

Allegato “B” alla determinazione a contrarre

GARA D'APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA NEI SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI DEI COMUNI DEL DISTRETTO DI CORREGGIO (CAMPAGNOLA EMILIA, CORREGGIO, FABBRICO, RIO SALICETO, ROLO E SAN MARTINO IN RIO) ANNI SCOLASTICI 2022/23 – 2026/27

RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA

La presente gara d'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva nei servizi educativi e scolastici (nidi, scuole infanzia e scuole primarie) per alunni ed adulti aventi diritto al pasto, per i Comuni del Distretto di Correggio (Campagnola Emilia, Correggio, Fabbrico, Rio Saliceto, Rolo e San Martino in Rio), da ora in avanti indicate come “Amministrazioni/Comuni”.

L'Isecs del Comune di Correggio, in qualità di committente delegato dagli altri Comuni, indice la presente gara d'appalto, suddivisa in lotti per ogni Comune aderente, avvalendosi della Provincia di Reggio Emilia in funzione di SUA (Stazione Unica Appaltante), sulla base di rapporto convenzionale.

L'appalto verrà gestito sulla base delle normative indicate all'art. 14 e principalmente del D.Lgs 50/2016 “Codice dei contratti pubblici” da ora in avanti indicato come Codice, in particolare l'art. 144 “Servizi di ristorazione”.

I servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospesi o abbandonati e le prestazioni richieste nel presente appalto sono le seguenti:

1) Preparazione e fornitura pasti (per bambini ed adulti aventi diritto)

Attività di acquisto di alimenti e bevande, la preparazione dei pasti con le derrate alimentari acquistate in legume fresco – caldo, il trasporto e consegna, con le seguenti tipologie:

- a) INTERAMENTE IN ASPORTO con fornitura pasti in MULTI PORZIONE;
- b) INTERAMENTE IN ASPORTO con fornitura pasti in MONO PORZIONE (per esigenze tecniche);
- c) PARZIALMENTE IN ASPORTO (cd. “MISTO”), con fornitura pasti in multi porzione ma con preparazione del solo primo piatto presso terminale di cucina in loco;
- d) IN CUCINA in loco, con pasti multi porzione;

Tali attività prevedono un prezzo unitario a pasto, diversificato per grado scolastico e i servizi educativi – scuole per i quali devono essere forniti i servizi di refezione sono:

- nidi d'infanzia (età utenti 0/3 anni) oltre a eventuali servizi per Centri Bambini e Famiglie (CBF) pomeridiani;
- scuole d'infanzia (età utenti 3/6 anni);
- scuole primarie (età 6/10 anni), a tempo pieno o normale, oltre ai Centri Gioco Territoriali (CGT) pomeridiani;
- centri estivi (di nido e scuole infanzia);

2) Attività /forniture ausiliarie al servizio

a) attività di ricevimento pasti, preparazione carrelli, predisposizione refettori, apparecchiatura, porzionatura / scodellatura, distribuzione, sparcchiatura, lavaggio e riordino attrezzature e stoviglie, piatti e posateria, riassetto, pulizia e sanificazioni arredi, attrezzature e locali, gestione eccedenze alimentari e smaltimento rifiuti, in base alle necessità legate ai singoli lotti; tali attività sono calcolate come costo orario;

b) forniture di materiale monouso “a perdere” per consumazione pasto o “altre forniture” (blocchetti di buoni pasto, confezioni d'acqua, ecc.), per tali forniture è previsto un costo unitario, ma non compreso a base di gara.

