

PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

PREMESSE

L'Amministrazione Comunale di Fiesso d'Artico, nel Documento Unico di Programmazione 2018 – 2020 approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 7 del 30.01.2018, ha previsto di affidare il servizio di ristorazione scolastica degli alunni delle scuole statali Primaria Italia K2 e dell'Infanzia Bosco Incantato in Concessione ai sensi dell'art. 164 e ss. del D.Lgs. n. 50/2016, in quanto tale strumento, creando un rapporto diretto tra gli utenti e la Concessionaria, evita pesanti oneri gestionali a carico del Comune (gestione dei pagamenti degli utenti, riscossione coattiva nel caso di mancato pagamento ecc.) e trasferisce altresì il rischio della gestione del servizio in capo alla Concessionaria stessa.

Il presente progetto viene elaborato ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, che per quanto attiene le concessioni di servizi deve contenere:

- a) relazione tecnica illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
- b) indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti relativi alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008;
- c) calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi con indicazione degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
- d) prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;
- e) capitolato speciale descrittivo e prestazionale comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale;

Le finalità generali della concessione del servizio di mensa scolastica sono quelle di consentire agli alunni iscritti nelle scuole dell'infanzia statale e nella scuola primaria per gli anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/21 – 2021/2022 – 2022/2023 la consumazione del pasto all'interno del plesso di competenza, agevolando i compiti educativi delle famiglie rendendo effettivo il diritto allo studio.

PROCEDURA DI GARA

Viene indetta una procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del Decreto Legislativo n. 50/2016, con aggiudicazione ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica nelle diverse fasi di preparazione, cottura, trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione giornaliera di pasti nelle scuole dell'infanzia statale e nella scuola primaria per gli anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/21 – 2021/2022 – 2022/2023 oltre a eventuale proroga secondo le modalità di cui al Capitolato Speciale di Concessione.

I dati relativi al numero di pasti presunto riportati sono riferiti all'a.s. 2016/2017, hanno valore indicativo e sono suscettibili di modifica a seguito di eventuali variazioni dell'articolazione dell'orario scolastico comunicate ufficialmente dai Dirigenti Scolastici al Comune, ma costituiscono necessario punto di riferimento per le ditte concorrenti per la migliore comprensione dell'organizzazione del servizio e quindi per la formulazione dell'offerta.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto nel capitolato, in particolare:

- a) gestione del Centro di cottura comunale presso la scuola dell'infanzia statale "Bosco Incantato" di P.zza Pertini che produce i pasti per la scuola dell'infanzia e per gli assistiti del Comune;
- b) preparazione, porzionatura, trasporto e somministrazione dei pasti veicolati in multiporzione dal Centro di Cottura della Ditta con servizio al tavolo alle mense della scuola primaria "Italia K2" (Via Botte, n.38).
- c) fornitura pasti in monoporzione per gli assistiti (dal lunedì al venerdì):
 1. preparati nel Centro di cottura interno comunale e conferiti su appositi contenitori per il trasporto a domicilio durante l'anno scolastico;
 2. veicolati dal Centro di Cottura della Ditta nei periodi di chiusura delle scuole;
- d) gestione delle iscrizioni e del sistema informatizzato dei buoni pasto, introito delle entrate derivanti dai medesimi, con le modalità stabilite nei successivi articoli.

Il servizio prevede la preparazione, il trasporto e dei pasti e di diete personalizzate mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multi porzione.

Con riferimento alla fornitura dei pasti per gli assistiti del Comune si precisa che la consegna al domicilio viene effettuata mediante contenitori forniti dalla ditta aggiudicataria e con personale incaricato dal Comune. L'Ente si riserva la facoltà di interrompere detta somministrazione a favore dell'attivazione a decorrere da marzo 2019 di altre modalità di gestione del servizio "pasti a domicilio per soggetti assistiti dal Comune" e la conseguente esclusione della produzione di detti pasti dalla presente concessione.

Per l'espletamento del servizio la ditta aggiudicataria utilizzerà per la produzione e confezionamento dei pasti di cui alla lettera a) e c1) del precedente comma il Centro di cottura comunale presso la scuola dell'infanzia statale "Bosco Incantato" di P.zza Pertini gestito dalla stessa, mentre per i pasti di cui alle lettere b) e c2) utilizzerà una cucina di proprietà o in locazione per l'intera durata contrattuale.

