



CITTA' DI PIOSSASCO
Città Metropolitana di Torino

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PERIODO 2018/2019-2019/2020- 2020/2021 - 2021/2022

1. Contesto in cui è inserito il servizio
2. Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza
3. Calcolo degli importi per l'acquisizione del servizio con indicazione oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
4. Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio
5. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale

1. Contesto in cui è inserito il servizio

a) Premessa

L'appalto oggetto del presente relazione è un appalto di servizi come definito dal D.Lgs n.50/2016 e s.m.i.. (Codice dei contratti).

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale, nelle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Piosasco, comprendente tutte le attività relative alla preparazione, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti destinati ad alunni, personale docente e non, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati, nonché tutte le operazioni legate alla pulizia dei locali di consumo del pasto, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti e alla manutenzione ordinaria degli impianti, locali e dotazioni e alla riparazione/integrazione delle attrezzature e delle dotazioni utilizzate per il servizio.

Inoltre, l'appalto prevede a carico della Ditta Aggiudicataria la gestione amministrativo-contabile del servizio attraverso un "punto assistenza famiglie" attivato all'interno dei locali comunali messi a disposizione dall'A.C. siti in Piosasco. Tale servizio deve prevedere una parte di attività in front-office di sportello aperto alle famiglie presso un ufficio messo a disposizione gratuitamente dal Comune e una parte di lavoro di back-office. Le attività di front-office dovranno avere le seguenti caratteristiche: apertura settimanale per un minimo di sette ore settimanali, concordate con l'A.C., suddivise in due giornate feriali; nel periodo delle iscrizioni per 7 settimane, e nel mese di settembre di avvio del servizio per 3 settimane, lo sportello dovrà essere attivo per un minimo di venti ore settimanali, che dovranno necessariamente comprendere le giornate di mercoledì pomeriggio e sabato mattina.

Il servizio sarà affidato per 4 anni scolastici, dall'anno scolastico 2018/2019, con decorrenza presuntiva dal 1 settembre 2018, sino all'anno scolastico 2021/2022, con facoltà per l'Amministrazione Comunale di rinnovare il contratto di anno in anno per un massimo di due anni scolastici (anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024) e di prorogare lo stesso contratto per un periodo di un anno o comunque fino al termine di aggiudicazione del nuovo appalto sulla base di un provvedimento espresso dell'A.C., nelle more dello svolgimento delle procedure di scelta del contraente, rimanendo invariati il prezzo e le condizioni del contratto scaduto.

b) Scelta della procedura

L'Amministrazione Comunale, non disponendo di personale e mezzi idonei ad effettuare il servizio di refezione scolastica degli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia e le Scuole Primarie, vuole affidare il servizio in oggetto a una Ditta esterna specializzata nel settore.

Il servizio è finanziato con fondi comunali e con le quote di compartecipazione versate dai fruitori del servizio sulla base dei criteri e delle tariffe approvate annualmente con provvedimento della Giunta Comunale.

c) Obiettivi da perseguire e standard di qualità

L'Amministrazione Comunale, attraverso l'esternalizzazione del servizio, intende perseguire i sottoindicati obiettivi:

1. garantire il servizio a domanda individuale di refezione scolastica in favore dei minori delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie del Comune di Piosasco, del personale docente e non aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati;
2. garantire ai destinatari del servizio una prestazione che soddisfi i principi di regolarità, qualità e sicurezza, trattandosi di un pubblico servizio finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica;

3. attuare un progressivo miglioramento della qualità del servizio reso e percepito dagli utenti, sotto l'aspetto nutrizionale e qualitativo, affidando la gestione del servizio a una ditta specializzata nel settore della ristorazione, dotata di esperienza professionale, capacità tecniche e organizzative, attenendosi alla regolamentazione vigente in materia in tema di sicurezza igienico-sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti;
4. soddisfare particolari esigenze degli utenti richiedenti il servizio attraverso la preparazione di diete in bianco, di diete speciali per gli utenti affetti da particolari patologie o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari, di menu alternativi conformi ad esigenze etico/religiose;
5. attuare interventi di educazione alimentare rivolti agli insegnanti e agli alunni per offrire un'opportunità di conoscenza circa le caratteristiche dei principali alimenti, con l'obiettivo di aumentare negli adulti e nei bambini la capacità di fare delle scelte corrette e consapevoli riguardo ad una alimentazione corretta ed equilibrata secondo un "Piano di informazione agli utenti" presentato in sede di gara, che dovrà prevedere attività di laboratorio, degustazioni e sperimentazioni differenziando le proposte per fasce di età.

