



PROGETTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA, SCUOLA DELL'INFANZIA E ASILO NIDO COMUNALE PER UN PERIODO DI 24 MESI DAL 01/09/2023 AL 31/08/2025 – AA.SS. 2023-2024 E 2024-2025 CON POSSIBILITA' DI PROROGA DAL 01/09/2025 AL 31/08/2026 A.S. 2025-2026 - CIG 989654681C

RELAZIONE TECNICA - ILLUSTRATIVA

L'appalto, a lotto unico, ha per oggetto l'affidamento del Servizio di refezione scolastica per la Scuola Primaria, Scuola dell'Infanzia e Asilo Nido Comunale per un periodo di 24 mesi dal 01/09/2023 al 31/08/2025 AA.SS. 2023-2024 E 2024-2025 con possibilità di proroga dal 01/09/2025 al 31/08/2026 A.S. 2025-2026.

Attualmente il servizio di refezione scolastica è strutturato come segue:

- Scuola Primaria: affidamento esterno del servizio di refezione mediante produzione di pasti freschi prodotti da impresa appaltatrice presso propria centrale di cottura veicolati e somministrati presso il refettorio della scuola;
- Asilo Nido Comunale - Scuola dell'Infanzia: produzione di pasti freschi presso la cucina comunale sita presso la struttura della Scuola dell'Infanzia Salvo d'Acquisto di Corso Regina Elena con approvvigionamento derrate a carico del comune e con impiego di personale di cucina e di somministrazione in parte in organico al comune e in parte affidato esternamente;

Considerato che:

- il personale dipendente comunale in organico da destinare al servizio di refezione scolastica non risulta più sufficiente per garantire l'efficienza e l'autonomia del servizio né è possibile determinare un incremento di tale organico;

- il 30/06/2023 scadrà il contratto relativo al servizio di ristorazione scolastica attualmente in corso di esecuzione per la Scuola Primaria;

- il 31/07/2023 scadranno i contratti relativi alla fornitura delle derrate alimentari e ai servizi di supporto per la cucina comunale a servizio della Scuola dell'Infanzia e dell'Asilo Nido;

Ritenuto che, per mantenere ed implementare le garanzie di elevata qualità del servizio, sia sotto il profilo delle materie prime e dei metodi di preparazione degli alimenti, che sotto il profilo del suo valore educativo, per il servizio di refezione per la Scuola dell'Infanzia e per l'Asilo Nido il centro di produzione pasti da utilizzarsi da parte della impresa appaltatrice dovrà essere identificato nella cucina comunale

attualmente in funzione presso il plesso scolastico sito in Corso Regina Elena, mediante concessione in comodato d'uso gratuito dei locali cucina con i relativi annessi (deposito, magazzino, wc) unitamente alle attrezzature presenti, e che la fornitura delle derrate alimentari necessarie, la gestione del personale atto alle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, nonché tenuta dal magazzino, gestione degli ordini, pulizie e igienizzazione dei locali cucina e dei locali adibiti a refettorio, le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria di arredi e attrezzature, la loro sostituzione o implementazione, in base alle esigenze di servizio, la manutenzione ordinaria dei locali cucina con pertinenze e refettori, dovranno essere ricompresi nell'appalto di servizio di che trattasi;

Ritenuto di mantenere a carico dell'Amministrazione Comunale le spese relative al consumo di acqua, energia elettrica e gas metano della cucina comunale di Corso Regina Elena, in quanto dotata di un unico punto di prelievo, condiviso con la Scuola dell'Infanzia;

Ritenuto, sulla base di approfondita analisi dell'attuale assetto di servizio, di procedere ad una riorganizzazione del servizio di ristorazione scolastica mediante unificazione sotto un unico affidamento esterno del servizio con procedura di appalto per l'individuazione dell'operatore economico cui affidare:

