



Valle d'Aosta

Vallée d'Aoste

**PROCEDURA APERTA CON APPLICAZIONE DEL CRITERIO DELL'OFFERTA
ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA
INDIVIDUATA SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ PREZZO
ARTT. 60 E 95 DEL D.LGS. 18 APRILE 2016, N. 50 E SMI**

Relazione tecnico illustrativa

ALLEGATO A)

AL CAPITOLATO SPECIALE APPALTO

**APPALTO PER I SERVIZI DI CUCINA,
SOMMINISTRAZIONE PASTI, PULIZIA
E ASSISTENZA (TEMPO MENSA E SCUOLABUS)
PER SCUOLE
DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI I° GRADO
E DI SERVIZIO DI CUCINA PER ASILO NIDO E MINICLUB –
DAL 01/09/2022 AL 31/08/2026
PROROGABILI PER IL PERIODO
DAL 01/09/2026 AL 31/08/2028**

CIG 923820471B

N. gara 8570411

SOMMARIO

PREMESSE GENERALI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	3
1. Informazioni generali sui servizi erogati.....	3
2. Attrezzature messe a disposizione dal Comune.....	4
3. Assistenza trasporto scolastico	4
OBIETTIVI GESTIONALI	4
1. Qualità	4
2. Educazione alimentare e conoscenza del cibo	4
3. Socializzazione e attività ludica	5
4. Personale e formazione	5
5. Tutela Lavoratori in Servizio	5
6. Gestione Amministrativa	5
MODALITA' OPERATIVE	5
ANALISI ECONOMICO FINANZIARIA.....	6

PREMESSE GENERALI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

1. Informazioni generali sui servizi erogati

I servizi di cui alla gara di appalto sono finalizzati ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata offrendo ai genitori un servizio qualificato e attento alle esigenze degli alunni e delle loro famiglie.

Il servizio di **refezione** (cucina, somministrazione pasti, ecc.) e quello di **pulizia** sono svolti nelle strutture di proprietà comunale di:

- Breuil-Cervinia per gli utenti la scuola dell'infanzia e la scuola primaria,
- Valtournenche per gli utenti frequentanti la scuola dell'infanzia, la scuola primaria,

Il servizio di **refezione** (somministrazione pasti) e quello di **pulizia** è svolto nella struttura in locazione:

- "Villa del Seminario" in Fraz. Muranche per gli utenti della scuola secondaria di I° grado

Il servizio di "**refezione**" (cucina e somministrazione pasti) è svolto nella struttura di proprietà comunale di:

- Breuil-Cervinia per gli utenti dell'asilo nido e il miniclub,

Il servizio di **refezione** è un servizio a richiesta, garantito nei refettori comunali delle scuole summenzionate, nei giorni in cui è previsto il rientro pomeridiano, in base al calendario scolastico.

A Breuil-Cervinia il servizio prevede anche la preparazione dei pasti per l'asilo nido e il miniclub comunali. I pasti sono consegnati mediante montavivande interno e somministrati dagli addetti ai servizi in parola, senza intervento dell'appaltatore.

Poiché una corretta alimentazione è fondamentale per il mantenimento di un buono stato di salute, il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione comunale, ha lo scopo di promuovere corrette abitudini alimentari nei bambini e dei ragazzi.

Il Comune si occupa direttamente, attraverso idonea procedura di gara, del rifornimento dei generi alimentari cosiddetti "freschi" mentre la ditta appaltante si occuperà dell'acquisto di Tutti gli altri prodotti alimentari, di qualità superiore, inclusi i prodotti per i celiaci, necessari per la preparazione e somministrazione dei pasti come da menù stagionali predisposti dal Servizio Igiene e Alimenti della Regione Valle d'Aosta in accordo con il Comune, come stabilito all'art. 1 del Capitolato speciale di appalto.

Per quanto attiene al servizio di **pulizia** l'appaltatore del presente servizio dovrà occuparsi della pulizia e sanificazione degli immobili di seguito elencati, secondo le specifiche previste nel capitolato di gara:

PULIZIA SCUOLE VALTOURNENCHE-CAPOLUOGO	PULIZIA SCUOLE BREUIL-CERVINIA	PULIZIA REFETTORIO VILLA DEL SEMINARIO
- Cucina, refettorio, magazzini, dispense, servizi igienici, scale; - Tutti i locali della scuola primaria, - Tutti i locali della scuola dell'infanzia, - Ascensore, parti comuni (scale e corridoi, laboratori e salone sotto tetto) e parti esterne adiacenti scuola primaria e scuola dell'infanzia.	- Cucina, refettorio, magazzini, dispense e servizi igienici, scale; - Palestra e relativi servizi igienici nei periodi di utilizzo scolastico come previsto in capitolato; - tunnel entrata, scale, parti comuni; - Tutti i locali della scuola dell'infanzia e primaria, parti comuni (scale e corridoi e laboratori)	- Refettorio e locale annesso

Per quanto attiene al servizio di **assistenza** durante il tempo mensa e durante il trasporto scolastico il servizio ha lo scopo di garantire:

- La rilevazione giornaliera delle presenze in mensa di cui all'art. 3 del CSA;
- L'ordinaria vigilanza e l'assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto, il successivo tempo mensa e il trasporto verso la scuola e dalla scuola verso casa;
- La predisposizione del refettorio con preparazione dei tavoli per i pasti;
- La pulizia e il riordino dei tavoli.