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi. E' possibile presentare proposte di miglioramento gestionale attraverso l'offerta tecnica da presentarsi in sede di gara.

d) Norme di disciplina dell'appalto

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal Capitolato Speciale di Appalto, è disciplinato dal Bando di gara, dal disciplinare di gara, dall'offerta presentata dall'aggiudicatario, dal Codice Civile, dal Decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e smi, dal DPR 207/2010 per quanto ancora in vigore, dal D.M. Ambiente 25 luglio 2011 Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e la Fornitura di Derrate Alimentari, tenendo conto degli indirizzi derivati dalla seguente normativa: Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852, 853, 854/2004 (definito "Pacchetto Igiene"), Reg. CE 1935/04, Reg. CE n.10/2011, DM 21/03/1973 modificato da D.M. 176/2009 e D.M. 258 del 21/12/2010, D.M. 4/04/1985 modificata da D.M. 1/02/2007.

e) Modalità di espletamento del servizio, specifiche tecniche e prestazionali

Il servizio è svolto nei giorni di frequenza della scuola, dal lunedì al venerdì, in relazione al calendario scolastico della Regione Piemonte, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento e nel rispetto dell'autonomia scolastica dei singoli Istituti.

I pasti dovranno essere preparati nel centro di cottura della Ditta Aggiudicataria da essa gestito sulla base di un titolo giuridico che potrà derivare, a titolo meramente esemplificativo, da locazione, proprietà, comodato.

Per la gestione delle emergenze è prevista la disponibilità da parte della Ditta Aggiudicataria di un centro di cottura alternativo anch'esso gestito sulla base di un titolo giuridico che potrà derivare, a titolo meramente esemplificativo, da locazione, proprietà, comodato.

I pasti complessivamente erogati ai fruitori del servizio, nell'anno scolastico 2016/2017, sono quelli di seguito indicati:

- settembre / dicembre 73.125;

- gennaio giugno 109.262

Tot. 182.387

Le scuole di interesse alla succitata gestione sono:

DENOMINAZIONE SCUOLE	UBICAZIONE	N° iscritti Anno scolastico 2015-2016	N° iscritti Anno scolastico 2016-2017
INFANZIA			
"G. Rodari"	Piazza Falcone e Borsellino 4	93	94
"Andersen"	Via Alfano (Regione Furno)	59	69
"San Vito"	Via Paperia 11/A	83	84
"P. Gobetti" *	Via del Campetto 20 ora Via C. Battisti 8	61	52
"M. Montessori"	Via Cavour	95	87
TOTALE INFANZIA		378	386
PRIMARIA			
"G. Ungaretti"	Via Volvera 14	288	257
"R. Morandi"	Via D. Alighieri 20	269	283
"A. Gramsci"	Via Paperia 11/B	119	131
"Umberto I"	Via C. Battisti 8	139	110
TOTALE PRIMARIA		815	781
TOTALE COMPLESSIVO		1193	1167

L'Amministrazione Comunale porrà a proprio carico la messa a disposizione gratuita dei locali da adibire al servizio, le attrezzature per i refettori esistenti per i locali smistamento pasti, le utenze dei locali (gas, energia elettrica, acqua, riscaldamento), la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, eccetto la manutenzione espressamente prevista dal Capitolato Speciale di Appalto a carico della Ditta Aggiudicataria.

Ogni servizio, inerente l'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all'interno della cucina, l'attività presso i punti di distribuzione, dovrà essere effettuato esclusivamente dal personale dipendente della Ditta Aggiudicataria regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge: il personale dovrà essere in possesso di adeguata professionalità ed esperienza nel settore di riferimento, sarà tenuto a conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione e dovrà essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

La Ditta Aggiudicataria si impegna alla salvaguardia occupazionale, provvedendo, per tutto il periodo di durata dell'appalto, ad impiegare prioritariamente i lavoratori addetti allo sporzionamento nei refettori che erano già adibiti al servizio di refezione scolastica da parte del gestore uscente.

