

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, ASILO NIDO E ALTRE UTENZE A DOMICILIO

PERIODO: 01/09/2021 – 31/08/2024

CIG 8679255BCB



Comune di Ferno

Via A. Moro n. 3 – 21010 Ferno (VA)

Tel 0331- -242211 – fax 0331-726110

C.F. e P.I. 00237790126

e-mail: comune@ferno.gov.it

PEC: comune@ferno.legalmailpa.it

Area Socio-Culturale

Tel. 0331-242283

e-mail socioculturale@ferno.gov.it

Allegato G

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA, ASILO NIDO E ALTRE UTENZE A DOMICILIO**

PERIODO: 01/09/2021 – 31/08/2024

CIG: 8679255BCB

Progetto

Art. 23, comma 15 Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016

RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile del procedimento è la Dott.ssa Cristina De Alberti – Responsabile dei Servizi Socio-Culturali del Comune di Ferno, nominato con decreto del Sindaco n. 20 del 31/12/2020 .

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto, ai sensi dell'art. 101 del Codice dei Contratti Pubblici, è la sig.ra Monica Barbieri.

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

L'affidamento ha per oggetto la gestione IN CONCESSIONE del servizio di RISTORAZIONE scolastica e Asilo Nido e fornitura di pasti a domicilio, come di seguito specificato:

- ristorazione scolastica per la Scuola Primaria "**Monsignor Bonetta**" e la Scuola Secondaria di primo grado "**Benedetto Croce**" di Ferno;
- fornitura di derrate alimentari (pasto crudo) e del personale di cucina (cuoca) per **l'Asilo Nido comunale "Primi Giochi"**;
- fornitura e trasporto di pasti caldi a domicilio;
- gestione del sistema di prenotazione ed incasso dei buoni pasto.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

prevede, per gli alunni e i docenti, in servizio obbligatorio presso le scuole, o altro personale degli istituti, le seguenti attività:

1. la preparazione e il confezionamento dei pasti presso centro di cottura dell'Impresa Concessionaria;
2. il trasporto dei pasti, mediante il sistema del legame fresco-caldo (*Cook & Hold & Serve*) in multirazione, presso i locali di consumo ove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale dell'I.C. mediante l'utilizzo di carrelli termici;
3. lo sbarazzo e la pulizia (compreso il lavaggio dei pavimenti) dei refettori e dei locali accessori, il lavaggio e il ritiro dei contenitori dai refettori, nonché la pulizia delle attrezzature (compresi i carrelli termici) presenti nei refettori.

Sono inoltre compresi nel servizio: l'allestimento dei tavoli dei refettori, la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti, la fornitura, l'installazione, la gestione igienica e la manutenzione, di idonei dispenser di acqua microfiltrata, presso ciascun centro refezionale, la fornitura di diete personalizzate, merende e cestini freddi se richiesti, la fornitura, ovvero

l'integrazione in caso di rotture e danneggiamenti e/o l'implementazione del materiale presente nei refettori, la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presso i centri refezionali e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza, tenuto conto di quanto riportato nell'allegato n. 1 "Inventario" al capitolato e tenuto conto delle eventuali migliorie indicate in sede di offerta.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'ASILO NIDO COMUNALE

prevede, per bambini di età compresa tra zero e tre anni e per il personale comunale operante presso l'asilo nido, le seguenti attività:

1. la fornitura delle materie prime, la preparazione dello spuntino del mattino, dei pasti completi per il pranzo e della merenda del pomeriggio, la porzionatura ed il trasferimento di quanto prodotto presso le sale ove la distribuzione verrà eseguita dalle educatrici;
2. la pulizia e sanificazione della cucina, dei locali annessi, delle stoviglie e delle attrezzature;
3. la fornitura di prodotti detergenti e disinfettanti e del materiale necessario per le pulizie;
4. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature concesse in comodato dall'A.C. e di quelle fornite dall'Impresa Concessionaria;
5. la fornitura di stoviglie e di materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli/tovaglette monouso, posate, contenitori, ecc.), di pentolame ed utensileria necessari all'attività di produzione;
6. la fornitura, l'installazione, la gestione igienica e la manutenzione, di un idoneo dispenser di acqua microfiltrata, presso la cucina;
7. l'integrazione e/o la sostituzione delle attrezzature, degli arredi e di quanto necessario per lo svolgimento del servizio presso l'asilo nido, tenuto conto di quanto riportato nell'allegato n. 2 "Inventario" al capitolato e tenuto conto delle eventuali migliorie indicate in sede di offerta;
8. la fornitura ed integrazione di attrezzature e macchinari che si dovessero rendere necessari per l'espletamento del servizio;
9. la fornitura di personale di cucina (cuoco).

