



COMUNE DI REMANZACCO

Progetto

per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, pre e post accoglienza, mensa assistita e riposo pomeridiano per gli anni scolastici 2022-2023 / 2023-2024 / 2024-2025 e centri estivi 2023-2024-2025

(art. 23 comma 15 D- Lgs. 50/2016)

1. I principi generali del servizio

Tra i servizi educativi erogati, particolare rilievo assume per l'Amministrazione comunale il servizio di ristorazione rivolta ai bambini e alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di I grado di Remanzacco, oltre che agli utenti dei centri estivi comunali. L'attuale appalto scade il prossimo 31 agosto 2022, per cui si rende necessario provvedere a nuovo affidamento (triennale: settembre 2022 – agosto 2025).

L'affidamento della gestione di detto servizio, per le cui specifiche tecniche si rimanda al Capitolato d'appalto, è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare, in conformità alle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” approvate dal Ministero della Salute con decreto 28/10/2021;
- sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente;
- educazione alimentare, in conformità alle “Linee Guida per l'Educazione Alimentare” – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
- ridotto impatto ambientale, in conformità ai Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020,- Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008, ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013); al Decreto Interministeriale n. 14771 del 18/12/2017 (Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche); alla Legge regionale 8 agosto 2000, n. 15 (Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare);
- riduzione delle eccedenze, in conformità alle “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”, approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
- qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 142, comma 5-ter del Codice;
- tutela della salute, nel rispetto delle prescrizioni tecnico operative emanate dagli enti competenti (anche sopravvenute in costanza di rapporto) in relazione al contrasto dell'emergenza Covid-19.

2. Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto

Il servizio da affidare prevede la preparazione dei pasti nel centro di cottura situato alla Scuola dell'Infanzia, la distribuzione alla Scuola dell'Infanzia e la veicolazione per la Scuola Primaria e Secondaria di I°, secondo le modalità dettagliatamente indicate nel Capitolato.

L'aggiudicatario dovrà occuparsi anche della pulizia di tutti i locali utilizzati per il servizio, oltre che della fornitura di derrate alimentari e di tutti gli altri servizi accessori minuziosamente elencati nel Capitolato.

L'aggiudicatario inoltre dovrà garantire i servizi di pre e post-accoglienza, mensa assistita e riposo pomeridiano, secondo le modalità dettagliatamente indicate nel Capitolato.

3. Struttura della gara e divisione in lotti

L'Amministrazione Comunale intende procedere all'affidamento con procedura aperta, trattandosi di servizio di valore superiore alla soglia comunitaria prevista dall'art. 35, c. 1, lett. d), e secondo il regime "alleggerito" di cui all'art. 142, c. 5-nonies, del Codice.

Non è stata prevista la suddivisione in lotti dell'appalto per evitare di rendere l'esecuzione del servizio troppo onerosa dal punto di vista tecnico, e maggiormente costosa, in ossequio al principio costituzionale di buon andamento ed economicità dell'operato della Pubblica Amministrazione.

La scelta risulta altresì funzionale nel garantire l'omogeneità delle prestazioni e della qualità.

4. Quantificazione del prezzo e quadro economico

La determinazione del costo pasto a base di gara, necessario per la quantificazione del valore stimato dell'appalto ex art. 35 del D. Lgs. 50/2016, ha tenuto conto dei seguenti macro-aggregati fondamentali:

- Costi food
- Costi no food (materiale gestione)
- Personale
- Spese generali, investimenti e costi aziendali sicurezza
- Utile d'impresa

Le indicazioni del fabbisogno sono riferite ai pasti che presuntivamente dovranno essere erogati per anno scolastico (stima eseguita sulla base dei numeri registrati negli ultimi due anni scolastici) e sono pertanto suscettibili di variazioni in ragione dell'andamento della popolazione scolastica o delle diverse esigenze organizzative della scuola. Di seguito si riporta lo schema riepilogativo del fabbisogno per il triennio 2022-2025:

Tipologia	N. pasti 1° anno	N. pasti 2° anno	N. pasti 3° anno	
Scuola dell'infanzia	15.600	15.600	15.600	
Scuola primaria	21.000	21.000	21.000	
Scuola secondaria di 1°	3.100	3.100	3.100	
Personale docente	3.500	3.500	3.500	
Centro estivo	800	800	800	
TOTALE	44.000	44.000	44.000	132.000

L'ammontare dell'appalto (al netto degli oneri di sicurezze e dell'I.V.A.) è il seguente:

- importo unitario del pasto fissato a base d'asta € 6,86;
- stante il numero presunto dei pasti da erogare il valore complessivo presunto dell'appalto per l'intera sua durata (anni scolastici 2022-2023/2023-2024/2024-2025) viene determinato in € 905.520,00. (di cui € 1.920,00.- per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso e al netto di I.V.A.);
- il costo orario per i servizi di mensa assistita, pre e post accoglienza e riposo pomeridiano a base d'asta viene determinato in € 18,00.- per un numero presunto di ore 35 a settimana per un totale di € 71.820,00.- (al netto di I.V.A.)

Il valore presunto complessivo dell'appalto è pertanto pari a € 979.260,00.- di cui € 1.920,00.- per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (al netto di I.V.A.).