Il servizio di assistenza mensa è garantito per gli utenti frequentanti la scuola primaria.

Il servizio di assistenza durante il trasporto scolastico è garantito per gli utenti frequentanti la scuola dell'infanzia e la scuola primaria nelle seguenti aree di azione:

- Valtournenche: frazioni a monte del Capoluogo – ad oggi il servizio di trasporto alunni è svolto direttamente dal Comune con propri autisti e mezzo di proprietà;
- Valtournenche: frazioni a valle del Capoluogo – ad oggi il servizio di trasporto alunni è svolto direttamente da ditta appaltatrice con propri autisti e mezzi di proprietà;
- Breuil-Cervinia: il servizio di trasporto alunni all'interno della frazione è svolto su autobus di linea.

2. Attrezzature messe a disposizione dal Comune

vd allegato elenco

3. Assistenza trasporto scolastico:

Il servizio di trasporto scolastico viene svolto sui seguenti mezzi:

- SCUOLABUS comunale: MERCEDES BENZ - WDB9046631R574635 - Immatricolazione anno 2012 Posti n. 26 + 2 acc + 1 cond = 29 totali
- SCUOLABUS DITTA NORI : FIAT DUCATO - ZFA25000001827565- Immatricolazione anno 2010 Posti n. 8 + 1 = 9 totali

OBIETTIVI GESTIONALI

Il Comune di Valtournenche, nell'organizzazione del servizio di mensa scolastica, si pone i seguenti obiettivi:

1. Qualità

Si vuole garantire all'utenza adeguati livelli di qualità, nel rispetto delle linee di indirizzo nazionale e regionale per la ristorazione scolastica. Il raggiungimento di elevati livelli qualitativi incentiveranno l'utenza all'utilizzo dei servizi comunali oggetto del presente appalto, incrementandone il valore sociale e la sostenibilità economica.

2. Educazione alimentare e conoscenza del cibo

Il servizio deve costituire un'occasione importante per favorire la strutturazione di corrette abitudini alimentari prevedendo anche il coinvolgimento della famiglia per la promozione della salute e la prevenzione di patologie (diabete, obesità, malattie cardiovascolari ecc.), in un percorso di educazione alimentare e di conoscenza del cibo. Dovrà trasmettere a partire dall'infanzia, la conoscenza e il rispetto per il cibo e un conseguente corretto rapporto con lo stesso. Il servizio di assistenza dovrà garantire la corretta fruizione del pasto in un ambiente ordinato e sereno.

3. Socializzazione e attività ludica

Il servizio deve prevedere un progetto di sviluppo, in spazi controllati, della socializzazione, della gestione di relazioni e di capacità motorie, ludiche e di confronto con i coetanei e gli adulti. E' necessario attivare dei processi che favoriscano, nel tempo mensa, il vivere insieme, l'accrescimento nei minori del senso di responsabilità e di rispetto nei confronti degli altri e la gestione delle conflittualità senza prevaricazioni e prepotenze in particolare nella prevenzione del bullismo.

Il servizio dovrà articolarsi nel rispetto delle seguenti linee guida, di cui all'art. 9 del capitolato:

- a) organizzazione di un adeguato e sereno momento di convivialità con opportunità di

socializzazione e di relazione finalizzata ad accrescere, nei minori, il senso di responsabilità e di rispetto nei confronti degli altri, alla gestione delle conflittualità senza prevaricazioni e prepotenze in particolare con riferimento al fenomeno del bullismo;

- b) organizzazione di attività ricreative e di animazione in relazione ai tempi disponibili e agli spazi di riferimento, interni ed esterni, di coinvolgimento sia del singolo che del gruppo volti al raggiungimento dell'autonomia personale, della socializzazione, della comunicazione, del rilassamento, ecc.;
- c) organizzazione di un intervento finalizzato ad assicurare elementi di educazione alimentare e alla conoscenza del cibo, riordino del tavolo, ecc., con approfondimenti rispetto alle varie tematiche della nutrizione;
- d) creazione di un apposito programma per l'eventuale gestione di bimbi non abili.

