

COMUNE DI CAFASSE

COMUNE DI VILLANOVA CANAVESE

Città Metropolitana di Torino

PROGETTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

A.S. 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

PREMESSA

La refezione scolastica si configura quale servizio pubblico essenziale per la promozione della salute e di sani stili di vita, nonché come strumento di contrasto delle condizioni di svantaggio socioeconomico. I Comuni di Cafasse e Villanova Canavese riconoscono nel servizio mensa un'occasione educativa qualificante, un momento di socializzazione e uno strumento di tutela della salute pubblica.

Il Capitolato Speciale d'Appalto e i suoi allegati recepiscono integralmente i Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con D.M. 10 marzo 2020 e sono redatti in conformità al d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 (Codice dei contratti pubblici), in particolare agli artt. 57, comma 2, e 130.

1. OBIETTIVI STRATEGICI

L'affidamento persegue obiettivi articolati in cinque macroaree:

A) Qualità nutrizionale e sicurezza alimentare – Conformità agli standard CREA, ISS e OMS; adesione alla dieta mediterranea; contrasto a sovrappeso e obesità infantile; applicazione integrale del sistema HACCP (Reg. CE 852/2004) e promozione della cultura della sicurezza alimentare (Reg. UE 2021/382); gestione diete speciali sanitarie ed etico-religiose con attivazione entro 5 giorni lavorativi.

B) Sostenibilità ambientale – Applicazione integrale dei CAM per la ristorazione collettiva (D.M. 10 marzo 2020): promozione di filiere biologiche, DOP/IGP e a km zero; tutela della biodiversità ittica (certificazione MSC); valorizzazione dell'agricoltura sociale (L. 141/2015) con quota minima del 3% del valore annuo delle derrate; riduzione degli sprechi alimentari e donazione eccedenze (L. 166/2016); stoviglie monouso biodegradabili e compostabili (UNI EN 13432); detergenti Ecolabel UE; raccolta differenziata e recupero oli esausti.

C) Sostenibilità economica – Affidamento congiunto dei due Comuni per economie di scala; durata triennale per ammortizzare gli investimenti; criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (80 punti tecnica, 20 punti economia); clausola di revisione prezzi ex art. 60 d.lgs. 36/2023.

D) Tutela dei lavoratori – Servizio ad alta intensità di manodopera ex art. 2, comma 1, lett. e), All. I.1, d.lgs. 36/2023; applicazione integrale del CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale (codice CNEL H05Y); clausola sociale di riassorbimento del personale uscente ex art. 102 d.lgs. 36/2023; destinazione di almeno il 30% delle nuove assunzioni a giovani, donne e categorie svantaggiate; formazione continua con almeno 8 ore annue per addetto.

E) Educazione alimentare e partecipazione – Almeno 2 iniziative annue per plesso; Carta dei Servizi entro 60 giorni; Commissioni Mensa con diritto di accesso e ispezione; customer satisfaction semestrale con target di gradimento $\geq 70\%$; applicazione web/mobile per le famiglie.

2. ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

2.1 Dimensionamento

Il servizio copre un fabbisogno stimato di circa **37.081 pasti annui** (111.243 nel triennio), distribuiti su cinque plessi. I quantitativi hanno carattere estimativo e non vincolante; l'Appaltatore deve garantire flessibilità organizzativa, fermo restando il diritto delle stazioni appaltanti di imporre variazioni fino a un quinto dell'importo contrattuale ex art. 120, comma 9, d.lgs. 36/2023.

