



# COMUNE DI CAPIAGO INTIMIANO

## PROVINCIA DI COMO

VIA SERENZA, 7 – 22070 CAPIAGO INTIMIANO - C.F. E P. I.V.A. 00608850137

TEL. 031/4630337 – 031/4630338

PEC: [comune.capiago-intimiano@legalmail.it](mailto:comune.capiago-intimiano@legalmail.it)

## UFFICIO ISTRUZIONE

[www.comune.capiago-intimiano.co.it](http://www.comune.capiago-intimiano.co.it)

[l.bedetti@comune.capiago-intimiano.co.it](mailto:l.bedetti@comune.capiago-intimiano.co.it)

### PROGETTO EX ART. 23 D.LGS. 50/2016 E SMI

#### RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A  
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL PERIODO 01/09/2022 – 31/07/2024.

CIG 9254690BC7

CPV principale: 55524000-9 (Servizi di ristorazione scolastica).

## Premessa

In data 19 aprile 2016 è entrato in vigore il Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50: “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi, e forniture”.

Ai sensi dell'art. 23, comma 14, del D. Lgs. 50/2016, la progettazione di servizi e forniture è articolata, di regola, in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti, di regola, mediante propri dipendenti in servizio.

Ai sensi dell'art. 23, comma 15, del D. Lgs. 50/2016, per quanto riguarda gli appalti di servizi il progetto deve contenere:

1. la relazione tecnico - illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
2. il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
3. le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza (DUVRI) di cui all'articolo 26 comma 3 del decreto legislativo 81/2008;
4. il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;
5. il 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.

Attualmente il Comune di Capiago Intimiano ha in corso:

- un contratto di concessione con operatore economico per il servizio di ristorazione a favore degli utenti della Scuola dell'Infanzia Statale “L. Malaguzzi” e delle Scuole Primarie Statali “G. Verdi” e “G. Rodari”. Il concessionario utilizza un proprio centro di cottura esterno alle strutture. Il contratto è in scadenza il 30.07.2022;
- una convenzione con l'Associazione “Ariberto da Intimiano” per la gestione del centro per l'infanzia “Paideia” nonché per il servizio di ristorazione a favore degli utenti dell'Asilo nido “Paideia” e della Scuola dell'Infanzia “Paideia” presso il predetto centro. L'associazione si

avvale di un operatore economico esterno il quale, per la preparazione dei pasti, utilizza il centro di cottura presente all'interno della struttura. La convenzione è in scadenza il 30.07.2022.

È intenzione del Comune di Capiago Intimiano affidare ad un unico operatore economico il servizio di ristorazione scolastica in favore degli utenti di tutti i plessi scolastici del territorio, con conseguente unicità di coordinamento, direzione e responsabilità, ricorrendo all'istituto della concessione di servizi ai sensi dell'art. 164 e ss del D.Lgs. n. 50/2016 e smi, in quanto tale strumento, creando un rapporto diretto tra utenti e concessionaria, evita pesanti oneri gestionali a carico del Comune (gestione del pagamento degli utenti, riscossione coattiva nel caso di mancato pagamento, ecc) e trasferisce altresì il rischio della gestione del servizio in capo alla concessionaria stessa.

Il presente documento redatto in particolare per rispondere al dettato dell'art. 23 comma 15 del citato D.Lgs. si rende necessario al fine di procedere all'individuazione del nuovo concessionario.

#### **1. RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI È INSERITO IL SERVIZIO QUANTO ALLE FINALITÀ DEL SERVIZIO**

La concessione ha per oggetto la gestione unitaria, in lotto unico non frazionabile, del servizio di ristorazione scolastica per gli utenti del Centro per l'Infanzia Paideia, la Scuola dell'Infanzia Statale "Loris Malaguzzi", la Scuola Primaria "G. Rodari", la Scuola Primaria "G. Verdi".

Il servizio di ristorazione scolastica è destinato agli alunni e insegnanti aventi diritto dei seguenti plessi scolastici:

TIPOLOGIA SCUOLA		INDIRIZZO PREZZO	
<b>ASILO NIDO C/O IL CENTRO PER L'INFANZIA "PAIDEIA"</b>	<b>ASILO NIDO "PAIDEIA"</b>	Via Serenza, 90	CAPIAGO INTIMIANO
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Preparazione in loco con personale della ditta di pasti per semi divezzi e divezzi, pasti in pluriporzione per cinque giorni la settimana per tutto il periodo di apertura della struttura (anno educativo dal 1 settembre al 31 luglio dell'anno successivo; mese di agosto chiuso) e merende;</li><li>• Il pranzo viene somministrato alle ore 11:30.</li><li>• Il nido potrà essere altresì funzionante anche nei periodi di chiusura della scuola dell'infanzia;</li><li>• Il pasto dovrà essere fornito anche al personale educativo del nido;</li><li>• Il Menù per il nido sarà quello fornito dalla ditta che gestisce</li></ul>		

