

COMUNE DI PALERMO

AREA DELL'EDUCAZIONE, FORMAZIONE E POLITICHE GIOVANILI

SERVIZIO ATTIVITA' RIVOLTE ALLA SCUOLA DELL'OBBLIGO

U.O. REFEZIONE SCOLASTICA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO CITTADINE COMPLETAMENTO A.S. 2021/2022 - ANNO 2022

Relazione preliminare

Premesse generali

Il Comune di Palermo garantisce, tramite appalto a ditta esterna, la fornitura dei pasti alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie cittadine.

Situazione attuale

Con l'appalto attualmente in corso è stato garantito il servizio di ristorazione scolastica che ha previsto circa 329.000 pasti all'anno (in media, 1830 pasti al giorno) per gli utenti (bambini e personale scolastico avente diritto) dei 52 plessi/sedi scolastiche di cui all'allegato 1 del capitolato d'onere vigente al prezzo contrattuale di € 4,25 pasto e di € 2,55 cestino, oltre IVA.

Con il predetto affidamento, relativo agli anni scolastici 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020, è stato garantito il servizio anche per l'anno scolastico 2020/2021, mediante proroga della scadenza dell'affidamento a seguito di analogha sospensione intervenuta in ragione dell'emergenza COVID e per l'avvio dell'anno scolastico 2021/2022 mediante attivazione del quinto d'obbligo sufficiente, presumibilmente a garantire il servizio fino al mese di marzo 2022.

Necessità per il completamento dell'a.s. 2021/2022

E', pertanto, necessario bandire la procedura di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per il completamento dell'anno scolastico 2021/2022, per una durata stimata in 3 mesi e con possibilità di rinnovo per un periodo equivalente per far fronte, eventualmente, all'avvio servizio per il successivo anno scolastico, se e nella misura in cui dovessero maturare le condizioni necessarie per avviare una procedura aperta per l'affidamento triennale del servizio.

Vista l'imminente scadenza dell'affidamento in essere, è necessario avviare le procedure di gara per garantire il servizio nel più breve tempo possibile avvalendosi anche delle riduzioni dei termini previsti dall'art. 8 comma 1, lettera c) della Legge n. 120/2020.

Si stima che il costo da sostenere per il completamento dell'anno scolastico 2021/2022, a parità sostanziale di servizio richiesto (con i soli adeguamenti necessari alle prescrizioni di cui ai nuovi CAM approvati con decreto 10 marzo 2020) e, dunque, a parità di prezzo a base d'asta (€ 5,26) ed in considerazione dell'utenza attuale sia di € 603.694,47 oltre IVA al 4%, per il periodo aprile – giugno 2022.

La suddetta spesa è compatibile con la disponibilità di risorse finanziarie stanziare nel competente capitolo del bilancio per l'anno 2022.

Nel quadro economico dovrà prevedersi anche la spesa per i commissari EUREGA (€ 10.000) e quella per l'incentivo art. 113 D.Lgs n. 50/2016. Mentre non sono previsti oneri per la sicurezza.

Servizio di fornitura pasti – Imponibile a base d'asta	€	603.694,47
IVA al 4%	€	24.147,78
Totale per servizio di fornitura pasti	€	627.842,25
Spese per commissari UREGA	€	10.000
Incentivo art. 113 D.Lgs. 50/2016 – 1,85% su importo a base d'asta	€	11.168,35
Totale complessivo	€	640.010,60

I documenti di gara dovranno essere redatti in conformità al disciplinare tipo n. 1 dell'ANAC, ai CAM approvati con decreto 10 marzo 2020 e alle linee guida regionali vigenti.

I menù oggetto del capitolato di gara saranno quelli di cui al precedente affidamento e, pertanto, già sottoposti preventivamente al vaglio del SIAN.

L'appalto sarà costituito da un unico lotto poiché, ai sensi e per gli effetti dell'art. 51, Comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., la suddivisione in lotti non garantirebbe il rispetto dei principi di economicità ed efficacia nell'esecuzione del contratto e comporterebbe criticità tecniche nell'organizzazione ed esecuzione del servizio: si ritiene, infatti, che un unico affidatario potrà assicurare omogeneità nel servizio da prestare e consentire un controllo più efficace sull'intera filiera produttiva garantendo economie di scala. Inoltre, considerata la delicatezza dei servizi oggetto di appalto, l'età degli utenti finali e le implicazioni per la salute degli stessi, si ritiene di non suddividere l'appalto in lotti al fine di garantire la qualità delle prestazioni nel loro complesso.

In ragione della complessità del servizio e della delicatezza delle prestazioni e dell'utenza cui sono rivolte, non sarà ammesso il subappalto del servizio anche in considerazione della oggettiva impossibilità per l'A.C. di eseguire i controlli nei confronti di più operatori economici.

CONSIP

Prima di predisporre gli atti di gara è stato consultato il sito "acquinsiretepa.it" per verificare la presenza di convenzioni attivate dalla Consip spa per il servizio oggetto di gara e per comparare i parametri economici da adottare. Si è riscontrato che non ci sono convenzioni attive relativamente ai servizi oggetto da appaltare.

CENTRO DI COTTURA – limite distanza temporale

Per l'espletamento del servizio la Ditta dovrà utilizzare un unico centro di produzione dei pasti di cui dovrà avere la piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto.

Al fine di garantire uno standard elevato della qualità del cibo fornito e per consentire la maggiore efficacia e tempestività dei controlli da parte di personale comunale preposto e della commissione mensa comunale, il centro di produzione pasti il centro di produzione pasti dovrà essere collocato ad una distanza percorribile in **massimo 60 minuti da ciascuna delle sedi scolastiche** destinatarie del servizio di ristorazione: il tempo percorso sarà calcolato mediante l'utilizzo del sito www.googlemaps.it, itinerario più rapido.

L'appalto oggetto di gara verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Il RUP

D.ssa Rosalia Sposito