



Città di Cuneo

Settore Socio Educativo

## **Progetto di gestione del Servizio di ristorazione scolastica per il periodo 1° settembre 2019 – 31 agosto 2027**

Il presente documento viene redatto in attuazione delle disposizioni del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 s.m.i. «*Codice dei contratti pubblici*» [in seguito “Codice”]

L’articolo 23 di tale Codice, entrato in vigore il 19 aprile 2016, rubricato «*Livelli della progettazione per gli appalti, per le concessioni di lavori nonché di per i servizi*», prevede al comma 15 che, per quanto attiene agli appalti di servizi, il progetto deve contenere:

1. la relazione tecnica-illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
2. le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza di cui all’articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008;
3. il calcolo degli importi per l’acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
4. il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l’acquisizione dei servizi;
5. il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche delle prestazioni richieste.

### **1. Relazione tecnica-illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio**

Questa Amministrazione ha intenzione di garantire l’erogazione del servizio di ristorazione scolastica per le Scuole del comune di Cuneo tramite una gara a procedura aperta ai sensi dell’art. 60 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 s.m.i. «*Codice dei contratti pubblici*» [in seguito “Codice”] e con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, a partire dal mese di settembre 2019 compatibilmente con la conclusione del procedimento di aggiudicazione dell’appalto.

Nel servizio verranno recepiti i principi della sostenibilità ambientale come previsti dal Codice dei Contratti dall’art. 34, nonché dal D.M. 25.07.2011 avente ad oggetto “Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l’acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni”. Il servizio verrà erogato avvalendosi di ditta esterna specializzata, non avendo l’Amministrazione Comunale personale sufficiente che possa essere dedicato all’espletamento del servizio. Attraverso l’appalto pubblico del servizio ci si pone l’obiettivo di una gestione efficace ed efficiente. Resta a carico dell’Amministrazione un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

Il servizio di ristorazione scolastica consiste nelle seguenti attività:

- Produzione, trasporto e somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo destinati ai bambini e ai ragazzi delle scuole dell’infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del



Comune di Cuneo, per un numero indicativo di pasti annui pari a 267.000 derivanti dalla media dei pasti erogati nell'ultimo quinquennio.

- Gestione dei processi relativi al servizio e al pagamento delle quote da parte degli utenti consistente in un sistema automatizzato di gestione iscrizione utenza, contabilizzazione pasti, attività di riscossione e di rendicontazione.

Obiettivo e volontà primari dell'Amministrazione rimangono quelli di garantire sempre standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale oltretché ridurre i tempi tra la produzione dei pasti e la loro somministrazione, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti e aumentare la fiducia da parte delle famiglie; la riduzione dello spreco alimentare; la rete con altri soggetti del territorio per la continuità di progetti quali "Buon Samaritano"; la sostenibilità ambientale ed alimentare

Nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale sono previste tutte le caratteristiche tecniche e le modalità di svolgimento del servizio.

Il servizio avrà la durata di 8 anni, dal 1 settembre 2019 al 31 agosto 2027, decorrenti dalla data di stipula del contratto. Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del Codice, l'appalto potrà eventualmente essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura relativa all'individuazione del nuovo aggiudicatario e comunque per un periodo non superiore a mesi 6 (sei)

Il servizio dovrà essere svolto presso i seguenti punti di distribuzione:

<b>Elenco punti di distribuzione</b>		
<b>Locali</b>	<b>Ubicazione</b>	<b>Giorni di funzionamento</b>
Scuole dell'infanzia	— Via S. Arnaud	5
	— Via Negrelli	5
	— Via Fillia, 22	5
	— Via XXVIII Aprile, 25	5
	— Via Rostagni, 25	5
	— località Cerialdo – Via Cittadella, 10	5
	— frazione Confreria – Via Valle Maira, 138	5
	— frazione Bombonina – Via Castelletto Stura, 272	5
	— frazione Roata Canale – V. Monea Oltregesso, 76	5
— località Ronchi – Via Pollino, 7	5	



Scuole Primarie	— Corso Galileo Ferraris, 25	5
	— Viale Angeli, 82	5
	— Largo Bellino, 23	5
	— Corso Soleri, 1	5
	— frazione Borgo San Giuseppe - Via San Cristoforo, 25	5
	— frazione Confreria - Via Valle Maira, 134	5
	— frazione Roata Canale – V. Monea Oltregesso, 76	5
	— frazione S. Rocco Castagnaretta — p.le S. Sereno, 3	5
	— frazione Passatore – via del Bosco, 2	2
	— frazione Bombonina –	2
Scuole secondarie di I grado	— v. Mazzini	2
	— v. Sobrero, 14	5
	— v. Bersezio	5
	— frazione Madonna dell’Olmo - p.le della Battaglia, 1	5
	— frazione San Rocco Castagnaretta – p.le S. Sereno, 3	2
Centri Estivi Comunali	Il numero e l’ubicazione dei refettori presso i quali dovrà essere distribuito il pasto verranno comunicati dall’Ufficio comunale competente con un anticipo di almeno 30 giorni.	5

**2. Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza di cui all’articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008**

L’appaltatore deve osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela della sicurezza, salute, assicurazione ed assistenza ai lavoratori.

Gli oneri della sicurezza sono pari a 32.000,00 € - 4.000,00 € annui. In caso di ricorso alla proroga tecnica l’importo di tali oneri ammonterà ad € 34.000,00 complessivi.

**3. Calcolo degli importi per l’acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso**

Si rinvia al capitolato speciale di appalto.

**4. Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l’acquisizione dei servizi**

Le risorse finanziarie complessive, da destinare all’espletamento del servizio di ristorazione scolastica per le Scuole del comune di Cuneo, sono stimate in € 12.255.300,00 oltre IVA dovuta nei termini di legge:

Costo Servizio periodo	Oneri Sicurezza	Eventuale Proroga Tecnica	Oneri sicurezza Proroga Tecnica	Costo complessivo oltre IVA
01/9/2019 31/08/2027				
€ 11.502.400,00	€ 32.000,00	€ 718.900,00	€ 2.000,00	€ 12.255.300,00



L'importo complessivo deriva dal seguente calcolo:

*costo pasto, stimato € 5,40 x media annuale dei pasti pari a 267.000 x 8 anni*

## 5. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

Si rinvia al capitolato speciale di appalto.

### Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti per la sicurezza

L'impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme previste dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 s.m.i. «Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro». L'impresa dovrà ottemperare alle norme sulla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti e mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti.

Per la stessa il committente provvederà alla verifica della idoneità tecnico professionale ai sensi dell'articolo 26, comma 1, lettera a) del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 s.m.i. «Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro».

### Calcolo della spesa e degli oneri complessivi

Importo complessivo del servizio di ristorazione scolastica da porre a base d'asta [a corpo, Iva esclusa]	<b>€ 11.502.400,00</b>
Oneri sicurezza relativi a: sopralluoghi e fornitura di materiale per la sicurezza [importo non soggetto a ribasso] - [Iva esclusa]	€ 32.000,00
Costo del personale	€ 5.751.200,00
Costo derrate (biologiche e convenzionali)	€ 3.195.100,00
Spese di gestione, adempimenti, materiali di consumo, software	€ 805.000,00
Manutenzione /utenze/ locazione—acquisto sede centro cottura	€ 1.061.000,00
Margine/ utile di impresa	€ 690.100,00
<b>Totale Iva esclusa</b>	<b>€ 11.502.400,00</b>

### Allegati

- 1) Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