	la struttura e diversificato per fasce di età.		
<b>SCUOLE DELL'INFANZIA C/O IL CENTRO PER L'INFANZIA "PAIDEIA"</b>	<b>"ARIBERTO DA INTIMIANO"</b>	Via Serenza, 90	CAPIAGO INTIMIANO
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparazione pasti in loco con personale della ditta, spezzettamento e distribuzione, comprese le due merende, pasti in pluriporzione, fornitura tovagliette e tovaglioli per cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì).</li> <li>Il pranzo viene somministrato alle ore 11:30.</li> </ul> <p>Per la scuola dell'infanzia la distribuzione delle merende dovrà essere assicurata anche per il periodo antecedente l'inizio del servizio completo di ristorazione scolastica. La merenda pomeridiana compresa nel prezzo del buono pasto e non consumata a scuola dovrà essere consegnata al genitore al momento del ritiro del bambino. Per i bimbi che usufruiscono del trasporto scolastico saranno valutate le modalità più opportune per la consegna nel rispetto delle norme igienico sanitarie.</p>		
<b>SCUOLE DELL'INFANZIA STATALE "</b>	<b>"LORIS MALAGUZZI"</b>	Piazza della Chiesa	FRAZIONE DI CAPIAGO
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fornitura di pasti preparati nel centro di cottura della Ditta in modalità pluriporzione con fornitura di tovagliette e tovaglioli per cinque giorni alla settimana e con turno unico di servizio e inizio sporzionatura alle ore 11:50 e termine ore 12:50.</li> <li>I pasti per i bambini della scuola in questione sono serviti nel refettorio sito al piano terra dello stabile in cui è ubicata la scuola.</li> <li>La distribuzione delle merende dovrà essere assicurata anche per il periodo antecedente l'inizio del servizio completo di ristorazione scolastica.</li> </ul> <p>La merenda pomeridiana compresa nel prezzo del buono pasto e non consumata a scuola dovrà essere consegnata al genitore al momento del ritiro del bambino. Per i bimbi che usufruiscono del trasporto scolastico saranno valutate le modalità più opportune per la consegna nel rispetto delle norme igienico sanitarie.</p>		
<b>SCUOLE PRIMARIE</b>	<b>"G. RODARI"</b>	Piazza Guido da Verona 2	FRAZIONE DI INTIMIANO
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fornitura di pasti preparati nel centro di cottura della Ditta in modalità pluriporzione con fornitura tovagliette e tovaglioli.</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La mensa in questo plesso scolastico non è obbligatoria.</li> <li>• Le classi 1-4 hanno rientro pomeridiano dal lunedì al giovedì</li> <li>• La classe 5 ha il rientro pomeridiano il lunedì e il mercoledì</li> <li>• E' prevista la mensa straordinaria al venerdì, attivata su prenotazione all'inizio dell'anno scolastico.</li> </ul> <p>Gli alunni frequentanti la scuola Rodari utilizzano per il servizio mensa un refettorio, collocato al piano S1 dello stabile in due turni: 12:20-13:20 e 13:20-14:20.</p>		
	<b>“G. VERDI”</b>	Via per Albate, 5	FRAZIONE DI CAPIAGO
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fornitura di pasti preparati nel centro di cottura della Ditta in modalità pluriporzione con fornitura tovagliette e tovaglioli per cinque giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì).</li> <li>• Gli alunni frequentanti la scuola Verdi utilizzano per il servizio mensa due refettori, collocati al piano terra dello stabile ed adiacenti.</li> <li>• La distribuzione dei pasti avviene in due turni successivi (orario 12:30-13:30 e 13:30-14:30).</li> </ul>		

**DOCENTI:** Il costo è a carico dell'Ente: **è prevista la somministrazione di un piatto completo come per gli alunni.**

Di seguito vengono forniti, a mero titolo informativo, i dati degli iscritti e frequentanti la mensa scolastica nell'anno 2020/2021

PLESSO SCOLASTICO		UTENTI PREVISTI UTENTI PREVISTI (ALUNNI + INSEGNANTI)	N. PASTI ANNUI ALUNNI	N. PASTI ANNUI INSEGNANTI
Asilo Nido	Paideia	19 + 4	3.800	800
Infanzia paritaria	Ariberto da Intimiano	130 + 6	23.400	1.080
Infanzia Statale	“Malaguzzi”	15 + 2	3.000	400
Primaria	“G. Rodari”	55 + 5	9.350	850
Primaria	“G. Verdi”	75 + 5	12.750	850

Il servizio di ristorazione scolastica comprende, sinteticamente, le seguenti attività:

1. fornitura derrate alimentari

2. predisposizione menù e informazione agli utenti
3. preparazione diete di transizione e diete speciali
4. preparazione e cottura dei pasti
5. confezionamento e trasporto dei pasti
6. gestione dei locali mensa e delle annesse attrezzature
7. somministrazione dei pasti
8. lavaggio stoviglie e attrezzature e pulizia locali
9. raccolta e gestione rifiuti + iniziative contro lo spreco alimentare
10. gestione informatizzata delle prenotazioni e dei pagamenti
11. derattizzazione dei refettori eventuale
12. Recupero insolventi

Per l'espletamento del servizio per la scuola dell'infanzia "Loris Malaguzzi" e per le scuole primarie la Concessionaria dovrà, utilizzare un centro di cottura dei pasti di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata del contratto, con la necessaria potenzialità per la produzione dei pasti del presente servizio.