2.2 Lotto 1 – Comune di Cafasse (≈ 18.931 pasti/anno)

Plesso	Giorni	Orario	Pasti/giorno
Infanzia "G. Giachetti" – Monasterolo, P.za San Rocco 4	Dal lun. al ven.	11:30–11:55	20
Infanzia "Magnoni e Tedeschi" – Via Roma 2, Cafasse	Dal lun. al ven.	11:30–11:55	21
Primaria "G. Marconi" – Via Torino 4, Cafasse	Dal lun. al ven.	12:00–12:25	70
Dipendenti comunali	Lun, mar, gio, ven	13:00	≈ 4

2.3 Lotto 2 – Comune di Villanova Canavese (≈ 18.150 pasti/anno)

Plesso	Giorni	Orario	Pasti/giorno
Infanzia "C. Collodi" – Via della Pace 3	Dal lun. al ven.	1° turno 11:30, 2° turno 12:15	30
Primaria "A. Varaia" - Piazza IV Novembre n. 22	Dal lun. al gio.	1° turno 12:30, 2° turno 13:15	55
Dipendenti comunali	mar, gio	13:00	≈ 2

È fatto obbligo ai concorrenti di presentare un'unica offerta per entrambi i lotti.

3. TIPOLOGIA DEL SERVIZIO: PASTO VEICOLATO

Nessun plesso dispone di cucina interna. Il servizio è in regime di **pasto veicolato (legame caldo-differito)**: i pasti sono preparati in un centro di cottura esterno, confezionati in contenitori isotermici e trasportati nei refettori.

Centro di cottura – Requisito di esecuzione, non di partecipazione. Il concorrente presenta dichiarazione di impegno a renderlo disponibile prima dell'avvio. Deve possedere: autorizzazione sanitaria ex Reg. CE 852/2004; capacità produttiva con margine di sicurezza del 20%; celle frigorifere distinte (marcia in avanti); abbattitori rapidi; attrezzature ad alta efficienza energetica (classe A++ o superiore) e senza gas refrigeranti con GWP ≥ 150 .

Tempo di percorrenza – Limite inderogabile di **35 minuti** tra centro di cottura e punto di consegna più distante, calcolato tramite Google Maps in modalità "tempo reale" nelle fasce orarie di consegna. Clausola tecnica essenziale, comprensiva delle soste intermedie.

Mezzi di trasporto – Automezzi idonei ex Reg. CE 852/2004, dotati di: GPS/GPRS con tracciamento; data logger certificati con registrazione in continuo (ogni 5 minuti) e trasmissione in tempo reale su cloud; alert automatici al superamento delle soglie termiche; conservazione log per 12 mesi. Divieto assoluto di trasporto contestuale di merci estranee.

Contenitori e temperature – Bacinelle gastronorm in acciaio inox AISI 304 con coperchi ermetici, casse isotermiche a doppia parete (dispersione $\leq 2^{\circ}\text{C/ora}$). Temperature: caldo $\geq +65^{\circ}\text{C}$, freddo $\leq +4^{\circ}\text{C}$, surgelati $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Divieto assoluto di polistirolo espanso monouso.

4. MENÙ, DERRATE E CAM

4.1 Struttura del pasto

Primo piatto, secondo con contorno (o piatto unico), pane, frutta, acqua. Merenda per tutte le scuole dell'infanzia. Progetto "Frutta/merenda a metà mattina" per le scuole dell'infanzia di entrambi i Comuni. Menù articolati su tre stagioni, rotazione su cicli di almeno quattro settimane, validati dall'ASL. Divieto di OGM ed esaltatori di sapidità (E620-E625).

4.2 Diete speciali

Diete sanitarie (allergie, intolleranze, celiachia) su certificato medico; diete etico-religiose su richiesta scritta; diete "in bianco" temporanee. Preparazione in locali dedicati o fasce orarie distinte, confezionamento in monoporzioni termo-sigillate con etichetta completa.

