



COMUNE DI TORRAZZA PIEMONTE

Città Metropolitana di Torino

CAPITOLATO SPECIALE DI
APPALTO PER LA GESTIONE DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA

A.S. 2025/2026-2026/2027

**ED EVENTUALE PROROGA, AI SENSI DELL'ART. 120, COMMA 10, DEL
D. LGS. 36/2023, PER IL BIENNIO 2027/2028 E 2028/2029**

**ALLEGATO F:
"RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA"**

**SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E
PRIMARIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 e 2026/2027, ED
EVENTUALE PROROGA, AI SENSI DELL'ART. 120, COMMA 10, DEL D.
LGS. 36/2023, PER IL BIENNIO 2027/2028 E 2028/2029**

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

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 gestione 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 Torrazza Piemonte 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. Attualmente dispone di n. 2 terminali di distribuzione, con annesse sale refettorio, collocati rispettivamente a servizio della Scuola dell'Infanzia in Via Angela Cappello, 7 e della Scuola Primaria in Piazza del Municipio 1, dove vengono consegnati i pasti precedentemente preparati presso centro cottura in disponibilità del fornitore.

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 30.06.2025 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, per gli alunni della Scuola primaria sita in Piazza del Municipio 1 e della Scuola dell'infanzia sita in Via Angela

Cappello, 7, sono compresi i pasti per gli insegnanti e per gli altri soggetti (insegnanti e personale ATA) aventi diritto.

Il servizio oggetto di affidamento consiste nella preparazione, presso centro cottura di proprietà o in disponibilità dell'aggiudicatario, confezionamento, trasporto, consegna e distribuzione di pasti caldi giornalieri, presso i refettori delle scuole.

Il servizio in oggetto include le operazioni di predisposizione dei refettori, distribuzione e scodellamento dei pasti presso le scuole interessate, di riordino e pulizia di arredi, suppellettili ed attrezzature utilizzate per la distribuzione stessa, di riordino e pulizia dei locali utilizzati e adiacenti, nonché di conferimento differenziato dei rifiuti negli appositi cassonetti e spostamento e allocazione dei cassonetti, per le attività di smaltimento come richiesto dalla ditta incaricata del servizio.

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.

Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è stabilita in due anni scolastici: 2025/2026 e 2026/2027, con facoltà per l'Amministrazione Comunale di prorogare, ai sensi dell'art. 120, comma 10, del D. Lgs. 36/2023, il contratto per un massimo di ulteriori due anni scolastici (2027/2028 e 2028/2029) e di prorogarlo, alla definitiva scadenza, con "proroga tecnica", nelle more dello svolgimento delle procedure di scelta del contraente e per il tempo strettamente necessario al suo perfezionamento, rimanendo invariati il prezzo e le condizioni del contratto scaduto.

È, inoltre, in facoltà dell'Amministrazione Comunale di avvalersi dell'opzione di cui all'art. 120, comma 9, del D. Lgs. 36/2023 (quinto d'obbligo)

Modalità di svolgimento del servizio

I pasti oggetto del servizio di refezione devono essere preparati presso centro di cottura di proprietà o in disponibilità dell'aggiudicatario, 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 27.500 all'anno, che, al prezzo unitario di € 5,80 posto a base d'asta, determina il valore dell'appalto per il biennio 2025/2026 e 2026/2027 in complessivi € 319,000,00, comprensivi dell'importo di € 2.475,00 relativo agli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

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

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 ed 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 costituisce parte integrante e sostanziale degli atti di gara, sono previste tutte le caratteristiche tecniche e prestazionali del servizio oggetto dell’appalto.

Considerata la tipologia di appalto, si è ritenuta necessaria la previsione negli atti di gara della c.d. clausola sociale di cui all'art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023, 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 dalla Lettera invito-disciplinare di gara, dall’Offerta presentata dall’aggiudicatario, dal Codice Civile, dal Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36 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 dalle “*Proposte operative per la ristorazione*”

scolastica della Regione Piemonte” che si allegano e assumono quale parte integrante del Capitolato d'appalto.