Tale centro di cottura dovrà essere ubicato in modo tale da assicurare un tempo medio di percorrenza, tra il centro di cottura e la sede municipale sita in Via Serenza n. 7 a Capiago Intimiano, non superiore a 40 minuti (tempo da calcolare sul sito Google Maps, voce "indicazioni stradali"). Il centro di cottura dovrà essere regolarmente notificato o registrato ai sensi del Regolamento CE 852/2004 DEL Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Per la scuola dell'infanzia Ariberto da Intimiano e l'Asilo Nido Paideia la Concessionaria dovrà utilizzare esclusivamente la cucina interna presente nel plesso scolastico.

Il Comune di Capiago Intimiano trasferisce al Concessionario, che lo assume completamente con la sottoscrizione del contratto, il rischio operativo derivante dalla gestione dei servizi oggetto della concessione, nel caso in cui, in condizioni operative normali, non sia garantito il recupero degli investimenti effettuati o dei costi sostenuti per la gestione dei servizi medesimi.

Al Concessionario sono pertanto trasferiti tutti i rischi ed in particolare quelli che si indicano, a titolo esemplificativo e non esaustivo, derivanti da errata valutazione dei tempi e dei costi di approvvigionamento, produzione e gestione, da inadempimenti contrattuali da parte di fornitori e subappaltatori, dalla contrazione della domanda specifica di servizio, da performance produttiva, da obsolescenza tecnica e guasti ed inadeguatezza degli impianti e delle attrezzature, da ritardi e inesigibilità dei crediti e degli incassi, dalla perdita di banche dati, da risarcimento di danni cagionati a terzi, dal rischio alimentare e sanitario, nonché dai rischi derivanti da inadempimento contrattuale nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

## **2. DURATA, VALORE DELLA CONCESSIONE E OPZIONI**

Il contratto avrà durata di anni 2 (due), con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.07.2024.

Il valore stimato della concessione, per i due anni di durata contrattuale, ai sensi dell'art. 167 del D.lgs 50/2016, è pari ad Euro 619.080,00 oltre IVA (importo annuo pari a € 309.540,00 oltre IVA), di cui Euro 5.628,00= per oneri della sicurezza, come di seguito determinato:

TIPOLOGIA DI PASTI	NUMERO PASTI ANNUI*	IMPORTO PASTO (IVA ESCLUSA)	IMPORTO ANNUO (IVA ESCLUSA)	IMPORTO BIENNALE (IVA ESCLUSA)
ASILO NIDO	3.800	€ 5,50	€ 20.900,00	€ 41.800,00
SCUOLA DELL'INFANZIA ARIBERTO DA INTIMIANO	23.400	€ 5,50	€ 128.700,00	€ 257.400,00
SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE	3.000	€ 5,50	€ 16.500,00	€ 33.000,00
SCUOLE PRIMARIE	22.100	€ 5,50	€ 121.550,00	€ 243.100,00
INSEGNANTI	3.980	€ 5,50	€ 21.890,00	€ 43.780,00
<b>TOTALE ENTRATE PASTI</b>	<b>56.280</b>	<b>€ 5,50</b>	<b>€ 309.540,00</b>	<b>€ 619.080,00</b>

I costi della manodopera, per l'intera durata della concessione, sono pari ad € 287.618,56 (indicati a norma dell'articolo 23 comma 6 del D.Lgs. n. 50/2016). Il costo è stato calcolato con riferimento al contratto collettivo per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo.

Il servizio si riferisce alla sua organizzazione in situazione di normalità. Qualora le misure di prevenzione e di contenimento del contagio da Sars-Cov2, disposte dalle normative nazionali e/o locali fossero ancora vigenti al momento dell'avvio del servizio di cui alla presente concessione, la maggiorazione applicabile al costo del pasto per gli utenti delle scuole interessate non dovrà superare l'importo di € 0,5 del prezzo contrattuale.

\* Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti può variare sia in diminuzione che in aumento, sulla base dell'effettivo utilizzo da parte dell'utenza.

## OPZIONI

### Modifiche del contratto ai sensi dell'articolo 175 comma 1 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di incrementare o diminuire le prestazioni oggetto della concessione fino a concorrenza del quinto dell'importo contrattuale.

