



COMUNE DI LASCARI

P.zza A.Moro, 6 – 90010 Lascari (PA) – P.I. 00549740827 –

Tel. 0921/427172 Fax 0921/427216

www.lascari.gov.it

AREA AFFARI GENERALI - PERSONALE

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

per la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado di Lascari

PERIODO: 09.01.2017 – 15.06.2018

PROGETTO

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

Il presente progetto si riferisce al servizio di mensa scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado di Lascari.

Il servizio di refezione scolastica ha acquisito negli anni una valenza di natura didattica, oltre che educativa, contribuendo a favorire nuove e corrette abitudini alimentari, trasformandosi in uno strumento di valorizzazione dei prodotti alimentari locali, strettamente collegata all'educazione ed al benessere alimentare. L'importanza di una sana alimentazione, infatti, è sempre più riconosciuta, soprattutto nell'età adolescenziale e quindi scolastica.

L'obiettivo del servizio è di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando l'accesso e la frequenza degli alunni al sistema scolastico-formativo indipendentemente dalle condizioni economiche sociali. Il Comune di Lascari ormai da anni garantisce il servizio di refezione scolastica a tutti gli utenti con imparzialità e sono, di norma, accolte le esigenze degli iscritti al servizio che, per motivi di salute e/o di religione, chiedono di poter seguire diete particolari.

Sono ammessi a fruire del servizio anche gli insegnanti ed il personale ATA tenuti ad espletare le mansioni di sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto ed eventuali soggetti autorizzati dal Comune.

A partire dall'anno scolastico 2014/2015 l'Amministrazione Comunale ha dotato la Scuola di locali cucina per la preparazione dei pasti in loco, idonei ed attrezzati per soddisfare le esigenze di tutta l'utenza scolastica.

Su indicazione dell'Amministrazione, anche per il periodo 09.01.2017 – 15.06.2018, si intende procedere con la medesima tipologia di servizio, consistente nella fornitura delle derrate alimentari, nella preparazione nei locali cucina concessi in uso dal Comune, nella consegna e distribuzione dei pasti e nella pulizia dei locali cucina e sale mensa da parte della ditta aggiudicataria.

Il presente progetto è elaborato sulla base dei dati forniti dalla direzione didattica.

L'Amministrazione Comunale, nell'ambito delle determinazioni delle tariffe dei servizi a domanda individuale determina anche la quota di contribuzione relativa al servizio di mensa scolastica, ovvero il costo del singolo pasto. La quota di compartecipazione si articola in fasce a seconda del valore dell'ISEE ed è stabilita all'inizio di ogni anno scolastico. Su richiesta, possono essere esonerati dal pagamento della contribuzione gli utenti in disagio socio-economico opportunamente comprovato, previo parere favorevole dell'Assistente Sociale del Comune di Lascari.

In riferimento alle previsioni dell'art. 26 del D. Lgs. 09.04.2008 n. 8, occorre evidenziare che, a seguito di una ricognizione dei possibili rischi di interferenza, è stata verificata la presenza di "contatti rischiosi" prevalentemente a basso rischio, tra i soggetti coinvolti nel servizio, in particolare nel momento della consegna e prelievo dei prodotti.

Tali rischi sono stati analizzati nel D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza), nel quale sono anche stati quantificati nell'1% dell'importo dell'appalto.

INQUADRAMENTO DEL PROGETTO

Il presente progetto illustra il piano economico-finanziario dell'iniziativa ed ha la finalità di fornire ai concorrenti alla procedura di gara le informazioni necessarie alla predisposizione delle proprie offerte.

UBICAZIONE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI E SEDI DI CONSUMO

Centro cottura: via J. F. Kennedy - interno del plesso scolastico dove hanno sede la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Secondaria di Primo Grado: vengono preparati i pasti per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado, per il personale docente ed ATA.

