STUDIO DI FATTIBILITA' E STIMA DEI COSTI

OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA "AA. SS. 2023-24/2024-25/2025-26"

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO: Il servizio ha per oggetto la ristorazione scolastica nei plessi scolastici appartenenti agli Istituti Comprensivi del territorio del comune di Montalto Uffugo (Montalto Centro, Scalo e Taverna) per gli alunni, personale docente e collaboratori scolastici aventi diritto per gli anni scolastici 2023-2024, 2024-2025, 2025-2026. L'esecuzione completa dell'appalto articolato in tutte le sue fasi prevede l'affidamento dei seguenti servizi:

a) preparazione, confezionamento, trasporto e consegna in tutti i giorni feriali (escluso il sabato, i giorni festivi o di vacanza) di un pasto giornaliero agli alunni frequentanti le scuole statali dell'infanzia e primaria del territorio comunale, che usufruiscono della mensa, secondo il calendario scolastico, nonché di un pasto giornaliero agli insegnanti, educatori ed ai collaboratori aventi diritto, con una componente in prevalenza biologica;

b) somministrazione dei pasti con personale della Ditta nei refettori e/o aule dei plessi scolastici del Comune di Montalto;

c) fornitura di articoli complementari quali: tovagliette, bicchieri, posate e quant'altro necessario alla consumazione del pasto;

d) apparecchiatura tavoli, sparecchiatura e pulizia locali.

Per la stima della base d'asta, si è tenuto conto dell'andamento delle annualità scolastiche precedenti, in quanto al numero medio dei pasti, oltre che dei prezzi di mercato, in quanto al costo di ciascun buono pasto.
Oltre a consentire la permanenza a scuola degli alunni che frequentano percorsi didattici con rientro pomeridiano, la ristorazione scolastica rappresenta un importante momento educativo e di socializzazione condiviso con la scuola. Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione Comunale, si propone anche obiettivi di educazione alimentare, fornendo una dieta studiata nel rispetto della salute degli utenti.
I pasti verranno preparati presso il centro di cottura dell'appaltatore; tutti i pasti, in vaschette monoporzione, saranno trasportati con automezzi idonei in dotazione all'appaltatore, in appositi contenitori idonei al mantenimento delle temperature, presso le sedi dei vari terminali individuati nel capitolato speciale d'appalto.
La distribuzione dei pasti dovrà avvenire, a cura della ditta appaltatrice, presso i seguenti plessi scolastici appartenenti agli Istituti Comprensivi Montalto Centro, Scalo e Taverna:

1) Scuola dell'Infanzia Montalto Centro

2) Scuola Primaria Montalto Centro

3) Scuola dell'Infanzia Settimo e Sant'Antonello (via Trento – Via Cosenza)

4) Scuola dell'Infanzia Montalto Scalo (Villaggio)

5) Scuola dell'Infanzia Pianette

6) Scuola dell'Infanzia Taverna (Via Perugia, via Manzoni e via Borsellino)

7) Scuola Primaria Taverna (via P. Borsellino)

Il servizio consisterà nell'approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione e confezionamento dei pasti, trasporto e consegna all'unità terminale di distribuzione, allestimento delle aule/refettori e distribuzione dei pasti agli utenti (alunni, personale docente e collaboratori scolastici) e nelle successive operazioni di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e degli utensili nonché di pulizia e riassetto dei locali utilizzati per la ristorazione.
Il pasto giornaliero per la refezione scolastica dovrà essere quello risultante dalle tabelle dietetiche e dal menu' allegati al capitolato. La programmazione dovrà essere sempre esposta nei locali mensa. In occasione del Natale, Carnevale, Pasqua ed a fine anno scolastico, l'Amministrazione Comunale, attraverso gli organismi preposti (ASP), si riserva la facoltà di predisporre menù particolari senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.
Il centro di cottura deve aver la possibilità di preparare "diete speciali", cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla ristorazione scolastica, che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.
Inoltre dovrà essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale e dovrà essere altresì garantita l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose.
Il numero dei pasti giornalieri è indicativamente quantificato in n. **500**, per un totale indicativo di n. **80.000** (pasti giornalieri x **160** giorni scuola annui) pasti ad anno scolastico ed un totale complessivo indicativo di n. **240.000** (totale pasti ad anno scolastico x 3 anni) pasti nel periodo contrattuale. Tra gli utenti del servizio sono compresi insegnanti e collaboratori scolastici. Il numero dei pasti e le modalità temporali di svolgimento del servizio dichiarati nel presente documento hanno mero valore indicativo e non sono vincolanti per il Comune, essendo subordinati a circostanze non prevedibili.
L'organico dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio e tenere conto della dislocazione dei punti mensa e trasporto. L'Aggiudicatario per l'espletamento del servizio dovrà impiegare almeno un numero minimo di 3 unità tra cuoco ed aiuto cuoco, n. 2 autisti, n.10 addetti sala mensa.
Lo schema-tipo del pasto giornaliero per tutti gli utenti del servizio refezione è composto da:

1. un primo piatto
2. un secondo piatto
3. un contorno
4. pane
5. frutta fresca di stagione (tre tipi diversi a settimana)
6. una bottiglia di acqua da 50 cl.

