

**PROGETTO DEL SERVIZIO  
DI REFEZIONE SCOLASTICA**  
**nel Comune di Mazzarino per gli anni scolastici 2018/2019-2019/2020-2020/2021**

***Relazione relativa al servizio di refezione scolastica a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia, del Comune di Mazzarino per gli anni scolastici 2018/2019-2019/2020-2020/2021.***

In ottemperanza a quanto disposto dalla Giunta Comunale con deliberazione n. 15 del 22.02.18 con la quale ha adottato apposita direttiva in merito all'attuazione del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni frequentanti le scuole statali dell'infanzia del Comune di Mazzarino, si dà avvio alla procedura per l'espletamento della gara per la concessione del servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2018/2019-2019/2020-2020/2021.

Le finalità generali del servizio di refezione scolastica sono quelle di consentire agli alunni iscritti nella scuola dell'infanzia statale del Comune di Mazzarino la fornitura del servizio di mensa scolastica, obbligatoria per le sezioni a tempo pieno, al fine di agevolare i compiti educativi delle famiglie e rendere effettivo il diritto allo studio.

**Numero di alunni e Plessi di riferimento**

Il numero degli alunni iscritti nei due Plessi di scuola dell'infanzia, Plesso Madunnuzza e Plesso S. Domenico, che usufruiscono del servizio di refezione scolastica è di n. 293;

Al numero degli alunni si deve aggiungere il personale insegnante in servizio pari a n. 24.

Il servizio sarà espletato mediante:

- a) Produzione dei pasti nel centro di produzione della Ditta affidataria ;
- b) Trasporto dei pasti pronti attraverso il legame freddo-caldo presso i plessi Madunnuzza e S. Domenico;

Il servizio sarà erogato:

- a) Agli alunni delle scuole dell'infanzia (3-5 anni);
- b) Al personale docente che presta la propria opera presso le scuole suddette.

E' prevista nel triennio la somministrazione di circa n. 111.901 pasti alunni e insegnanti,

segue:

Il numero dei pasti previsti ha mero valore indicativo e non sono vincolanti, essendo subordinati a circostanze non prevedibili.

**Pianificazione dei pasti e dei menù**

I menù eseguiti, dovranno essere predisposti nel rispetto delle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica".

I menù dovranno essere articolati stagionalmente, tenendo presente la stagionalità delle materie prime e della situazione climatica contingente, strutturati su quattro settimane a rotazione.

**Distribuzione dei pasti**

Per le scuole dell'infanzia è prevista la distribuzione al tavolo.

La distribuzione ai tavoli deve essere effettuata nel rispetto delle prescrizioni descritte nel capitolato

**Controllo della qualità della produzione e del servizio**

I pasti forniti devono essere preparati a regola d'arte, nel pieno rispetto delle vigenti normative in materia di ristorazione scolastica, secondo le più accurate procedure che ne garantiscano le qualità organolettiche e l'assoluta sicurezza igienica.

**Rischi da Interferenze – Duvri**

Si precisa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, come modificato dall'art. 16 del D.Lgs. n. 106/2009, 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 soggetti terzi datori di lavoro in ambito scolastico, il Documento di Valutazione dei rischi Interferenziali, allegati al Capitolato di Gara, in adempimento dell'obbligo previsto dal D. Lgs. 81/2008, nei casi in cui ci siano interferenze durante l'espletamento del servizio.

Il costo dei pasti erogati agli insegnanti, sarà coperto con i fondi stanziati appositamente dal Ministero, quale contributo ai Comuni per i pasti erogati al personale insegnante della Scuola Statale, e verrà liquidato dal Comune alla ditta appaltatrice dietro presentazione di regolare fattura;

Per l'esecuzione del servizio i costi della manodopera sono stati calcolati prevedendo il seguente personale:

- n. 1 cuoco per n. 3 ore giornaliere;
- n. 1 aiutante cuoco per n. 4 ore giornaliere;
- n. 1 inserviente per n. 2 ore giornaliere;
- n. 1 autista per n. 3 ore giornaliere;
- n. 6 operatori addetti alla distribuzione dei pasti e alla pulizia dei refettori per n. 3 ore giornaliere;

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., l'importo della manodopera è stata stimata in € 197.291,70 con una incidenza del 50.37% sull'importo del servizio totale.

Ai fini della quantificazione del costo è stato considerato il costo orario medio del lavoro per i dipendenti in regime part time da aziende del settore turismo - Comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva", di cui alle tabelle del Ministero del lavoro e delle politiche sociali.

### **Quadro Economico**

La stima degli oneri necessari per l'acquisizione del servizio viene riassunta nel seguente prospetto economico:

Somme a base di gara - Importi in Euro

a) Valore stimato complessivo del servizio € 391.63,50

b) Importo per oneri sicurezza € 7.833,07

c) Iva 4% € 15.666,14

d) Contributo AVCP € 225,00

e) Spese Commissione aggiudicatrice € 5.000,00

Tali costi graveranno sul bilancio comunale solo per € 5.225,00 afferenti i costi della commissione e del contributo ANAC mentre i restanti costi graveranno interamente sugli utenti i quali, secondo le previsioni di capitolato, provvederanno a corrispondere il costo unitario dei pasti direttamente all'aggiudicatario.