



COMUNE DI VILLA-MINOZZO

(REGGIO EMILIA)

II SETTORE FINANZIARIO – SERVIZIO SCUOLA

PROGETTO DEL SERVIZIO

**DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEGLI UTENTI DELLE SCUOLE
DELL'INFANZIA E PRIMARIA , DEGLI UTENTI DEL MICRONIDO E DEGLI
UTENTI DEL CENTRO DIURNO PER DISABILI DEL COMUNE DI VILLA
MINOZZO (RE) PERIODO 01.10.2016 – 31.08.2018**

Premessa

La disciplina degli appalti pubblici di lavori, servizi e forniture è dettata dal decreto legislativo 18 aprile 2016 numero 50 di Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.

La disciplina degli appalti pubblici di lavori, servizi e forniture è recata anche dai provvedimenti attuativi del Codice: decreti ministeriali e linee guida dell'Autorità nazionale anticorruzione.

Il comma 14 dell'articolo 23 del Codice prevede che per gli appalti di forniture e servizi la **progettazione** sia articolata, di regola, in un unico livello e che sia predisposta dalle stazioni appaltanti, di regola, mediante propri dipendenti in servizio.

Il comma 15 dell'articolo 23 del Codice stabilisce che, per quanto attiene agli appalti di servizi, il progetto deve contenere:

la relazione tecnico - illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;

le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26 comma 3 del decreto legislativo 81/2008;

il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;

il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;

il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale.

Relazione tecnico - illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio

Il servizio di ristorazione scolastica per i bambini delle scuole dell'infanzia e primarie del Micronido e degli utenti del Centro diurno per disabili, viene affidato a Ditta esterna, specializzata nel settore della ristorazione scolastica selezionata con gara d'appalto e in possesso di certificazione di qualità.

L'impegno che viene assunto è di fornire pasti adeguati alle esigenze nutrizionali, psicologiche e relazionali nella tutela del benessere del singolo e della comunità infantile.

Particolare attenzione viene posta alla gestione del sistema di autoverifica per monitorare la qualità complessiva dei pasti erogati. Tra gli strumenti posti in atto: il sistema HACCP che consente di monitorare tutto il processo produttivo e garantire ai bambini ed agli adulti pasti igienicamente sicuri, la Rintracciabilità degli alimenti e la Procedura di emergenza per garantire la continuità dei servizi.

Il servizio dovrà assicurare la ristorazione scolastica, finalizzata alla produzione e fornitura di pasti da asporto destinati agli utenti delle scuole dell'infanzia e primaria, agli utenti del Micronido e agli utenti del Centro Diurno per disabili, con la periodicità indicata:

- Scuole Primarie di Villa Minozzo, Minozzo, Case Bagatti: 2 giorni la settimana (martedì e giovedì)
- Scuole dell'Infanzia di Villa Minozzo, Minozzo, Case Bagatti: 5 giorni la settimana (da lunedì a venerdì)
- Micronido del Capoluogo: 5 giorni la settimana (da lunedì a Venerdì)
- Centro Diurno per disabili: 5 giorni la settimana (da lunedì a venerdì – per l'intero anno solare)

Sulla base dei dati storici dell'ultimo triennio, il numero dei pasti da erogare per ciascun anno scolastico è di circa n. 21.550 unità.

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche indicate nelle Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna e le Linee Guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la valutazione e controllo del 10 aprile 2012.

I menu devono essere proposti prevedendo una varietà degli alimenti e rispettando il principio della stagionalità. I menù dovranno contenere le materie prime di produzione biologica unica: olio extravergine di oliva, frutta, verdura (ad esclusione di arance, kiwi e banane). Gli altri alimenti specifici sono esplicitati nelle "Tabelle merceologiche" allegate al capitolato. Le grammature devono essere come indicato nella normativa regionale: Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia - Romagna del 2009 e Linee Guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo, come riportato nelle tabelle di composizione e grammatura degli alimenti di cui all'allegato al capitolato.

Vengono previste Diete Speciali con sostituzione di alcuni alimenti o la fornitura di un menù differente per rispetto delle limitazioni alimentari imposte da motivazioni culturali, etiche o religiose delle famiglie; si aggiungono inoltre le variazioni del menù imposte da particolari patologie attestate da certificazione medica.

Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza

L'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici (oggi Autorità nazionale anticorruzione) il 5 marzo 2008 ha approvato la determinazione numero 3/2008 con la quale ha dettato le linee guida sulla "sicurezza nell'esecuzione degli appalti pubblici relativi a servizi e forniture; predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e costi della sicurezza".

Per completezza, si riporta uno stralcio assai significativo della determinazione.

"Il DUVRI si configura quale adempimento derivante dall'obbligo, previsto dall'art. 7 del d.lgs. n. 626/94 **[oggi sostituito dall'art. 26 comma 3 del d.lgs. 81/2008]** del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento tra lo stesso e le imprese appaltatrici e/o i lavoratori autonomi.

Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri: l'"interferenza".

Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti.

In linea di principio, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio o la fornitura con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

Le Stazioni Appaltanti hanno come unico riferimento per la redazione del DUVRI l'art. 7 del citato D.lgs n.626/94 **[oggi sostituito dall'art. 26 comma 3 del d.lgs. 81/2008]** riguardante i contratti di appalto o contratti d'opera, che non fornisce indicazioni di dettaglio sulle modalità operative per la sua redazione.

Dal dettato normativo, tuttavia, discende che il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze.

In esso, dunque, non devono essere riportati i rischi propri dell'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

In assenza di interferenze non occorre redigere il DUVRI;

tuttavia si ritiene necessario indicare nella documentazione di gara (bandi, inviti e richieste di offerta) che l'importo degli oneri della sicurezza è pari a zero.

In tal modo, infatti, si rende noto che la valutazione dell'eventuale esistenza di interferenze è stata comunque effettuata, anche se solo per escluderne l'esistenza.

Per quanto riguarda la problematica inerente la sussistenza o meno di interferenze, a mero titolo esemplificativo si possono considerare interferenti i seguenti rischi:

derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;

immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;

esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;

derivanti da modalità di esecuzione particolari richieste esplicitamente dal committente (che comportino pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata).

Si rammenta che la circolare interpretativa del Ministero del Lavoro e della Previdenza sociale n.24 del 14 novembre 2007 ha escluso dalla valutazione dei rischi da interferenza le attività che, pur essendo parte del ciclo produttivo aziendale, si svolgono in luoghi sottratti alla giuridica disponibilità del committente e, quindi, alla possibilità per la Stazione Appaltante di svolgere nei medesimi luoghi gli adempimenti di legge.

Appare utile, in ogni caso, precisare come taluni appalti di servizi o forniture si svolgono all'interno di edifici pubblici ove è presente un datore di lavoro che non è committente (scuole, mercati, musei, biblioteche).

In tali fattispecie è necessario che il committente (in genere l'ente proprietario dell'edificio) si coordini con il datore di lavoro del luogo ove si svolgerà materialmente la fornitura o il servizio.

Deve, inoltre, essere sottolineato che la valutazione dei rischi da interferenza, in particolare negli edifici quali, a titolo esemplificativo, ospedali e scuole, deve avvenire con riferimento non solo al personale interno ed ai lavoratori delle imprese appaltatrici, ma anche agli utenti che a vario titolo possono essere presenti presso la struttura stessa quali i degenti, gli alunni ed anche il pubblico esterno.

Per gli appalti di seguito riportati è possibile escludere preventivamente la predisposizione del DUVRI e la conseguente stima dei costi della sicurezza:

la mera fornitura senza installazione, salvo i casi in cui siano necessarie attività o procedure suscettibili di generare interferenza con la fornitura stessa, come per esempio la consegna di materiali e prodotti nei luoghi di lavoro o nei cantieri (con l'esclusione di quelli ove i rischi interferenti sono stati valutati nel piano di sicurezza e coordinamento, come precisato nel seguito);

i servizi per i quali non è prevista l'esecuzione all'interno della Stazione appaltante, intendendo per "interno" tutti i locali/luoghi messi a disposizione dalla stessa per l'espletamento del servizio, anche non sede dei propri uffici;

i servizi di natura intellettuale, anche se effettuati presso la stazione appaltante.

