



Città Metropolitana di Torino
COMUNE DI STRAMBINO

PROGETTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
A.S. 2025/2026-2026/2027-2027/2028

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

INDICAZIONI PER DOCUMENTI SULLA SICUREZZA

ONERI COMPLESSIVI

1. RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

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.

1.1 - Descrizione servizio

Il Comune di Strambino provvede al servizio di ristorazione scolastica presso le scuole del territorio attraverso appalto a ditta esterna.

Le scuole attualmente servite sono le seguenti:

- Scuola Primaria di Strambino
- Scuola dell'infanzia di Strambino;
- Scuola dell'infanzia di Frazione Cerone;
- Scuola dell'infanzia di Frazione Crotte;
- Scuola secondaria di I° grado;

Il servizio di refezione scolastica verrà effettuato secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità competenti e con le modalità esaustivamente esplicitate nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale e si svolgerà negli anni scolastici 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028, nello specifico da settembre 2025 al 30 giugno di ogni anno (scadenza appalto dunque al 30.06.2028).

I pasti vengono preparati nel centro di cottura situato in Strambino Via Panetti presso il Pluriuso.

I punti di distribuzione sono ubicati nei seguenti plessi:

- Pluriuso di Via Modesto Panetti: per gli alunni delle Scuola Primaria (primo turno) secondaria di I° grado (secondo turno) di Strambino;
- Scuola dell'infanzia di Strambino sita in Via Carlo Botta;
- Scuola dell'infanzia di Frazione Cerone sita in Via Centrale;
- Scuola dell'infanzia di Frazione Crotte sita in Via Don Cignetti.

Il servizio comporterà presuntivamente la preparazione di circa 51100 pasti per ciascun anno scolastico.

Il servizio viene effettuato 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì e comprende la fornitura delle materie prime, la preparazione e la cottura dei pasti nell'apposito centro cottura di proprietà comunale, il trasporto, lo scodellamento nonché la distribuzione dei pasti da effettuarsi nei refettori scolastici, il riordino e pulizia dei locali adibiti al servizio.

La ditta appaltatrice dovrà inoltre riscuotere direttamente dagli utenti la tariffa stabilita dall'Ente con apposita deliberazione della Giunta comunale, tramite utilizzo di un sistema informatizzato in grado di gestire la rilevazione delle prenotazioni ed il pagamento delle tariffe.

1.2 - Standard essenziali dei servizi e linee di miglioramento

Gli standard di qualità sono indicati nel capitolato descrittivo e prestazionale e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante. Tali standard sono da considerarsi minimi. È possibile in sede di gara presentare proposte di miglioramento attraverso l'offerta tecnica.

I punti salienti delle scelte progettuali sono i seguenti:

- Viene prevista la distribuzione dei pasti con linea self service per gli alunni delle scuole Primaria e secondaria di I° grado, mentre il servizio è ai tavoli nelle scuole dell'Infanzia.
- La ditta appaltatrice riscuoterà direttamente dagli utenti la tariffa dovuta. I costi dei pasti degli utenti in regime di esenzione o riduzione tariffaria restano a carico del Comune di Strambino, così come gli eventuali insoluti che verranno rendicontanti al termine di ciascun anno scolastico.
- Sono a carico del Comune di Strambino i costi dei pasti usufruiti dal personale scolastico e dagli utenti assistiti.

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 aggiudicataria si impegna alla salvaguardia occupazionale, prevedendo l'assorbimento del personale dipendente che ha prestato servizio presso la ditta uscente nell'ultimo anno scolastico.

Per privilegiare gli aspetti qualitativi rispetto a quelli economici, per la valutazione delle offerte si prevedono i seguenti punteggi

*80 punti per l'offerta tecnica

*20 punti per l'offerta economica

L'offerta tecnica sarà valutata secondo i seguenti macro elementi:

- Personale adibito al servizio
- Organizzazione del servizio
- Qualità del servizio
- Progetto di comunicazione con gli utenti

Tutte le derrate alimentari devono rispettare i requisiti minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Il menù tipo di un pranzo consiste in un primo piatto, un secondo con contorno, frutta e pane.