In caso di discordanza tra le previsioni del capitolato speciale ed il quadro normativo di riferimento sopra richiamato prevalgono le disposizioni recate da quest'ultimo.

Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla 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 2025/2026 e 2026/2027, ammonta ad € 319.000,00 oltre IVA, di cui € 2.475,00 per oneri di sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso.

L'importo massimo stimato dell'appalto, comprese l'eventuale opzione di proroga per altri due anni scolastici, ammonta ad € 638.000,00 oltre IVA, di cui € 4.950,00 per oneri di sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso.

Determinazione del prezzo a base d'asta

Il costo relativo al personale, che la stazione appaltante ha stimato, ai sensi dell'art. 41, comma 13, del D. Lgs. 36/2023, con riferimento alle tabelle relative al costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo – comparto pubblici esercizi “Ristorazione collettiva”, approvate con Decreto Direttoriale n. 44/2019, adeguandole agli aumenti salariali disposti dal “Contratto Collettivo Nazionale per i dipendenti dei settori dei pubblici esercizi, della ristorazione collettiva e commerciale e del turismo”, rinnovato il 5 giugno 2024 con scadenza al 31 dicembre 2027, nell'importo di € 200.970,00 (riferito al solo biennio 2025/2026 e 2026/2027)..

Con riferimento al numero di pasti presunti, pari a n. 27.500/anno, ed alle condizioni di produzione, veicolazione e somministrazione, è stato determinato il prezzo unitario a base d'asta nell'importo di € 5,80 IVA esclusa, di cui € 0,045 per gli oneri di sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso.

Ai fini della determinazione delle soglie di cui all'art. 14, comma 4, del D. Lgs. n. 36/2023 l'ammontare complessivo presunto del presente appalto biennale, comprensivo dell'eventuale opzione di proroga per altri due anni scolastici, ammonta ad € 638.000,00 compresi oneri per la sicurezza ed esclusa IVA nelle misure di legge.

QUADRO ECONOMICO	
A) COSTO DEL SERVIZIO	
Importo anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027	319.000,00
<i>Di cui oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso</i>	<i>2.475,00</i>
B) Opzione proroga biennale	319.000,00
<i>Di cui oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso</i>	<i>2.475,00</i>
VALORE COMPLESSIVO DELLA PROCEDURA AI SENSI DELL'ART. 14, COMMA 4, DEL D.Lgs. 36/2023	638.000,00

Contratto e servizio

L'importo contrattuale verrà computato applicando il ribasso offerto all'importo posto a base di gara.

Il quantitativo dei pasti sopra indicati è presuntivo ed è stato calcolato considerando la media del numero dei pasti erogati effettivamente negli scorsi scolastici. Pertanto, non costituisce impegno per l'A.C. che si riserva di introdurre nell'esecuzione dell'appalto tutte le varianti alle quantità che si renderanno necessarie, senza che l'aggiudicatario possa trarne motivo per avanzare pretese di compensi o di indennizzi di qualsiasi natura o specie, ulteriori o diversi da quelli previsti nel capitolato.

Trattandosi di appalto a misura, il prezzo complessivo stimato è puramente indicativo, potendo variare in aumento o in diminuzione a seconda della quantità di pasti effettivamente forniti.

L'Aggiudicatario non potrà in alcun modo rivalersi sull'A.C. qualora il numero dei pasti erogati, al termine del periodo contrattuale, dovesse risultare minore rispetto ai pasti presuntivamente stimati nel capitolato.

Con la stipula del contratto l'affidatario del servizio acquista il diritto di gestire autonomamente il servizio, organizzare le risorse ed i mezzi a sua disposizione, secondo le modalità specificate nel capitolato.

Nel capitolato sono previste tutte le caratteristiche tecniche, qualitative e gestionali richieste nonché le modalità di svolgimento del servizio.

I soggetti interessati a partecipare alla gara dovranno essere in possesso di adeguata capacità economica e tecnica. Sarà richiesta la presentazione di un progetto di gestione del servizio secondo quanto disposto dal capitolato e dal disciplinare di gara, proponendo anche eventuali migliorie nell'organizzazione stessa.

