

OGGETTO: PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA "B. Carrega" E DELLA SCUOLA PRIMARIA "A. Maestri" NEL COMUNE DI SALA BAGANZA – PERIODO: ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024, EVENTUALMENTE RIPETIBILE PER ULTERIORE UGUALE PERIODO.

Il progetto è redatto in conformità con i disposti di cui all'art. 23, commi 14 e 15, Decreto Lgs 18/04/2016 n. 50 e prevede che la progettazione dei servizi e forniture sia articolato in un unico livello e si componga dei seguenti elementi:

- a) Relazione tecnico-illustrativa del servizio;
- b) Indicazioni e disposizioni relative alla stesura dei documenti relativi alla sicurezza;
- c) Calcolo della spesa complessiva per l'acquisizione del servizio;
- d) Indirizzi in ordine ai criteri di selezione;
- e) Capitolato speciale descrittivo e prestazionale con relativi allegati.

Quanto alla lettera a): RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA DEL SERVIZIO

La presente gara ha per oggetto la gestione complessiva del servizio di refezione scolastica per la Scuola d'Infanzia statale "Balbi Carrega" e la Scuola Primaria statale "Athos Maestri" di Sala Baganza, per 3 anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024.

Sono compresi nel pasto scolastico: i pasti per gli alunni e per gli adulti aventi diritto, che usufruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menù degli alunni delle scuole.

Alla scuola d'infanzia, è attivo già da alcuni anni un locale ad uso cucina per la preparazione interna dei pasti.

Il gestore uscente del servizio è la Ditta CAMST Soc. Coop. a r.l. con sede legale in Via Tosarelli n. 318 a Villanova di Castenaso (BO), il contratto di appalto attualmente in corso con il gestore uscente di durata biennale (a.s. 20016/2017 – 2017/2018), successivamente rinnovato per pari periodo (a.s. 2018/2019 – 2019/2020), giunto a scadenza il 31 luglio 2020, è stato prorogato di un ulteriore anno scolastico a causa della emergenza sanitaria da Covid-19 e pertanto la nuova scadenza è prevista al 31 luglio 2021.

Il pasto attualmente viene fatturato al costo di € 5,82 oltre ad Iva 4%, inoltre per i motivi determinati dalla emergenza sanitaria da Covid-19 sono previste spese di sanificazione che ammontano ad € 20,80 oltre ad Iva 22% al giorno per ogni turno previsto in ciascun plesso scolastico.

Si rende pertanto necessario avviare una nuova procedura di appalto per l'affidamento del servizio.

Alla data odierna:

la scuola dell'infanzia è dotata di un locale cucina per la preparazione diretta dei pasti. Il gestore si occupa dell'approvvigionamento delle derrate alimentari, della preparazione dei pasti e della loro somministrazione, che viene effettuata nel refettorio ed in una aula attigua;

la scuola primaria è dotata di un locale cucina "terminale". Il gestore si occupa della preparazione dei pasti che viene effettuata:

- parzialmente in un centro di produzione proprio, consegnato presso la cucina in regime di asporto in multiporzioni con legume refrigerato;
- parzialmente in loco, con apposito bollitore per la cottura della pasta.

Inoltre fornisce il personale addetto alla cucina e alla somministrazione che viene effettuata nel refettorio ed in alcune aule individuate.

Riconosciuto che il servizio di ristorazione scolastica promuove corrette e sane abitudini alimentari, oltre a valorizzare il momento del pasto quale esperienza educativa e di socializzazione, **le nuove modalità organizzative dovranno prevedere:**

1. l'approvvigionamento delle derrate alimentari, con utilizzo di prodotti di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP);
2. il recepimento dei principi della sostenibilità ambientale, mediante il rispetto dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva di cui al DM 25/07/2011 – All. 1, attraverso i quali l'appalto pubblico viene definito "verde" in linea con i principi del PAN-GPP (Piano di Azione Nazionale del Green Public Procurement) e contribuisce quindi a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti; nella stesura del capitolato sono state infatti recepite le specifiche tecniche di base e le condizioni di esecuzione contrattuali previste dal citato DM;
3. la promozione del consumo di prodotti biologici e sostenibili per l'ambiente, nonché qualificare il servizio di refezione scolastica quale mensa biologica in conformità con i requisiti previsti dal DM 18/12/2017;
4. la prevenzione e riduzione dello spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, in conformità a quanto prescritto dal Ministero della Salute nelle Linee di indirizzo rivolte agli Enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere;
5. l'applicazione di clausole di sostenibilità sociale ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale già impiegato nel servizio.