- per la Scuola Primaria: la preparazione dei pasti freschi (pranzo) prodotti in centro di cottura in disponibilità dell'operatore economico, situato ad una distanza non superiore a 20km dal Comune di Racconigi, e consegnati con idoneo mezzo proprio in legame fresco-caldo presso il plesso scolastico (c.d. pasti "veicolati"), la preparazione del refettorio (o del/i locale/i adibito/i al consumo del pasto), lo scodellamento e la distribuzione del piatto preparato direttamente al tavolo con proprio personale dipendente, nonché il riassetto e la pulizia delle stoviglie e dei locali utilizzati, la fornitura di materiale vario di refezione e pulizia;
- per la Scuola dell'Infanzia: la gestione completa della cucina comunale per la produzione in loco con proprio personale dipendente di pasti freschi (merenda mattutina, pranzo e merenda pomeridiana), da veicolarsi in parte con idoneo mezzo proprio presso la sede distaccata, la preparazione dei refettori (o del/i locale/i adibito/i al consumo del pasto), lo scodellamento e la distribuzione del piatto preparato direttamente al tavolo con proprio personale dipendente, nonché il riassetto e la pulizia delle stoviglie e dei locali utilizzati, la fornitura di materiale vario di refezione e pulizia;
- per l'Asilo Nido Comunale: la preparazione dei pasti freschi (merenda mattutina, pranzo e merenda pomeridiana o altri in relazione alle specifiche esigenze età-correlate alla tipologia di utenza) prodotti presso la cucina comunale della Scuola dell'Infanzia, con proprio personale dipendente, da veicolarsi con idoneo mezzo proprio presso la sede dell'Asilo Nido, la preparazione dei refettori (o del/i locale/i adibito/i al consumo del pasto), lo scodellamento e la distribuzione del piatto preparato direttamente al posto con proprio personale dipendente, nonché il riassetto e la pulizia delle stoviglie e dei locali utilizzati, la fornitura di materiale vario di refezione e pulizia;
- per tutti i plessi coinvolti: elaborazione dei menù ordinari (un menù per la scuola dell'infanzia, un menù per la scuola primaria e uno specifico menù differenziato per lattanti, semi divezzi e divezzi dell'Asilo Nido) e delle diete speciali individuali con proprio personale qualificato (es. nutrizionista) da approvarsi da parte delle autorità sanitarie competenti (es. SIAN ASL CN1), interventi di sensibilizzazione degli utenti e dei genitori all'adozione di un stile di vita e di alimentazione sano e corretto, adozione e gestione del Hazard Analysis and Critical Control Points (sistema HACCP), tutte le attività strumentali e

funzionali per assicurare il pieno e perfetto svolgimento del servizio, ed in particolare l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, l'utilizzo delle risorse umane e strumentali necessarie, la pulizia e la manutenzione ordinaria dei locali cucina e refettori e la manutenzione ordinaria e straordinaria e l'eventuale implementazione e/o sostituzione delle attrezzature necessarie, anche quelle di proprietà comunale;

Dato atto che il valore globale dell'appalto, correlato alla durata biennale di base, nonché al possibile esercizio del rinnovo annuale, è determinato come segue, al lordo del ribasso di gara offerto:

UTENTI	N. PASTI ANNUI PRESUNTI	TOTALE BIENNIO AA.SS. 2023-2024/2024- 2025	TOTALE CON EVENTUALE RINNOVO PER A.S. 2025-2026
Asilo Nido	8.800	17.600	26.400
Infanzia	21.500	43.000	64.500
Primaria	16.000	32.000	48.000
Prezzo/Pasto a base di Gara (IVA ESCLUSA) di cui € 0,01 per costo oneri sicurezza		Asilo Nido e Infanzia: € 5,50	Scuola Primaria: € 5,00
IMPORTO COMPLESSIVO (IVA ESCLUSA)		€ 493.300,00	€ 739.950,00
DI CUI ONERI SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO		€ 926,00	€ 1.389,00
IVA 4%		€ 19.732,00	€ 29.598,00

Il Comune di Racconigi provvederà all'affidamento mediante procedura negoziata, senza bando, di cui all'art. 1, comma 2, lett. b), del d. legge n. 76/2020 come modificato dall'art. 51 del d. legge n. 77/2021 convertito con modificazioni dalla legge n. 10/2021, in combinato disposto con l'art. 63 del d. lgs. 18 aprile 2016 n. 50 del Codice tramite la piattaforma telematica TUTTOGARE PA. e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50 medesimo, in conformità alle norme contenute nel bando e nel disciplinare di gara e in funzione dei criteri e dei fattori ponderali indicati nel disciplinare di gara medesimo.

L'aggiudicatario risponderà direttamente al Comune di Racconigi dell'operato, dell'efficienza, dell'efficacia e della qualità del servizio.

Per la specificazione di tutte le caratteristiche tecniche del servizio richiesto si rinvia specificatamente al capitolato speciale descrittivo prestazionale, al disciplinare di gara e allo schema di contratto.

Si allega tabella con l'elenco del personale attualmente impiegato nella gestione del servizio.