L'attivazione di tale opzione avverrà, di volta in volta, mediante PEC, con preavviso di 10 giorni.

L'importo di tale opzione ammonta ad € 123.816,00.

### **Proroga tecnica ai sensi dell'articolo 106 comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016**

La Stazione Appaltante, entro la scadenza contrattuale, si riserva la facoltà, che il concessionario si obbliga ad accettare, quale clausola di contratto, di disporre la proroga del servizio per ulteriori 6 mesi nelle more necessarie alla conclusione delle ordinarie procedure di scelta di un nuovo contraente.

In tal caso il concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la Stazione Appaltante.

L'importo di tale opzione ammonta ad € 154.770,00.

### **Rinnovo del contratto**

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto alle medesime condizioni per una durata pari a anni 2, per un importo di € 742.896,00 (comprensivo dell'aumento del quinto di cui all'art. 175 comma 1 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016). La Stazione Appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore almeno 6 mesi prima della scadenza del contratto originario.

Tutte le predette opzioni rappresentano un diritto potestativo della Stazione Appaltante e, pertanto, nel caso in cui la stessa decidesse di avvalersene, il concessionario sarà obbligato a darvi seguito, mentre nel caso in cui la Stazione Appaltante decidesse di non avvalersene, il concessionario non avrà diritto ad alcun indennizzo compensativo.

### **Valore complessivo della concessione**

Il valore complessivo della concessione, idoneo a divenire contratto, comprensivo delle opzioni di cui sopra e degli oneri della sicurezza, è di € 1.640.562,00.

La spesa è finanziata con fondi propri di bilancio per quanto attiene il pagamento dei pasti degli insegnanti e per gli eventuali costi Covid-19, mentre l'importo per i pasti degli alunni viene riscosso direttamente dalle famiglie degli stessi.

Per la determinazione della spesa è stato predisposto il Prospetto Finanziario (Allegato sub. B) al quale si rinvia.

### **3. INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI ALLA SICUREZZA (DUVRI) DI CUI ALL'ARTICOLO 26 COMMA 3 DEL DECRETO LEGISLATIVO 81/2008**

L'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici (oggi Autorità nazionale anticorruzione) il 5 marzo 2008 ha approvato la determinazione numero 3/2008 con la quale ha dettato le linee guida sulla "sicurezza nell'esecuzione degli appalti pubblici relativi a servizi e forniture; predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e costi della sicurezza". Per completezza, si riporta uno stralcio assai significativo della determinazione. "Il DUVRI si configura quale



adempimento derivante dall'obbligo, previsto dall'art. 7 del d.lgs. n. 626/94 [oggi sostituito dall'art. 26 comma 3 del d.lgs. 81/2008] del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento tra lo stesso e le imprese appaltatrici e/o i lavoratori autonomi. Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri: l'“interferenza”. Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un “contatto rischioso” tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. In linea di principio, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio o la fornitura con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto. Le Stazioni Appaltanti hanno come unico riferimento per la redazione del DUVRI l'art. 7 del citato D.lgs. n.626/94 [oggi sostituito dall'art. 26 comma 3 del d.lgs. 81/2008] riguardante i contratti di appalto o contratti d'opera, che non fornisce indicazioni di dettaglio sulle modalità operative per la sua redazione. Dal dettato normativo, tuttavia, discende che il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze. In esso, dunque, non devono essere riportati i rischi propri dell'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi. In assenza di interferenze non occorre redigere il DUVRI; tuttavia si ritiene necessario indicare nella documentazione di gara (bandi, inviti e richieste di offerta) che l'importo degli oneri della sicurezza è pari a zero. In tal modo, infatti, si rende noto che la valutazione dell'eventuale esistenza di interferenze è stata comunque effettuata, anche se solo per escluderne l'esistenza. Per quanto riguarda la problematica inerente la sussistenza o meno di interferenze, a mero titolo esemplificativo si possono considerare interferenti i seguenti rischi: derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi; - immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore; - esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore; - derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente (che comportino pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata). Si rammenta che la circolare interpretativa del Ministero del Lavoro e della Previdenza sociale n.24 del 14 novembre 2007 ha escluso dalla valutazione dei rischi da interferenza le attività che, pur essendo parte del ciclo produttivo aziendale, si svolgano in luoghi sottratti alla giuridica disponibilità del committente e, quindi, alla possibilità per la Stazione Appaltante di svolgere nei

