



# *CITTÀ di SUSÀ*

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

## **RELAZIONE TECNICO – ILLUSTRATIVA EX ART. 23, COMMI 14 E 15, DEL D. LGS. N. 50/2016**

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, A  
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, E SERVIZIO  
ACCESSORIO DI ASSISTENZA MENSA PER LA  
SCUOLA DELL'INFANZIA E LA SCUOLA  
PRIMARIA STATALE PER GLI ANNI SCOLASTICI  
2023/2024, 2024/2025 E 2025/2026

## Sommario

PREMESSA .....	3
PROGETTO DI SERVIZIO .....	3
Contesto in cui è inserito il servizio .....	3
Oggetto dell'appalto.....	3
Durata dell'appalto .....	4
Modalità di svolgimento del servizio .....	4
Obiettivi da perseguire e standard di qualità .....	4
Specifiche tecniche e prestazionali.....	4
Norme di disciplina dell'appalto .....	5
Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza .....	5
Calcolo del valore dell'appalto .....	5
Determinazione del prezzo a base d'asta .....	5
Quadro procedurale di svolgimento dell'appalto.....	6
Requisiti generali.....	6
Requisiti speciali.....	6
Criteri di selezione .....	7

## **PREMESSA**

Il servizio di ristorazione scolastica, erogato da tempo dall'Amministrazione Comunale, rientra nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite ai Comuni con l'art. 45 del D.P.R. n. 616 del 24 luglio 1977 e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale. La Regione Piemonte ha dato attuazione al citato articolo con Legge regionale 28 dicembre 2007, n. 28 "Norme sull'istruzione, il diritto allo studio e la libera scelta educativa" specificando in particolare, nel combinato disposto degli artt. 2 e 4, che tra gli interventi promossi dalla medesima a sostegno del diritto all'istruzione e formazione rientrano le attività di assistenza scolastica volte a favorire il concreto esercizio del diritto allo studio, quali i servizi di mensa, trasporto, residenziali ovvero altri interventi analoghi.

Il servizio di ristorazione scolastica ed assistenza mensa è finanziato con fondi comunali, con fondi regionali del Diritto allo Studio e con le quote di compartecipazione versate dai fruitori del servizio sulla base dei criteri e delle tariffe approvate con provvedimento della Giunta Comunale.

## **PROGETTO DI SERVIZIO**

### **Contesto in cui è inserito il servizio**

Il Comune di Susa ha da anni attivato, mediante ditta esterna specializzata nel settore, non disponendo di personale e mezzi idonei, il servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria Statale ed è attualmente proprietario di n. 2 terminali di distribuzione, con annesse sale refettorio, collocati rispettivamente a servizio della Scuola dell'Infanzia in Via Re Cozio e della Scuola Primaria in C.so Luciano Couvert, dove vengono consegnati i pasti precedentemente preparati presso il centro cottura individuato dall'impresa appaltatrice.

Attualmente il servizio viene gestito in appalto da un operatore selezionato sul mercato mediante gara ad evidenza pubblica. Il contratto d'appalto scade in data 30.06.2023 e si rende quindi necessario avviare una nuova procedura di gara per l'affidamento del servizio.

### **Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale, in favore degli utenti della refezione scolastica della Scuola primaria sia a tempo pieno (cinque rientri settimanali) che a tempo normale (due rientri settimanali) sita in C.so Luciano Couvert e della Scuola dell'infanzia (cinque rientri settimanali) sita in Via Re Cozio, compresi i pasti per gli insegnanti e per gli altri soggetti aventi diritto.

Il servizio oggetto di affidamento consiste in preparazione presso il centro cottura individuato dall'impresa appaltatrice, confezionamento, trasporto, consegna e distribuzione di pasti caldi giornalieri, ivi compresa l'acqua, presso i refettori delle scuole.