Il Servizio di refezione comprende anche la merenda per tutti i bambini frequentanti la scuola dell'infanzia; il pranzo al sacco agli alunni, se richiesto, in occasione di gite.

Il servizio prevede inoltre "diete speciali", dovute a motivi sanitari (prescrizioni, allergie, intolleranze alimentari richieste con l'utilizzo della modulistica regionale a cura del medico curante), religiosi (diete prive di carne di maiale o di tutti i tipi di carne) o etici (vegetariane o vegane).

Il menù è stagionale e garantisce una dieta equilibrata, certificato dall'Asl.

La presenza di una Commissione mensa, di cui fanno parte genitori ed insegnanti in rappresentanza di tutte le scuole, garantisce il necessario monitoraggio sul rispetto dei menù e sulla qualità del servizio.

2 - Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza

In ordine ai rischi inerenti la sicurezza le attività assumono rilievo ai fini della sicurezza in ragione delle particolari caratteristiche del servizio con riferimento ai seguenti ambiti:

- attività svolte presso il centro cottura (ricevimento merci, stoccaggio, preparazione pasti);
- attività di trasporto ai centri di distribuzione;
- attività di scodellamento e distribuzione;
- attività di pulizia.

Dette attività presumono la conoscenza della strumentazione necessaria alla gestione, manipolazione e cottura delle derrate alimentari nonché di quella relativa alle attività da svolgersi presso i locali di somministrazione.

3 - Calcolo della spesa per acquisizione del servizio e prospetto economico degli oneri complessivi

Il calcolo del numero dei pasti è stato determinato in 51.100 annui, ovvero 153.300 per il triennio di durata dell'appalto, sulla base dei dati sui pasti fruiti nell'ultimo anno scolastico 2023/2024 e ad inizio dell'anno scolastico 2024/2025.

Il costo a pasto è stato determinato in euro 5,42 tenendo conto dei seguenti elementi costitutivi:

- costo della manodopera
- costo delle materie prime
- costo del trasporto ai punti di distribuzione
- costi generali (analisi, pulizia, manutenzioni, applicativo, ecc.)
- costi per le utenze
- utile d'impresa

Gli oneri di sicurezza per rischi da interferenza sono stati quantificati in complessivi Euro 5.550,00 con una incidenza a pasto di Euro 0,04 (arrotondato).

Il costo complessivo del servizio viene pertanto quantificato in Euro 831.518,82 (di cui Euro 5.550,00 per oneri di sicurezza da rischi di interferenza non soggetti a ribasso).

QUADRO ECONOMICO

Il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio risulta essere il seguente:

QUADRO ECONOMICO		
a)	Importo servizio a base d'asta per il triennio 2025/2026-2026/2027 e 2027/2028	Euro 825,968,82
	Oneri per la sicurezza non soggetti al ribasso	Euro 5.550,00
		Euro 831.518,82
b)	<i>Somme a disposizione dell'Amministrazione</i>	
	Iva 4%	Euro 33.260,75
	Contributo ANAC	Euro 410,00
	Incentivo funzioni tecniche (art. 45 del d.lgs. 36/2023)	Euro 2.078,80
	Totale somme a disposizione	Euro 35.749,55
	TOTALE COMPLESSIVO (A+B)	Euro 867.268,37

Poiché i pasti vengono pagati direttamente dagli utenti, salvo nel caso di utenti che beneficiano di agevolazioni tariffarie, le somme effettivamente a carico del bilancio del Comune di Strambino nel triennio di espletamento del servizio possono essere così quantificate:

- Pasti insegnanti e alunni esenti e ridotti	euro 126.863,58
- Iva 4%	euro 5.074,54
- Contributo ANAC	euro 410,00
- Incentivo funzioni tecniche (art. 45 del d.lgs. 36/2023)	euro 2.078,80

TOTALE complessivo euro 134.426,92