Il servizio deve comprendere l'intero ciclo di produzione di pasti, confezionamento, trasporto e somministrazione. Nello specifico si articola nelle seguenti attività:

- Progettazione del servizio;
- Selezione e valutazione dei fornitori dei prodotti alimentari e non alimentari;
- Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari;
- Accettazione, stoccaggio e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari;

- Rilevazione presenze e relativo numero pasti tramite il portale istituzionale Entranext
- Preparazione dei pasti
- Confezionamento dei pasti
- Predisposizione refettori e carrelli
- Trasporto e consegna pasti scuola primaria
- Somministrazione dei pasti
- Recupero contenitori
- Pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature;
- Lavaggio delle stoviglie
- Pulizie e sanificazione mensa e terminale di cucina
- Smaltimenti rifiuti
- Formazione del personale

CON IL NUOVO APPALTO

si intende affidare in gestione, ad impresa specializzata, il servizio mensa della scuola d'infanzia e della scuola primaria, per la durata di anni 3, mediante procedura aperta da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta più vantaggiosa, per gli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 eventualmente ripetibile per un uguale periodo e quindi fino al 31 luglio 2027, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche, qualora sia consentito dalla legislazione;

Condizioni di nuova organizzazione

- 1) La cucina situata presso la scuola dell'infanzia Balbi Carrega dovrà essere utilizzata per lo stoccaggio delle derrate alimentari, la cottura e la preparazione di tutti i pasti della scuola d'infanzia e della scuola primaria;**
- 2) le attrezzature che il Comune mette a disposizione nella cucina, saranno integrate da parte dell'appaltatore per migliorare il servizio, come da disegno allegato;**
- 3) sono a carico del Comune gli oneri dei consumi di energia elettrica, gas e acqua;**
- 4) il trasporto dei pasti alla scuola primaria, dovrà essere effettuato con idonei contenitori termici e con adeguato automezzo;**
- 5) la cottura della pasta, destinata agli alunni di scuola primaria, sarà effettuata con apposito cuoci-pasta situato nella cucina esistente nel plesso scolastico di scuola primaria;**
- 6) durante i pasti verranno servite caraffe di acqua microfiltrata mediante apposito sistema che dovrà essere predisposto dall'appaltatore.**

Modalità del servizio presso la scuola dell'infanzia

- con personale messo a disposizione dalla ditta appaltatrice, dovrà essere effettuata la preparazione di pasti e merende (con pulitura e taglio della frutta), l'approntamento dei carrelli di servizio, il riempimento e la distribuzione dei contenitori dell'acqua nonché, l'apparecchiatura dei tavoli, lo scodellamento, lo sminuzzamento della carne e verdura, poi al termine del pasto, la sparecchiatura, il lavaggio di attrezzature e stoviglie, la scopatura, lavaggio e sanificazione dei locali cucina e refettorio, considerando che a seguito della emergenza sanitaria da Covid-19 il pasto viene consumato anche in alcune aule, per mantenere il distanziamento;

Scuola	giorni di funzionamento	orario della merenda	orario del pranzo	periodo di funzionamento	n. medio pasti annuo
Infanzia "Balbi Carrega"	dal lunedì al venerdì	9,30 (frutta)	11,45	da settembre a giugno, oltre al mese di luglio per il centro estivo	TOT. 19.100 di cui 17.000 pasti alunni 2.100 pasti insegnanti

Occorrerà inoltre prevedere una merenda, da somministrare alle ore 16,00 per i bambini che svolgono il tempo prolungato.