La citata circolare del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale ha poi chiarito che il DUVRI è un documento "dinamico", per cui la valutazione dei rischi effettuata prima dell'espletamento dell'appalto deve essere necessariamente aggiornata in caso di situazioni mutate, quali l'intervento di subappalti o di forniture e posa in opera o nel caso di affidamenti a lavoratori autonomi.

L'aggiornamento della valutazione dei rischi deve essere inoltre effettuato in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione dell'appalto o allorché, in fase di esecuzione del contratto, emerga la necessità di un aggiornamento del documento.

Nei contratti rientranti nel campo di applicazione del D.Lgs. n.494/96 **[oggi sostituito dal d.lgs. 81/2008]**, per i quali occorre redigere il Piano di sicurezza e Coordinamento, l'analisi dei rischi interferenti e la stima dei relativi costi sono contenuti nel Piano di Sicurezza e Coordinamento e, quindi, in tale evenienza non appare necessaria la redazione del DUVRI.

Infine, si fa presente che il DUVRI è un documento tecnico, che dovrà essere allegato al contratto di appalto, poiché l'appaltatore dovrà espletare le attività ivi previste, volte alla eliminazione dei rischi.

Pertanto, esso va considerato alla stessa stregua delle specifiche tecniche, in quanto deve consentire pari accesso agli offerenti, non deve comportare la creazione di ostacoli

ingiustificati alla concorrenza e deve, quindi, essere messo a disposizione dei partecipanti alla gara”.

Alla luce delle linee guida espresse dall’Autorità, i rischi da “interferenze” per il servizio in esame legati a situazioni di contemporaneità, sono potenzialmente i seguenti:

- presenza, nei luoghi di lavoro o in prossimità di essi personale di altre ditte affidatarie del servizio di ritiro dei pasti da asporto;
- presenza nei luoghi di lavoro o in prossimità di essi, di operatori del Centro Diurno per disabili per il ritiro dei pasti per gli utenti del Centro;
- eventuale presenza, nei luoghi di lavoro o in prossimità di essi, di dipendenti delle Ditte fornitrici di derrate alimentari;
- presenza di personale dell’Ente Committente o di Organismi preposti ai controlli da effettuare nelle modalità previste dal Capitolato.

Pertanto è necessario redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI), allegato al presente progetto di servizio.

Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

Dall’analisi dei rischi da “interferenze” sviluppata al paragrafo precedente e visti i criteri proposti dall’Autorità, è possibile quantificare i costi necessari per scongiurare o almeno limitare i rischi interferenziali in euro 500,00 annui e per complessivi euro 1.000,00 per il periodo considerato (2016/2018).

Tali costi non sono soggetti a ribasso in sede di gara.

Spesa per l’acquisizione del servizio

La stima del numero di pasti da erogare per il periodo considerato 01.10.2016 – 30/06/2018 risulta n. 43.100

La stima è stata quantificata sia considerando il numero degli alunni e il numero dei pasti erogati nel precedente periodo dal 01.01.2014 al 30/06/2016

Il costo unitario del singolo pasto, al netto dell’IVA, a base della gara è e’ il seguente:

	Numero pasti	Importo	totale
Pasti bambini scuola infanzia	19.500	4,86	€ 94.770,00
Pasti alunni scuola primaria	9.920	4,58	€ 45.433,60
Pasti bambini Micronido	5.320	4,86	€ 25.855,20
Pasti adulti (operatori scolastici)	3.235	5,43	€ 17.566,05
Pasti adulti (Centro Diurno)	5.125	5,43	€ 27.828,75

Per complessivi euro 211.453,60 , posto a base di gara per il biennio.

A tale importo devono sommarsi: gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso di euro 1.000,00;

l'Imposta sul Valore Aggiunto di euro 6.337,07 per complessivi euro 218.790,67.

Pertanto, il costo complessivo del servizio per ogni anno a carico della stazione appaltante ammonta a circa euro 109.395,34.

Capitolato speciale

Il capitolato speciale viene allegato al presente quale parte sostanziale ed irrinunciabile.

Il Responsabile del Settore Finanziario –
Servizio Scuola
(Rag. Brunella Razzoli)