Refettori:

via J. F. Kennedy – primo piano : vengono distribuiti i pasti per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e per il personale docente e ATA;

via J. F. Kennedy – piano terra: vengono distribuiti i pasti per gli alunni della Scuola Secondaria di Primo Grado e per il personale docente e ATA;

via L. Pirandello: vengono trasportati e distribuiti i pasti per gli alunni della Scuola Primaria e per il personale docente e ATA.

DIMENSIONAMENTO DELLA MENSA SCOLASTICA

Il dimensionamento della mensa scolastica è rapportato al numero degli alunni della scuola dell'obbligo che usufruiscono del servizio.

Si prevede la somministrazione di circa 160 pasti giornalieri suddivisi in due turni.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio mensa sarà strutturato come segue:

- Scuola dell'Infanzia – Via J. F. Kennedy n. 5: dal lunedì al venerdì;
- Scuola Primaria – Via Pirandello:
 - dal lunedì al venerdì per le classi I A e B – II A e B – III A e B – V A
 - mercoledì per le classi IV A e B
- Scuola Secondaria di Primo Grado: lunedì e mercoledì

Il quantitativo che si ipotizza, per il periodo 09.01.2017 – 15.06.2018 è il seguente:

- **n. 13.000** pasti per gli alunni della Scuola dell'Infanzia;
- **n. 16.000** per gli alunni della Scuola Primaria;
- **n. 12.000** per gli alunni della Scuola Secondaria e per il personale docente ed ATA

Il servizio dovrà comprendere:

- approvvigionamento delle derrate alimentari;
- preparazione e cottura delle vivande da eseguirsi presso il centro cottura di via J. F. Kennedy;
- trasporto dei pasti dal centro cottura ai locali delle refezioni scolastiche;
- scodellamento e distribuzione dei pasti (i pasti dovranno essere distribuiti ai tavoli dei refettori; per gli alunni della Scuola dell'Infanzia e per le prime due classi della Scuola Primaria i secondi e la frutta dovranno essere porzionati nel piatto);
- la pulizia e l'apparecchiamento dei locali adibiti a mensa;
- lavaggio stoviglie, riordino, pulizia e sanificazione dei locali adibiti sia alla preparazione che al consumo, con relative pertinenze, compreso il servizio WC e spogliatoio ad uso del personale impiegato nel servizio, manutenzione ordinaria delle attrezzature, elettrodomestici, arredi presenti nella cucina, nonché presso tutti i locali refettorio;
- il ritiro, la differenziazione e lo smaltimento dei rifiuti prodotti, nel rispetto delle disposizioni e norme vigenti nel Comune di Lascari;
- provvista di tutto il materiale igienico-sanitario occorrente per tutte le operazioni di pulizia
- derattizzazione, disinfestazione e sanificazione di tutti i locali adibiti al servizio.

Per l'esecuzione del servizio è richiesta l'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.), secondo le previsioni di cui agli art. 34 "Criteri di sostenibilità energetica ed ambientale" e 144 "Servizi di ristorazione" del D. Lgs. N. 50/2016 e del Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 24 maggio 2016.

ORGANIGRAMMA E COSTO DEL PERSONALE:

Il servizio, come descritto sopra, sarà espletato dal personale dipendente della ditta aggiudicataria; la preparazione dei pasti per la mensa scolastica dovrà avvenire presso il centro cottura situato all'interno del plesso scolastico sito in via J. F. Kennedy, dove hanno sede la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Secondaria di Primo Grado.

La Ditta dovrà, inoltre, trasportare, a propria cura e spese e con idoneo automezzo, i pasti preparati presso il centro cottura, unitamente a tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio, presso il refettorio della Scuola Primaria, sito in via Pirandello (distante circa 300 m. dal centro cottura).

L'organigramma ipotizzato per la stima del costo del personale ha le seguenti caratteristiche:

- n. 1 cuoco per 4 ore giornaliere per 5 gg. settimanali;
- n. 1 unità per 4 ore giornaliere per 5 gg. settimanali con mansioni di supporto alla preparazione dei pasti, di riassetto e pulizia
- n. 2 addetti all'apparecchiamento, distribuzione pasti e riordino per ciascun refettorio (tot. n. 6 addetti), per 4 ore giornaliere per 5 gg. settimanali.