4.3 Percentuali minime CAM per categoria merceologica

Categoria	Biologico	DOP/IGP/STG	Filiera corta
Frutta, verdura, ortaggi freschi	100%	–	≥ 40%
Cereali e derivati	≥ 70%	≥ 30%	≥ 20%
Legumi secchi	100%	–	≥ 30%
Uova	100%	–	≥ 50%
Yogurt e formaggi	≥ 70%	≥ 30%	≥ 40%
Olio extravergine di oliva	100%	100% DOP/IGP	–
Carne bovina e suina	≥ 50%	≥ 30%	≥ 30%
Pollo e pollame	≥ 50%	≥ 20%	≥ 40%
Prodotti ittici	100% pesca sostenibile (MSC) o acquacoltura biologica	–	–
Pane e prodotti da forno	≥ 60% farina bio	≥ 20%	≥ 30%

4.4 Stoviglie e rifiuti

Stoviglie monouso biodegradabili e compostabili (UNI EN 13432). Divieto di plastica monouso ex d.lgs. 196/2021. Divieto di confezioni monodose. Raccolta differenziata a cura dell'Appaltatore, target ≥ 75%. Oli esausti a imprese autorizzate.

5. PULIZIA E SANIFICAZIONE

Aree classificate in tre livelli di rischio: alto (utensili e contenitori al rientro al centro cottura), medio (superfici a contatto con utenti), basso (pavimenti, spogliatoi). Prodotti con marchio Ecolabel UE o equivalente. Piano di Sanificazione parte integrante del Piano HACCP. Tamponi ambientali trimestrali

su superfici, utensili e mani operatori (CBT, coliformi, stafilococchi). Disinfestazione e derattizzazione semestrale con approccio IPM.

6. PERSONALE

Personale alle dipendenze dell'Appaltatore, in possesso di: attestato HACCP, formazione sicurezza ex d.lgs. 81/2008, formazione specifica su allergeni e CAM.

Clausola sociale – Riassorbimento prioritario del personale uscente ex art. 102 d.lgs. 36/2023, senza condizioni deteriori. Nuove assunzioni: almeno 30% a favore di under 36, donne, disabili o soggetti svantaggiati.

Formazione – Piano di Promozione della Cultura della Sicurezza Alimentare ex Reg. UE 2021/382, con riunioni bimestrali e report annuale.

Responsabile di Progetto – Referente unico, reperibilità 7:00–15:00 nei giorni scolastici.

7. INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO DEI LOCALI

A cura e spese dell'Appaltatore, da ultimarsi prima della conclusione della durata dell'appalto:

- Primaria "A. Varaia": tinteggiatura vani accessori e schermatura solare vetrata refettorio.
- Infanzia "C. Collodi": tinteggiatura locali di servizio e decorazione pareti refettorio.
- Infanzia "G. Giachetti" – Monasterolo: tinteggiatura refettorio
- Infanzia “Magnoni e Tedeschi” e “Giachetti”: pannelli fonoassorbenti ignifughi e atossici.
- Tutti i plessi: erogatori di acqua microfiltrata a osmosi inversa (d.lgs. 18/2023), con manutenzione per l'intera durata contrattuale.

8. AUTOCONTROLLO E MONITORAGGIO

Piano HACCP ex Reg. CE 852/2004, d.lgs. 193/2007 e Regolamenti CE correlati, con analisi.

9. INDICATORI DI QUALITÀ (principali)

Macroarea	Indicatore	Target
Sicurezza alimentare	Conformità temperature	≥ 98% rilevazioni
Sicurezza alimentare	Assenza NC igienico-sanitarie gravi	Zero eventi
Servizio	Soddisfazione utenza	≥ 70%
Servizio	Attivazione diete speciali	≤ 5 gg lavorativi
Ambiente	Riduzione sprechi	≥ 30% entro fine contratto
Ambiente	Recupero e donazione eccedenze	≥ 80%
Ambiente	Raccolta differenziata	≥ 75%

Lavoro	Applicazione CCNL	100%
Lavoro	Contratti tempo indeterminato	≥ 80%
Lavoro	Ore formazione annue per addetto	≥ 8
Partecipazione	Incontri Commissione Mensa	100%
Partecipazione	Risposta a reclami	≤ 10 gg lavorativi

10. PENALI E RISOLUZIONE

Penali graduate da € 100,00 a € 2.000,00 per infrazione.

