**

figura	n. unità	ore giorno	giorni mensa	Livello CCNL	costo orario	costo annuo
cuoco	1	4	150	4	19,64	€ 11.784,00
Addetto mensa	1	2	150	6 S	17,74	€ 5.322,00
Inserviente	1	2	150	7	16,42	€ 4.926,00
TOTALE						€ 22.032,00
INCIDENZA PASTO SU UN TOTALE DI 12.000 PASTI ANNUI						€ 1,84

PROCEDURA DISCELTA DEL CONTRAENTE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del medesimo decreto legislativo, a favore dell'offerta che avrà conseguito il punteggio maggiore attribuito dalla Commissione giudicatrice, con la seguente ripartizione: **offerta tecnica punteggio massimo 70/100 e offerta economica 30/100**, per un punteggio massimo complessivo di **100/100**.

Si rinvia integralmente alle disposizioni tutte del Capitolato speciale d'appalto, allegato alla presente.

Sogliano Cavour, 24/07/2019

Il Responsabile Unico del Procedimento



