

## **RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA APPALTO MENSA SCOLASTICA E MENSA DIPENDENTI DEL COMUNE DI ALBIANO D'IVREA DAL 01.09.2024 AL 30.06.2027**

### **Premessa**

La refezione scolastica si configura quale servizio pubblico essenziale per la promozione della salute e di sani stili di vita. Essa rappresenta, infatti, uno strumento prioritario per promuovere l'educazione ad una corretta alimentazione, alla socializzazione, alla inclusione sociale, ed alla condivisione. Per queste ragioni, il pranzo a scuola costituisce un momento della giornata e del tempo scuola fondamentale e di grande valore educativo. La mensa scolastica si configura, inoltre, come un importante strumento di contrasto delle condizioni di svantaggio socio-economico, assicurando a tutti i bambini la possibilità di un pasto adeguato. I nuovi CAM (criteri ambientali minimi) approvati con D.M. 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" che mirano a favorire una maggiore sostenibilità ambientale ed economica dei servizi offerti, sono stati recepiti nella documentazione di gara relativa alla articolazione del servizio, alla sua organizzazione ed alla gestione della procedura di valutazione delle proposte progettuali nella fase di scelta della impresa aggiudicataria. Il Capitolato Speciale d'Appalto ed i suoi allegati, si ispirano, infatti, a criteri di qualità e descrivono le clausole essenziali cui l'impresa affidataria dovrà attenersi per la gestione ottimale del servizio. Il capitolato speciale d'appalto è stato impostato prendendo a riferimento il D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (CAM). Il servizio di refezione scolastica è rivolto ai alle scuole dell'infanzia, primaria e per i dipendenti del Comune di Albiano d'Ivrea che ne facciano richiesta.

L'affidamento del servizio oggetto del presente documento sarà disposto per il triennio 01/09/2024 – 30/06/2027.

### **Descrizione del servizio**

Il servizio di refezione in progetto ha come utenti gli alunni e gli insegnanti della scuola dell'Infanzia e Primaria e, quando richiesto, il personale dipendente del Comune di Albiano d'Ivrea. Il servizio di ristorazione verrà effettuato secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità competenti e con le modalità esaurientemente esplicitate nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

Il servizio:

a) sarà articolato in base all'organizzazione del calendario scolastico annuale e si svolgerà negli anni scolastici 2024-2025, 2025-2026, 2026-2027 da settembre al 30 giugno di ogni anno (scadenza appalto dunque al 30.06.2027) per la scuola dell'infanzia, primaria e per il personale dipendente del Comune di Albiano d'Ivrea;

b) si svolgerà, di norma, in tutti i giorni del calendario scolastico e secondo le seguenti specifiche:

- per la scuola dell'infanzia la fornitura dei pasti è prevista dal lunedì al venerdì con la presenza di n. 4 insegnanti;

- per la scuola primaria: la fornitura dei pasti è prevista dal lunedì al venerdì con la presenza di in media n. 4 insegnanti;

c) dipendenti del Comune di Albiano d'Ivrea una media di 3 dipendenti a pasto dal lunedì al venerdì;

Costituiscono oggetto dell'appalto, come meglio dettagliato nel Capitolato:

- Fornitura di pasti veicolati agli alunni della scuola primaria e dell'infanzia, ai dipendenti comunali, con trasporto da centro di cottura alle sedi dei plessi scolastici e alla sede comunale;

- Distribuzione dei pasti agli alunni della scuola d'infanzia e della scuola primaria (cinque giorni alla settimana);

- Preparazione e pulizia dei refettori utilizzati;

- Fornitura della merenda (per cinque giorni alla settimana agli alunni dell'infanzia).

### **Quadro di analisi del contesto in cui si sviluppa l'appalto**

Il contratto di appalto avrà durata dal 01.09.2024 e fino al 30.06.2027 (con servizio da svolgersi secondo il calendario scolastico e comunque dal 01/09 al 30/06 di ogni anno scolastico).

Il giorno di inizio e di termine del servizio di ristorazione scolastica sono determinati sulla base dei rispettivi calendari scolastici, i quali verranno comunicati con congruo anticipo alla ditta aggiudicataria a

cura del Comune.

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel Capitolato Speciale di Appalto e nei vari allegati che costituiscono il progetto del servizio e costituiranno parte integrante del contratto. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Oltre ai servizi principali, l'appaltatore dovrà provvedere a garantire anche:

- la fornitura di materiali e attrezzi per la pulizia dei locali e dei servizi igienici del personale, sacchetti per lo smaltimento dei rifiuti, il rigoverno della stoviglieria di tipo tradizionale (piatti in ceramica e bicchieri di vetro, posate in acciaio inox);
- la fornitura del vestiario del personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti, e alla pulizia, compreso il distintivo visibile;
- la pulizia, almeno due volte all'anno, dei locali avuti in gestione;
- la manutenzione delle attrezzature presenti nei refettori e nelle cucine annesse;

L'Amministrazione Comunale porrà a proprio carico le spese per le utenze (gas metano, l'energia elettrica, l'acqua).

