

COMUNE DI SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO

**PROGETTO
RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA**

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

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLE
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO
GRADO DEL COMUNE DI SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO
PERIODO 01/04/2021 - 31/08/2023
CIG: 8639493F26**

PREMESSE

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.

La Regione Veneto ha dato attuazione al citato art. 45 del D.P.R. 616/1977 assegnando ai Comuni, con Legge 2 aprile 1985 n. 31 le funzioni di cui all'art. 42 del predetto D.P.R. La L.R. 31/85 specifica in particolare, all'art. 5, che tra gli "interventi volti a favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico e l'accesso ai vari gradi di istruzione e di formazione professionale" rientra anche il servizio mensa.

La Regione Veneto ha inoltre approvato le linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto, con Deliberazione della Giunta Regionale n. 1189 del 01/08/2017, che fanno parte integrante della procedura di affidamento del servizio.

L'Amministrazione Comunale di San Michele al Tagliamento ritiene che modalità di svolgimento del servizio di refezione scolastica debbano essere 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) ovvero:

- "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020);
- "Affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene" (approvato con DM 24 maggio 2012, in G.U. n. 142 del 20 giugno 2012)"

Attualmente il servizio di refezione scolastica è affidato in appalto (con scadenza al 31/03/2021), e consiste nella fornitura delle derrate alimentari, nella preparazione e trasporto dei pasti per i bambini frequentanti 6 plessi scolastici dislocati sul territorio comunale (Scuola d'Infanzia, Scuola Primaria e secondaria), in quanto il Comune non dispone delle necessarie risorse umane e strumentali per curare direttamente il servizio.

L'Amministrazione Comunale, ha ritenuto di affidare il servizio di refezione scolastica per alunni ed insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del comune in Concessione, ai sensi dell'art. 164 e seguenti 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.

Con il nuovo affidamento si intende far incassare direttamente dalla ditta l'introito derivante dalla tariffa applicata agli utenti, imputando al Comune il costo del servizio reso per la preparazione dei pasti degli insegnanti, di eventuali altri utenti designati dal Comune e del conguaglio per le tariffe ridotte di cui sono beneficiari parte degli alunni.

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

MODALITA' DI AFFIDAMENTO PRESELTA

La modalità ottimale per la gestione del servizio di refezione scolastica è stata individuata nella concessione di servizi, prevista dagli artt. 164 e ss. del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., per le seguenti ragioni:

- strutturazione trilaterale del rapporto tra utenti del servizio, amministrazione concedente e soggetto concessionario-gestore;
- riconduzione in capo al soggetto concessionario del rischio gestionale in ordine al servizio affidato;
- possibilità di ottenere una effettiva 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.

Attraverso la concessione del servizio di refezione scolastica, il Comune auspica che la prestazione resa da una 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 stessa.

Inoltre 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.

Il soggetto gestore dovrà espletare le attività di seguito riportate:

- gestione di un sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, nonché per l'iscrizione al servizio, la riscossione delle tariffe a carico dell'utenza e la gestione degli insoluti; dovrà essere implementato un sistema per fornire assistenza, di persona o telefonica, agli utenti che ne abbiano necessità;
- preparazione dei pasti, da effettuarsi utilizzando i due centri di cottura comunali:
 1. Centro cottura di Cesarolo (ex ristorante Le Betulle);
 2. Centro cottura di Bibione, presso la scuola dell'Infanzia;
- veicolazione e consegna dei pasti;
- distribuzione dei pasti prodotti presso i locali refettorio e, durante il periodo in cui sono vigenti le misure per il contenimento dell'emergenza dovuta al COVID-19, presso alcune aule didattiche. L'amministrazione sta provvedendo ad adibire alcune aule ad aule-mensa, per ottimizzare le operazioni di sanificazione ed il servizio;
- pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, il lavaggio delle stoviglie, il conferimento dei rifiuti, e tutto quanto previsto e descritto nel capitolato speciale/condizioni particolari di contratto;

Le attrezzature messe a disposizione presso i centri cottura dovranno essere mantenute in perfetto stato di funzionamento e riconsegnate nelle medesime condizioni in cui sono state affidate.

DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della Concessione è determinata dal 01.04.2021 al 31.08.2023, con un'eventuale proroga tecnica di tre mesi, necessaria all'esperienza della procedura di affidamento al nuovo Concessionario, come specificato nel Capitolato.

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, 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 (così come stabilito dalle vigenti "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica").

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:

- è 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 delle ricariche 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 concessionaria;
- 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 o 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 aggiudicataria dovrà gestire l'incasso delle tariffe e gli insoluti, ad eccezione dei pasti per gli insegnanti e per eventuali ulteriori utenti come disposto dall'Amministrazione Comunale.

DATI RELATIVI AL SERVIZIO- COSTI- RICAVI

La scuola dell'infanzia attiva il servizio per cinque giorni a settimana e, oltre al pasto principale, è prevista uno spuntino da includersi nel costo del pasto.