Il servizio in oggetto include per ciascun turno di refezione: le operazioni di predisposizione e di preparazione dei tavoli per i pasti, lo scodellamento e la distribuzione dei pasti, il servizio al tavolo, la pulizia ed il riordino dei tavoli sia tra un turno e l'altro sia dopo i pasti, la pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali annessi, il ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti ed il conferimento dei rifiuti negli appositi punti di raccolta. Le operazioni di pulizia dovranno essere effettuate con personale messo a disposizione dall'impresa appaltatrice per tutti i giorni della settimana, dal lunedì al venerdì, con prodotti di pulizia a carico dell'impresa.

L'appalto comprende la fornitura di materiali riutilizzabili (piatti, bicchieri, posate, tovagliolini, vassoi ecc.) nonché di tutte le attrezzature, comprese quelle per le operazioni idonee a conservare le vivande alle dovute temperature, e quelle utilizzate per il lavaggio e la sanificazione.

L'appalto ha inoltre per oggetto, quale servizio accessorio, l'assistenza mensa per gli alunni della Scuola Primaria sita in C.so Luciano Couvert.

## Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è stabilita in tre anni scolastici: 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026 con facoltà per l'Amministrazione Comunale di rinnovare il contratto per un massimo ulteriori di tre anni scolastici (a.s. 2026/2027, 2027/2028 e 2028/2029) e di prorogare lo stesso contratto con "proroga tecnica" per un massimo di sei mesi, nelle more dello svolgimento delle procedure di scelta del contraente, rimanendo invariati il prezzo e le condizioni del contratto scaduto.

## Modalità di svolgimento del servizio

I pasti oggetto del servizio di refezione devono essere preparati presso il centro cottura individuato dall'impresa appaltatrice, dotato di capacità produttiva adeguata a soddisfare il fabbisogno complessivo giornaliero dei pasti come previsto dal Capitolato speciale di appalto.

Il servizio di ristorazione oggetto di appalto sarà espletato presso le strutture scolastiche sopra indicate, secondo il calendario di servizio e per il numero di pasti stimati in **n. 37.776** all'anno come indicato nell'allegato prospetto "Calcolo valore dell'appalto e base d'asta".

Il numero dei pasti è da intendersi come meramente indicativo e non vincolante per l'Amministrazione contraente.

L'appalto ha inoltre per oggetto, quale servizio accessorio, l'assistenza mensa che indicativamente deve essere garantita per le classi a tempo normale della Scuola Primaria di C.so Couvert, con un rapporto operatore/alunno 1/20, per un totale di 18 ore alla settimana ovvero **n. 648** ore per ciascun anno scolastico (18 ore settimanali X 36 settimane).

L'impegno per ciascun operatore è da intendersi indicativamente per 1,30 ore al giorno.

## Obiettivi da perseguire e standard di qualità

Il servizio di ristorazione oggetto di appalto riveste particolare interesse e valore sia per l'Amministrazione comunale, sia per gli utenti (e le loro famiglie) e comprende una serie di interventi atti a perseguire le seguenti finalità:

- Garantire qualità e sicurezza dalla fase di approvvigionamento delle derrate alimentari alla fase di somministrazione del pasto, compresi allestimento e pulizia dei locali;
- Promuovere l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP);
- Promuovere corrette e sane abitudini alimentari attraverso il miglioramento dei pasti a scuola e il coinvolgimento dei genitori;
- Soddisfare particolari esigenze degli utenti richiedenti il servizio attraverso la preparazione di diete in bianco e di diete speciali per gli utenti affetti da particolari patologie o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari, così come di menù alternativi conformi ad esigenze etico/religiose;
- Valorizzare il momento del consumo del pasto a scuola come esperienza di crescita educativa e di socializzazione;
- Recepire i principi della sostenibilità ambientale, mediante il rispetto dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 – Allegato 1, attraverso i quali un appalto pubblico viene definito "in linea con i principi del PAN-GPP (Piano d'Azione Nazionale del Green Public Procurement) e contribuisce quindi a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti";
- Prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, in conformità a quanto prescritto dal Ministero della Salute nelle Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità;
- Garantire l'applicazione di clausole di sostenibilità sociale ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale già impiegato nel servizio.

