



COMUNE DI SAN GIORGIO DI NOGARO

PROGETTO

(ai sensi dell'art. 23 del D. Lgs. 50/2016)

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA,

PERIODO DAL 01.09.2019 AL 31.08.2021

CIG: 7902969853

OGGETTO: PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI SAN GIORGIO DI NOGARO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL PERIODO SETTEMBRE 2019 – AGOSTO 2021.

PROGETTO

STAZIONE APPALTANTE	COMUNE DI SAN GIORGIO DI NOGARO Piazza del Municipio, 1 - 33058 - San Giorgio di Nogaro (UD) Tel. 0431 623611 – fax 0431/623691-623692-623693-623694-623696 Posta Elettronica Certificata: comune.sangiorgiodinogaro@certgov.fvg.it
---------------------	---

Ragioni dell'affidamento.

Il servizio di ristorazione scolastica, erogato da tempo dall'Amministrazione Comunale, rientra nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite ai Comuni con l'art. 45 del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616 e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale

Viste le linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica, approvate con delibera di giunta Regionale n. 2188 di data 13 dicembre 2012;

Ritenuto che le modalità di svolgimento di tali servizi siano ispirate al Piano Nazionale per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (c.d. Green Public Procurement) nonché ai Criteri Minimi Ambientali (c.d. CAM) di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 221 del 25.7.2011;

Considerato che il Comune di San Giorgio di Nogaro ha attualmente affidato in appalto il servizio di refezione scolastica (con scadenza al 31.08.2019), consistente nella preparazione, fornitura e trasporto dei pasti per i bambini frequentanti le scuole dislocate sul territorio comunale (Scuola d'Infanzia e Scuola Primaria) in quanto l'Amministrazione Comunale non dispone delle risorse umane e strumentali necessarie per curare direttamente il servizio.

Dato atto che il servizio di ristorazione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni delle scuole del Comune di San Giorgio di Nogaro la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, contribuendo alla realizzazione del diritto allo studio. Tali finalità rientrano nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite agli enti locali con l'art. 45 del DPR 24 luglio 1977, n. 616, estesa alla Regione Friuli Venezia Giulia dal DPR 15 gennaio 1987, n. 469 e disciplinata dalla L.R. n. 10/1980.

Considerato che questo servizio è considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore.

Si rende necessario quindi produrre tutti gli atti necessari ad individuare l'operatore economico cui affidare il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole del Comune e docenti aventi diritto.

La forma dell'affidamento prescelta.

Il soggetto gestore espletterà tutte le attività di seguito riportate:

- gestione di un sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, nonché per l'iscrizione al servizio e la riscossione delle tariffe a carico dell'utenza e la gestione degli insoluti,

anche con individuazione di due sportelli presenti sul territorio per i pagamenti, e attività di promozione ed informazione sul sistema;

- il servizio di preparazione dei pasti, da effettuarsi utilizzando un centro di cottura comunale;
- la veicolazione e consegna dei pasti;
- la distribuzione dei pasti prodotti presso i locali refettorio;
- la pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature, il lavaggio delle stoviglie, il conferimento dei rifiuti, e tutto quanto previsto e descritto nel capitolato speciale d'appalto.
- Le attrezzature dovranno essere mantenute in perfetto stato di funzionamento e riconsegnate nelle medesime condizioni in cui sono stati affidati.

Il modulo ottimale per la gestione del servizio di refezione scolastica è stato individuato nella concessione di servizi, prevista dagli artt. 164 e ss. del D.Lgs. n. 50/2016, per le seguenti ragioni:

- a) strutturazione trilaterale del rapporto tra utenti del servizio, amministrazione concedente e soggetto concessionario-gestore;
- b) riconduzione in capo al soggetto concessionario del rischio gestionale in ordine al servizio affidato;
- c) possibilità di ottenere una sostanziale valorizzazione dei servizi in concessione, grazie alla sostanziale autonomia operativa del concessionario e, conseguentemente, alla possibilità di realizzare attività innovative e migliorative inerenti la qualità del servizio reso.

La durata della Concessione è determinata in due anni scolastici e precisamente dal 01.09.2019 al 31.08.2021 (dal 01.09.2019 al 31.08.2021) a.s. 2019-2020 a.s. 2020-2021 con possibilità di eventuale rinnovo per l'a.s. 2021-2022 (dal 1.09.2021 al 31.08.2022) come specificato in capitolato.