4. Personale e formazione

Il servizio richiesto deve incentrarsi sulla formazione, anche in relazione ai progetti presentati in sede di gara e sull'esperienza professionale degli operatori coinvolti. L'appaltatore dovrà attivare progetti di formazione preventiva e di costante aggiornamento rivolto a tutto il personale, in materia di assistenza ai minori con lo scopo di incrementare le competenze educative nel prevenire, discernere e affrontare i casi critici nella quotidianità, in relazione al fenomeno del bullismo e anche alle competenze e alle modalità per l'eventuale assistenza di minori disabili, prevedendo per il personale occupato il riconoscimento di incentivi/premi/gratificazioni.

5. Tutela Lavoratori in Servizio

La ditta appaltatrice dovrà garantire, come previsto all'art. 16 del capitolato, la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altra Ditta già affidataria del medesimo servizio, secondo quanto previsto dalle leggi vigenti e dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate garantendo comunque retribuzioni congrue e corrispondenti alle mansioni anche di responsabilità espletate dal personale già impiegato.

Detto obbligo deriva dalla volontà espressa dall'Amministrazione comunale di Valtournenche di :

- garantire la continuità occupazionale dei lavoratori attualmente già impiegati dalla ditta appaltatrice per l'esecuzione di servizi in parola;
- garantire la presenza in servizio di personale specializzato e già addestrato che conosca al meglio la realtà operativa per i servizi;
- garantire la presenza di personale che sappia raffrontarsi con le esigenze e con gli specifici problemi sociali del territorio.

6. Gestione Amministrativa

La gestione dei corrispettivi relativi ai servizi di mensa rimane in capo al Comune la ditta appaltatrice dovrà provvedere attraverso il personale a tutti gli adempimenti di cui all'art. 3 del Capitolato Speciale d'Appalto.

MODALITA' OPERATIVE

Il responsabile del servizio incaricato, di concerto con l'assessore competente, ha ravvisato la necessità di indire gara aperta, con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per l'affidamento in appalto del servizio in parola, e di demandare la procedura di gara alla società IN.VA. S.p.A. in qualità di Centrale Unica di Committenza regionale per l'acquisizione di servizi e forniture per i soci azionisti ai sensi della L.R. 8 aprile 2013, n. 8 e della DGR n. 333 del 21 marzo 2014.

Il gestore dovrà avere professionalità ed esperienze adeguate nella gestione dei servizi socio-educativi, sia in rapporto alla vigente normativa, sia in rapporto agli standard qualitativi propri del servizio fornito negli anni passati.

Poiché il servizio è strettamente legato al numero di utenti e alle specifiche necessità degli stessi e poiché nell'ambito degli sforzi di razionalizzazione della spesa, a cui vengono chiamati tutti gli enti pubblici si è ritenuto di impostare l'appalto sulla durata di 4 (quattro) anni, per garantire all'appaltatore un tempo congruo di attività e permettere allo stesso tempo sia di svolgere al meglio il progetto presentato in sede di gara che di valutare, da parte del Comune, l'efficacia della

gestione. E' prevista la possibilità di proroga, anche disgiunta, per ulteriori 2 (due) anni, nell'ottica di garantire il servizio alla presenza delle necessarie condizioni operative e di inserire eventuali correttivi che si rendessero necessari nel corso del periodo complessivo di gestione.

ANALISI ECONOMICO FINANZIARIA

Nella determinazione dell' importo complessivo a base di gara, che si è definito pari a € **1.432.330,36** per anni 4, **oltre eventuale proroga per anni 2 anche disgiunti tra loro** al netto dell'IVA e al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, sono state fatte valutazioni in ordine all'esperienza degli anni passati, tenendo conto dell'andamento delle iscrizioni alla scuole e ritenendo mantenere la modalità inserita nel corso del precedente appalto con la quale è stata introdotta la contabilizzazione del costo unitario a pasto, anche in ordine all'applicazione dell'aliquota IVA al 4%. Il costo unitario del pasto include pertanto tutti i costi e servizi legati al pasto stesso (cuoche, aiuto cuoche, approvvigionamento prodotti per il confezionamento, assistenza in mensa, pulizie cucine e refettori e trasporto cibo alla Villa del Seminario). Mentre nel calcolo delle ore lavorative, mantenendo la medesima modalità di contabilizzazione apportata nel precedente appalto, sono state calcolate le ore di pulizie e le ore assistenza scuolabus.

È stata inserita rispetto all'iniziale precedente appalto la figura di un nuovo addetto che ha preso il posto della bidella/custode dipendente comunale. Inoltre per circa 2,5 ore ciascuna nelle giornate previste per i rientri pomeridiani (lunedì, martedì e giovedì) sono state inserite due figure durante il servizio di refettorio presso la Villa del Seminario sede della Scuola Secondaria di I° grado .