medesimi luoghi gli adempimenti di legge. Appare utile, in ogni caso, precisare come taluni appalti di servizi o forniture si svolgono all'interno di edifici pubblici ove è presente un datore di lavoro che non è committente (scuole, mercati, musei, biblioteche). In tali fattispecie è necessario che il committente (in genere l'ente proprietario dell'edificio) si coordini con il datore di lavoro del luogo ove si svolgerà materialmente la fornitura o il servizio. Deve, inoltre, essere sottolineato che la valutazione dei rischi da interferenza, in particolare negli edifici quali, a titolo esemplificativo, ospedali e scuole, deve avvenire con riferimento non solo al personale interno ed ai lavoratori delle imprese appaltatrici, ma anche agli utenti che a vario titolo possono essere presenti presso la struttura stessa quali i degenti, gli alunni ed anche il pubblico esterno. Per gli appalti di seguito riportati è possibile escludere preventivamente la predisposizione del DUVRI e la conseguente stima dei costi della sicurezza: – la mera fornitura senza installazione, salvo i casi in cui siano necessarie attività o procedure suscettibili di generare interferenza con la fornitura stessa, come per esempio la consegna di materiali e prodotti nei luoghi di lavoro o nei cantieri (con l'esclusione di quelli ove i rischi interferenti sono stati valutati nel piano di sicurezza e coordinamento, come precisato nel seguito); – i servizi per i quali non è prevista l'esecuzione all'interno della Stazione appaltante, intendendo per "interno" tutti i locali/luoghi messi a disposizione dalla stessa per l'espletamento del servizio, anche non sede dei propri uffici; – i servizi di natura intellettuale, anche se effettuati presso la stazione appaltante. La citata circolare del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale ha poi chiarito che il DUVRI è un documento "dinamico", per cui la valutazione dei rischi effettuata prima dell'espletamento dell'appalto deve essere necessariamente aggiornata in caso di situazioni mutate, quali l'intervento di subappalti o di forniture e posa in opera o nel caso di affidamenti a lavoratori autonomi. L'aggiornamento della valutazione dei rischi deve essere inoltre effettuato in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione dell'appalto o allorché, in fase di esecuzione del contratto, emerga la necessità di un aggiornamento del documento. Nei contratti rientranti nel campo di applicazione del D.Lgs. n.494/96 [oggi sostituito dal d.lgs. 81/2008], per i quali occorre redigere il Piano di sicurezza e Coordinamento, l'analisi dei rischi interferenti e la stima dei relativi costi sono contenute nel Piano di Sicurezza e Coordinamento e, quindi, in tale evenienza non appare necessaria la redazione del DUVRI. Infine, si fa presente che il DUVRI è un documento tecnico, che dovrà essere allegato al contratto di appalto, poiché l'appaltatore dovrà espletare le attività ivi previste, volte alla eliminazione dei rischi. Pertanto, esso va considerato alla stessa stregua delle specifiche tecniche, in quanto deve consentire pari

accesso agli offerenti, non deve comportare la creazione di ostacoli ingiustificati alla concorrenza e deve, quindi, essere messo a disposizione dei partecipanti alla gara”.

Dall’analisi dei rischi da “interferenze” sviluppata al paragrafo precedente e visti i criteri proposti dall’Autorità, è possibile quantificare i costi necessari per scongiurare o almeno limitare i rischi interferenziali in € 2.814,00 annui. Tali costi non sono soggetti a ribasso. Al presente progetto viene allegato il DUVRI predisposto dalla S.A. che opportunamente integrato a seguito dell’affidamento, verrà sottoscritto dalle parti, committente e concessionario, in sede di stipulazione del contratto, quale parte integrante e sostanziale dello stesso.

#### **4. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E AGGIUDICAZIONE**

##### ***Criterio di aggiudicazione***

In considerazione della tipologia e complessità del servizio la concessione dello stesso avverrà tramite procedura aperta da aggiudicarsi con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell’art. 95 del D.lgs. n. 50/2016; la graduatoria verrà formata in ragione dei criteri di valutazione di seguito stabiliti:

<b><i>Criteri di valutazione</i></b>	<b><i>Punteggio massimo</i></b>
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
<b>Totale (PTOT)</b>	<b>100</b>

Il Punteggio Totale (PTOT-a) per ciascuna offerta sarà così determinato:

$$PTOT -a = PTa + PEa$$

dove:

- PTa = Punteggio Tecnico totale attribuito all’Offerta tecnica del concorrente “a”;
- PEa = Punteggio Economico totale attribuito all’Offerta economica del concorrente “a”.