## Specifiche tecniche e prestazionali

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.

Vista la tipologia di appalto, è necessaria la previsione negli atti di gara della c.d. clausola sociale di cui all'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016, in accordo ai principi e alla *ratio* sottesi alle Linee guida ANAC n. 13 (delibera n. 114 del 13 febbraio 2019), nonché in accordo alla costante giurisprudenza amministrativa formatasi sul punto (da ultimo cfr. sentenza del Consiglio di Stato, sez. V, 03.06.2022 n. 4539). Sarà perciò necessario che l'operatore economico partecipante produca un progetto di riassorbimento dei lavoratori attualmente impiegati con l'operatore uscente, qualora disponibili e purché il numero e la qualifica dei dipendenti da assumere siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante, anche in relazione alle specifiche tecniche e condizioni di base del nuovo contratto.

### **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 s.m.i., dal D.M. Ambiente 10 marzo 2020 Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e la Fornitura di Derrate Alimentari, dalla normativa di settore e dalla "Guida alla formulazione dei menù scolastici" elaborata dal Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (anno 2022) dell'ASL TO3 e relativi allegati.

### **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 alle imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi che operino all'interno dei luoghi di lavoro del committente.

Ai sensi dell'art. 26, commi 3 e 5, del D.Lgs. n. 81/2008, la stazione appaltante ha predisposto il D.U.V.R.I che indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze. Il D.U.V.R.I. è da considerarsi come una 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 da entrambe le parti.

Restano invece a carico dell'impresa appaltatrice i costi per la sicurezza sostenuti per l'adozione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici afferenti all'esecuzione del servizio (documento valutazione rischi D.V.R.).

### **Calcolo del valore dell'appalto**

L'importo stimato dell'appalto, per gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026, ammonta ad **€ 664.128,00** oltre IVA, di cui € 1.230,48 per oneri di sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso.

L'importo massimo stimato dell'appalto, comprese l'eventuale opzione di rinnovo per altri tre anni scolastici e l'eventuale proroga tecnica di massimo 6 mesi, ammonta ad **€ 1.438.944,00** oltre IVA, di cui € 2.666,04 per oneri di sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso.

### **Determinazione del prezzo a base d'asta**

Il costo relativo al personale, per entrambi i servizi di refezione scolastica e di assistenza mensa, è stato determinato sulla base dei costi orari della tabella del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, il D.D. n. 44/2019 riferiti al mese di dicembre 2021.

Con riferimento al numero di pasti presunti pari a n. 37.776 annui (=n. 113.328 per tre anni) ed al numero di ore di assistenza mensa presunte pari a n. 648 ore annue (=n. 1.944 per tre anni), sono stati calcolati i seguenti prezzi a base d'asta:

- Il prezzo unitario del pasto pari ad **€ 5,50** IVA esclusa, di cui **€ 0,010** per gli oneri di sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso;
- Il prezzo orario del servizio di assistenza al pasto pari ad **€ 21,00** IVA esclusa, di cui **€ 0,050**

per gli oneri di sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso.  
Per la determinazione del valore dell'appalto e dei prezzi a base d'asta si fa riferimento all'allegato prospetto "Calcolo valore dell'appalto e base d'asta".

### **Quadro procedurale di svolgimento dell'appalto**

Al momento della predisposizione del presente atto è stata accertata l'assenza di convenzioni CONSIP relative al servizio oggetto del presente appalto.

Relativamente alle procedure di gara (soggetti ammessi, requisiti di partecipazione, avvalimento, modalità di scelta del contraente e di aggiudicazione, cauzioni, spese ed oneri fiscali ecc.) si fa espresso riferimento a quanto indicato nel Bando di gara e nel Disciplinare di gara.

I servizi richiesti rientrano nell'Allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016 (CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica), per cui si ritiene di procedere mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 dello stesso Decreto.

