



PROGETTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
Periodo dal 1.9.2018 al 31.8.2021

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

INDICAZIONI PER DOCUMENTI SULLA SICUREZZA

ONERI COMPLESSIVI

1. RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

1.1 - Descrizione servizio

L'Unione provvede al servizio di ristorazione scolastica delle scuole del territorio attraverso appalto a ditta esterna.

Le scuole attualmente servite sono:

- Scuola Media di Strambino
- Scuola Elementare di Strambino
- Scuola Elementare di Romano Canavese
- Scuola elementare di Scarmagno
- Scuola dell'infanzia di Strambino;
- Scuola dell'infanzia di Cerone
- Scuola dell'infanzia di Crotte
- Scuola dell'infanzia di Scarmagno
- Scuola dell'Infanzia di San Martino C.se
- Scuola dell'infanzia di Mercenasco

Si sottolinea che nel presente appalto viene prevista l'apertura della nuova scuola per l'infanzia di Strambino a decorrere dall'anno scolastico 2018/19, che non comporta un incremento del numero degli utenti e quindi dei pasti forniti, ma incide sui costi di personale e sulla dotazione di attrezzature.

I pasti vengono preparati in **due centri di cottura** situati:

- in Strambino Via Panetti presso il Pluriuso
- in Romano Canavese presso la scuola elementare di Via Valle

I punti di distribuzione sono ubicati nei seguenti plessi:

- Pluriuso di Via Modesto Panetti: per gli alunni delle scuole elementari (primo turno) e medie (secondo turno) di Strambino
- Scuola materna di Strambino Via Botta
- Scuola materna di Cerone:
- Scuola materna di Crotte
- Scuola elementare di Romano Canavese
- Scuola elementare di Scarmagno
- Scuola materna di Scarmagno
- Scuola materna di Mercenasco
- Scuola materna di San Martino Canavese;

come da planimetrie allegate al capitolato.

Il servizio comporterà presuntivamente la preparazione di **124.000 pasti per ciascun anno scolastico** così ripartiti:

- Alunni scuola dell'infanzia: circa 28.500 pasti/anno
- alunni delle scuole elementari: circa 69.500 pasti/anno
- alunni della scuola media: circa 16.000 pasti/anno)
- personale docente e collaboratori scolastici delle scuole (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza a mensa), dipendenti comunali e adulti assistiti: circa 10.000 pasti/anno

Il servizio viene effettuato 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, ad eccezione della scuola primaria di Scarmagno che necessita del servizio per 4 giorni alla settimana, dal lunedì al giovedì.

Il Servizio comprende la fornitura delle materie prime, la preparazione e la cottura dei pasti negli appositi centri cottura di proprietà comunale, il trasporto, lo scodellamento nonché la distribuzione dei pasti da effettuarsi nei refettori scolastici, il riordino e pulizia dei locali adibiti al servizio

Ulteriori dettagli sono meglio descritti nel Capitolato speciale di appalto.

La ditta appaltatrice dovrà inoltre riscuotere direttamente dagli utenti la tariffa stabilita, implementando un sistema informatizzato in grado di gestire la rilevazione delle prenotazioni ed il pagamento delle tariffe, predisponendo diverse modalità di pagamento sia presso punti vendita dislocati sul territorio che con strumenti informatici.

1.2 - Standard essenziali dei servizi e linee di miglioramento

Gli standard di qualità sono indicati nel capitolato descrittivo e prestazionale e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante. Tali standard sono da considerarsi minimi. E' possibile in sede di gara presentare proposte di miglioramento attraverso l'offerta tecnica.

I punti salienti delle scelte progettuali sono i seguenti:

- Viene posto a carico della ditta appaltatrice l'allestimento del nuovo locale di scodellamento alla materna di Strambino con la fornitura di mobili e attrezzature.
- Viene richiesta la fornitura di una modesta percentuale di prodotti biologici e DOC/IGP, con premialità in sede di gara per gli incrementi di tali percentuali, nonché per la fornitura di prodotti km0.
- Viene mantenuto l'uso di stoviglieria tradizionale (non monouso) come raccomandato alla Commissione Mensa
- Viene prevista la distribuzione dei pasti con linea self service per gli alunni delle scuole medie ed elementari, mentre il servizio è ai tavoli nelle scuole materne.

- La ditta appaltatrice riscuoterà direttamente dagli utenti la tariffa dovuta. I costi dei pasti degli utenti in regime di esecuzione o riduzione tariffaria restano a carico dell'Unione, così come gli eventuali insoluti che verranno rendicontati al termine di ciascun anno scolastico
- Sono a carico dell'Unione i costi dei pasti usufruiti dal personale scolastico
- E' stata inserita la clausola sociale che prevede la riassunzione del personale attualmente adibito al servizio
- E' stata inserita la facoltà di rinnovo del contratto per un ulteriore triennio alle medesime condizioni se il servizio sarà di gradimento dell'Amministrazione

Per privilegiare gli aspetti qualitativi rispetto a quelli economici, per la valutazione delle offerte si prevedono i seguenti punteggi

*70 punti per l'offerta tecnica

*30 punti per l'offerta economica

L'offerta tecnica sarà valutata secondo i seguenti macro elementi:

A – Personale adibito al servizio: punti 10

B –Organizzazione del servizio: punti 15

C –Qualità degli alimenti: punti 20

D – Sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti: punti 12

E – Potenziamento delle attrezzature: punti 8

F – Progetto di comunicazione con gli utenti: punti 5

CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Pur non configurandosi come “Appalto verde”, nella stesura del capitolato di appalto vengono richiesti i seguenti criteri ambientali minimi:

- Possesso di certificazione **ISO 14001**, per dimostrare la propria capacità di eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile all’ambiente attraverso un proprio sistema di gestione ambientale)
- Utilizzo di **stoviglie di tipo tradizionale** (ceramica, vetro, acciaio) anziché monouso
- Divieto di utilizzo di acqua e bevande confezionate, prediligendo l’uso **di bevande sfuse**
- Gestione della **raccolta differenziata dei rifiuti**

Vengono inoltre previsti i seguenti criteri di premialità da inserire nel disciplinare di gara:

- Offerta di prodotti biologici e da lotta integrata
- Offerta di prodotti IGP e DOP
- Offerta di prodotti di provenienza regionale (cd Km0)
- Trasporti con veicoli a basso impatto ambientale
- Fornitura di attrezzature a basso consumo energetico
- Piano di formazione del personale su tematiche ambientali
- Piano di comunicazione con gli utenti su tematiche ambientali
- Possibilità di pagamenti elettronici per ridurre la mobilità verso i punti fisici di pagamento

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

In ordine ai rischi inerenti la sicurezza le attività assumono rilievo ai fini della sicurezza in ragione delle particolari caratteristiche del servizio con riferimento ai seguenti ambiti:

- attività svolte presso il centro cottura (ricevimento merci, stoccaggio, preparazione pasti)
- attività di trasporto ai centri di distribuzione
- attività di scodellamento e distribuzione
- attività di pulizia

Dette attività presumono la conoscenza della strumentazione necessaria alla gestione, manipolazione e cottura delle derrate alimentari nonché di quella relativa alle attività da svolgersi presso i locali di somministrazione.

Con il Duvri allegato al capitolato, per la durata contrattuale, gli oneri per la sicurezza per rischi da interferenza sono stati stimati in euro 3.720 pari a 0,01 per singolo pasto.

3 - Calcolo della spesa per acquisizione del servizio e prospetto economico degli oneri complessivi

Il calcolo del **numero dei pasti** è stato determinato 124.000 annui e **372.000** per il triennio di durata dell'appalto, sulla base dei dati sui pasti fruiti dell'ultimo anno scolastico (2016/17) disponibili sul sistema informatizzato di rilevazione delle presenze.

Il costo a pasto è stato determinato in euro 4,42 tenendo conto dei seguenti elementi costitutivi:

- costo della manodopera
- costo delle materie prime
- costo della sicurezza interna
- costo del trasporto ai punti di distribuzione
- costo delle attrezzature fornite dalla ditta appaltatrice
- costi generali (analisi, pulizia, manutenzioni, disinfestazioni)
- utile d'impresa

Gli oneri di sicurezza per rischi da interferenza sono stati quantificati in complessivi € 3.720,00, con una incidenza a pasto di € 0,01

Il costo complessivo del servizio viene pertanto quantificato in euro 1.647.960,00 (di cui 3.720 per oneri di sicurezza da rischi di interferenza non soggetti a ribasso)

QUADRO ECONOMICO

Il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio risulta essere il seguente:

A) Importo complessivo del servizio soggetto a ribasso	euro 1.644.240,00
B) Oneri per la sicurezza non soggetti al ribasso	euro 3.720,00
Totale servizio	euro 1.647.960,00
C) IVA (4%)	euro 65.918,40
D) Spese per procedura di gara	euro 8.121,60
Totale somme a disposizione	euro 74.040,00
TOTALE complessivo	euro 1.722.000,00

Poiché i pasti vengono pagati direttamente dagli utenti, salvo nel caso di utenti che beneficiano di agevolazioni tariffarie, le somme effettivamente **a carico del bilancio dell'Unione** nel triennio di espletamento del servizio possono essere così quantificate:

- Pasti insegnanti e alunni esenti e ridotti	euro 260.660,40
- Iva 4%	euro 10.426,42
- Somme a disposizione per gara	euro 8.121,60
TOTALE complessivo	euro 279.208,42

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Laura Principe

Strambino, 8 febbraio 2018