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nel Decreto 18 dicembre 2017 Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche emanato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e il Ministero della Salute, al quale integralmente ci si riporta.

Per “mensa biologica” si intende il Servizio di refezione collettiva scolastica conforme ai requisiti previsti nel Decreto suindicato.
Per “prodotto biologico” o “alimento biologico” si intende il prodotto ottenuto in conformità alle norme stabilite dal Regolamento (UE) 2018/848.

Per ogni ulteriore specifica si rinvia al documento recante il capitolato speciale descrittivo e prestazionale del servizio di ristorazione scolastica nonché ai seguenti allegati:

- Allegato “A” – Caratteristiche tecniche delle derrate alimentari;
- Allegato “B” – Tabelle Dietetiche: Composizione e grammatura indicativa per porzione
- Allegato “C” – Menù settimanale

STIMA DEL COSTO DEL SERVIZIO E VALUTAZIONE DELL’IMPORTO A BASE D’ASTA

La valutazione dei costi, tenendo a riferimento il parametro posto a base d’asta per la precedente gara e gli attuali prezzi di mercato, con particolare riferimento all’incidenza del costo delle **materie prime di origine biologica e locali**, parte dal quantitativo di pasti annui, precisando tuttavia, che, per la gara in oggetto, tale quantitativo è da intendersi come valore puramente indicativo, e come tale, in alcun modo costituisce impegno per l’Amministrazione Comunale.
Il numero giornaliero dei pasti viene infatti quantificato sulla base di un trend storico e sulla dimensione presumibile dell’utenza futura.

PARAMETRI DI CALCOLO	
Giorni di esercizio anno scolastico	160
N° Pasti giornalieri (presunto)	500
N° Pasti/anno	80.000

Per la stima dell’importo presunto delle singole voci di costo, si è fatto riferimento ai dati del personale impiegato nell’appalto in scadenza, nonché ai costi medi di mercato desunti in base ad indagini svolte dalla stazione appaltante.

Il costo del singolo pasto da porre a base di gara è stato stimato in **€ 4,61** oltre IVA (4%), secondo l’analisi dei costi di seguito riportata.

STIMA COSTO SINGOLO PASTO

		NOTE
Costo medio derrate (biologico)	€ 2,08	
Costo personale	€ 1,53	*Valutazione svolta applicando le tabelle ministeriali del costo del lavoro per il CCNL ristorazione collettiva “*CCNL dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo*”
Materiale ausiliario (stoviglie, materiale di pulizia, detergenti ecc)	€ 0,30	
Costi di funzionamento (trasporto, utenze, oneri di sicurezza aziendali)	€ 0,4	

Utile impresa	€ 0,3	
COSTO SINGOLO PASTO	**€ 4,61 (+iva)**	

Numero di pasti stimati utenza attesa = **n. 500**

Numero di giorni/anno servizio mensa =**n. 160**

Costo singolo pasto =**€ 4,61 soggetto a ribasso**

Stima spesa servizio annuale **=** 500*160*4, 61 **= € 368.800,00 + iva (4%)**

Stima spesa servizio triennio **= € 1.106.400,00 + iva (4%)**

Oneri sicurezza stimati per il triennio = **€ 2.010,00 (€ 670,00 per ogni anno di servizio)**

Importo totale appalto triennio = 1.106.400,00+2.010,00= **€ 1.108.410,00 + iva (4%)**

Con riferimento all'oggetto dell'appalto sono stati valutati i rischi da interferenza, meglio specificati nell'apposito D.U. V.R.I. e i relativi costi ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, pari a € 2.010,00 (Euro Duemiladieci/00).

STIMA COSTO DEL SERVIZIO:

COSTO SINGOLO PASTO	**€ 4,61**
N° PASTI/ANNO	**80.0000**
TOTALE/ANNO	**€ 368.800,00**
ONERI DI SICUREZZA	**€ 670,00**
IMPORTO COMPLESSIVO SERVIZIO (IVA ESCL.)	
per **1** anno di servizio	**€ 369.470,00**
per **3** anni di servizio	**€ 1.108.410,00**
IMPORTO COMPLESSIVO SERVIZIO (IVA INCLUSA 4 %)	
per **1** anno di servizio	**€ 384.248,80**
per **3** anni di servizio	**€ 1.152.746,40**

QUADRO ECONOMICO

A) IMPORTO COMPLESSIVO SERVIZIO A BASE DI GARA (3 ANNI)	
Importo del servizio	€ 1.106.400,00
Oneri di sicurezza (non soggetti a ribasso)	€ 2.010,00
A)	**€ 1.108.410,00**
B) ONERI FISCALI - IVA (4 %)	**€ 44.336,4**
C) INCENTIVI FUNZIONI TECNICHE ART. 45 D.LGS. 36/2023 (2% IMPORTO BASE DI GARA)	**€ 22.168,2**
D) CONTRIBUTO ANAC STAZIONE APPALTANTE (Delibera n.621 del 20/12/2022)	**€ 660,00**
E) SPESE PER PUBBLICAZIONI	**€ 3.000,00**
TOTALE A)+B)+C)+D)+E)	**€ 1.178.574,6**