Modalità del servizio presso la scuola primaria

- a questa mensa potranno accedere sia i bambini di scuola primaria che quelli di scuola secondaria di I° grado (solo in alcuni giorni della settimana);
- i pasti saranno preparati nella cucina della scuola infanzia, tranne la cottura della pasta che avverrà, con apposito bollitore, nella cucina annessa alla mensa della scuola primaria. Il servizio dovrà comprendere l'approntamento dei carrelli di servizio, il riempimento e la distribuzione dei contenitori dell'acqua nonché, l'apparecchiatura dei tavoli, lo scodellamento e, al termine del pasto, la sparecchiatura, il lavaggio di attrezzature e stoviglie, la scopatura, lavaggio e sanificazione della cucina e dei locali adibiti a refettorio, considerando che a seguito della emergenza sanitaria da Covid-19 il pasto viene consumato anche in alcune aule, per mantenere il distanziamento;
- dovrà inoltre essere considerata la possibilità di preparare la lunch box per i bambini che, soprattutto in periodo di emergenza sanitaria, dovranno consumare il pasto nelle proprie aule.

Scuola	giorni di funzionamento	orario della merenda	orario del pranzo	periodo di funzionamento	n. medio pasti annuo
Primaria "Athos Maestri"	dal lunedì al venerdì	10,00	12,00-12,40-13,15	da settembre a giugno	TOT. 25.900 di cui 24.500 alunni 1.400 insegnanti

Quanto alla lettera b):

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze non soggetto a ribasso è determinato in € 0,02/pasto.

Quanto alla lettera c) e d) Calcolo della spesa complessiva per l'acquisizione del servizio e indirizzi in ordine ai criteri di selezione;

Considerando che il numero medio complessivo di pasti è pari a n. 45.000, per quanto concerne il prezzo del pasto da porre a base d'asta e stimato in circa € 6,15 nella gara d'appalto si è valutato, in via presuntiva, quanto segue:

- 1) Costo di manodopera che incide circa il 40% sul prezzo del singolo pasto posto a base d'asta;
- 2) Costo delle derrate alimentari e del materiale necessario per effettuare le pulizie e sanificazioni dei locali che incide circa il 38,5%;
- 3) Manutenzioni e oneri per la sicurezza e spese generali che incide circa il 12%;
- 4) Utile 9,5%

Media pasti/anno 45.000 costo € 276.750,00 all'anno

40%	Personale	€ 2,46	€ 110.700,00
38,5%	Derrate e materiali pulizia	€ 2,37	€ 106.650,00
12%	Costi generali e sicurezza	€ 0,74	€ 33.300,00
9,5%	Utile	€ 0,58	€ 26.100,00
COSTO UNITARIO TOT.		€ 6,15	€ 276.750,00

Il valore complessivo dell'appalto (comprensivo di rinnovo ed eventuale proroga per 6 mesi) calcolato ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. 50/2016, è così determinato

SPESA COMPLESSIVA 1° TRIENNIO	
importo del servizio (esclusa IVA)	830.250,00 €
IVA 4%	33.210,00 €
Spese di sicurezza	3.000,00 €
spese commissione di gara	1.600,00 €
contributo AVCP	600,00 €
Incentivo di progettazione (1,60%)	13.284,00 €
Totale complessivo spesa	881.944,00 €

SPESA COMPLESSIVA 2° TRIENNIO	
importo del servizio (esclusa IVA)	830.250,00 €
IVA 4%	33.210,00 €
Spese di sicurezza	3.000,00 €
Incentivo di progettazione (1,60%)	13.284,00 €
Totale complessivo spesa	879.744,00 €

SPESA COMPLESSIVA PRESUNTA ESCLUSA IVA € 1.695.268,00

SPESA COMPLESSIVA PRESUNTA IVA COMPRESA: € 1.761.688,00

Quanto alla lettera e)

Il capitolato speciale di appalto è allegato alla deliberazione di approvazione del presente progetto.

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER
GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

Determinazione oneri presunti per la sicurezza ai sensi art. 95 D.Lgs. 50/2017

Durata appalto 3 anni

Importo annuo dell’appalto presunto € 276.750,00

Numero pasti annui presunti 45.000

Costo medio pasto posto a base di gara 6,15

VOCI DI SICUREZZA SIGNIFICATIVE PRESUNTE (importo medio annuo, considerato che
talune voci non ricorrono tutti gli anni, di norma)

Formazione	€ 300,00
Aggiornamento documentazione	€ 100,00
DPI	€ 200,00
Cartellonistica	€ 100,00
Visite mediche	€ 300,00
TOTALE	€ 1.000,00

Incidenza in valore sul singolo pasto = 0,02