

COMUNE DI AREZZO

*SERVIZIO WELFARE, EDUCAZIONE E SERVIZI AL CITTADINO
UFFICIO SERVIZI SOCIALI*

PROGETTO

Art. 41 comma 12 d.lgs. 36/2023

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE,
TRASPORTO E CONSEGNA DI PASTI A DOMICILIO
ANNI 2024/2027**

Il presente progetto contiene i seguenti paragrafi:

1. Relazione tecnico-illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito il Servizio.
2. Indicazioni per la stesura dei documenti di cui al D.Lgs. 81/2008.
3. Calcolo della spesa per l'acquisizione del Servizio e prospetto economico
4. Capitolato d'appalto descrittivo e prestazionale.

1. Relazione tecnico-illustrativa

Premessa

Il servizio ha per oggetto la preparazione, il trasporto e la consegna a domicilio di pasti in favore degli utenti in carico al servizio sociale professionale del Comune di Arezzo. Il servizio è comprensivo dell'approvvigionamento delle derrate alimentari, della preparazione delle stesse mediante cottura, del confezionamento e del trasporto dei pasti dal centro di cottura al domicilio degli utenti e relativa consegna; il servizio si pone come risorsa integrativa della gamma delle prestazioni finalizzate a sostenere la domiciliarità delle persone con limitata autonomia.

Il servizio di consegna avviene sull'intero territorio del Comune di Arezzo - comprese le frazioni e località - ed è rivolto ai cittadini del Comune di Arezzo ammessi dai servizi sociali e sociosanitari ad usufruirne, nell'ambito di appositi Progetti Assistenziali Personalizzati (PAP) e tramite procedure proprie del Comune.

Prestazioni previste

Il servizio prevede la prestazione di approvvigionamento delle materie prime, preparazione, trasporto, consegna a domicilio dei pasti, oltre a garantire un'attività di supporto organizzativo del servizio.

L'impresa aggiudicataria garantisce tutti i giorni (7 giorni su 7), compresi sabato e domenica, la fornitura, preparazione, trasporto e consegna di pasti ai recapiti degli utenti del servizio, con consegna al piano. Il servizio è escluso in concomitanza con le festività nazionali. In corrispondenza delle festività nazionali, il pasto deve essere consegnato il giorno precedente alle festività stesse ed avere le caratteristiche indicate nel presente capitolato. Nel caso di consegna di due pasti al medesimo utente nel corso della stessa consegna, il trasporto e la consegna è da considerarsi unica.

È stimata la consegna di circa 5.000 pasti annui (circa n. 15.000 pasti per la durata dell'intero appalto), in relazione alle esigenze del servizio.

Il numero dei pasti presunto è stato calcolato in base al numero medio dei pasti erogati nel triennio 2021-2022-2023 e tenendo conto anche del trend del servizio. Il valore, pur essendo attendibile, può subire variazioni in base al numero degli utenti richiedenti o per altra causa imprevista o imprevedibile: ciò non comporta variazioni sul costo del singolo pasto.

Il pasto deve essere composto da:

- un primo asciutto o in brodo;
- un secondo (carne bianca, carne rossa, pesce, legumi, formaggi, uova)
- un contorno (verdure crude o cotte)
- frutta fresca di stagione (almeno 4 varietà nella medesima settimana)
- pane (in confezioni per alimenti monoporzione)

L'operatore economico deve garantire la fornitura di pasti "speciali" (diete speciali autorizzate dal Servizio ASL competente) per persone con particolari patologie (es. diabetici) o affette da problemi di deglutizione e/o masticazione (es. cibi frullati), oltre che diete particolari per motivazioni di carattere religioso e/o etico.

In caso di particolari diete non derivanti da patologie, ad esempio diete "in bianco", l'impresa aggiudicataria s'impegna alla preparazione del menù previsto eseguendo cotture specifiche (es. pasta o riso in bianco, cotture al vapore, ai ferri, lessato..) secondo le indicazioni impartite dall'amministrazione e rispettando le quantità previste nel menù di tutti gli altri utenti.

Il fornitore deve rendere tali pasti chiaramente identificabili e facilmente attribuibili al legittimo destinatario da parte degli operatori incaricati della distribuzione all'utenza finale.