##### ***Criterio di Attribuzione del punteggio tecnico***

**A. OFFERTA TECNICA MAX 80 PUNTI** così distribuiti:

<b>A1 SISTEMA ORGANIZZATIVO</b>		<b>MAX PUNTI 31</b>		
Il progetto tecnico dovrà dettagliare il piano di azione previsto per la puntuale erogazione del servizio, secondo le specifiche del C.S.A., nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste, in merito ai seguenti punti:		<b>PUNTI Q</b>	<b>PUNTI D</b>	<b>PUNTI T</b>
<b>A1.1</b>	<b>Modalità di svolgimento del servizio</b>  <i>Descrizione del piano del ciclo produttivo con riferimento alle fasi di organizzazione della produzione, della preparazione e cottura, del confezionamento dei pasti, delle procedure di tracciabilità e di controllo dei fornitori.</i>		<b>max 14 punti</b>	
<b>A1.2</b>	<b>Piano dei trasporti</b>  <i>Valutazione del numero e della tipologia dei mezzi utilizzati.  Dotazioni e procedure per la conservazione e la consegna dei pasti:  - Caratteristiche dei contenitori termici e delle ulteriori attrezzature per consentire il mantenimento costante dell'ideale temperatura dei cibi;  - Eventuali soluzioni innovative adottate;  - Procedure per la sostituzione dei contenitori isotermini usurati;  - Procedura per la sanificazione dei mezzi di trasporto.</i>		<b>max 3 punti</b>	
<b>A1.3</b>	<b>Piano di gestione delle diete speciali</b>  <i>Descrizione delle modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate e fornite, con gli accorgimenti messi in atto per ridurre al massimo le possibilità di errore e salvaguardare la gradibilità dei pasti speciali riducendo al minimo le differenze con il menù standard.</i>		<b>max 4 punti</b>	
<b>A1.4</b>	<b>Frequenza e modalità delle operazioni di pulizia e sanificazione</b>  <i>Descrizione delle azioni che intende attuare rispetto alla frequenza delle attività di pulizia e sanificazione e alle modalità di tali attività, volte ad ottenere maggiore efficacia con minore sforzo (utilizzo di macchinari o prodotti specifici). Indicare i prodotti e le attrezzature utilizzate, distinguendo tra quelli per la pulizia ordinaria e per la pulizia straordinaria)</i>		<b>max 3 punti</b>	

<b>A1.5</b>	<p><b>Controlli effettuati su derrate e prodotti finiti prelevati presso il centro cottura eseguiti direttamente dall'impresa (escluse quindi le analisi eseguite dai fornitori)</b></p> <p><i>Indicazione di n. analisi/anno chimiche su materie prime e acqua potabile, n. analisi microbiologiche/anno su materie prime, semilavorati, prodotti finiti, n. tamponi/anno di superfici.</i></p> <p><i>La valutazione sarà direttamente proporzionale al numero di parametri totali offerti, ovvero alla somma del numero di campioni prelevati x i parametri determinati per ciascun campione. Sono escluse dal conteggio le determinazioni dei fitofarmaci.</i></p>	<b>max 3 punti</b>		
<b>A1.6</b>	<p><b>Piano di gestione imprevisti ed emergenze e di modifiche del servizio</b></p> <p><i>Valutazione delle soluzioni proposte senza oneri per la S.A. in caso di imprevisti o emergenze di varia natura, sia per i pasti del menù ordinario che per le diete speciali. Saranno valorizzate e considerate valutabili solo le proposte che in concreto verranno ritenute efficaci ed idonee a garantire la massima tempestività, efficienza e qualità del servizio anche in caso di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio.</i></p>		<b>max 4 punti</b>	
	<b>TOTALE</b>	<b>MAX 31</b>		
<b>A2 ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>		<b>MAX PUNTI 13</b>		
Descrizione dell'organizzazione del personale		<b>PUNTI Q</b>	<b>PUNTI D</b>	<b>PUNTI T</b>
<b>A2.1</b>	<p>Numero di ore settimanali per il personale impiegato nelle fasi di preparazione e cottura dei pasti (esclusi: personale direttivo, dietista, responsabile del servizio) di livello pari o superiore al V.</p> <p><i>Il punteggio sarà attribuito in modo direttamente proporzionale rispetto alle ore settimanali offerte.</i></p>	<b>max 3 punti</b>		