STRUTTURA DEI COSTI

Per definire la struttura dei costi, sono stati individuati i seguenti indicatori:

- a) Spesa del personale;
- b) Spese per le derrate alimentari;
- c) Costi per servizi;
- d) Spese generali ed utile di impresa;

a) Spesa del personale:

Si fa riferimento al vigente C.C.N.L. per i dipendenti di pubblici esercizi nel settore del turismo, stimando una produzione di **160** pasti giornalieri:

- n. 1 Cuoco – 5° liv. – Paga mensile € 1.447,07 – Incidenza sul costo pasto **€ 0,19** così determinato:

$$€ 1.447,07 : 24\text{gg} : 8\text{ h} \times 4\text{ h} = € 30,15 \text{ paga giornaliera} : 160 \text{ pasti} = € 0,19$$

- n. 1 unità con mansioni di supporto preparazione dei pasti, di riassetto e pulizia – 6° liv – Paga mensile € 1.371,95 – Incidenza sul costo pasto **€ 0,17** così determinato:

$$€ 1.371,95 : 24\text{gg} : 8\text{ h} \times 4\text{ h} = € 28,58 \text{ paga giornaliera} : 160 \text{ pasti} = € 0,17$$

- n. 2 addetti alla distribuzione pasti, riassetto e pulizia (per ciascun refettorio) – 6 liv. – Paga mensile € 1.371,95 - Incidenza sul costo pasto **€ 0,35** così determinato:

$$€ 1.371,95 : 24\text{gg} : 8 \times 4\text{ h} = € 28,58 \text{ paga giornaliera} : 160 \text{ pasti} \times n.2 \text{ addetti} = € 0,35$$

b) Spese per le derrate alimentari

L'analisi dettagliata è stata effettuata su un menu-tipo per il tre ordini scolastici con riferimento agli attuali costi di mercato:

b1) pranzo-tipo Scuola dell'Infanzia: **€ 1,52**

- pasta gr 80 (€ 0,90 : 1000 x 80 gr) = € 0,07
- condimento pasta gr. 100 (€ 1,00 : 1000 x 100) = € 0,10
- secondo (pesce) gr. 80 (€ 10,00 : 1000 x 80) = € 0,80
- contorno gr. 100 (€ 0,90 : 1000 x 100) = € 0,09
- frutta gr. 200 (€ 1,50 : 1000 x 200) = € 0,30
- pane gr. 30 (€ 2,00 : 1000 x 30) = € 0,06
- condimenti vari (formaggio, olio, aceto, sale etc) = € 0,10

b2) pranzo-tipo Scuola Primaria: **€ 1,80**

- pasta gr 100 (€ 0,90 : 1000 x 100 gr) = € 0,09
- condimento pasta gr. 120 (€ 1,00 : 1000 x 120) = € 0,12
- secondo (pesce) gr. 100 (€ 10,00 : 1000 x 100) = € 1,00
- contorno gr. 100 (€ 0,90 : 1000 x 100) = € 0,09
- frutta gr. 200 (€ 1,50 : 1000 x 200) = € 0,30
- pane gr. 50 (€ 2,00 : 1000 x 50) = € 0,10
- condimenti vari (formaggio, olio, aceto, sale etc) = € 0,10

b3) pranzo-tipo Scuola Secondaria di Primo Grado: **€ 2,20**

- Pasta gr 100 (€ 0,90 : 1000 x 100 gr) = € 0,09
- condimento pasta gr. 120 (€ 1,00 : 1000 x 120) = € 0,12
- secondo (pesce) gr. 120 (€ 10,00 : 1000 x 120) = € 1,20
- contorno gr. 200 (€ 0,90 : 1000 x 200) = € 0,18
- frutta gr. 250 (€ 1,50 : 1000 x 250) = € 0,37
- pane gr. 70 (€ 2,00 : 1000 x 70) = € 0,14
- condimenti vari (formaggio, olio, aceto, sale etc) = € 0,10

c) Costi per servizi:

Comprende i costi relativi al servizio di pulizia, sanificazione, carburante, gestione automezzo e trasporto pasti per un totale complessivo stimato, per tutta la durata del servizio in € 9.000,00.

