COMUNE DI LASCARI

CITTA' METROPOLITANA DI PALERMO
P.zza A.Moro, 6 – 90010 Lascari (PA) – P.I. 00549740827 –
Tel. 0921/605970
www.comune.lascari.pa.it

AREA AFFARI GENERALI - PERSONALE

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

per la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado di Lascari
Anno scolastico 2022 – 2023

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.
Detto servizio 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.
Il Comune non possiede né personale specializzato in possesso dei prescritti requisiti di legge né un'adeguata organizzazione di mezzi e strumenti per gestire in proprio il servizio, per cui deve procedere alla sua esternalizzazione. Attraverso l'affidamento ad operatore esterno specializzato nel settore, il Comune ritiene si possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso in capo all'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.
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 l'A. S. 2022 – 2023, 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, refettorio ed aule da parte della ditta aggiudicataria; sono a carico del Comune il pagamento dei canoni e delle utenze connesse alla realizzazione del servizio (energia elettrica, gas ed acqua) e la fornitura di acqua potabile per gli utenti del servizio per tutta la durata del medesimo;
Occorre rilevare che la Scuola Primaria di Lascari, avente sede in via L. Pirandello, è temporaneamente allocata presso l'edificio di Via J. F. Kennedy, sede della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Secondaria di Primo Grado, a causa dei lavori di edilizia antisismica ed efficientamento energetico che interessano il suddetto edificio. Tale diversa disposizione dei plessi ha comportato la necessità di realizzare dei lavori di adeguamento dei locali per ospitare gli alunni della Scuola Primaria.
In detto ambito, è stata individuata la soluzione provvisoria più idonea a garantire l'attivazione del servizio, esplicitata in un documento condiviso tra questo Ente e l'Istituzione Scolastica, denominato "Piano operativo delle misure di prevenzione per garantire il rispetto delle norme di igiene e sicurezza per il regolare svolgimento del servizio di refezione scolastica A.S. 2022/2023" e che contiene nel dettaglio le modalità di erogazione del servizio di cui si tratta.
Il presente progetto è elaborato sulla base dei fabbisogni comunicati dall'Istituzione scolastica e dei dati rilevabili dall'ultimo biennio e potranno subire variazioni in aumento o in diminuzione, allorquando verranno acquisiti dalla direzione scolastica i dati aggiornati.
Sono ammessi a fruire del servizio anche gli insegnanti ed il personale ATA addetto alla vigilanza ed all'assistenza degli alunni dei tre plessi scolastici ed all'occorrenza anche le varie figure specializzate (educatore, assistente all'autonomia e comunicazione, assistente igienico-personale), in servizio al momento della somministrazione dei pasti; agli stessi dovrà essere somministrato il menu previsto per gli alunni della Scuola Secondaria di Primo Grado, adeguato nelle quantità.

L'Amministrazione Comunale, nell'ambito della determinazione 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, come da delibera di G.M. n. 80 del 05.09.2006. 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 agli operatori economici interessati alla procedura di affidamento 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: i pasti vengono distribuiti per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado e per il personale docente e ATA presso il refettorio del plesso di Via J. F. Kennedy, secondo la capienza indicata nel Piano Operativo e, per quelli che eccedono tale capienza, nelle aule didattiche; il servizio viene espletato in due turni, uno successivo all'altro, intervallati dalle previste procedure di sanificazione dei locali.

DIMENSIONAMENTO DELLA MENSA SCOLASTICA

Il dimensionamento della mensa scolastica è rapportato al numero degli alunni della scuola dell'obbligo che usufruiscono del servizio.
La durata del servizio è stabilita a decorrere dalla data di consegna del servizio (presumibilmente entro il 28.11.2022) e fino alla chiusura dell'anno scolastico in corso o diversa data concordata con l'Istituzione Scolastica.
Si prevede la somministrazione di circa 220 pasti giornalieri suddivisi in due turni.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio mensa sarà strutturato come segue:

- Scuola dell'Infanzia: dal lunedi al venerdi
- Scuola Primaria: dal lunedi al venerdi
- Scuola Secondaria di Primo Grado: lunedì e mercoledì

