

COMUNE DI ANCONA

Servizio di ristorazione scolastica comunale – Cig 79427146F0

PROGETTO DI SERVIZIO EX art. 23 c. 15 del D.Lgs. n. 50/2016

Art. 1 - Relazione tecnico illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio

L'appalto è finalizzato all'ottenimento di un adeguato servizio di ristorazione ai bambini frequentanti le scuole d'infanzia e primarie del Comune di Ancona.

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica per le scuole d'infanzia e primarie del Comune di Ancona e del personale adulto avente diritto (docenti e personale di sostegno) per cinque giorni a settimana, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico regionale per ciascuna annualità di durata dell'appalto, come indicato nel successivo art.3.

Il servizio comprende le seguenti prestazioni da effettuare a cura del soggetto affidatario (Appaltatore):

1. preparazione pasti presso i centri cottura affidati BabyFood e Rodari
2. trasporto e somministrazione pasti in tutti gli office-refettori abbinati/collegati ai vari centri cottura;
3. fornitura, preparazione e somministrazione delle merende negli office-refettori delle scuole dell'infanzia;
4. fornitura di personale professionale e adeguato, individuato nel proprio organico, da impiegare per l'esecuzione del presente appalto;
5. manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e impianti in dotazione alle cucine affidate e agli offices; eventuale riparazione e/o sostituzione di attrezzature già esistenti;
6. fornitura di presidi vari necessari per il servizio presso le cucine affidate e offices;
7. fornitura presso tutti gli offices-refettori affidati di tutto il materiale necessario per la pulizia e sanificazione dei locali;
8. utenza telefonica e posta elettronica per i centri cottura in affido;

meglio riepilogate nel capitolato speciale di appalto.

L'appaltatore deve dotarsi di un sistema di autocontrollo HACCP per la gestione delle cucine e degli office-refettorio affidati.

Il servizio non comprende la fornitura di derrate alimentari presso i centri cottura che rimane a carico del Comune.

Il Comune procede al controllo del servizio oggetto dell'appalto tramite personale dipendente preposto e/o da soggetti esterni indicati dallo stesso Comune.

Il Comune individua inoltre il nominativo del Direttore dell'esecuzione del contratto, che viene comunicato tempestivamente all'aggiudicatario.

Art.2 - Documenti inerenti la sicurezza di cui all'art.26, c.3 del decreto legislativo n.81/2008

Il costo della sicurezza in relazione all'esecuzione del servizio in oggetto è pari a zero in quanto l'appalto non presenta rischi di interferenze, così come evidenziati dal D.lgs. 9 aprile 2008 n. 81. Non ricorre, pertanto, la necessità di elaborare un documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI).

Art. 3 - Prospetto economico complessivo per l'acquisizione del servizio

L'importo presunto del contratto d'appalto, per la durata di 3 anni, è stimato in euro 6.070.860,40 oltre I.V.A, di cui zero per i costi della sicurezza, al netto dell'opzione di proroga (6 mesi), stimata in euro 1.000.829,68 oltre I.V.A.. L'importo totale presunto comprensivo di proroga è di euro 7.071.690,08 (iva esclusa), determinato sulla base del:

- nr. di pasti prodotti nelle 2 cucine in affido, trasportati e distribuiti, nell'anno 2018, negli office, al costo unitario di €. 3,98 iva esclusa, si intende che per gli office annessi al centro cottura si effettuerà la decurtazione giornaliera di euro 25,00 previsti per il trasporto pasti;
- nr. di pasti trasportati e distribuiti negli office, nell'anno 2018, al costo unitario di €. 2,60 iva esclusa, si intende che per gli office annessi al centro cottura si effettuerà la decurtazione giornaliera di euro 25,00 previsti per il trasporto pasti; ,
- nr. di merende, fornite e distribuite, negli office-refettori delle scuole dell'infanzia, nell'anno 2018, al costo unitario di €. 1,43 iva esclusa,
- nr. di veicolazioni annue per la consegna dei pasti all'asilo nido Pollicino e Isola di Elinor, nell'anno 2018, al prezzo unitario di €. 25,00 iva esclusa,

Il numero di pasti, delle merende, gli abbinamenti fra cucine ed office refettorio potrebbero subire variazioni, temporanee o permanenti, per qualsiasi causa e/o sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio.

Con tali prezzi, si intendono compensati tutti i servizi, e prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito derivante dal capitolato speciale, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

L'affidamento in argomento risulta quindi di importo superiore alla soglia di rilevanza comunitaria, nel rispetto della normativa vigente (articolo 5, comma 1, della Legge 381/1991).

Art.4 - Criterio di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa determinata da una commissione giudicatrice, nominata dalla stazione appaltante ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs.n.50/2016, sulla base dei criteri di valutazione e relativi pesi previsti nella documentazione di gara.

Il Dirigente della Direzione

DIREZIONE POLITICHE SOCIALI,
SERVIZI SCOLASTICI EDUCATIVI
Dott.ssa Stella Roncarelli

