



COMUNE DI BELLINZAGO NOVARESE
Provincia di Novara

PROGETTO DI SERVIZIO
PER LA GESTIONE IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
E REALIZZAZIONE LOCALE REFETTORIO/SALA POLIFUNZIONALE
(Articoli 164 e segg. e 23 commi 14 e 15 del D.lgs. 18.04.2016 n.50 e ss.mm.ii.)

PREMESSA

Il presente progetto per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica e la realizzazione di un locale refettorio/sala polivalente è redatto ai sensi dell'art. 23 del D.lgs. 18.04.2016 n.50 e ss.mm.ii. e si articola nei seguenti contenuti:

1. Relazione tecnico-illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito il servizio e alla motivazione della scelta progettuale;
2. Prospetto economico;
3. Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale.

1.1. Descrizione generale dell'intervento: situazione attuale e motivazione della scelta progettuale

Situazione attuale

Il servizio di refezione scolastica del Comune di Bellinzago Novarese è destinato

a) Ai bambini del Nido secondo l'organizzazione riprogettata con la deliberazione consiliare n.22 del 29.04.2017 che comprende:

- La sezione lattanti
- La sezione divezzi
- La "Sezione primavera"

Fino ad un massimo di 48 bambini

- b) Agli alunni della Scuola dell'infanzia statale con n.29 iscritti.
- c) Agli alunni scuola primaria statale con al momento n. 560 iscritti.

Il servizio di refezione presso il nido comunale, la sezione primavera e la scuola dell'infanzia statale è attualmente gestito mediante affidamento in appalto a ditta specializzata con preparazione dei pasti in loco con utilizzo della cucina attrezzata presente presso i locali del nido.

Il servizio di refezione presso la scuola primaria statale è attualmente gestito, tramite pasti veicolati da idoneo centro di cottura, mediante affidamento in concessione a diversa ditta specializzata.

Motivazione scelta progettuale

Ricondurre ad unitarietà la gestione del servizio di refezione scolastica razionalizzando, con il superamento dell'attuale duplicazione, le procedure e al contempo dotare la scuola primaria di un'adeguata sala mensa, da potersi utilizzare anche come sala polivalente, in luogo dell'attuale seminterrato dell'edificio denominato "ala nuova", con una capienza insufficiente alle effettive esigenze dell'utenza.

1.2 - Obiettivi e finalità

Il presente progetto è finalizzato all'affidamento in concessione, tramite un unico appalto e quindi un unico interlocutore, del servizio di refezione scolastica per tutti gli ordini di scuola sopra citati, prevedendo altresì la realizzazione di una sala polivalente di superficie minima 200 mq. da utilizzare quale locale refezione in orario scolastico, ed a sala polivalente in orario extrascolastico, secondo le specifiche tecniche meglio individuate nel documento di cui al punto 4.

Gli obiettivi e le finalità che si intendono perseguire e che costituiscono anche i criteri per la valutazione delle prestazioni a carico del soggetto esterno che si aggiudicherà la gara sono i seguenti:

- Assicurare alti standard qualitativi e professionali nella gestione del servizio di refezione scolastica, concorrendo quindi a garantire l'effettivo diritto allo studio nelle sue varie sfaccettature;
- Promuovere la salute ed un corretto stile alimentare fin dai primi anni di vita.
- Disporre di un idoneo locale refettorio/ sala polifunzionale in coerenza con il quadro architettonico di riferimento e con l'obiettivo di valorizzare la qualità complessiva dei luoghi e secondo gli indirizzi della Amministrazione Comunale meglio esplicitati nel documento di cui al punto 4.

1.3 - Descrizione dei servizi in concessione

Le attività costituenti il servizio di ristorazione per **il Nido d'Infanzia, la "Sezione Primavera" e la Sezione di Scuola dell'infanzia statale**, da effettuare a cura e spese del concessionario, sono così sintetizzabili:

1. produzione, trasporto, consegna e scodellamento dei pasti in base al numero di presenze giornalmente rilevate e secondo i turni e gli orari indicati dal Concedente;
2. fornitura e distribuzione della frutta (sbucciata e tagliata) a metà mattina e della merenda a metà pomeriggio ai bambini dell'Asilo nido e della Sezione Primavera;
3. fornitura e distribuzione della frutta (sbucciata e tagliata) o del dessert a metà mattina ai bambini della Scuola dell'Infanzia statale;
4. preparazione delle diete speciali in base alle prescrizioni mediche;
5. preparazione delle diete speciali di tipo etico e/o religioso in base alle richieste, motivate, dell'utenza;
6. pulizia, riassetto, disinfezione dei locali di produzione, delle cucine e dei refettori, nonché di ogni altro spazio utilizzato; lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti;
7. ritiro dai locali di consumo dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e relativo lavaggio;
8. raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