La scuola primaria di San Giorgio attiva il servizio per cinque giorni a settimana, mentre la scuola primaria di Bibione, quella di Cesarolo, quella di San Michele lo attivano per un giorno a settimana, e la scuola secondaria di San Giorgio per due giorni a settimana, secondo la seguente tabella:

Plesso scolastico	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Centro Cottura
Scuola dell'infanzia di Bibione	X	X	X	X	X	Bibione
Scuola primaria di Bibione		X				Bibione
Scuola primaria di Cesarolo				X		Cesarolo
Scuola primaria di S. Michele al Tag.to			X			Cesarolo
Scuola primaria di San Giorgio	X	X	X	X	X	Cesarolo
Scuola secondaria di San Giorgio		X			X	Cesarolo

La seguente tabella è stata costruita sulla base degli iscritti e dei pasti somministrati nell'ultimo anno scolastico:

Plesso scolastico	Aprile - Giugno 2021	Settembre 2021 - Giugno 2022	Settembre 2022 - Giugno 2023	Eventuale Proroga Tecnica (3 mesi)
Scuola dell'infanzia di Bibione	4200	13090	13090	4200
Scuola primaria di Bibione	958	3876	3876	1292
Scuola primaria di Cesarolo	638	2584	2584	862
Scuola primaria di San Michele al Tagliamento	1176	4760	4760	1587
Scuola primaria di San Giorgio	4074	16490	16490	5497
Scuola secondaria di San Giorgio	974	3944	3944	1315
Centro estivo (Opzionale - Periodo dal 30/06 al 31/08)	2000	2000	2000	-
TOTALE	14020	46744	46744	14753

Ai fini del calcolo del valore della concessione si è stimata la somministrazione di un numero di pasti pari a 46.744 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 2020/2021 sono state così determinate (contribuzione dell'utenza a pasto IVA INCLUSA):

TARIFFE ANNO SCOLASTICO 2020/2021		
SCUOLA DELL'INFANZIA	€ 4,95	Pasto personale docente avente diritto: euro 4,95 IVA inclusa
SCUOLA PRIMARIA	€ 4,95	
SCUOLA SECONDARIA	€ 4,95	

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 persone disagiate, su richiesta dell'Amministrazione comunale.

Il Comune di San Michele al Tagliamento 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 i centri cottura.

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

Indicativamente il costo annuale (9 mesi) delle utenze per il centro cottura di Cesarolo ammontano a circa 3.000 € oltre ad IVA, mentre per il centro cottura di Bibione il costo annuale delle utenze (12 mesi) ammonta a circa 9.000 €.

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.

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 e i costi per la sicurezza sono stimati per un importo complessivo pari a € 1.200,00. Il D.U.V.R.I., opportunamente integrato a seguito di aggiudicazione, verrà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto.

L'Amministrazione Comunale riconoscerà al concessionario per la sola durata del periodo emergenziale € 0,50 a pasto di oneri per la sicurezza interferenziali aggiuntivi, dovuti alle misure in essere per il

contenimento dell'emergenza COVID 19.

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 di durata della e sulla scorta dei dati attuali di 46.744 pasti/anno.

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), come segue:

RISTORAZIONE SCOLASTICA (CON SOMMINISTRAZIONE)	NUMERO PASTI	COSTO UNITARIO	TOTALE
Numero pasti per la durata della concessione (01/04/2021 - 31/08/2023)	107.508	€ 5,00	€ 537.540,00
Numero pasti per la durata della proroga tecnica (01/09/2023-20/11/2023)	14.753	€ 5,00	€73.765,00
SUB TOTALE PASTI			€ 611.305,00
Oneri per la sicurezza aggiuntivi <u>corrisposti per il periodo emergenziale</u> per la durata della concessione	107.508	€ 0,50	€ 53.754,00
Oneri per la sicurezza aggiuntivi <u>corrisposti per il periodo emergenziale</u> per la durata della proroga tecnica	14.753	€ 0,50	€ 7.376,50
SUB TOTALE ONERI SICUREZZA PERIODO EMERGENZIALE			€ 61.130,50
TOTALE CONCESSIONE	122.261	-	€672.435,50

La concessione è finanziata mediante le tariffe corrisposte dagli utenti e con fondi propri di bilancio comunale.

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

VALORE DELLA CONCESSIONE PERIODO DAL 01.04.2021 AL 30.11.2023	IMPORTI IN EURO (IVA ESCLUSA)
Servizio di ristorazione scolastica	€ 611.305,00
Di cui costo della manodopera	€ 307.813,55
Oneri per la sicurezza DUVRI (non soggetti a ribasso d'asta)	€ 1.200,00
Oneri per la sicurezza aggiuntivi <u>corrisposti per il solo periodo emergenziale</u> per la durata della concessione (non soggetti a ribasso d'asta)	€ 61.130,50
TOTALE VALORE DELLA CONCESSIONE	€ 673.635,50

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 50% circa.