Le quantità degli alimenti previsti per ogni porzione sono:

- pasta asciutta: 90gr

- pasta in brodo: 40 gr
- carne rossa: 100/120 gr
- carne bianca: 200/250 gr
- pesce: 200/250 gr
- salumi: 70/90 gr
- formaggi: 80/100 gr
- latticini: 100/120 gr
- uova: 2 intere
- contorno cotto: 200/300 gr
- patate: 200/250 gr
- frutta: 200/250 gr

L'impresa aggiudicataria deve essere in grado di preparare e fornire i pasti sia secondo il sistema di raffreddamento rapido dopo la cottura, con rigenerazione a cura dell'utente prima del consumo (sistema "cook and chill"), sia secondo il sistema "fresco-caldo", con possibilità di cambio da un sistema all'altro da effettuarsi entro 30 giorni dalla richiesta da parte del Comune di Arezzo.

In caso di adozione del sistema "cook and chill", i pasti devono essere preparati non prima delle ore 15:00 del giorno precedente la consegna ed adeguatamente conservati fino alla consegna, che deve avvenire tra le ore 10:00 e 13:30 del giorno stabilito.

In caso di adozione del sistema "fresco-caldo", i pasti devono essere preparati lo stesso giorno della consegna (compresi i giorni festivi) e la consegna deve avvenire nella fascia oraria 11:30-13:30, salvo diverso accordo/autorizzazione da parte del Comune di Arezzo all'adozione di tempi più lunghi, in dipendenza di esigenze straordinarie o problematiche della viabilità.

All'avvio del servizio è prevista l'adozione del sistema "fresco-caldo".

In accordo tra l'aggiudicataria e l'Amministrazione, possono essere introdotte modalità miste dei due sistemi, sia in relazione al singolo utente che in relazione a gruppi di utenti.

Nel caso in cui sia previsto un doppio pasto giornaliero per il medesimo utente (pranzo e cena), la consegna è unica e avviene nella fascia oraria indicata.

L'aggiudicataria deve avere la disponibilità, in proprietà o in altre forme, di un parco automezzi di trasporto efficienti e idoneo a garantire le consegne dei pasti.

L'impresa aggiudicataria deve assicurare un'attività di supporto organizzativo del servizio, nell'ambito del quale garantire i necessari punti di riferimento per gli utenti e per gli operatori comunali in relazione alla gestione del servizio, in riferimento alle seguenti attività:

- mantenimento dei rapporti con i competenti uffici comunali connessi all'esecuzione del servizio;
- recepimento di nuove richieste di attivazione o modifica del servizio inoltrate dagli Uffici comunali in favore di utenti autorizzati;
- definizione giornaliera degli elenchi dei pasti da fornire e consegnare, con i presenti ed assenti del giorno, e lista dei pasti effettivamente consegnati;
- attività finalizzate all'attivazione di nuovi pasti;
- recepimento di comunicazioni relative ad eventuali diete da seguire, per patologie o scelte religiose o etiche;
- gestione delle segnalazioni effettuate dagli operatori che distribuiscono i pasti relativamente ad eventuali difficoltà nella consegna a causa di mancata risposta da parte dell'utente;
- rendicontazione degli utenti che hanno fruito dei pasti a domicilio nel mese precedente e delle quantità dei pasti forniti, suddivisi tra pranzo e cene e di consegne effettuate per utente.

Personale

L'impresa aggiudicataria deve disporre di una dotazione di personale in quantità e di qualificazione e profilo professionale adeguati a garantire un'efficace gestione delle attività di cui al presente appalto. L'impresa deve garantire la presenza del coordinatore del servizio, che ne garantisca la corretta e puntuale organizzazione ed esecuzione e mantenga i contatti con il Comune.

Durata

L'appalto del servizio in oggetto deve garantire continuità e prevede una durata di 36 mesi, con opzione facoltativa di proroga contrattuale di 36 mesi, a far data dal 01 giugno 2024 o, comunque, dalla stipula del contratto.

2. Indicazioni per la stesura dei documenti di cui al D.Lgs. 80/2008

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad assicurare che lo svolgimento del servizio avvenga nel rispetto delle norme vigenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro per quanto disposto anche dal Decreto Legislativo n. 81/2008 e ss.mm.ii.

Relativamente alle attività oggetto dell'appalto il Comune di Arezzo, secondo quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs 81/08 s.m.i, ha provveduto a valutare i rischi dati dalle attività interferenti. Poiché il servizio viene svolto presso le abitazioni degli utenti, in piena autonomia e con mezzi propri dalla ditta aggiudicatrice, il DUVRI non risulta necessario e conseguentemente non vi sono costi ad esso legati.