Con il nuovo affidamento l'Amministrazione Comunale intende far incassare direttamente dalla ditta l'introito derivante dalla vendita dei buoni mensa a pagamento (da parte di rivenditori appositamente convenzionati con la Ditta), imputando al Comune il costo del servizio al netto dell'incasso.

Attraverso la concessione del servizio di refezione scolastica, il Comune si auspica che il servizio fornito da ditta specializzata, in possesso dei prescritti requisiti di legge, possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso a carico dell'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione. Si consente, nel contempo, di valorizzare le capacità imprenditoriali, organizzative e finanziarie di investimento dei soggetti privati.

La concessione sarà affidata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016.

Obiettivi.

Il servizio di refezione scolastica ha acquisito una valenza di natura didattica oltreché educativa dovendo necessariamente contribuire a favorire corretti comportamenti alimentari.

I criteri ed i parametri descritti nel capitolato speciale d'appalto, che riguardano l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, sono finalizzati a garantire il miglioramento della sicurezza e della qualità del prodotto fornito.

L'obiettivo del servizio di Refezione Scolastica è di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando dunque l'accesso e la frequenza dei bambini e dei giovani al sistema scolastico - formativo indipendentemente dalle condizioni economiche sociali e psicofisiche.

È di fondamentale importanza la partecipazione attiva degli utenti sia per tutelare il diritto alla corretta erogazione del servizio sia per favorire la collaborazione fra tutti i soggetti coinvolti nel processo.

Le caratteristiche generali del servizio sono le seguenti:

- previsto per tutti gli alunni delle classi il cui orario curricolare preveda lezioni pomeridiane programmate;
- per usufruire del servizio è necessario effettuare l'iscrizione attraverso apposita modulistica sul portale e acquistare i buoni mensa "virtuali" presso le rivendite autorizzate e/o con modalità che

favoriscano la più ampia facilità di utilizzo e comodità per le famiglie; il sistema di rilevazione delle presenze e di gestione dei pagamenti è interamente informatizzato e prevede l'utilizzo di una specifica procedura web;

- la fornitura dei pasti sarà effettuata tutti i giorni scolastici, in numero pari alla presenza dei fruitori, il cui numero sarà giornalmente registrato nella procedura dalla ditta appaltatrice;
- sono ammessi a fruire del servizio di refezione anche gli insegnanti tenuti ad espletare le mansioni di sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto ed eventuali soggetti autorizzati dal Comune.
- sono accolte le esigenze degli iscritti al servizio che per motivi di salute, etico-religiosi chiedono di poter seguire diete particolari.
- per l'espletamento del servizio la ditta dovrà avere piena disponibilità di mezzi, attrezzature e personale adeguati alle prestazioni richieste (anche in rapporto al tipo di utenza servita) oltre che compatibili con le strutture esistenti.
- la ditta dovrà incassare le tariffe e gestire gli insoluti.

Dati relativi al servizio- costi- ricavi.

Negli ultimi tre anni solari i pasti somministrati agli alunni e agli insegnanti in entrambe le scuole sono stati complessivamente 117.230 come di seguito riportato:

	SCUOLA DELL'INFANZIA		SCUOLA PRIMARIA		TOTALE PASTI
	N° mesi	Media pasti erogati	N° mesi	Totale pasti	
Anno 2016 (gennaio-dicembre)	10	1465	10	2498	39630
Anno 2017 (gennaio-dicembre)	10	1457	10	2525	39820
Anno 2018 (gennaio-dicembre)	10	1459	10	2319	37780
QUANTITATIVO PRESUNTO PASTI PER L'ULTIMO TRIENNIO PER I DUE PLESSI					117.230

Di questi , vanno considerati circa 2.800 pasti annui per gli insegnanti (2822 erogati nell'anno 2018).

Nel corso dell'anno 2018 si assiste a un lieve calo di pasti somministrati rispetto al biennio precedente, il dato è di 37.780 pasti erogati.

Ai fini del calcolo del valore della concessione si è stimata pertanto, in via prudenziale, la somministrazione di un numero di pasti pari a 38.000 per ogni anno scolastico .

Si precisa che il numero di pasti sopra indicato è indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale, nell'ambito della determinazione delle tariffe dei servizi a domanda individuale determina anche la quota di contribuzione relativa al servizio di refezione scolastica, ovvero il costo del pasto a carico dei fruitori del servizio.

Le tariffe per la mensa scolastica per l'anno scolastico 2018/2019 sono state così determinate (contribuzione dell'utenza a pasto IVA compresa)

ANNO SCOLASTICO 2018/2019		
SCUOLA DELL'INFANZIA	€ 3,40	Pasto personale docente avente diritto: euro 3,90 IVA compresa
SCUOLA PRIMARIA	€ 3,90	

La percentuale di morosità sugli incassi si attesta mediamente al 9% dei ricavi annui.