<b>A2.2</b>	<p>Cronoprogramma giornaliero con le attività principali del personale operativo che si intende riservare stabilmente allo svolgimento del servizio per singola giornata della settimana indicando: il numero progressivo della persona, l'inquadramento contrattuale (CCNL applicato, qualifica, livello), il monte ore giornaliero, il monte ore settimanale.</p> <p><i>Il punteggio sarà attribuito sulla base della qualità organizzativa che emergerà dal cronoprogramma presentato e dal numero delle persone impiegate per il servizio.</i></p>		<b>max 3 punti</b>	
<b>A2.3</b>	<p>Ore aggiuntive settimanali del/della dietista da erogare per lo svolgimento del servizio</p> <p><i>Il punteggio sarà attribuito in misura proporzionale alle ore settimanali aggiuntive offerte rispetto a quanto richiesto dall'art. 26 del C.S.A.</i></p> <p><i>Il mancato rispetto, in sede di offerta, dell'orario minimo richiesto dal C.S.A. o la coincidenza della persona del/della dietista con quella del Responsabile operativo del servizio comporteranno l'esclusione del concorrente dalla gara.</i></p>	<b>max 2 punti</b>		
<b>A2.4</b>	<p>Titolo di studio ed esperienze professionali del Responsabile operativo del servizio.</p> <p><i>Il punteggio sarà attribuito in base al titolo di studio più adeguato alla mansione (tecnologo alimentare, biologo, ...) e alla maggiore esperienza nella ristorazione assistenziale.</i></p> <p><i>L'impresa dovrà allegare all'offerta tecnica il curriculum vitae del Responsabile operativo del servizio o dichiarazione formale di possesso dei requisiti da parte del Responsabile operativo, sottoscritti dall'impresa, dai quali si evincano i dati richiesti, nonché l'impegno a mantenere i requisiti offerti per tutta la durata della concessione in caso di avvicendamento del Responsabile operativo.</i></p> <p><i>La mancata fornitura di tutte o in parte le informazioni richieste porterà all'assegnazione di 0 punti.</i></p> <p><i>Il mancato rispetto, in sede di offerta, dei requisiti relativi al Responsabile operativo del servizio indicati nell'art. 26 del C.S.A. comporterà l'esclusione del concorrente dalla gara.</i></p>		<b>max 3 punti</b>	

<b>A2.5</b>	Piano di formazione e aggiornamento del personale in termini di monte ore, programmi e tempistiche di attuazione (non verranno considerate le materie oggetto di formazione di tipo obbligatorio)		<b>max 2 punti</b>	
	<b>TOTALE</b>	<b>MAX 13</b>		
<b>A3 Menù alternativi, prodotti biologici, DOP, IGP, STG, Km 0</b>		<b>MAX PUNTI 11</b>		
Il punteggio sarà assegnato sulla base delle derrate migliorative offerte come sotto descritto, per tutta la durata della concessione.				
		<b>PUNTI Q</b>	<b>PUNTI D</b>	<b>PUNTI T</b>
<b>A3.1</b>	Giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici ecc Oltre 9 giornate per a.s. _ punti 3 Da 6 a 9 giornate per a.s. _ punti 1,5 Da 3 a 5 giornate per a.s. _ punti 1 Da 1 a 3 giornate per a.s. _ punti 0,5			<b>3 punti</b>
<b>A3.2</b>	Miglioramento delle percentuali di frutta, ortaggi, legumi, cereal, pelati, polpa e passata di pomodoro, olio EVO da produzione biologica + 10% rispetto alle percentuali previste dai CAM. Es. Il concorrente che risponde SI si impegna ad offrire: - Frutta, ortaggi, legumi, cereali biologici per il 60% in peso; - Pelati, polpa e passata di pomodoro biologici per il 43% in peso; - Olio EVO per il 50% biologico in capacità.			<b>4 punti</b>
<b>A3.3</b>	Offerta di alimenti con caratteristiche DOP, IGP, STG, Km 0 ogni volta che sono previsti nel menu, dettagliando i prodotti e la frequenza nel menu: 0,5 per ogni prodotto offerto fino ad un massimo di 4 punti	<b>4 punti</b>		
	<b>TOTALE</b>	<b>MAX 11</b>		
<b>A4 Servizi migliorativi e aggiuntivi</b>		<b>MAX PUNTI 19</b>		
Saranno oggetto di valutazione le proposte innovative per una migliore e più efficiente erogazione delle prestazioni previste nel capitolato. I parametri di valutazione saranno i seguenti:				
		<b>PUNTI Q</b>	<b>PUNTI D</b>	<b>PUNTI T</b>

<b>A4.1</b>	Migliorie per aumentare il comfort degli ambienti dedicati al consumo dei pasti		<b>max 4 punti</b>	
<b>A4.2</b>	Sistemi di rilevazione gradimenti della qualità percepita dagli utenti		<b>max 3 punti</b>	
<b>A4.3</b>	Informazione all'utenza e interventi di carattere didattico – formative, proposte di educazione alimentare (sia per alunni che per le famiglie), ecc		<b>max 3 punti</b>	
<b>A4.4</b>	Rinfreschi annui per eventi Numero 2 punti per due eventi per massimo 30 persone		<b>max 2 punti</b>	
<b>A4.5</b>	Integrazione/sostituzione arredi e attrezzature:  <i>Interventi migliorativi in termini di fornitura di attrezzature/arredi di nuova dotazione garantite nel Corso della durata del contratto.</i> <i>Saranno valorizzate e considerate valutabili solo le proposte che, in concreto, verranno ritenute idonee a garantire, sotto il profilo della utilità aggiunta, maggiore efficienza, efficacia ed economia complessiva del servizio (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo da allegare all'offerta).</i> <i>Tutto quanto offerto resterà proprietà della SA al</i>		<b>max 7 punti</b>	