3. Calcolo della spesa per l'acquisizione dei servizi

L'analisi è stata condotta innanzitutto rilevando l'esigenza di mantenere gli standard di intervento attuale dei servizi e, in secondo luogo, del periodo storico-economico in cui s'inserisce l'appalto.

I prezzi base indicati sono stati ricavati in considerazione:

- delle dimensioni del servizio;
- di un prezzo ritenuto congruo per la fornitura dei pasti;
- del costo del lavoro del personale addetto alla preparazione e consegna dei pasti, nonché al supporto organizzativo;
- dei costi di ammortamento dei mezzi, tenuto anche conto dell'estensione del Comune di Arezzo;
- dei costi di coordinamento e generali, derivanti dall'autonomia organizzativa dell'impresa;
- degli utili d'impresa.

Il costo del servizio è determinato dalle seguenti componenti:

QUADRO ECONOMICO	
Costo del personale	€ 62.550,00
Costo acquisto derrate alimentari	€ 28.350,00
Costo ammortamento e uso mezzi	€ 25.200,00
Costi generali ed Utile d'impresa	€ 11.400,00
TOTALE A importo appalto al netto di IVA	€ 127.500,00
IVA 22% su importo appalto	€ 28.050,00
Importo per incentivi funzioni tecniche art 45 dlgs 36/2023	€ 2.550,00
ANAC	€ 250,00
TOTALE B totale generale	€ 158.350,00
Importo OPZIONE (c.d. Quinto d'obbligo) art. 120 c 9 dlgs 36/2023	€ 25.500,00
Importo OPZIONE proroga contrattuale art 120 c 10	€ 127.500,00
IVA 22% su opzioni	€ 33.660,00
TOTALE C importo opzioni al netto IVA	€ 153.000,00
TOTALE D valore globale stimato appalto (A+C)	€ 280.500,00

Il prezzo offerto dovrà essere onnicomprensivo: dovrà comprendere, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, il costo della manodopera indifferenziata, oneri fissi, oneri riflessi, contributi nessuno escluso, oneri differiti, costi per la sicurezza, vestiario di servizio, dispositivi di protezione individuali, formazione, tutti i prodotti alimentari, utensili, smaltimento rifiuti, spese generali, attività del coordinatore, costi di trasporto, spese di viaggio e qualsiasi onere aggiuntivo che si rendesse necessario per garantire l'ottimale espletamento del servizio nel rispetto delle norme vigenti in materia.

Il valore globale stimato dell'appalto è quantificato in € 280.500,00 Iva esclusa ed è composto da:

- importo complessivo dell'appalto: € 127.500,00 IVA esclusa;
- importo opzione facoltativa ex art. 120 c. 9 D.Lgs. 36/2023 (cd. Quinto d'obbligo): € 25.500,00;
- importo opzione facoltativa ex art. 120 c. 10 D. Lgs. 36/2023 (proroga contrattuale 3 anni): € 127.500,00.

L'importo dell'appalto soggetto a ribasso è quantificato in € 127.500,00 IVA esclusa in cui è compreso l'importo della manodopera non soggetto a ribasso (n.b. parere MIT n. 2154 del 19.07.2023 e relazione bando tipo 1/2023 ANAC: il ribasso percentuale va comunque applicato all'importo posto a base di gara comprensivo dei costi della manodopera non soggetti a ribasso).

L'importo della manodopera non soggetto a ribasso è quantificato in circa € 62.550,00 IVA esclusa per l'intera durata dell'appalto.

Il dato è presuntivo in quanto dipende dal numero di attivazioni dei pasti nell'arco del periodo dell'appalto e dal numero di pasti effettivamente erogati e consegnati.

L'Amministrazione può chiedere all'aggiudicataria la fornitura di un doppio pasto (pranzo e cena) al medesimo utente nel corso della stessa consegna. In tal caso il trasporto e la consegna è da considerarsi unica.

Il CCNL applicato è quello del settore Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo (codice H05Y).

L'ammontare complessivo dell'appalto sarà rideterminato in fase di sottoscrizione del contratto sulla base del prezzo offerto dall'aggiudicataria.

4. Capitolato d'appalto descrittivo e prestazionale

Il capitolato d'appalto è allegato al presente progetto.