Per gli anni scolastici successivi, le tariffe, per ciascuna tipologia di utenza, saranno fissate dall'Amministrazione Comunale che le comunicherà alla Ditta prima dell'avvio del servizio per ogni anno scolastico.

Il servizio fornitura pasti potrà essere esteso altresì, su esplicita richiesta dell'Amministrazione Comunale, anche a sostegno di altre attività organizzate dal Comune quali ad esempio dopo-scuola, tempo integrato, centri estivi comunali, pasti per dipendenti, n. 2 buffet dolce/salato per circa 70 persone su richiesta dell'Amministrazione comunale.

Il Comune di San Giorgio di Nogaro cederà in uso gratuito al concessionario, con decorrenza dalla data di inizio del servizio, i refettori, le attrezzature e gli arredi presenti nei vari plessi scolastici, nonché il centro cottura.

Al concessionario spetterà il pagamento delle utenze attive alla data di inizio del servizio (quale energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento, telefono) come specificato nel capitolato.

Il concessionario sarà tenuto ad assumere alle proprie dipendenze il personale incaricato a svolgere le stesse mansioni del personale attualmente impiegato, salvo i casi in cui il personale sia incorso in gravi e verificate inadempienze.

È altresì presente una dipendente comunale, Cuoca, con orario di lavoro di 36 ore settimanali e un operatore con borsa lavoro come specificato nel capitolato.

I costi della sicurezza sono esplicitati ai sensi dell'art. 26, comma 5 del D.Lgs 81/2008 e sono riferibili e esclusivamente agli oneri aggiuntivi da affrontare per garantire la sicurezza del proprio personale nei rischi interferenziali, considerando gli altri oneri inerenti alla prevenzione degli infortuni già compresi nell'importo richiesto per il lavoro oggetto di concessione.

I costi per la sicurezza sono, quindi, stimati su base annua per un importo pari a € 1400,00 e già compresi nell'offerta.

Il concessionario potrà quindi avanzare le proprie richieste di costi aggiuntivi conseguenti ad interferenze, i quali saranno valutati ed eventualmente accettati dal Comune di San Giorgio di Nogaro.

Tali rischi sono stati analizzati nel D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza), allegato parte integrante dei documenti di gara.

La stima degli oneri necessari all'acquisizione del servizio viene riassunta nel prospetto economico in calce alla presente relazione: il calcolo è stato effettuato in riferimento al periodo considerato (2 anni di affidamento +1 eventuale anno di rinnovo) e sulla scorta dei dati attuali di 38.000 pasti/anno (pasti insegnanti inclusi).

L'ammontare presunto dell'affidamento viene in linea generale calcolato su un costo unitario del pasto di € 5,00= IVA esclusa per i pasti della ristorazione scolastica (con somministrazione)

TIPOLOGIA DI PASTI	NUMERO PASTI ANNUI	NUMERO PASTI PER IL PERIODO (2 anni 01.09.2019 al 31.08.2021)	COSTO PASTO	COSTO TOTALE
RISTORAZIONE SCOLASTICA (CON SOMMINISTRAZIONE)	38.000	76.000	€ 5,00	€ 380.000
TIPOLOGIA DI PASTI	NUMERO PASTI ANNUI	NUMERO PASTI PER UN ULTERIORE ANNO	COSTO PASTO	COSTO per 1 ulteriore anno eventuale
Opzione di rinnovo per 1 anno	38.000	38.000	5,00	190.000
Ai sensi dell'art. 175, comma 1, lett. a) del D. Lgs. .n. 50/2016, si prevede la possibilità di aumentare l'importo calcolato sui 2 anni contrattuali + 1 anno di eventuale rinnovo fino ad un massimo del 20%, oltre il valore sopra riportato.				€ 114.000
TOTALE				€ 684.000

La spesa è finanziata con fondi propri di bilancio.

CALCOLO DELLA SPESA E PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO:

SOMME A BASE DI GARA PERIODO DAL 1.09.2019 AL 31.08.2021 (2 ANNI)	IMPORTI IN EURO (IVA ESCLUSA)
Servizio di ristorazione scolastica	€ 380.000,00
Di cui costo della manodopera	€ 189.050,00
Di cui oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso d'asta)	€ 2.800,00
TOTALE A BASE DI GARA *	€ 377.200,00

* 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 del costo globale della manodopera su ogni singolo pasto del 49% circa.