Il progetto che i concorrenti presenteranno dovrà, tra l'altro, descrivere le modalità organizzative del servizio che incidono notevolmente sul risultato finale fornito all'utenza, in quanto la preparazione dei pasti e la loro distribuzione nei tempi previsti sono motivo di soddisfazione dell'utente.

Il progetto dovrà inoltre prevedere la fornitura di prodotti a "filiera corta" e biologici al fine di garantire elevati standard di qualità.

L'affidatario dovrà tenere costanti rapporti con l'amministrazione comunale per una migliore gestione del servizio e delle criticità che possono emergere nel tempo.

L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione, la determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni ed in genere la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimarrà nella esclusiva competenza del Comune.

Sono a totale carico dell'I.A. tutte le attività strumentali utili e necessarie al fine di garantire il servizio di ristorazione scolastica in questione.

Di seguito, a titolo esemplificativo e non esaustivo, si riporta elenco delle principali attività caratterizzanti l'appalto:

- coordinamento, organizzazione e gestione complessiva del servizio;
- ciclo di acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti;
- preparazione, cottura dei pasti destinati ai plessi scolastici con il sistema del legume fresco-caldo in multi-razione nel rispetto di menù, tabelle merceologiche degli alimenti, compreso l'utilizzo di prodotti biologici, a denominazione di origine e indicazione geografica (DOP/IGP), o altrimenti qualificati, come meglio specificato;
- trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti nei diversi plessi scolastici;
- dotazione e/o integrazione di ogni attrezzatura necessaria, anche se non prevista dall'inventario, per il corretto svolgimento del servizio di distribuzione;
- pulizia e riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti;
- manutenzione ordinaria degli arredi/attrezzature messi a disposizione nei plessi scolastici;
- pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
- smaltimento dei rifiuti nei punti di distribuzione, nel rispetto delle disposizioni in materia di raccolta differenziata, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune (cfr. punti 4, 5 e 6 dei CAM DM 65/2020) e di cui all'articolo 6 delle "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte");
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la detersione e disinfezione dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: detersivi e disinfettanti vari, sacchi, strofinacci, ecc.). I detersivi dovranno essere conformi al Reg. (CE) n. 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21 e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D. Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici (cfr. punto 7 dei CAM DM 65/2020);
- fornitura del vestiario e dei Dispositivi di Protezione Individuale ai sensi del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 al proprio personale operante nella mensa scolastica e nel centro cottura;
- osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo nei locali scolastici e nelle pertinenze;
- copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- realizzazione di tutte le attività necessarie e strumentali per garantire l'osservanza delle norme relative al sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. 6 novembre 2007 n. 193 e Reg. (CE) n. 852/2004, compresa formazione specifica di tutto il personale

adibito al servizio, con l'indicazione del nominativo di un laboratorio, accreditato ai sensi di legge, per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli;

- gestione e organizzazione del personale con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale specifica (cfr. punto 8 dei CAM DM 65/2020);
- previsione della figura di un responsabile del servizio, in qualità di coordinatore, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il servizio nel complesso, garantendone il corretto andamento;
- attuazione delle misure previste dal Reg. (UE) n. 679/2016 per quanto concerne il trattamento dei dati personali riguardanti l'utenza, assumendo l'I.A. il ruolo di responsabile esterno nel trattamento dei dati acquisiti in forza dell'appalto, ed essendo a suo esclusivo carico l'adozione di tutte le necessarie misure di sicurezza atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Quadro procedurale di svolgimento dell'appalto

La modalità di scelta del contraente è la procedura mediante RDO aperta, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei criteri riportati nello schema di lettera di invito – Disciplinare di gara, espletata sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA), disponibile sul portale acquistiinretepa.it istituito da CONSIP SpA per conto del Ministero dell'Economia e delle Finanze, mediante richiesta di offerta aperta a tutti gli operatori economici abilitati al bando Servizi – Categoria "Ristorazione collettiva", entro la scadenza del termine di presentazione delle offerte.