IL SERVIZIO PASTI CALDI A DOMICILIO prevede le seguenti attività:

1. la fornitura delle materie prime, la preparazione del pasto completo (primo e secondo piatto, contorno, pane, frutta o dessert), la porzionatura, il confezionamento in contenitori termici monoporzione di proprietà dell'I.C. ed il trasporto dei pasti caldi ai domicili con mezzi dell'Impresa Concessionaria;
2. la pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici monorazione.

II SERVIZIO GESTIONE PRENOTAZIONE E INCASSO BUONI PASTO prevede:

1. la gestione delle iscrizioni degli utenti, sia nel periodo antecedente l'avvio di ogni anno scolastico sia durante lo stesso, il caricamento dei dati nel sistema informatizzato e tutte le procedure relative; la predisposizione della modulistica necessaria, previo parere favorevole dell'A.C.;
2. la gestione delle diete speciali;
3. la raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti trasmessi dai singoli terminali di consumo;
4. la gestione della riscossione delle tariffe, approvate dall'A.C. per tutte le categorie di utenti, attraverso i vari sistemi posti in atto (riscossione tramite rivenditori convenzionati e pagamenti on-line), inclusa la restituzione di eventuali crediti agli utenti che terminano di usufruire del servizio;
5. la gestione delle informazioni e del rapporto diretto con gli utenti, anche garantendo la presenza di un operatore in uno spazio idoneo, facilmente accessibile dal pubblico, situato nel territorio comunale, non ubicato nelle strutture scolastiche (il locale potrebbe eventualmente essere messo a disposizione dall'A.C., se richiesto).
6. L'assunzione delle morosità.

Il sistema di rilevazione presenze, prenotazione pasti e addebito, è gestito attraverso modalità di prepagato mediante sistema informatizzato.

Durata della concessione

La concessione avrà durata per il periodo: dal 01/09/2021 al 31/08/2024.

Personale – Requisiti

1. Il Personale impiegato per le prestazioni relative ai servizi oggetto della concessione è il seguente:
 - Il **Direttore Tecnico dei Servizi**, a cui è affidata la responsabilità e la direzione della cucina dell'asilo nido e del Centro di Cottura e dell'intero servizio e i rapporti con il Comune. Tale figura deve possedere esperienza in pari profilo :
 - almeno biennale, se in possesso di Laurea Magistrale attinente l'attività oggetto del servizio;
 - almeno quadriennale, se in possesso di Laurea di 1° livello attinente l'attività oggetto del servizio;
 - almeno decennale, se in possesso di Diploma di Scuola Secondaria di Secondo Grado.