Nelle diverse fasi del servizio dovrà essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro, nel rapporto medio per le scuole infanzia e primarie di un operatore addetto ai punti di distribuzione almeno ogni 40 pasti circa, o frazioni di 40 nel caso in cui i pasti non raggiungano tale numero sulla totalità dell'utenza, con una tolleranza di 5 pasti per addetto.

Nella gestione del servizio dovranno essere rispettate tutte le disposizioni in tema di tecniche di manipolazione, di igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento, nonché tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature di lavoro, di

assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, applicando, laddove possibile, le norme relative all'assunzione dei soggetti iscritti a categorie protette e/o liste speciali.

Le figure professionali necessarie per lo svolgimento del servizio sono le seguenti:

1. Operatori addetti alla preparazione e alla distribuzione dei pasti;
2. Dietista;
3. Referente dello sportello.
4. Responsabile del servizio;

I pasti dovranno essere preparati secondo quanto previsto dalle tabelle merceologiche di cui all'Allegato B ("Condizioni di somministrazione degli alimenti") sulla base delle grammature delle grammature di cui all'Allegato C ("Grammature e indicazioni ASL TO3").

E' prevista a carico della Ditta Aggiudicataria l'elaborazione di un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Il servizio comprende, inoltre, la prenotazione dei pasti e la gestione dei pagamenti sulla base del sistema informatizzato descritto nel Capitolato e dell'eventuale/i proposta/e presentate in sede di offerta.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale incaricato e con le modalità ritenute più opportune, controlli e visite ispettive per verificare la corrispondenza dell'esecuzione delle prestazioni alle norme stabilite nel presente Capitolato, sia presso il Centro di Cottura sia presso i punti di distribuzione.

Oggetto del controllo, a titolo esemplificativo, sono:

- a. Controlli a vista del servizio;
- b. Controlli analitici;
- c. Verifiche amministrative;
- d. Relazione sull'andamento del servizio;
- e. Rapporto semestrale.

Il controllo sul funzionamento del servizio è effettuato anche dalla Commissione Mensa, appositamente istituita e composta da genitori e insegnanti, con la finalità di favorire la massima trasparenza nella gestione del servizio di refezione scolastica, attraverso il coinvolgimento e la partecipazione di rappresentanti dei genitori e dell'istituzione scolastica locale.

f) Quadro procedurale di svolgimento dell'appalto

I servizi richiesti rientrano nell'Allegato IX del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. (CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica), per cui si ritiene di procedere mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 dello stesso decreto, aggiudicando il servizio con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 95 comma 3 lett. a D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.), considerando gli elementi di qualità del concorrente, oltre al prezzo offerto, ed andando ad attribuire massimo punti 70 per l'aspetto qualitativo e massimo punti 30 per l'offerta economica.

La procedura in oggetto sarà espletata facendo ricorso alla Centrale Unica di Committenza tra la Città di Pinerolo e la Città di Piossasco sulla base della convenzione n. 66/15 sottoscritta in data 28/01/2015, secondo quanto approvato dalla Deliberazione di Consiglio Comunale n. 69 del 19.12.2014 in adempimento delle disposizioni di cui all'art. 33 comma 3bis del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. e dell'art.23 ter commi 1 e 3 del D.L. 90/2014, convertito con L. 114/2014, e s.m.i.

Alla luce del "Regolamento per il funzionamento della Centrale Unica di Committenza" approvato con Deliberazione di Giunta Comunale n. 20 del 18.02.2015, il Comune di Piossasco provvederà all'approvazione del progetto (relazione tecnico illustrativa, capitolato speciale d'appalto, DUVRI,

schema di contratto), all'adozione della determinazione a contrarre, all'individuazione del R.U.P., alla richiesta del C.I.G. da acquisire da parte del Rup prima della gara, a soddisfare le richieste di sopralluogo, all'adozione della determinazione di aggiudicazione, alla stipulazione e gestione operativa del contratto, compresa la fase eventuale del precontenzioso e contenzioso e alle comunicazioni per le fasi della procedura di propria competenza all'Autorità nazionale competente della vigilanza e agli organismi da questa dipendenti relative all'esecuzione del contratto.

Nella fase del procedimento di affidamento la C.U.C. di Pinerolo provvederà alla gestione della procedura di gara, dalla pubblicazione del bando, alla raccolta ed ammissione delle offerte sino al supporto nell'eventuale verifica dell'anomalia dell'offerta e nell'adozione della determinazione di aggiudicazione.

