



# COMUNE DI PALAZZO SAN GERVASIO

(Provincia di Potenza)

Via Roma, 34 - cap. 85026 - Tel. (0972) 44246 - fax 44879

C.F. 95000410761 - P.I. 01141760767

[www.comune.palazzo.pz.it](http://www.comune.palazzo.pz.it) e-mail: [comunepalazzo@rete.basilicata.it](mailto:comunepalazzo@rete.basilicata.it)

P.E.C. [comune.palazzo@cert.ruparbasilicata.it](mailto:comune.palazzo@cert.ruparbasilicata.it)

## PROGETTO

### SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

nel Comune di Palazzo San Gervasio per gli anni 2018 - 2019  
- 2020.

Palazzo San Gervasio, ottobre 2017

Il Responsabile del Procedimento  
F.to rag. Giuseppe GATTI

## **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 del Comune di Palazzo San Gervasio, 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.

## **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 tre 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 il Comune provvederà al pagamento solo della quota di sua 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) Al personale docente e non docente avente diritto al pasto che presta la propria opera presso l'Istituto Comprensivo di Palazzo San Gervasio sito in Piazza Caduti n. 22-24.

Secondo i dati su riportati, stimati in via presuntiva dal Comune in base al numero di utenze che frequenteranno le scuole, il servizio prevede una erogazione annua di n. 27.000 pasti, mentre per il triennio preso in considerazione il numero di pasti da erogarsi ammonta complessivamente 81.000 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 del Comune 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 del Comune 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 del Comune, 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 del Comune 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 il Comune 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 € 3,90 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 2018/2020 viene riassunta nel seguente prospetto economico:

<b>Somme a base di gara</b>		<b>Importi in Euro</b>
a)	Importo corrispettivo del servizio € 3,90 x 27.000x3anni	<b>€ 315.900,00</b>
b)	Importo per oneri sicurezza (a carico dell'affidatario)	0,00
<b>Totale a base di gara</b>		<b>€ 315.900,00</b>
<b>Somme a disposizione</b>		
c)	Iva 4%	€ 12.636,00
d)	Contributo C.U.C. (0.6% dell'importo a base di gara)	€ 1.895,40
e)	Contributo AVCP	€ 225,00
f)	Spese per espletamento procedure di gara	€ 5.000,00
g)	Incentivo ex art. 113 D.Lgs. 50/2016	€ 6.318,00
<b>Totale somme a disposizione</b>		€ 26.074,40
<b>TOTALE complessivo</b>		<b>€ 341.974,40</b>