



Acerenza



Banzi



Forenza



Genzano di L.



Palazzo S. G.



S. Chirico N.



Tolve

Unione Dei Comuni Alto Bradano

-Acerenza (Pz)-

C. F. 96070400765

Viale I° Maggio N.1 – 85011 – ACERENZA – (Pz) Tel. 0971742011 – Fax 0971749570

PROGETTO

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

nei Comuni di Acerenza, Banzi, Forenza, Genzano di Lucania
e Maschito per gli anni 2017 - 2018 - 2019 - 2020.

Acerenza, 29/08/2016

Il Segretario
Dr. Giovanni Bevilacqua

Art. 1)

Finalità del servizio di ristorazione collettiva scolastica

Le finalità generali del servizio di ristorazione e refezione collettiva scolastica sono quelle di consentire agli alunni iscritti alle scuole dell'infanzia ed alle primarie dei comuni di Acerenza, Banzi, Forenza, Genzano di L. e Maschito nonché agli alunni delle scuole secondarie di 1 grado di Forenza e Maschito, di usufruire del servizio di mensa scolastica obbligatoria per le sezioni a tempo pieno delle scuole primarie e prolungato per le scuole secondarie di 1° grado al fine di agevolare i compiti educativi delle famiglie e per rendere effettivo il diritto allo studio.

Tali finalità rientrano nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative, di competenza comunale, sono state trasferite all'Unione Dei Comuni Alto Bradano in attuazione dell'art. 14 del D.L. n78 del 31/05/2010 e che l'Unione gestisce in forma associata per conto dei suddetti Comuni e del Comune di Maschito, per quest'ultimo in forza di specifica convenzione ai sensi dell'art. 30 del TUEL 267/2000.

Art. 2)

Modalità di gestione e durata

Si propone una gestione del servizio esternalizzata ad operatori qualificati nel campo della ristorazione collettiva e scolastica che possano offrire le migliori garanzie di qualità, igiene, sanitarie ed economiche possibili. La durata dell'affidamento è prevista per un periodo di quattro anni scolastici, al fine di consentire alle imprese partecipanti alla gara di poter proporre offerte più vantaggiose con possibilità di maggiori investimenti.

Si propone l'affidamento in concessione, con tutte le garanzie che questa di affidamento offre ed in particolar modo per il fatto che il soggetto affidatario si assume il rischio economico del servizio, non ultimo per il fatto che ogni utente deve corrispondere direttamente al concessionario l'importo del buono pasto, mentre i comuni provvederanno al pagamento solo della quota di loro spettanza. Il sistema gestionale sarà totalmente informatizzato, a carico del soggetto affidatario.

Art. 3)

Beneficiari del servizio e plessi di riferimento

Il servizio mensa è riservato: a) Agli alunni delle scuole dell'infanzia; b) Agli alunni delle scuole primarie; c) Agli alunni delle scuole secondarie di primo grado ; d) Al personale docente e non docente avente diritto al pasto che presta la propria opera presso le scuole sottoelencate:

ACERENZA:

- Scuola dell'infanzia sita in via Mons. Cavalla n. 1;
- Scuola primaria sita in via Vitt. Eman. III;

N. di pasti annui stimato: 12.800;

appartenenti all'Istituto Comprensivo di Pietragalla.

BANZI

- Scuola dell'infanzia sita in via Roma n. 4;
- Scuola primaria sita in via Roma n. 2;

N. di pasti annui stimato: 9.600;
Appartenenti all'Istituto Comprensivo di Genzano di Lucania.

FORENZA

- Scuola dell'infanzia;
- Scuola primaria;
- Scuola media inferiore
Unico plesso scolastico sito in contrada da Sirleo n. 16,
appartenenti all'Istituto Comprensivo di Palazzo San Gervasio.

N. di pasti annui stimato:14.400;

GENZANO DI L.

- Scuola dell'infanzia sita in via Enrico Fermi;
- Scuola primaria sita in via Nino Bixio n. 1;
N. di pasti annui stimato:40.000;

appartenenti all'Istituto Comprensivo di Genzano di Lucania.

MASCHITO

- Scuola dell'infanzia in via Foscolo;
- Scuola primaria e Scuola media inferiore, ambedue in via Dante n. 2;

N. di pasti annui stimato: 15.500

Appartenenti all'Istituto Comprensivo di Palazzo San Gervasio.

Secondo i dati su riportati, stimati in via presuntiva dai Comuni in base al numero di utenze che frequenteranno le scuole, il servizio prevede una erogazione annua di n. 92.300 pasti, mentre per il quadriennio preso in considerazione il numero di pasti da erogarsi ammonta complessivamente 369.200 unità.

Tutta l'organizzazione del servizio e le modalità di esecuzione, i menù e le diete particolari, le tabelle dietetiche previste dall'autorità sanitaria competente, le garanzie, le condizioni ed i termini richiesti al soggetto operatore, sono previsti nel capitolato speciale, al quale ci si riporta.

Art. 4)

Controllo della qualità della produzione e del servizio

I pasti forniti devono essere preparati a regola d'arte, nel pieno rispetto delle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto e secondo le più accurate procedure che ne garantiscano la qualità organolettica e l'assoluta sicurezza igienica.