Le attività costituenti il servizio di ristorazione **per la Scuola primaria** da effettuare a cura e spese del concessionario, sono così sintetizzabili:

1. l'approvvigionamento, lo stoccaggio, la preparazione presso il centro di cottura della concessionaria e indicato in sede di gara;
2. il confezionamento in idonei contenitori mediante il sistema del legame misto in pluri-porzione;
3. il trasporto;
4. la porzionatura, il condimento, lo scodellamento e la somministrazione agli utenti;
5. preparazione delle diete speciali in base alle prescrizioni mediche;
6. preparazione delle diete speciali di tipo etico e/o religioso in base alle richieste, motivate, dell'utenza;
7. pulizia, riassetto, disinfezione dei locali mensa e dei refettori, nonché di ogni altro spazio utilizzato; lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti;
8. ritiro dai locali di consumo dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e relativo lavaggio;
9. raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso gli appositi contenitori.

Il servizio, da effettuare dal lunedì al venerdì, nei giorni in cui si svolge l'attività didattica pomeridiana, avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole secondo il calendario scolastico regionale e di Istituto, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, calamità naturali o altre cause non prevedibili.

Lo svolgimento del servizio dovrà soddisfare per qualità e quantità quanto prescritto:

- dal capitolato descrittivo e prestazionale
- dal DUVRI

1.4 - La durata della concessione è determinata, ai sensi del c.2 dell'art.168 del D.lgs. n.50/2016 in anni 12 a far tempo dalla sottoscrizione, con possibilità di dare applicazione all'articolo 63, comma 5, del D.lgs 50/2016 nei tre anni successivi alla stipulazione del contratto iniziale.

1.5 Il valore stimato della concessione (art.167 del D.lgs. n.50/2016)

Trattandosi di concessione il servizio e la costruzione da realizzare saranno finanziati dal concessionario con mezzi propri. Il valore stimato della concessione è determinato, ai sensi dell'art.167 del D.lgs. n.50/2016, dal prezzo unitario del pasto, posto a base di gara determinato in **€. 5,50** (cinqueeuroecinquantacentesimi) - **comprensivo di € 0,1 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso** - e dal numero annuo dei pasti erogati, che secondo i dati accertati relativi all'a.s. 2017/2018 è pari a n.46.250.

Conseguentemente, il valore **annuo** presunto della concessione è di € 254.375,00 oltre IVA - **comprensivo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso**, quantificati, ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008, nell'importo annuo di € 4.625,00 come previsto nel DUVRI (allegato C) del capitolato speciale d'appalto).

Prospetto economico

Il **valore complessivo globale** presunto della concessione (12 anni + 3 anni) è quindi di € **3.815.625,00** (tremilioniottocentoquinicimilaseicentoventicinque,00) comprensivo degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA, secondo il quadro economico qui di seguito riportato:

QUADRO ECONOMICO	EURO
a) Importo annuo del servizio esclusi oo.ss.	249.750,00
b) OO.SS. non soggetti a ribasso - costo annuo	4.625,00
c) Importo del servizio esclusi oo.ss. per 12 anni	2.997.000,00
d) OO.SS. non soggetti a ribasso - costo per 12 anni	55.500,00
e) Importo del servizio esclusi oo.ss. x 15 anni (in caso applicazione Art. 63 comma 5 D.lgs 50/2016)	3.746.250,00
f) OO.SS. non soggetti a ribasso x 15 anni	69.375,00
g) Valore globale del contratto compresi oo.ss. e iva esclusa	3.815.625,00
h) IVA 4%	152.625,00
i) Spese presunte di gestione della procedura e di pubblicazione	3.000,00
l) Spese tecniche di progettazione	6.900,00
m) Iva su spese progettazione	1.518,00
n) Contributo Autorità Vigilanza	600,00

2 - La forma di affidamento e definizione dei criteri di valutazione

Ai sensi del 2°c. dell'art.164 del D.lgs. n.50/2016, si individua la procedura aperta per l'affidamento del servizio in oggetto, da aggiudicarsi col criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi della normativa vigente in materia, con applicazione dei parametri e pesi indicati nel disciplinare di gara.

In considerazione della peculiare tipologia del servizio rivolto a bambine/i e della volontà di offrire all'utenza la migliore prestazione in termini di qualità, si definiscono i seguenti criteri di valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa: attribuzione di punti per l'offerta tecnica e punti per l'offerta economica, per valorizzare pienamente gli aspetti che attengono alla qualità del servizio e in subordine le caratteristiche costruttive del locale da realizzare e infine il prezzo del pasto nel seguente rapporto percentuale:

PREZZO PASTO: max 10

QUALITA': max 90 punti così riparti:

- qualità tecnica struttura max punti 30

- qualità servizio ristorazione max punti 60