Superata la soglia cumulativa del 10% del valore contrattuale, il contratto è risolto. Costituiscono inoltre causa di risoluzione ex art. 1456 c.c.: perdita dell'autorizzazione sanitaria del centro cottura non sostituita entro 5 giorni; somministrazione di pasti contaminati; grave e reiterata violazione di norme igieniche o di sicurezza; subappalto non autorizzato; violazione tracciabilità finanziaria (L. 136/2010); condanna definitiva per reati contro la P.A. o di criminalità organizzata.

11. DURATA, REVISIONE PREZZI E COPERTURE ASSICURATIVE

Durata – Tre anni scolastici, dal 1° settembre 2026 al 31 luglio 2029, con facoltà di avvio anticipato.

Revisione prezzi – Ex art. 60 d.lgs. 36/2023, ad attivazione automatica al superamento del 5% di variazione dell'importo contrattuale, nella misura dell'80% dell'eccedenza. Indici di riferimento: IPPI industria alimentare (40%), IR servizi di ristorazione (48%), NIC prezzi al consumo (12%). Prevista altresì clausola di conservazione dell'equilibrio contrattuale ex art. 9 del Codice per circostanze straordinarie e imprevedibili.

Assicurazioni – RCT: massimale € 5.000.000/sinistro. RCO: € 5.000.000/sinistro e € 1.500.000/persona. RCP: € 5.000.000. Amministrazioni Comunali inserite nel novero dei terzi.

12. QUADRO ECONOMICO

12.1 Determinazione del costo a pasto e dell'importo a base d'asta

Il numero dei pasti annui è determinato in **37.081** sulla base dei dati dell'a.s. 2024/2025, corretti secondo la modulazione oraria prevista per l'a.s. 2026/2027, per un totale triennale di **111.243 pasti**.

Il costo unitario a pasto è fissato in **€ 5,80** (cinque/80) oltre IVA al 4%, comprensivo di tutte le prestazioni richieste.

Il **costo della manodopera** per il primo triennio è quantificato in **€ 309.255,54**, calcolato sulla base del CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva, Commerciale e Turismo (codice CNEL H05Y, codice ATECO 56.29.10), tenendo conto degli scatti di anzianità previsti dalla tabella ministeriale fino a dicembre 2027.

Gli **oneri di sicurezza per rischi da interferenza**, sono quantificati in complessivi **€ 200,00** (€ 100,00 per ciascun lotto funzionale), con un'incidenza a pasto di € 0,002 (arrotondato), non soggetti a ribasso.

12.2 Prospetto economico degli oneri complessivi

Voce		Import
a)	Importo servizio a base d'asta per il triennio 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029	€ 645.409,40
	Di cui manodopera non soggetta a ribasso	€ 309.255,54
	Di cui oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€ 200,00
	di cui importo soggetto a ribasso	€ 335.953,86
b)	Somme a disposizione dell'Amministrazione	
	IVA 4% su importo a base d'asta	€ 25.816,38
	Contributo ANAC	€ 410,00
	Incentivo funzioni tecniche (1% ex art. 45 d.lgs. 36/2023)	€ 6.454,09
	Totale somme a disposizione	€ 32.680,47
	TOTALE COMPLESSIVO (a + b)	€ 678.089,87

12.3 Criterio di aggiudicazione e spese di gara

L'appalto è aggiudicato con il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa** (miglior rapporto qualità/prezzo), con **80 punti per l'offerta tecnica** e **20 punti per l'offerta economica**. L'offerta tecnica è valutata sui seguenti macro-elementi: organizzazione del servizio e continuità operativa; gestione della qualità e delle non conformità; qualità nutrizionale dei menu; qualità delle derrate e rispetto dei CAM; gestione ambientale del servizio; strumenti informatici e reportistica; comunicazione con scuole, famiglie e Comune; formazione del personale; educazione alimentare; piano degli investimenti e delle migliorie.

Sono a carico dell'aggiudicatario le spese di gara per **€ 5.800,00**, nonché le spese di stipulazione del contratto, i diritti di segreteria e le spese di registrazione.