Nel centro di cottura comunale si effettuerà:

- la preparazione, la porzionatura, la distribuzione dei pasti con servizio al tavolo per alunni e personale addetto all'assistenza della scuola dell'infanzia;
- la preparazione, la porzionatura e il confezionamento in monoporzione dei pasti per gli assistiti

Numero di pasti indicativi per tipologia di utenza (riferiti all'a.s. 2017/2018):

- Scuola dell'infanzia: circa 128 iscritti alla scuola al giorno dal lunedì al venerdì suddivisi in turni.
- Scuola primaria: 300 utenti iscritti alla scuola di cui:
 - Circa 130 a tempo pieno che utilizzeranno il servizio mensa dal lunedì al venerdì;

- Circa 170 a tempo normale che utilizzeranno il servizio mensa 2 (due) giorni alla settimana;
- Docenti / personale ausiliario che presta servizio in mensa:
 - scuola dell'infanzia: 6 docenti e 1 collaboratore dal lunedì al venerdì
 - scuola primaria: 15 docenti al lunedì e al mercoledì, 6 docenti al martedì ,giovedì e venerdì

Orari e turni mensa

Nella seguente tabella si riporta l'articolazione dei turni mensa previsti per l'anno scolastico 2016/17:

	PRIMO TURNO	SECONDO TURNO	TERZO TURNO	MERENDA
SCUOLA STATALE DELL'INFANZIA	ore 11.45 – 12.15 (piccoli)	Ore 12.15 – 12.50 (medi e grandi)	-	- mattina * - pomeriggio**
SCUOLA PRIMARIA	Ore 11.55	Ore 12.25	Ore 12.50	-

La scuola primaria Italia K2 nell'anno scolastico 2017/18 è composta da 15 classi di cui 6 classi a tempo pieno (2 classi prime, 1 classe seconda, 1 classe terza, 1 classe quarta e 1 classe quinta) per un totale di circa 300 alunni. Le 6 classi a tempo pieno utilizzano il servizio mensa dal lunedì al venerdì, le altre 9 classi a tempo normale utilizzano il servizio mensa 2 giorni la settimana (per l'a.s. 2017/18 il lunedì e il mercoledì).

Per quanto riguarda i pasti dei docenti durante l'anno scolastico 2017/18 vengono somministrati con le seguenti modalità:

- scuola dell'infanzia: n. 35 pasti a settimana (n. 7 al giorno dal lunedì al venerdì)
- scuola primaria: n. 48 a settimana (n. 15 il lunedì e il mercoledì, n. 6 il martedì, giovedì e venerdì)

* La merenda del mattino prevede di norma la somministrazione di frutta spezzettata

** La merenda del pomeriggio prevede di norma la somministrazione di yogurt, marmellata etc..

VALORE PRESUNTO DEL CONTRATTO E DURATA DEL SERVIZIO

L'ammontare globale annuo dei pasti da fornire è indicativamente di n. 45.200 pasti, calcolato tenendo conto dell'effettivo andamento dei pasti erogati nell'a.s. 2016/17
Tale quantità è determinata nel modo seguente:

- n. 19996 pasti per le scuole dell'infanzia prezzo a pasto a base d'asta € 4,64 (+ Iva 4%);
- n. 2420 pasti per gli assistiti, prezzo a pasto a base d'asta € 4,64 (+ Iva 10%);
- n. 20313 pasti per la scuola primaria prezzo a pasto a base d'asta € 5,08 (+ Iva 4%);
- n. 1335 pasti per insegnanti e collaboratori scuola dell'infanzia prezzo a pasto a base d'asta € 4,64 (+ Iva 4%);
- n. 1136 pasti per insegnanti e collaboratori scuola primaria prezzo a pasto a base d'asta € 5,08 (+ Iva 4%);

complessivamente, ai fini dell'offerta economica:

- n. 23.751 pasti prodotti presso centro di cottura comunale a € 4,64 (+ Iva)
- n. 21.449 pasti veicolati a € 5,08 (+ Iva)

pari ad un ammontare indicativo per la durata annuale di n. 45.200 pasti, per la durata di 5 anni della concessione di n. 226.000 pasti (n. 101.565 per gli alunni della scuola primaria, , n. 99.980 per gli alunni della scuola dell'infanzia, n. 5680 pasti per docenti della scuola primaria, n. 6.675 pasti per docenti scuola dell'infanzia e 12.100 pasti per assistiti). L'importo presunto a pasto destinato alla scuola primaria posto a base di gara è stimato in € 5,08 IVA esclusa, mentre l'importo presunto a pasto destinato alle scuole dell'infanzia, e agli assistiti posto a base di gara è stimato in € 4,64 IVA esclusa.

