



COMUNE DI BRUINO
Città Metropolitana di Torino

**GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER
L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
DAL 1° SETTEMBRE 2022 AL 30 GIUGNO 2026
CIG 91438786D4**

PROGETTO UNICO DI SERVIZIO

(elaborato ai sensi dell’art. 23, commi 14 e 15, del D.Lgs. 50/2016)

- 1 RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI È INSERITO IL SERVIZIO
- 2 INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI ALLA SICUREZZA DI CUI ALL’ARTICOLO 26, COMMA 3, DEL D.LGS. 81/2008
- 3 CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L’ACQUISIZIONE DEI SERVIZI, CON INDICAZIONE DEGLI ONERI DELLA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO
- 4 PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L’ACQUISIZIONE DEI SERVIZI
- 5 CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

1) RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI È INSERITO IL SERVIZIO

Tra i servizi socio-educativi erogati, particolare rilievo assume per l'Amministrazione comunale di Bruino il servizio di ristorazione rivolta agli alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e secondaria di primo grado.

L'affidamento della gestione di detto servizio, per le cui specifiche tecniche si rimanda al Capitolato prestazionale all'uopo predisposto, è ispirato in particolare ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare ed alimentazione corretta, in conformità alle “*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*” approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010, alle “*Proposte operative per la ristorazione collettiva ospedaliera, assistenziale, scolastica*” adottate dalla Regione Piemonte, alle Linee Guida per l'Educazione Alimentare nella Scuola Italiana, prot. MIUR 7835 del 14/10/2011.
- ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare (D.M 65 del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U.R.I. il 4 aprile 2020 e in vigore dal 4 agosto 2020) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul *Green Public Procurement* (PAN GPP);
- qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 142, comma 5-ter del Codice.

Le attività oggetto dell'appalto sono disciplinate dalla normativa comunitaria, statale e regionale vigente in materia, nonché dagli indirizzi operativi forniti dai competenti organi comunali, fermo restando quanto previsto dall'art. 142 del Codice.

La gara ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione per i 6 plessi scolastici dell'Istituto Comprensivo di Bruino, e comprende tutte le prestazioni accessorie e collegate specificatamente individuate nel capitolato prestazionale al quale si rimanda.

È stato previsto un numero di pasti annui pari a 80.000 unità. Questi ultimi dovranno essere prodotti presso il centro cottura messo a disposizione dall'operatore economico aggiudicatario, il quale in sede di offerta dovrà impegnarsi irrevocabilmente a mettere a disposizione idonea struttura, in grado di rispettare tutti gli standard e tutte le prescrizioni previsti dal capitolato prestazionale.

L'arco temporale di affidamento del servizio sarà pari a quattro anni scolastici, con facoltà di rinnovo per un ulteriore biennio.

L'architettura del capitolato prestazionale è stata costruita nel rispetto dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara e a quanto indicato dagli artt. 34 e 144 del Codice.

L'Amministrazione comunale ha inteso procedere con procedura aperta in modalità telematica con il criterio di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa.

L'offerta economicamente più vantaggiosa viene individuata mediante l'attribuzione di punteggi (da parte della Commissione giudicatrice nominata dalla stazione appaltante dopo lo scadere del termine fissato per la presentazione delle offerte) agli elementi variabili di valutazione delle offerte ammesse in gara, di natura qualitativa e di natura quantitativa.

Inoltre non si è inteso procedere alla suddivisione in lotti dell'appalto per evitare di renderne l'esecuzione eccessivamente difficile dal punto di vista tecnico, con particolare riferimento alle esigenze di coordinamento, e maggiormente costosa, in ossequio al principio costituzionale di buon andamento della pubblica amministrazione. La mancata suddivisione in lotti è quindi ed altresì funzionale a:

- garantire l'economicità della gestione, in considerazione delle rilevanti economie di scala derivanti dalla gestione unitaria del servizio, nel quale le spese relative all'approvvigionamento delle materie prime incide in misura particolarmente significativa;
- garantire l'efficacia del coordinamento organizzativo;
- garantire l'unicità del software gestionale, poiché la parcellizzazione delle attività sui diversi software comporterebbe gravi inefficienze e difficoltà operative di non poco conto, postulata la difficile interoperabilità tra strumentazioni ed architetture diverse;
- garantire l'omogeneità delle prestazioni e della qualità, promuovendo così l'uguaglianza per tutti i cittadini, anche con riferimento alle soluzioni migliorative che saranno offerte in sede di gara, alle proposte di educazione alimentare ecc.

2) INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI ALLA SICUREZZA DI CUI ALL'ARTICOLO 26, COMMA 3, DEL D.LGS. 81/2008

Il Documento di Valutazione dei Rischi da Interferenza per la ristorazione scolastica del Comune di Bruino è stato recentemente revisionato dalla ditta BeSafe Group s.r.l. ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 che impone alle parti contraenti dell'appalto di servizi esterni un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione da adottare. Il DUVRI ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara (e soprattutto all'I.A.) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto, con particolare riguardo all'individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra lavoratori dell'impresa, le persone operanti a diverso titolo presso i locali scolastici, gli alunni e l'eventuale pubblico esterno, nonché nelle altre strutture presenti sul territorio ed utilizzate per la gestione dei servizi oggetto dell'appalto;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti nell'ambito dello svolgimento delle loro mansioni tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

Vige altresì l'obbligo per l'aggiudicatario di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi, DVR, al fine di definire le misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi afferenti all'esercizio dell'attività svolta da ogni singolo esecutore. I costi derivati dalle misure inserite nel DVR sono a carico dell'aggiudicatario.

3) CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO, CON INDICAZIONE DEGLI ONERI DELLA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO

L'importo a base di gara al netto di IVA, di altre imposte e contributi di legge, se dovuti, corrisponde ad € 1.692.800,00, di cui oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso stimati dalla stazione appaltante in € 9.600,00. A ciò corrisponde un importo a base d'asta per ogni pasto presunto soggetto a ribasso pari ad € 5,26, al netto dell'IVA e degli oneri per la sicurezza.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per un ulteriore biennio.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice, stimabile in massimo 6 (*sei*) mesi e in tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi, o più favorevoli, prezzi, patti e condizioni.

Ai fini dell'art. 35, comma 4, del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto, è quindi pari ad € 2.793.120,00, IVA esclusa.

4) PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI

Si riporta di seguito il quadro economico complessivo con il totale dei costi potenziali a carico dell'Amministrazione:

| <u>PROSPETTO ECONOMICO PROGETTUALE</u> | | | |
|---|---|--|-----------------------|
| A | 1 | Importo delle prestazioni previste (soggetto a ribasso) | 1.683.200,00 € |
| | 2 | Oneri per la sicurezza da interferenze (non soggetti a ribasso) | 9.600,00 € |
| IMPORTO POSTO A BASE DI GARA (1+2) | | | 1.692.800,00 € |
| B | 3 | Proroga tecnica ex art. 106, comma 11, del Codice (compresi oneri per la sicurezza) | 253.920,00 € |

| | | | |
|--|---|--|------------------------------|
| | 4 | Rinnovo per il biennio successivo | 846.400,00 € |
| VALORE STIMATO DELL'APPALTO (1+2+3+4) | | | 2.793.120,00 € |
| C | 5 | Incentivi funzioni tecniche ex art. 113 del Codice | 31.147,52 € |
| | 6 | Funzionamento commissione giudicatrice | 3.500,00 € |
| | 7 | Contributo ANAC | 600,00 € |
| | 8 | Spese per pubblicità obbligatorie da rimborsare | 2.500,00 € |
| SOMME A DISPOSIZIONE (5+6+7+8) | | | 37.747,52 € |
| D | 9 | IVA su servizi (4%) | 111.724,80 € |
| <u>IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO</u> | | | <u>2.942.592,32 €</u> |

5) CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Si rinvia al Capitolato prestazionale, allegato al presente progetto.

Allegati:

1. Capitolato prestazionale;
2. Tabelle merceologiche;
3. Elenco del personale attualmente impiegato nel servizio;
4. Protocollo gestione emergenza da COVID-19;
5. Sistema per la gestione integrata e digitale del servizio di refezione scolastica con pagamenti elettronici PagoPA;
6. Planimetrie dei plessi scolastici;
7. DUVRI;
8. Elenco attrezzature presenti nei plessi scolastici;
9. Schema del contratto da sottoscrivere.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Monica Busso

(firmato digitalmente)