Giorni presuntivi del servizio mensa per tutta la durata dell'appalto: 262 gg.
Media giornaliera dei pasti: 160

L'incidenza sul costo pasto è stata così determinata: € 9.000,00 : 262 : 160 = € **0,21**

d) Costi di gestione ed utile di impresa:

Sul totale delle voci a) + b) + c) per tipologia di pasto, è stata calcolata la percentuale del 13% per costi di gestione e del 10% per utile di impresa, per un totale del **23%**.

CALCOLO DEL COSTO-PASTO

	Voci di spesa per singolo pasto	Scuola dell'Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di Primo Grado
a	Spesa del personale	0,71	0,71	0,71
b	Spesa per le derrate alimentari	1,52	1,80	2,20
c	Costi per servizi	0,21	0,21	0,21
d	Spese generali ed utile d'impresa (23% di a + b + c)	0,56	0,62	0,72
	TOTALE COSTO PASTO	3,00	3,34	3,84

COSTO-PASTO SOGGETTO A RIBASSO D'ASTA

Il costo del pasto da porre a base d'asta, distinto per tipologia, è così determinato:

- a) **Scuola dell'Infanzia:** € 3,00 oltre IVA 4%
- b) **Scuola Primaria:** € 3,34 oltre IVA 4%
- c) **Scuola Secondaria di Primo Grado:** € 3,84 oltre IVA 4%

QUADRO ECONOMICO DEL PROGETTO

L'importo complessivo del presente progetto è determinato dal numero di pasti, distinti per tipologia, che si prevede verranno consumati nel periodo 09.01.2017 – 15.06.2018.

Il quantitativo dei pasti che si ipotizza è il seguente:

- **n. 13.000** pasti per gli alunni della Scuola dell'Infanzia;
- **n. 16.000** per gli alunni della Scuola Primaria;
- **n. 12.000** per gli alunni della Scuola Secondaria e per il personale docente ed ATA.

I dati di cui sopra sono indicati in via previsionale e hanno valore puramente indicativo; sono stati determinati tenendo conto del numero degli alunni frequentanti la mensa, di eventuali abbandoni, assenze, applicazione del calendario scolastico, nonché della media dei consumi effettivi dell'ultimo biennio. Pertanto, i suddetti quantitativi potranno subire variazioni in aumento o in diminuzione, senza che ciò possa determinare in alcun modo variazioni di prezzo.

Importo complessivo previsionale:

• Scuola dell'Infanzia	(€ 3,00 X n. 13.000 pasti)	€ 39.000,00
• Scuola Primaria	(€ 3,34 X n. 16.000 pasti)	€ 53.440,00
• Scuola Secondaria di Primo Grado compreso personale docente ed ATA per i tre ordini scolastici	€ 3,84 X n. 12.000 pasti)	<u>€ 46.080,00</u>

Totale € 138.520,00

oltre € 1.385,20 per oneri per la sicurezza

€ 5.540,80 per IVA 4%

€ 30,00 per contributo ANAC

T O T A L E incluso oneri per la sicurezza, IVA e contributo ANAC **€ 145.476,00**

Ripartizione Esercizi Finanziari:

• Anno 2017	€ 77.000,00
• Anno 2018	€ 68.476,00
Totale	€ 145.476,00

Per l'affidamento del servizio di cui si tratta sarà espletata una procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando, con invito degli operatori economici che avranno partecipato alla manifestazione di interesse, a seguito della pubblicazione di apposito avviso esplorativo ed ammessi alla procedura di selezione.

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. n. 50/2016, in favore del concorrente che avrà riportato il punteggio complessivo più alto.

La procedura di gara sarà espletata dalla Centrale Unica Appaltante – Comune di Termini Imerese

L'Istruttore Amm.vo
F.to C. Santacolomba

Il Responsabile dell'Area
Affari Generali – Personale
F.to Dott. A. Scianna