- La **Dietista**, la cui presenza è volta a garantire una corretta elaborazione delle diete speciali ed igienica organizzazione e gestione delle attività di produzione e somministrazione delle stesse . Tale figura deve essere in possesso di Laurea di 1° Livello in Dietistica e iscrizione all'Albo per l'esercizio della professione (o Biologo nutrizionista).
 - Il **Responsabile della Qualità** incaricato di vigilare sull'andamento del servizio e della risoluzione di eventuali criticità.
 - **I Cuochi**, a cui è affidato il coordinamento e la responsabilità della produzione dei pasti presso il Centro Cottura e la cucina dell'asilo nido. Per tali figure professionali, viene richiesta un'esperienza di almeno 3 anni, nel settore della ristorazione collettiva, in pari profilo.
 - **Il personale addetto alla distribuzione presso i refettori scolastici** che dovrà essere commisurato al numero di aule/refettorio ed alla quantità di utenti, garantendo, comunque, un rapporto minimo di n. 1 A.S.M. in servizio per n. 4 ore ogni 50 utenti. Un ASM, assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune, l'Istituzione Scolastica e l'utenza.
2. Entro 30 giorni dall'aggiudicazione e, comunque, prima dell'inizio dei servizi, l'Aggiudicatario dovrà inviare a questa Amministrazione l'elenco del Personale da impiegare comprensivo dei dati anagrafici e qualifiche, con l'indicazione delle ore giornaliere di lavoro assegnate a ciascun dipendente. Ogni variazione a detto elenco dovrà essere comunicata tempestivamente, comunque entro sette giorni, all'Amministrazione comunale.
 3. L'Aggiudicatario dovrà operare in modo da ridurre al minimo il rischio del turn over ed impiegare per tutta la durata del contratto, salvo cause di forza maggiore, il medesimo Personale al fine di garantire continuità nei servizi.
 4. Il Personale dovrà essere vestito decorosamente ed essere dotato di tesserino di riconoscimento con indicazione di appartenenza all'Aggiudicatario per l'espletamento del servizio.
 5. Il Personale è tenuto ad un comportamento corretto nei confronti degli utenti e comunque tale da escludere nella maniera più assoluta qualsiasi maltrattamento o altro comportamento perseguibile a norma degli artt. 571 e 572 del Codice Penale, ovvero l'uso di un linguaggio volgare, di coercizioni psicologiche o altri comportamenti lesivi della dignità del bambino e dell'adulto.
 6. L'Aggiudicatario deve garantire il rispetto delle norme antipedofilia, attraverso l'acquisizione del certificato penale del casellario giudiziale (certificato antipedofilia) del personale che si intende impiegare, così come disposto dall'art. 25 bis del D.P.R. 313/2002, integrato dall'art. 2 del D. Lgs. n. 39 del 04/03/2014 in attuazione della Direttiva 2011/93 dell'Unione Europea, relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile.
 7. Il Personale dovrà altresì astenersi dall'utilizzare i dati anagrafici e di ogni altro genere forniti

dall'Amministrazione per fini diversi da quelli formanti oggetto del Capitolato e garantire l'osservanza del segreto professionale.

8. Si esige il rigoroso rispetto da parte del Personale del divieto di svolgere, all'interno dei locali utilizzati per i servizi oggetto della concessione, attività diverse da quelle formanti oggetto del Capitolato.
9. Gli operatori dovranno altresì rispettare il Codice di Comportamento del personale del Comune di Ferno, approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 165 del 25/12/2013.

Standard organizzativi

Le modalità organizzative, gli orari e gli standard minimi sono indicati nel Capitolato Speciale di Gestione.

Capitolato speciale e disciplinare di gara

Il Capitolato Speciale e disciplinare per l'affidamento in concessione recepiscono le indicazioni contenute nel presente Progetto.

Disposizioni in materia di sicurezza

1. È fatto obbligo all'Aggiudicatario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni, Legge 123 del 3 Agosto 2007).
2. L'Aggiudicatario, entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve fornire copia della Relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori durante la loro attività lavorativa ai sensi del D.Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni ed integrazioni.
3. L'Aggiudicatario deve comunicare all'Amministrazione comunale il nominativo del proprio Responsabile del servizio di prevenzione e protezione, il nominativo di un suo rappresentante in loco, il nominativo del medico competente ed il nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento e cooperazione.

Valutazione dei rischi da interferenza

1. Per quanto di propria competenza l'Amministrazione comunale fornisce le informazioni di cui all'art. 26, comma 3 del D. Lgs. 81/2008, come da documentazione di gara (DUVRI).
2. Ad avvenuta aggiudicazione, l'Aggiudicatario, prima dell'avvio del servizio, potrà proporre modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo, incidenti sulle modalità di realizzazione. In ogni caso le modifiche proposte dall'Aggiudicatario non potranno comportare l'aumento dell'importo previsto per oneri di sicurezza.
3. L'Aggiudicatario sarà tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI.

4. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire variazioni, l'Aggiudicatario dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Piano sicurezza

1. L'Aggiudicatario è tenuto a predisporre, possibilmente prima dell'avvio del servizio, e comunque al massimo entro 30 giorni dall'aggiudicazione, il piano di sicurezza relativo alle attività da svolgere nell'ambito dei servizi oggetto della concessione. Tale piano deve contenere almeno:
 - a. la relazione sulla valutazione dei rischi relativa ai luoghi di lavoro assegnati;
 - b. l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione;
 - c. il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
 - d. il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
 - e. l'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alle emergenze.
2. Ai fini della predisposizione del piano di sicurezza, l'Amministrazione comunale fornisce all'Aggiudicatario dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui essa è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività, nonché su quelle adottate dalla Scuola in relazione alle attività scolastiche, in quanto disponibili.
3. Ai fini della cooperazione tra Committente e Aggiudicatario in materia di prevenzione dei rischi e del coordinamento dei rispettivi interventi, l'Aggiudicatario si impegna a trasmettere copia del proprio piano di sicurezza all'Amministrazione comunale.

REQUISITI MINIMI DELLE OFFERTE

1. L'importo della concessione viene stimato in **€ 595.563,00**, IVA esclusa, (inclusi oneri rischi d'interferenza, pari ad € 2.900,00, (di cui al DUVRI), sulla base dei seguenti costi:
 - € 5,00 (Iva esclusa) – per il singolo pasto degli utenti della scuola primaria e secondaria di primo grado (alunni e insegnanti);
 - € 5,10 (Iva esclusa) - per il singolo pasto degli utenti dell'asilo nido comunale (bambini e adulti), comprensivo del costo derrate alimentari e personale;
 - € 7,20 (Iva esclusa) – per il singolo pasto caldo a domicilio.
2. Il valore annuo complessivo dell'affidamento in concessione, stimato in € 198.521,00 (IVA esclusa) è finanziato come segue:
 - **Introiti** derivanti dall'incasso dei buoni pasto dagli utenti dei servizi, in base alle tariffe approvate dall'Amministrazione (stabilite sulla base dell'ISEE, ai sensi del D.P.C.M. n. 159/2013), per un importo annuo stimato pari ad € 162.598,13 (IVA compresa).

- **Corrispettivo** annuo a carico dell'Amministrazione, finanziato con fondi del Bilancio Comunale, dato dalla differenza tra il valore stimato dell'affidamento e l'importo stimato degli incassi, definito in base al prezzo offerto dall'I.C. in sede di gara.
3. Il valore contrattuale sarà determinato in sede di aggiudicazione dello stesso.
 4. Non sono ammesse offerte in aumento.

CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

1. L'importo complessivo della concessione è stato calcolato in base al numero dei pasti presunti per anno scolastico, come di seguito riportato:

SCUOLA PRIMARIA	N. PASTI PRESUNTI PER ANNO SCOLASTICO
Monsignor Bonetta – alunni	25.375
Monsignor Bonetta - insegnanti	1.400
Tot.	26.775
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO	N. PASTI PRESUNTI PER ANNO SCOLASTICO
Benedetto Croce – alunni	2.450
Benedetto Croce – insegnanti	140
Tot.	2.590
ASILO NIDO "PRIMI GIOCHI"	N. PASTI PRESUNTI PER ANNO EDUCATIVO
alunni	6.075
educatrici	1.125
Tot.	7.200
PASTI A DOMICILIO	N. PASTI PRESUNTI PER ANNO SOLARE
	2.080

2. Il numero dei pasti stimati è un dato medio da considerarsi indicativo e variabile in relazione all'effettiva apertura del servizio e al numero delle presenze degli utenti.

Ogni variazione (per riduzione o estensione del servizio) del numero complessivo dei pasti e/o dei giorni di apertura dei servizi comunali non dà luogo a variazione del prezzo unitario pattuito.

CRITERI DA APPLICARE ALLA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Il servizio viene aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del Codice appalti. Rispettando il rapporto tra criteri di qualità e criteri economici stabilito dal D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016, saranno attribuiti 70 (settanta) punti ai criteri di qualità e 30 (trenta) punti ai criteri economici. La valutazione sarà effettuata da apposita commissione di gara a tal fine costituita.

Criteri basati sulla qualità

I parametri per la valutazione sono indicati nel Capitolato speciale e nel disciplinare di gara.

Criteri basati sul prezzo

Per l'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica, pari a 30 punti, si procederà secondo quanto indicato nel Capitolato speciale e disciplinare di gara.