Da dette valutazioni si è ritenuto congruo l'importo stimato per la sostenibilità del servizio stesso e per il raggiungimento degli obiettivi programmatici qui descritti come di seguito definito:

- N. 25.500 pasti annui al prezzo unitario di € 8,53 inclusi oneri non soggetti a ribasso (€ 0,04) IVA esclusa;
- N. 5.900 ore per pulizie scuole e assistenza scuolabus al prezzo unitario orario di € 24,13 inclusi oneri non soggetti a ribasso (€ 0,12) IVA esclusa.

In relazione ai costi per la sicurezza, in base a quanto previsto dall'attuale normativa in materia di sicurezza sul lavoro e in particolare ai rischi derivanti da interferenze come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e riscontrando, come nei precedenti affidamenti dei medesimi servizi, che i rischi evidenziabili risultano esclusivamente riconducibili a rischi propri dell'attività dell'appaltatore, non si evidenzia la necessità di redigere il DUVRI di cui all'art. 26, comma 3, del D. Lgs. 81/2008) in quanto non si ravvisano rischi di interferenze. Rimane in capo al Comune, a seguito di sopralluogo presso i locali di lavoro, fornire all'appaltatore le informazioni di cui all'art. 26, comma 1, lett. b) del D.Lgs. 81/2008.

Gli oneri relativi alla gestione della sicurezza sono stati quantificati in una percentuale dello 0,5% considerazione delle peculiarità del presente servizio.

Le stime sopra definite sono realizzate dall'analisi dei dati storici e dalla stima del potenziale fabbisogno lavorativo orario in base all'andamento previsto per i servizi con la seguente dotazione organica minima necessaria per i Poli scolastici di Valtournenche e di Breuil-Cervinia:

- personale di cucina: 2 cuoche
- aiuto cuoche/assistenti/addetti alle pulizie: 8 unità
- addetti refettori Villa del seminario: 2 unità (per circa 2,5 ore ciascuno nei giorni previsti per i rientri pomeridiani (lunedì, martedì e giovedì)).

Si intende che la situazione occupazionale presa in esame è quella attualmente in servizio. La suddivisione delle unità di personale per i servizi presso le strutture dovrà essere condivisa con il Comune. Il costo della manodopera è pari a circa il 65% dell'importo a base d'asta.

CONTEGGI

PREZZO UNITARIO PASTO	N. PASTI ANNUI	TOTALE INCLUSI ONERI	ONERI N.S.	TOTALE ESCLUSI ONERI
8,53 €	25.500,00	217.515,00 €	1.087,58 €	216.427,43 €
ONERI N.S. 0,04 €				
8,49 €				
COSTO ORARIO	NUMERO ORE	TOTALE INCLUSI ONERI	ONERI N.S.	TOTALE ESCLUSI ONERI
24,13 €	5.900,00	142.367,00 €	711,84 €	141.655,17 €
ONERI N.S. 0,12 €				
24,01 €				
TOTALI annui		359.882,00 €	1.799,41 €	358.082,59 €
TOTALE DAL 01/09/2022 AL 31/08/2026		1.439.528,00 €	7.197,64 €	1.432.330,36 €
TOTALE DAL 01/09/2026 AL 31/08/2028		719.764,00 €	3.598,82 €	716.165,18 €
EVENTUALE PROROGA TECNICA (art.106 comma 11 D.Lgs.50/2016 e smi) MESI 6 FINO AL 28/02/2029		179.941,00 €	899,71 €	179.041,30 €
TOTALI		2.339.233,00 €	11.696,17 €	2.327.536,84 €

Ai concorrenti si richiede di presentare un **ribasso percentuale** sull'importo di **€ 1.432.330,36** posto a base di gara, al netto degli oneri per la sicurezza. Il medesimo ribasso percentuale verrà applicato a entrambi gli importi per il costo unitario del pasto e per il costo orario dei servizi di assistenza scuolabus e pulizia scuole infanzia e primaria.

I **prezzi unitari** sui quali verrà applicato il medesimo ribasso percentuale di gara sono i seguenti:

1. **PREZZO UNITARIO PASTO** - omnicomprensivo di tutti i costi incidenti e legati al pasto quali: approvvigionamento di tutti i prodotti escluso il “fresco”, cuoche e aiuto cuoche, assistenza mensa, pulizia cucine e refettori, trasporto cibo alla Villa del Seminario, ecc. ecc.) - € 8,53 al netto di Iva e comprensivo di oneri per la sicurezza pari a € 0,04 non soggetti a ribasso d’asta;
2. **COSTO ORARIO unitario servizio pulizie scuole infanzia e primaria e assistenza scuolabus** - € 24,13 al netto di Iva e comprensivo di oneri per la sicurezza pari a € 0,12 non soggetti a ribasso d’asta.