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2 comma 6 e dell'art. 3 comma 1 lett. a) del Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 2 dicembre 2016 (G.U. n. 20 del 25.01.2017), si procederà a dare opportuna pubblicità alla procedura di gara, unitamente a tutta la documentazione di gara, come segue:

- a. sulla GURI - V Serie Speciale - Contratti ed Appalti;
- b. sul profilo del committente;
- c. sul sito web istituzionale della C.U.C. di Pinerolo;
- d. sul sito informatico presso l'Osservatorio dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi, forniture (sito Regione Piemonte);
- e. sull'Albo on line e sulla Sezione "Amministrazione trasparente" del sito web istituzionale del Comune di Piossasco;
- f. su due dei principali quotidiani a diffusione nazionale;
- g. su due dei principali quotidiani a maggiore diffusione locale.

L'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95 comma 6 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. avverrà alla migliore offerta economicamente sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo attribuendo massimo punti 70 per l'offerta tecnica e massimo punti 30 per l'offerta economica.

I requisiti generali e speciali che gli operatori economici interessati devono possedere per la partecipazione alla procedura di gara sono esplicitati nel documento "Requisiti di partecipazione" allegato determina a contrarre.

La valutazione delle offerte dal punto di vista tecnico ed economico sarà affidata ad una commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 216, comma 12 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. sulla base dei criteri e sub criteri di valutazione dettagliatamente indicati nel disciplinare di gara.

2. Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza

Per quanto attiene ai costi della sicurezza, essi si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza a imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi che operino all'interno dei luoghi di lavoro del committente.

IL D.U.V.R.I. redatto (Allegato A) è da considerarsi come valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza connessi al servizio di refezione scolastica.

Lo stesso è parte integrante del Capitolato Speciale d'Appalto e sarà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto.

3. Calcolo degli importi per l'acquisizione del servizio con indicazione oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

Il prezzo unitario del pasto, a base d'asta, è pari ad € 5,21, IVA esclusa, di cui € 0,20 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso con riferimento a un numero di pasti presunti di 729.548 (di cui 43.168 per adulti) (dati anno scolastico 2016/17).

L'importo stimato dell'appalto, per gli anni scolastici, 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022, ammonta ad € 3.800.945,08, di cui € 145.909,60 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

L'importo massimo stimato, compresi l'eventuale rinnovo per altri due anni scolastici e l'eventuale proroga tecnica di un anno scolastico ammonta ad € 6.651.653,89, IVA esclusa, di cui € 255.341,80 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

4. Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio

Nel prospetto che segue, sono dettagliatamente indicati gli oneri complessivi connessi all'acquisizione del servizio, ossia le spese preventivate per la gestione delle procedure di affidamento e di esecuzione del servizio per la sua intera durata, compresi i rinnovi e la proroga del contratto.

	n. pasti annui totali	di cui pasti adulti						
sett/dic	73.125	4187						
genn/giu	109.142	6605						
viaggi scambio genn/ago	120							
totale anno	182.387	10.792						
totale pasti su 4 anni	729.548	43.168						
totale pasti su 6 anni+ 1 anno	1.276.709	75.544						
		n. pasti annui	prezzo unitario pasto comprensivo oneri di sicurezza	importo base d'asta soggetto a ribasso	importo oneri sicurezza non soggetti a ribasso	Importo del servizio comprensivo degli oneri della sicurezza	Importo servizio soggetto a ribasso	Oneri sicurezza non soggetti a ribasso
4 Anni SCOLASTICI	Valore stimato a base di gara	729.548	5,21	5,01	0,20	€ 3.800.945,08	€ 3.655.035,48	€ 145.909,60
6 Anni SCOLASTICI	L'importo massimo stimato, compreso l'eventuale rinnovo	1.094.322	5,21	5,01	0,20	€ 5.701.417,62	€ 5.482.553,22	€ 218.864,40
1 ANNO SCOLASTICO	eventuale proroga	182.387	5,21	5,01	0,20	€ 950.236,27	€ 913.758,87	€ 36.477,40

5. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale

Nel Capitolato Speciale d'Appalto che fa parte integrante e sostanziale degli atti di gara, sono previste tutte le caratteristiche tecniche e prestazionali del servizio oggetto dell'appalto.