Sulla base dei dati stimati e dei prezzi a base di gara indicati nel capitolato è stata effettuata la stima prevista per gli anni in cui sarà attivo il contratto di appalto per ogni singola Amministrazione, quindi l'importo a base di gara dell'appalto è quindi determinato dalla somma degli importi sotto riportati per

ogni lotto, al netto di eventuali forniture/servizi non inerenti al calcolo dell'importo di gara, ed ammonta a € 7.585.855, comprensivi degli oneri della sicurezza previsti nel DUVRI di cui:

LOTTO 1 - Comune di Campagnola Emilia	€ 607.446
LOTTO 2 – Comune di Correggio (Isecs)	€ 3.749.816
LOTTO 3 - Comune di Fabbrico	€ 781.631
LOTTO 4 - Comune di Rio Saliceto	€ 451.964
LOTTO 5 - Comune di Rolo	€ 328.736
LOTTO 6 - Comune di San Martino in Rio	€ 1.666.263

Si precisa che, considerata la variabilità delle presenze dell'utenza, i quantitativi sono da intendersi indicativi, potendo variare in più o in meno, senza che ciò possa creare pregiudizio e/o pretese alcune da parte dell'aggiudicatario, tali dati sono in ogni caso validi come base per la formulazione dell'offerta.

Il valore complessivo presunto dell'appalto è quindi pari ad € 8.496.158, oltre IVA di legge, considerato sia l'importo a base di gara che l'eventuale opzione di proroga tecnica per massimo 6 mesi effettivi di servizio, in attesa dell'espletamento delle procedure di gara per l'individuazione di un nuovo fornitore.

L'appalto avrà durata di 5 anni scolastici con decorrenza dal 1/9/2022 e fino al 31/8/2027, per tutti i lotti in cui è suddivisa la gara, per ogni singolo Comune.

Le aperture e chiusure di ciascun anno scolastico seguiranno un calendario stabilito dalle singole Amministrazioni (con avvio e chiusura dell'anno scolastico, comprese le sospensioni per le festività natalizie, pasquali, festività civili, del patrono, ecc.) che sarà comunicato tempestivamente all'aggiudicatario insieme ad eventuali sospensioni del servizio che dovessero verificarsi.

Nel servizio è compresa anche la fornitura dei pasti necessari, per le attività estive (centri estivi) che saranno programmate annualmente indicativamente per il mese di luglio.

I servizi sono articolati su 5 giorni la settimana dal lunedì al venerdì.

La produzione dei pasti deve avvenire in

A) cucine/centri di produzione pasti di proprietà/disponibilità dell'aggiudicatario dove si provvederà alla preparazione e confezionamento dei pasti in asporto, devono avere una potenzialità produttiva idonea a far fronte alle richieste del presente capitolato.

Al fine di assicurare quanto sopra previsto, per ogni lotto, la struttura deve essere ubicata ad una distanza massima di 20 km dalla sede del Comune di riferimento, inoltre per non pregiudicare la continuità del servizio in caso di temporanea e improvvisa esigenza l'aggiudicatario dovrà essere in grado di fornire il pasto, con le stesse caratteristiche, anche in caso di interruzione o chiusura per un certo periodo della cucina / centro di produzione pasti, garantendo un pasto in asporto (comprese merende) da una struttura alternativa di riserva, utilizzata appunto per le emergenze, che deve essere ubicata ad una distanza massima di 35 km sempre dalla sede del Comune di riferimento di cui sopra.

Sia la cucina principale che quella alternativa di riserva devono essere conformi alle vigenti disposizioni in materia edilizia (agibilità, destinazione d'uso, regolare accatastamento, sicurezza e regolarità certificata degli impianti e dei dispositivi di sicurezza) e sanitaria (presenza dei servizi igienici, delle zone di lavorazione suddivise per tipologia, di attrezzature dimensionate per la produzione di pasti richiesti).

B) Per alcuni nidi e scuole d'infanzia i pasti (in asporto o prodotti in loco) devono essere preparati in cucine / terminali di proprietà dei Comuni, le cui sedi (anche contigue) sono elencate nel capitolato.

I pasti forniti sulla base di menù, redatti prendendo a riferimento quelli allegati al presente capitolato e comunque alle indicazioni stabilite dalla normativa specifica sulla ristorazione e dovranno avere le caratteristiche riportate nel capitolato.

La Ditta appaltatrice dovrà predisporre e produrre le seguenti diete e pasti speciali, senza costi aggiuntivi, assicurando la variabilità degli alimenti ed il minor scostamento possibile dal pasto normale:

- 1) diete per allergie/intolleranze
- 2) diete etico/religiose
- 3) diete per il periodo dello svezzamento
- 4) diete in bianco/alternative