Il prezzo a base d'asta del pasto è stato calcolato come da prospetto seguente:

ENTE:	Comune di Remanzacco				pasti anno medi	pasti giorno medi		COSTO PASTO
SERVIZIO:	MENSA SCOLASTICA e Centro Vacanze				44.000	215		
CCNL AZIENDE DEL SETTORE TURISMO - COMPARTO PUBBLICI ESERCIZI "RISTORAZIONE COLLETTIVA" NOV'21					PERIODO	01.09.2022 - 31.07.2023		
PERSONALE	liv	N OPERATORI	ORE			costo	tot annuo €	
cuoco	2	1	40			23,54	€ 38.605,60	
aiuto cuoco	5	1	19			19,80	€ 15.424,20	
aiuto cuoco	5	1	24			19,80	€ 19.483,20	
addetto	6S	1	19,5			19,04	€ 15.222,48	
addetto	6S	1	20,5			19,04	€ 16.003,12	
addetto	6S	1	20			19,04	€ 15.612,80	
addetto	6S	1	21,5			19,04	€ 16.783,76	
addetto	6S	1	21			19,04	€ 16.393,44	
addetto	6S	1	10			19,04	€ 7.806,40	
addetto	6	1	18			18,78	€ 13.859,64	
TOTALE		PERSONALE	213,5				€ 175.194,64	€ 3,98
derrate alimentari costo medio						COSTO PASTO	N° PASTI	TOT ANNUO
						2,30	44.000	€ 101.200,00
TOTALE		derrate alimentari costo medio						€ 101.200,00
								€ 2,30
UTENZE								
ASSICURAZIONE					MESI	€/MESE		€ 600,00
TELEFONO FISSO					MESI	€/MESE		
TELEFONO PORTATILE					MESI	€/MESE	12	€ 50,00
TOTALE		UTENZE						€ 1.200,00
								€ 0,03
FORMAZIONE								
FORMAZIONE OPERATORI		H ANNO		OPER				€ 2.000,00
TOTALE		FORMAZIONE						€ 2.000,00
								€ 0,05
D.P.I.	NUMERO PERSONALE:			10				
DIVISA	DIVISE ANNO:			2	COSTO:	€ 20,00		€ 400,00
CALZATURE	DIVISE ANNO:			1	COSTO:	€ 30,00		€ 300,00
VISITE MEDICHE	VISITE	1		ANNI	1	COSTO	€ 70,00	€ 700,00
TOTALE	D.P.I.							€ 1.400,00
								€ 0,03
ATTREZZATURE								
MATERIALE CUCINA	NUMERO	1	ANNI	3	COSTO	€ 5.000,00		€ 1.666,67
MATERIALE PULIZIE	NUMERO	1	ANNI	3	COSTO	€ 4.000,00		€ 1.333,33
DISTRIBUTORE MERENDA	NUMERO	1	ANNI	3	COSTO	€ 2.500,00		€ 833,33
AUTOVETTURE	NUMERO	1	ANNI	3	COSTO	€ 4.000,00		€ 1.333,33
TOTALE	ATTREZZATURE							€ 5.166,67
								€ 0,12
ONERI AMMINISTRATIVI								
POLIZZA INFORTUNI								€ 600,00
RESPONSABILE DI APPALTO								
PIANO dlgs 81								€ 1.000,00
PIANO HACCP	Sopralluogo	N° STRUTT	2	ANNI	3	COSTO	€ 1.500,00	€ 500,00
TOTALE	ONERI AMMINISTRATIVI							€ 2.100,00
								€ 0,05
TOTALE PARZIALE COSTI							€ 288.261,31	
SPESE GENERALI E DI CONTRATTO								€ 2.000,00
TOTALE								€ 2.000,00
								€ 0,05
TOTALE COSTI							€ 290.261,31	€ 6,60
						iva 4 %	€ 11.610,45	€ 0,26
						MARGINE	€ 11.610,45	€ 0,26
						tot	€ 313.482,21	€ 7,12
						totale+margine	base d'asta	€ 6,86

**PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER
L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO**

A	IMPORTO DEI SERVIZI	REV_1	CAPITOLI DI SPESA
A1	Importo per il servizio di ristorazione	€ 905.520,00	21550/1
A2	Importo per i servizi aggiuntivi	€ 71.820,00	38701/2 - 38701/3
A3	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€ 1.920,00	
Totale A - imponibile a base d'asta		€ 979.260,00	
B	SOMME A DISPOSIZIONE		
B1	Iva su servizio di ristorazione scolastica (A.1) (4%)	€ 36.220,80	
B2	Iva su servizi aggiuntivi (A.2) (22%)	€ 15.800,40	
B3	Iva su oneri di sicurezza (22%)	€ 422,40	
B4	Contributo Anac	€ 600,00	
B5	Funzionamento commissione giudicatrice	€ 2.000,00	
B6	Incentivi ex art. 113 D. Lgs 50/2016 (max 2%)	€ 9.792,60	
B7	Spese di pubblicità	€ 0,00	
B8	Spese tecniche direttore dell'esecuzione del contratto per il servizio di refezione scolastica (incluso in B6)	€ 0,00	
B9	Imprevisti e forniture in emergenza (min 5%)	€ 0,00	
Totale B - somme a disposizione		€ 64.836,20	
IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO		€ 1.044.096,20	