### Personale

Il personale, per uno svolgimento ottimale del servizio, dovrà essere alle dipendenze dell'Impresa ed in possesso di comprovata e pluriennale esperienza per l'attività alla quale è adibita, o comunque dotato di documentata professionalità. La ditta si impegna, compatibilmente alle disposizioni in materia, alla salvaguardia occupazionale, in caso di subentro dei dipendenti che hanno prestato servizio nell'ultimo anno della ditta cessante.

Nella gestione del servizio dovranno essere rispettate tutte le disposizioni in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali.

### Illustrazione del quadro procedurale di svolgimento dell'appalto

Il metodo di valutazione delle offerte è il criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 comma 2 lett. a) e in base all'art. 130 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii e dell'allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE, valutata in base ai seguenti parametri e punteggi:

- A) Offerta economica punti massimi 20/100
- B) Offerta Tecnica punti massimi 80/100

### A) Offerta economica

All'offerta che presenterà il ribasso più alto verranno assegnati n. 20 punti. Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

$$X = \frac{Pb \times 20 \text{ (punteggio max)}}{Po}$$

dove:

X = punteggio da attribuire al concorrente

Pb = prezzo più basso offerto; Po = prezzo offerto dal concorrente a cui si sta attribuendo il punteggio

### B) Offerta tecnica

Le offerte tecniche saranno valutate secondo elementi di seguito indicati:

	<b>CRITERI</b>	<b>punti max</b>		<b>SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<b>punti max D</b>	<b>punti max Q</b>
1	<b>Struttura organizzativa del servizio:</b> Personale, piani, mezzi e <i>customer satisfaction</i>	30	1.1	valutazione del curriculum del direttore del servizio – (esperienza almeno triennale servizi di ristorazione, di dimensione almeno pari a quello del servizio richiesto	2	

			1.2	una tabella sintetica con numero, qualifica, funzione/i e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio	3	
			1.3	piano di formazione e aggiornamento (Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali – addetti preparazione pasti, addetti distribuzione, addetti trasporto -, le tematiche dell’addestramento distinto per le varie figure)	3	
			1.4	piano di autocontrollo	4	
			1.5	presenza di cuoco responsabile	2	
			1.6	valutazione della organizzazione dei servizi proposta e relativi controlli (trasporto nelle due scuole ed organizzazione oraria)	3	
			1.7	organizzazione e gestione della <i>comunicazione customer satisfaction</i> : indicazione delle iniziative di comunicazione, per alunni e famiglie, che pongano in essere un sistema di <i>customer satisfaction</i>	8	
			1.8	Descrizione del Piano di pulizia ordinaria e straordinaria di tutte le superfici, infissi e arredi e sanificazione dei locali e delle attrezzature con specifica dei prodotti utilizzati. Calendarizzazione pulizie straordinarie di tutte le superfici, infissi e arredi	5	
2	<p><b>Qualità del servizio: inserimento nei menù di nuovi prodotti “locali”</b></p> <p>Si precisa che, ai fini dell’assegnazione del punteggio relativo al punto 2.1 e al punto 2.2. della tabella dei criteri di valutazione <b>(Inserimento nei menù di nuovi prodotti ‘locali’)</b>, verranno considerati <b>esclusivamente i prodotti ‘base’ delle singole ricette/piatti componenti il menù del giorno</b>: vale a dire la derrata/alimento base dei primi, dei secondi, dei contorni, della merenda.(non quindi le componenti minimali dei singoli piatti). Inoltre il concorrente dovrà produrre, in allegato alla relazione tecnica,</p>	45	2.1	Saranno considerate migliori le proposte <b>che inseriscano</b> nuovi prodotti “locali”: debbono essere elencati quali prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (leggasi <b>ambito Regione Piemonte</b> ) si intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nei menù di riferimento (Allegati A2 A3 menù invernale; Allegati A4 A5 menù estivo). <i>Il punteggio verrà attribuito in maniera proporzionale: 100% dei prodotti, forniti tutte le volte che son presenti in menù = 8 punti</i>		8