Il quantitativo che si ipotizza, per il periodo novembre 2021 – giugno 2022 è il seguente:

- **n. 5.000** pasti per gli alunni della Scuola dell'Infanzia;
- **n. 14.000** per gli alunni della Scuola Primaria;
- **n. 4.200** per gli alunni della Scuola Secondaria e per il personale docente ed ATA

Il servizio dovrà comprendere:

- approvvigionamento delle derrate alimentari e conservazione degli stessi;
- 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, sanificazione (così come stabilito dalle vigenti linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica) e l'apparecchiamento dei locali adibiti a mensa;

- lavaggio stoviglie, riordino, pulizia e sanificazione (secondo le richiamate linee guida) dei locali adibiti alla preparazione e del refettorio, 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 D.M. 10.03.2020.
I pasti sono preparati come da menù, con le grammature e secondo le tabelle allegate al presente progetto, predisposte dal nutrizionista incaricato e vidimate dall'A.S.P. di Palermo – Dipartimento di Prevenzione Area 2 – Cefalù.

ORGANIGRAMMA E COSTO DEL PERSONALE:

Il servizio, come descritto sopra, sarà espletato dal personale dipendente della ditta affidataria; 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.
L'organigramma ipotizzato per la stima del costo del personale ha le seguenti caratteristiche:

- n. 1 cuoco – 5° liv. - per 5 gg. settimanali;
- n. 1 unità – 6° liv. - per 5 gg. settimanali con mansioni di supporto alla preparazione dei pasti, di riassetto e pulizia;
- n. 6 unità – 6° liv. – addetti all'apparecchiamento, distribuzione pasti nelle aule e refettorio per 5 gg. settimanali;

Ai fini della quantificazione dell'incidenza del costo del personale sul singolo costo/pasto è stato considerato il costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende del settore turismo – Comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva", di cui alle tabelle del Ministero del lavoro e delle politiche sociali in relazione alle figure che compongono l'organico necessario e richiesto, secondo profili professionali e ruoli, di cui al precedente comma.

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 di pulizia e sanificazione giornaliera dei locali e del servizio di derattizzazione e disinfestazione;
d) Spese generali ed utile di impresa;

CALCOLO DEL COSTO-PASTO

	Voci di spesa per singolo pasto	Scuola dell'Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di Primo Grado
a	Spesa del personale	1,06	1,06	1,06
b	Spesa per le derrate alimentari	2,27	2,54	2,80
c	Costi per servizi	0,20	0,20	0,20
d	Spese generali ed utile d'impresa (15% di a + b + c)	0,53	0,57	0,61
	TOTALE COSTO PASTO	**4.06**	**4,37**	**4,67**

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**: € 4,06 oltre IVA 4%

b) **Scuola Primaria**: € 4,37 oltre IVA 4%

c) **Scuola Secondaria di Primo Grado**: € 4,67 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 nell'A.S. 2022 – 2023.
Il quantitativo dei pasti che si ipotizza è il seguente:

- **n. 5.000** pasti per gli alunni della Scuola dell'Infanzia;
- **n. 14.000** per gli alunni della Scuola Primaria;
- **n. 4.200** 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	(€ 4.06 X n. 5.000 pasti)	€ 20.300,00
• Scuola Primaria	(€ 4,37 X n. 14.000 pasti)	€ 61,180,00
• Scuola Secondaria di Primo Grado compreso personale docente ed ATA per i tre ordini scolastici	(€ 4,67 X n. 4.200 pasti)	€ 19.614,00

Totale **€ 101.094,00** soggetto a ribasso
oltre a oneri per la sicurezza € 1.010,94 non soggetto a ribasso
€ 4.043,76 per IVA 4%
€ 30,00 per contributo ANAC

T O T A L E incluso oneri per la sicurezza, IVA e contributo ANAC **€ 106.178,70**

Ripartizione Esercizi Finanziari:

• Anno 2022	€ 17.721,70
• Anno 2023	€ 88.457,00
Totale	**€ 106.178,70**

Il Responsabile dell'Area
Affari Generali – Personale
C. Santacolomba
_____