La procedura di gara sarà espletata facendo ricorso alla Centrale Unica di Committenza dell'Unione Montana Valle Susa con sede a Bussoleno sulla base della convenzione approvata con deliberazione di C.C. n. 26 in data 23.5.2017 e s.m. e i.

### **Requisiti generali**

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'articolo 80 del D.Lgs. n. 50/2016. In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del D.Lgs n. 50/2016 la sussistenza dei requisiti di cui all'articolo 80 del medesimo decreto è attestata e verificata nei confronti del consorzio e delle consorziate indicate quali esecutrici.

Costituisce causa di esclusione degli operatori economici dalla procedura di gara il mancato rispetto, al momento della presentazione dell'offerta, degli obblighi in materia di lavoro delle persone con disabilità di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, oltre che ai sensi dell'art. 80, comma 5, lettera i), del D.Lgs. n. 50/2016.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del D.Lgs. n. 165/2001 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Ai sensi della L. n. 190/2012 gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco prima della scadenza del termine per la presentazione dell'offerta.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel Patto di integrità costituisce altresì causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17, della L. n. 190/2012.

### **Requisiti speciali**

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti previsti nei commi seguenti.

A) Requisiti di idoneità:

- Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara;
- In caso di cooperative o consorzi di cooperative è richiesta anche l'iscrizione all'Albo delle Società Cooperative istituite presso il Ministero dello Sviluppo Economico.

B) Requisiti di capacità economico e finanziaria:

- Fatturato globale medio annuo, riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili, non inferiore ad € 600.000,00 IVA esclusa;
- Fatturato specifico medio annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto (servizi analoghi a refezione scolastica in scuole di ogni ordine e grado) riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili non inferiore ad € 300.000,00 IVA esclusa.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

C) Requisiti di capacità tecnica e professionale:

- Possesso del Certificato di qualità della serie UNI EN ISO 9001:2015;
- Esecuzione negli ultimi tre anni antecedenti la data di scadenza per la presentazione delle offerte di: uno o più servizi, di committenza comunale, di refezione scolastica con veicolazione dei pasti presso scuole primarie e/o secondarie di primo grado e/o dell'infanzia di importo minimo pari a € 400.000,00, IVA esclusa.

Il/i contratto/i cui il servizio si riferisce deve/devono essere stato/i svolto/i senza l'instaurazione di alcun contenzioso, nel pieno rispetto di tutte le clausole contrattuali e l'impresa appaltatrice deve essere in grado di fornire, su richiesta della stazione appaltante, il/i certificato/i di regolare esecuzione del servizio.

Nel caso in cui il servizio sia ancora in corso, il requisito si intende posseduto se la parte di servizio già eseguita (e per la quale sia possibile, in sede di verifica, esibire un certificato di buona esecuzione) ammonta a minimo € 400.000,00 IVA esclusa.

### Criteri di selezione

In base all'art. 95, comma 3, ed all'art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016, i servizi di ristorazione scolastica sono aggiudicati esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. L'offerta è valutata in base a criteri qualitativi, ambientali o sociali.

La valutazione delle offerte dal punto di vista tecnico ed economico sarà affidata ad una commissione sulla base dei criteri e sub criteri di valutazione dettagliatamente indicati nel Disciplinare di gara.

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta che avrà conseguito il punteggio maggiore attribuito dalla Commissione giudicatrice, con la seguente ripartizione:

<b>OFFERTA</b>	<b>PUNTEGGIO MAX</b>	
Economica	30/100	Di cui: -25/30 per la refezione scolastica -5/30 per l'assistenza mensa
Tecnica	70/100	Punteggio minimo richiesto=40/70
<b>TOTALE</b>	<b>100/100</b>	

Per ciò che concerne la valutazione dell'offerta economica, il punteggio sarà attribuito considerando il ribasso sull'importo a base d'asta per entrambi i servizi: refezione scolastica (servizio principale) per un massimo di 25 punti ed assistenza mensa (servizio accessorio) per un massimo di 5 punti.