	<i>termine della concessione.</i> <i>Il concorrente dovrà indicare tempi, termini e modalità di attuazione degli interventi.</i>			
	<b>TOTALE</b>	<b>MAX 19</b>		
<b>A5 – Progetto di informatizzazione e gestione iscrizione, prenotazione, registrazione, controllo di pasti e pagamenti</b>  L'oggetto della valutazione comprende offerte migliorative rispetto a quanto richiesto per l'espletamento del servizio descritto nel presente CSA e il punteggio sarà attribuito secondo i seguenti criteri:		<b>MAX PUNTI 6</b>		
		<b>PUNTI Q</b>	<b>PUNTI D</b>	<b>PUNTI T</b>
<b>A5.1</b>	Funzionalità del software in base all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza ed efficacia del Sistema proposto in termini di trasmissione e sicurezza dati		<b>max 3 punti</b>	
<b>A5.2</b>	Modalità e tempistiche di prenotazione, registrazione pasti.  Modalità e tempistiche di gestione informatica dei pagamenti		<b>max 3 punti</b>	
	<b>TOTALE</b>	<b>MAX 6</b>		
	<b>TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO OFFERTA TECNICA</b>	<b>80</b>		

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i “punteggi quantitativi”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante l'applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i “punteggi discrezionali” vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera T vengono indicati i “punteggi tabellari” vale a dire i

*punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto.*

L'attribuzione dei punteggi discrezionali avviene assegnando un coefficiente compreso tra zero ed uno, espresso in valori centesimali, a ciascun elemento dell'offerta. Tali coefficienti vengono moltiplicati per i punteggi massimi attribuibili e previsti per ogni parametro o sub parametro.

Al fine di rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi alle diverse offerte per ogni parametro o sub- parametro sopra indicato, sono individuati i seguenti giudizi con relativo coefficiente numerico. Gli stessi ed il relativo coefficiente saranno utilizzati dalla Commissione per la valutazione del progetto.

GIUDIZIO	COEFFICIENTE
ottimo	1
più che buono	0,9
buono	0,8
più che sufficiente	0,7
sufficiente	0,6
non completamente adeguato	0,5
limitato	0,4
molto limitato	0,3
minimo	0,2
appena valutabile	0,1
non valutabile	0

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare, l'attribuzione del punteggio avviene automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto.

Quanto agli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito

un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base della formula con interpolazione lineare:

$$C_i = R_a / R_{max}$$

dove:

C<sub>i</sub> = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

R<sub>a</sub> = numero di prodotti dell'offerta del concorrente i-esimo;

R<sub>max</sub> = numero di prodotti maggiore tra quelli offerti dai concorrenti in gara.

La ditta concorrente che non avrà ottenuto almeno 40/80 punti nel punteggio complessivo relativo al progetto tecnico sarà esclusa dalla gara, perché il progetto

presentato sarà ritenuto insufficiente. L'aggiudicazione avverrà nei confronti della/e ditta/e che avrà/avranno ottenuto il maggior punteggio dato dalla sommatoria del punteggio attribuito al prezzo e del punteggio complessivo attribuito alla qualità. Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, tutti gli elementi di giudizio qualitativo forniti dalla ditta aggiudicataria, unitamente al prezzo, costituiscono obbligo contrattuale.

Non è prevista la riparametrizzazione dei punteggi.

Per calcolare il coefficiente unico da attribuire all'offerta in relazione agli elementi cui è assegnato un punteggio discrezionale, la commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

***Criterio di attribuzione del punteggio economico max 20 punti***

Il punteggio massimo sarà attribuito all'offerta che presenterà il costo complessivo più basso, mentre alle altre offerte il relativo punteggio sarà assegnato applicando la seguente formula:

$P_i = 20 \times (P_{min}/PO)$
--------------------------------

dove:

P<sub>i</sub> = punteggio da attribuire

P<sub>min</sub> = prezzo più basso offerto in gara

PO = prezzo offerto dal singolo concorrente

**5. CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

Si rinvia al Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale allegato **sub. A)** e relativi allegati:

1. Allegato 1 - Linee guida ATS Insubria per il servizio di ristorazione scolastica (ed. 2016);
2. Allegato 2 - Linee guida ATS Insubria per servizio di ristorazione scolastica – Le ricette (ed 2016);
3. Allegato 3 – DUVRI;
4. Allegato 4 – Elenco delle attrezzature cucina e refettori scolastici.

**6. DUVRI**

Si rinvia al DUVRI allegato al Capitolato Speciale descrittivo e prestazione (Allegato 3)

**7. PROSPETTO FINANZIARIO**

Si rinvia al prospetto finanziario allegato **sub. B)**

**8. SCHEMA DI CONTRATTO**

Si rinvia allo schema di contratto allegato **sub. C)**

F.to Il Responsabile dell'Area  
Servizi Demografici, alla Persona e Cultura  
Rag. Bedetti Luigi