	<p>l'elenco dei produttori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le eventuali certificazioni BIOLOGICO/DOP/IGP previste dalla normativa vigente.</p> <p>L'assenza delle allegazioni richieste comporterà l'attribuzione di punti 0 (zero).</p> <p>L'incompletezza delle allegazioni prodotte sarà valutata dalla Commissione giudicatrice con un minor punteggio</p>		2.2	<p>debbono essere elencati quali prodotti biologici provenienti da agricoltura locale (<b>leggasi ambito Canavese</b>) si intendono introdurre e per quante volte verranno forniti, in relazione alle volte in cui sono presenti nei menù di riferimento (Allegati A2 A3 menù invernale; Allegati A4 A5 menù estivo) ). <i>Il punteggio verrà attribuito in maniera proporzionale: 100% dei prodotti, forniti tutte le volte che son presenti in menù = 8 punti</i></p>		8
	<p><b>Qualità del servizio: proposta nuovi piatti stagionali nei menù (piatti diversi ogni anno)</b></p>		2.3	<p>Saranno considerate migliori le proposte <b>che prevedano l'introduzione di nuovi piatti stagionali</b> nei menù tenendo conto delle proprietà nutrizionali degli alimenti e dei L.A.R.N. per la fascia di età prevalente alla quale il servizio è rivolto. ). <i>Il punteggio verrà attribuito in maniera proporzionale: 100% di nuovi piatti stagionali = 5 punti</i></p>		5
	<p><b>Qualità del servizio: proposta menù specifici per le diete speciali e le diete religiose</b></p> <p>Si precisa che, ai fini dell'assegnazione del punteggio relativo al punto 2.4 si dovranno allegare alla relazione tecnica gli appositi menù <b>vidimati da un Servizio Dietologico ASL della Regione Piemonte.</b></p>		2.4	<p>Saranno considerate migliori le proposte <b>che prevedano</b> la disponibilità di appositi menù adatti a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari più comuni (quali, ad esempio, la celiachia) e la disponibilità di appositi menù che tengano conto delle prescrizioni alimentari dovute a credi religiosi e a scelte etiche</p>	10	
2	<p><b>Qualità del servizio: valutazione dei mezzi di trasporto impiegati nella veicolazione dei pasti.</b></p>		2.5	<p>Utilizzo di mezzi di trasporto EURO 6</p>	6	
2	<p><b>Qualità del servizio: valutazione di un progetto di educazione alimentare</b></p>			<p>Organizzazione di momenti, giornate, eventi informativi o formativi, di sensibilizzazione su tematiche di educazione alimentare; contrasto alle patologie alimentari in minori di età scolare, sostenibilità ambientale e spreco alimentare, da realizzare in collaborazione con il Comune e l'Istituto Scolastico.</p>	8	
3	<p><b>Gestione delle emergenze: valutazione delle modalità di gestione delle emergenze</b> in caso di guasti o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di cottura dei pasti</p>	5	3.1	<p>Indicazione di una sede alternativa di preparazione dei pasti situata ad una distanza dai punti di consegna tra i 35 e i 45 km (Google Maps)</p>	5	
<b>TOTALE</b>		80			80	

La valutazione delle offerte tecniche avverrà mediante l'attribuzione di coefficienti variabili tra zero e uno, secondo la griglia dei criteri motivazionali sotto riportata.

Coeff.	Rispondenza
0,0	Assente completamente
0,1	Quasi del tutto assente
0,2	Negativo
0,3	Scarso
0,4	Appena sufficiente
0,5	Mediocre
0,6	Più che accettabile
0,7	Discreta
0,8	Buona
0,9	Molto buona
1,00	Eccellente

Calcolata la media dei punteggi attribuiti a ciascun concorrente per ciascun sub elemento/criterio di valutazione si procederà a moltiplicare tale media per il punteggio massimo attribuibile per ciascun criterio. La somma dei punteggi di tutti i sub-criteri di valutazione determinerà, per il criterio offerta tecnica/progettuale, il punteggio tecnico complessivo per ciascun concorrente

#### **Determinazione costo del pasto**

Ai fini della determinazione del costo per ogni singolo pasto occorre valutare preventivamente le singole voci di costo appresso analizzate:

Nella determinazione del costo del pasto si è tenuto conto:

- del costo del personale con un'incidenza pari ad € 2,51 con utilizzo di un cuoco ed un aiuto cuoco/inserviente di sala applicando il CCNL del Turismo (pari a circa il 42% del costo totale dell'appalto).
- Dei costi per la sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale che sulla base del DUVRI (che l'appaltatore dovrà provvedere ad integrare nelle parti di sua competenza) sono stati quantificati in €. 0,05.

#### **Determinazione importo appalto**

Considerato che l'importo unitario dei pasti messo a base d'asta comprensivo di tutte le voci di costo, Iva esclusa, è stabilito in € 5,95 e € 0,50 per le merende, di cui € 2,51 per costi della manodopera (pari al 42% del costo totale applicando il CCNL Turismo) ed € 0,05 quale costo relativo agli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso; e che, pertanto, per il periodo temporale previsto e sulla base del numero di pasti e delle merende annui (anno scolastico: dal 01/09 al 30/06 di ogni anno), stimati in n. 15.535 e n. 3.700, l'importo complessivo **annuo** del servizio è quantificato in presunti euro 94.283,25 (di cui € 776,75 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso) oltre IVA 4%, l'importo complessivo dell'appalto per anni 3 (tre) ammonta ad € 282.849,75 oltre quota IVA 4%, comprensivi di € 117.121,65 relativi al costo della manodopera ed € 2.330,25 per oneri derivanti dalla valutazione dei rischi interferenziali non soggetti a ribasso; pertanto il valore complessivo presunto dell'intero appalto soggetto a ribasso d'asta risulta pari ad € 280.449,75.