E' facoltà dell'Unione effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di produzione pasti nonché presso i vari centri di ristorazione delle varie scuole servite, al fine di verificare la rispondenza del servizio reso alle norme contrattuali e giuridiche previste.

E' inoltre facoltà dell'Unione disporre senza limitazione di orario la presenza presso il centro di produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge.

Gli organismi preposti ai controlli sono:

- Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ULSS territoriale che svolge istituzionalmente il controllo igienico sanitario e nutrizionale sui pasti somministrati.
- Ufficio Servizi Scolastici dell'Unione, che potrà incaricare o delegare soggetti esperti in materia, attraverso ispezioni relative alle condizioni generali del servizio di refezione scolastica.
- I Comitati per la Mensa Scolastica istituiti presso le scuole servite. I componenti dei comitati anzidetti saranno opportunamente informati attraverso la sottoscrizione per presa visione del Regolamento sulle mense scolastiche relativamente ai controlli da effettuare sul servizio di refezione. I membri dei Comitati Mensa potranno richiedere l'intervento dell'Unione per problemi o anomalie che dovranno essere segnalati in maniera tempestiva, precisa e circostanziata al fine di consentire interventi efficaci.

Sarà previsto un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza. Tale sistema sarà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine sarà effettuata con modalità diverse e dovranno essere previsti due strumenti d'indagine:

- questionario quadrimestrale, dopo i primi quattro mesi e per tutta la durata della contratto sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto da parte degli alunni, degli insegnanti e dei componenti del comitato mensa;
- questionario annuale sulla qualità, quantità ed appetibilità percepita del pasto da parte delle famiglie;

Dovranno essere previste delle schede di rilevazione degli scarti (avanzi del pasto) e del cibo non distribuito, per la verifica del gradimento dei commensali e, se presenti, saranno analizzate le motivazioni legate al mancato gradimento del pasto (qualità del pasto, gusto, ecc.) con l'individuazione dei correttivi da apportare al servizio.

A cadenza trimestrale il responsabile del servizio nominato dal contraente dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio stesso.

Art.5)

Rischi da Interferenze -Duvri

Si precisa, ai sensi e per gli effetti della L. 3 agosto 2007, n. 123, recante "Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro", che il servizio presenta rischi da interferenza.

L'Appaltatore è obbligato a integrare in cooperazione con l'Unione ed eventualmente anche con soggetti terzi datori di lavoro in ambito scolastico, il Documento di Valutazione dei rischi Interferenziali, allegato ai documenti di gara, in adempimento dell'obbligo previsto dal D. Lgs. 81/2008, nei casi in cui ci siano interferenze durante l'espletamento del servizio.

Art.6)

Quadro Economico

Il costo del servizio per unità di pasto erogato, al lordo di ogni altro onere e degli oneri per la sicurezza sui luoghi di lavoro che sono a carico del concessionario, è stato

determinato in € 3,60 al netto dell’IVA nella misura del 4%. La determinazione è avvenuta assumendo come riferimento la media dei prezzi di appalto utilizzati dai Comuni vicini per il medesimo servizio. Pertanto, la stima degli oneri necessari per l’acquisizione del servizio per il quadriennio 2016/2020 viene riassunta nel seguente prospetto economico:

Somme a base di gara		Importi in Euro
a)	Importo corrispettivo del servizio € 3,60 x 92.300x4anni	€ 1.329.120,00
b)	Importo per oneri sicurezza (a carico dell’affidatario)	0,00
Totale a base di gara		€ 1.329.120,00
Somme a disposizione		
c)	Iva 4%	€ 53.165,00
d)	Contributo C.U.C. (0.6% dell’importo a base di gara)	€ 7.974,00
e)	Contributo AVCP	€ 600,00
f)	Spese per espletamento procedure di gara	€ 7.000,00
Totale somme a disposizione		€ 68.739,00
TOTALE complessivo		€ 1.397.859,00

Tabella dei costi ripartiti per Comune

1 COMUNE	2 UTENZE ANNUE	3 CORRI- SPETTIVO ANNUO	4 CORRISPET- TIVO X 4 ANNI	5 IVA	6 CON- TRIB. AVCP	7 SPESE DI PROCE- DURA	8 CONTR. CUC	9 TOT. 4+5+6+7+8
ACERENZA	12.800	46.080,00	184.320,00	7.373,00	83,00	970,00	1.106,00	193.852,00
BANZI	9.600	34.560,00	138.240,00	5.530,00	62,00	730,00	829,00	145.391,00
FORENZA	14.400	51.840,00	207.360,00	8.294,00	93,00	1.090,00	1.244,00	218.081,00
GENZANO	40.000	144.000,00	576.000,00	23.040,00	260,00	3.040,00	3.456,00	605.796,00
MASCHITO	15.500	55.800,00	223.200,00	8.928,00	102,00	1.170,00	1.339,00	234.739,00
TOT.	92.300	332.280,00	1.329.120,00	53.165,00	600,00	7.000,00	7.974,00	1.397.859,00

La ripartizione delle singole voci di spese è fatta con riferimento al numero annuo di utenze.