Valore complessivo della concessione:

- valore totale per un anno: € 219.165,56 oltre ad € 400,00 per oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso d'asta;
- valore totale complessivo per la durata quinquennale della concessione: € 1.095.827,80 IVA esclusa, oltre ad € 2.000,00 per oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso d'asta, oltre a € 109.582,78 per l'eventuale proroga (fino ad un massimo di 6 mesi) per complessivi € 1.207.410,58 iva esclusa .

Il numero dei pasti sopra specificato è solo indicativo e non impegna l'Ente concedente, avendo il solo fine della formulazione dell'offerta ed essendo condizionato all'effettivo calendario scolastico il quale si svolge nel periodo indicativamente compreso tra settembre 2018 e il 31 agosto 2023.

In particolare si segnala che il numero dei pasti dipende dall'organizzazione degli orari scolastici (estensione / riduzione delle classi a tempo pieno) che saranno definiti sulla base delle decisioni delle Istituzioni Scolastiche e della normativa del settore. Nei plessi in cui la capienza dei refettori non consente il consumo del pasto contemporaneamente da parte di tutti gli alunni, la ditta provvederà alla somministrazione in più turni senza costi aggiuntivi.

SICUREZZA NELL'ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO

L'oggetto dell'appalto è il servizio di mensa scolastica per gli alunni delle scuole sopra elencate e per gli assistiti del Comune che usufruiscono del pasto a domicilio

E' stato redatto D.U.V.R.I.(Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza), ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 9.4.2008 n. 81, in allegato A) al capitolato. I costi ammontano ad euro 2.000,00 (euro duemila/00) per oneri per la sicurezza relativi ai rischi da interferenze ai sensi dell'art. 26 comma 3-ter del D.Lgs. n. 81/2008, non soggetti a ribasso d'asta.

QUANTIFICAZIONE DEL COSTO DEL SERVIZIO.

Analisi Costi

Costo manodopera

Il costo a base d'asta è stato determinato in base ad indagine di mercato sui più recenti affidamenti di servizi analoghi. Relativamente al costo della manodopera art. 95 comma 10 d.lgs 50/2016 si sono effettuate stime di ore lavoro necessarie alla produzione dei pasti

riferite al personale diversamente impiegato nelle specifiche fasi di produzione, veicolazione, distribuzione dei pasti.

Si è conseguentemente determinata una percentuale di incidenza media del **costo globale della manodopera su ogni singolo pasto del 50%**.

SOMME A BASE DI GARA	IMPORTI IN EURO
Oneri per il servizio di mensa scolastica	€ 1.095.827,80
Costo eventuale proroga (max 6 mesi)	€ 109.582,78
Totale al netto d'Iva	€ 1.205.410,58
I.V.A. 4%	€ 48.216,42
Contributo ANAC a carico dell'Ente	€ 600,00
Oneri per la sicurezza	€ 2.000
Totale somme a disposizione	€ 1.256.227,00

Analisi del costo complessivo di un singolo pasto, sia veicolato che prodotto nel centro di cottura:

scuola dell'infanzia

- costo derrate (alimenti) 33%
- costo manodopera (personale) 52%
- costi vari (materiali di consumo, formazione, sicurezza, HACCP, analisi microbiologiche, derattizzazione e disinfestazione, sistema informatico, ed altri oneri a carico del concessionario) 9,1%
- utile d'impresa 5,9%

scuola primaria

- costo derrate (alimenti) 30%
- costo manodopera (personale) 48%
- costo centro di cottura della ditta 5,5%
- costo trasporti 7,5%
- costi vari (materiali di consumo, formazione, sicurezza, HACCP, analisi microbiologiche, derattizzazione e disinfestazione, sistema informatico, ed altri oneri a carico del concessionario) 7,5%
- utile d'impresa 1,5%

Allegati:

Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati.