



COMUNE DI MONTE ARGENTARIO
Provincia di Grosseto

PROGETTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNI SCOLASTICI 2018/2019, 2019/2020, 2021/2021

PREMESSE:

Il presente progetto viene elaborato ai sensi dell'art.23 c.15 del D.Lgs 50/2016 e deve contenere:
la relazione tecnico-illustrativa del contesto in cui è inserito il progetto ;
le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art.26, c.3 D.Lgs n.81/2008;
il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;
il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e, conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale.

A) RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

Costituisce oggetto del presente appalto il servizio di Refezione Scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Monte Argentario.

Il servizio, riferito all'a.s. 2017/18, consiste nel fornire i pasti agli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie di Porto S.Stefano e di Porto Ercole.

Il servizio è articolato su cinque giorni settimanali per le scuole dell'infanzia, su due giorni settimanali per gli alunni della scuola primaria di Porto S.Stefano e su un giorno a settimana per gli alunni della scuola primaria di Porto Ercole.

Attualmente, per l'a.s. 2017/18 il servizio è svolto dalla Coop. La Peschiera con sede a Santa Fiora (GR) frazione Bagnolo loc.Fontespilli in associazione temporanea di imprese con la Soc.Coop. CAMST di Castenaso (BO), affidato con determinazione dirigenziale n. 411 del 10-06-2015 in base all'espletamento di una gara mediante procedura aperta ai sensi degli artt. 55 e 125 c.11 D.Lgs 163/06, i cui atti di gara sono stati approvati con determinazione dirigenziale n.857 del 24-12-2014.

Attraverso l'appalto pubblico del servizio di Refezione Scolastica il Comune ritiene che il servizio fornito da ditta specializzata e in possesso dei prescritti requisiti di legge, possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso a carico dell'Amm.ne Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

Gli studenti iscritti al servizio per l'anno scolastico 2017/18 sono n. 392 di cui :
scuola dell'infanzia di Porto S.Stefano n.136 scuola dell'infanzia di Porto Ercole n.53, scuola primaria di Porto S.Stefano n.114 e scuola primaria di Porto Ercole n.89.

Per i prossimi anni, considerando il trend anagrafico e la situazione attuale dei plessi scolastici, si prevede un sostanziale mantenimento del numero degli iscritti al servizio, per cui per il dimensionamento del nuovo servizio si prenderà come riferimento l'utenza dell'a.s. 2017/2018.

Personale impiegato nel servizio

Il servizio dovrà essere svolto mediante l'impiego di idonee operatrici, come da seguente dotazione minima:

SCUOLA MATERNA PORTO S. STEFANO:

- n. 1 cuoca
- n. 2 aiuto cuoca
- n. 2 aiuto in cucina

SCUOLA ELEMENTARE PORTO S. STEFANO

- n. 1 addetta al trasporto pasto e somministrazione
- n.1 addetta alla somministrazione

SCUOLA MATERNA PORTO ERCOLE

- n.1 cuoca

SCUOLA ELEMENTARE DI PORTO ERCOLE

- n. 1 aiuto cuoca
- n.1 addetta alla somministrazione

L'aggiudicatario dovrà comunicare, prima dell'inizio del servizio, l'elenco del personale impiegato con le rispettive mansioni.

L'aggiudicatario è tenuto a dare al Comune immediata comunicazione scritta in caso di sostituzione del personale e a dare immediata comunicazione al Comune di qualsiasi interruzione, sospensione o variazione del servizio.

PROGRAMMA DI ESERCIZIO

Il servizio verrà svolto secondo gli orari stabiliti dal Comune di concerto con le dirigenze scolastiche.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio sarà svolto rispettando i giorni prestabiliti, così distinti :

- scuole dell'infanzia di Porto S.Stefano e Porto Ercole: dal lunedì al venerdì ;
- scuola primaria di Porto S.Stefano: martedì e giovedì ;
- scuola primaria di Porto Ercole: mercoledì

utilizzando i rispettivi centri cottura ubicati presso le scuole dell'infanzia di Porto S.Stefano e Porto Ercole.

GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO

Attualmente tutta la gestione inerente la progettazione annuale del servizio è a carico del Comune. Anche nel nuovo servizio tale gestione rimarrà a carico del Comune.

B) INDICAZIONE E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI LA SICUREZZA

D.U.V.R.I. - Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze - ai sensi dall'art. 26, comma 3 bis, del D.Lgs. n. 81/2008, l'importo degli oneri della sicurezza è stato valutato pari a zero in quanto non sono rilevabili rischi da interferenze per i quali sia necessario adottare le relative misure di sicurezza;

C) QUANTIFICAZIONE SPESA PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

I dati principali di riferimento utilizzati per dimensionare il servizio di refezione scolastica sono :

1. Alunni assistiti nell'a.s. 2017/18 n.392

2. Giorni di effettuazione: da lunedì a venerdì per le scuole dell'infanzia, martedì e giovedì per la scuola primaria di Porto S.Stefano, mercoledì per la scuola primaria di Porto Ercole

3. Pasti complessivi previsti per ogni anno scolastico: n. 33.500

4. Nel contratto per il nuovo affidamento saranno a carico della ditta affidataria, in analogia a quanto previsto nell'attuale contratto di servizio:

- costo del personale ;

- costi per la gestione amministrativa, di segreteria ed in generale tutti i costi derivanti da una corretta gestione del servizio trasporto.

D) PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

L'appalto del nuovo servizio assistenza alunni sugli scuolabus avrà la durata di tre anni scolastici a partire dal mese di settembre 2018 e fino al 30 giugno 2021

1) Importo a base di gara : Euro 4,50 a pasto

2) Importo stimato complessivo dell'appalto : corrispettivo relativo a tre anni scolastici € 452.250,00 Iva esclusa

IMPORTO DEL SERVIZIO		
A.1	IMPORTO DEL SERVIZIO	€ 452.250,00
A.2	ONERI PER LA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO	€ 0,00
IMPORTO TOTALE DEL SERVIZIO (A1+A2)		€ 452.250,00
SOMME A DISPOSIZIONE		
B.1	I.V.A. 4% (sulle voci di cui al punto A.1e A.2)	€ 18.090,00
B.2	CONTRIBUTO AUTORITA' DI VIGILANZA	€ 225,00
B.3	SPESE PER PUBBLICITA'	€ 2.000,00
B.4	INCENTIVI ALLA PROGETTAZIONE PARI AL 2%	€ 9.045,00
B.5	IMPREVISTI E ARROTONDAMENTI	€ 1.890,00
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE (B1+B2+B3+B4+B5)		€ 31.250,00
IMPORTO TOTALE DELL'APPALTO (A+B)		€ 483.500,00

Per la valutazione dell'appalto di gara si è considerato appropriato utilizzare il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

A tal fine l'offerta tecnica da presentarsi da parte dei partecipanti alla gara dovrà prevedere i seguenti parametri:

a) descrizione del modello organizzativo del servizio

b) descrizione del modello di gestione dei rapporti con il personale

c) corsi di formazione per il personale

d) impiego di beni strumentali e volontari.

Si precisa che l'offerta economica formulata dal concorrente dovrà essere comprensiva dei seguenti costi:

- costo contrattuale, derivante dall'applicazione del CCNL di riferimento, corrispondente ai profili degli operatori impiegati, compresi eventuali integrativi territoriali, come da tabelle emanate dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, o, in loro assenza, sottoscritte dalle Organizzazioni Sindacali e Datoriali firmatarie dello stesso CCNL;
- costi di coordinamento derivanti dalla autonomia organizzativa dell'organizzazione;
- costi di ammortamento dei mezzi, delle attrezzature e dei prodotti necessari all'espletamento del servizio;
- costi generali (nelle percentuali previste per il settore dei servizi);
- costi derivanti da specifici adempimenti inerenti la normativa sulla sicurezza del lavoro (D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni).

Completano il presente progetto i seguenti elaborati :

- Capitolato speciale d'appalto
- Disciplinare di gara e allegati
- Schema contratto di appalto