Per ciò che concerne l'offerta tecnica, al fine di garantire la qualità del servizio, verranno escluse le offerte che non raggiungeranno almeno 40 punti su 70.

I criteri base su cui si sviluppa la valutazione qualitativa (offerta tecnica) sono i seguenti, secondo quanto meglio specificato nel Disciplinare di Gara:

<b>N.</b>	<b>Criteri di valutazione</b>	<b>Punti max</b>	<b>Sub-criteri di valutazione</b>
1	Eco-sostenibilità e filiera corta: reperimento delle materie prime da fornitori certificati entro un raggio di 200 km dal centro di cottura	2	Uova
		2	Pane
		2	Carne e salumi
		2	Verdure, legumi secchi e patate
		2	Frutta (escluse banane e agrumi)
		2	Formaggi (escluso parmigiano)
2	Modalità di selezione e controllo dei fornitori	4	La proposta dovrà evidenziare i criteri di selezione e valutazione dei fornitori impiegati, le modalità di gestione delle non conformità dei prodotti/processi.
3	Qualità del servizio	4	Piano di rilevamento del gradimento percepito dagli utenti e le relative soluzioni proposte per migliorare costantemente il servizio in base ai feedback ricevuti.
		4	Piano di sanificazione ed cronoprogramma dei controlli ordinari, modalità di comunicazione tra amministrazione comunale, impresa appaltatrice, scuole e famiglie.
4	Possesso certificazioni ISO	5	ISO 14001:2015 – Sistema di gestione ambientale.
		5	ISO 22000:2018 – Sistema di gestione della sicurezza alimentare.
		5	ISO 50001:2018 – Sistemi di gestione dell'energia.
5	Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per incentivare corrette abitudini alimentari e ridurre lo spreco alimentare	6	Proposta di percorsi ludico/educativi di visita, a cura e spese dell'impresa appaltatrice, alle fattorie didattiche o luoghi simili nella Provincia di Torino. Tali attività, destinate agli alunni, dovranno essere indicate in ordine numerico e realizzate nel corso di ogni anno scolastico.
		6	Proposta di attivazione di percorsi educativi e di sensibilizzazione sulle corrette abitudini alimentari per migliorare lo stato di salute e sugli impatti ambientali, economici e sociali connessi allo spreco alimentare, prevedendo il coinvolgimento anche delle famiglie e della scuola (es. incontri informativi di educazione alimentare).
6	Proposte innovative e migliorative del pasto servito (giornate alimentari a tema e menù per ricorrenze particolari)	4	Proposte migliorative, da indicarsi in ordine numerico, strettamente pertinenti al servizio e definite analiticamente nel contenuto.
7	Tempo teorico corrente di percorrenza dal centro cottura al refettorio di via Re Cozio, calcolato sulla base del percorso più breve proposto dal sito <a href="http://viamichelin.it">viamichelin.it</a>	10	Il punteggio massimo (10 punti) corrisponde ad un tempo di percorrenza sino a 15 minuti. Per un tempo di percorrenza dai 16 ai 30 minuti saranno attribuiti 7 punti. Tra i 31 e i 45 minuti saranno attribuiti 4 punti.

			<p>Oltre i 45 minuti non saranno attribuiti punti.</p> <p>Gli operatori che otterranno un punteggio sulla base di questo criterio premiante dovranno dimostrare di avere la disponibilità del medesimo centro di cottura, indicato in sede di offerta, per almeno il primo triennio.</p>
8	Trasporti con mezzi a minore impatto ambientale	5	<p>Da dimostrare con copia del libretto di circolazione. L'impresa appaltatrice deve possedere: veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffini, gas naturale in forma gassosa o liquefatta.</p>

Il Responsabile dell'Area  
 Segreteria e Servizi alle Persone  
 Firmato digitalmente  
 Dott.ssa Emanuela PESANDO