



Città di Seregno

**AREA SERVIZI ALLA PERSONA
UFFICIO SCUOLA**

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA
per l'affidamento in appalto del servizio di controllo tecnico-ispettivo
sul servizio di refezione di competenza comunale
ex art. 23, commi 14 – 15 e 16 D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.



INDICE

1. [PREMESSE](#)
2. [CONTESTO](#)
3. [FINALITÀ E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO](#)
4. [INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA](#)
5. [MODALITÀ DI AFFIDAMENTO E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE](#)



1. PREMESSE

Il presente documento è redatto in adempimento alle disposizioni del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. (*"Codice dei contratti pubblici"*).

Nell'indicare i livelli di progettazione l'art. 23 del Codice dei contratti pubblici prevede che la progettazione di servizi e forniture si articoli di regola in un unico livello. In particolare, il comma 15, per quanto attiene agli appalti di servizi, stabilisce che il progetto debba contenere:

1. la relazione tecnico illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
2. le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art. 26, comma 3, D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. (*"Attuazione dell'articolo 1 della Legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro"*);
3. il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
4. il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;
5. 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.

I suddetti elementi sono contenuti nella presente relazione nel *Capitolato speciale e disciplina contrattuale dell'appalto* e nell'*Avviso pubblico per l'individuazione degli operatori economici da invitare a presentare un preventivo*.

Ai fini della presente relazione si intende per:

- **"Asilo nido"**: l'Asilo comunale Aquilone;
- **"Capitolato speciale"**: il Capitolato speciale d'appalto e disciplina contrattuale della Stazione appaltante;
- **"Centro diurno disabili"**: il servizio sociosanitario diurno, per soggetti adulti gravemente disabili, residenti nel Comune di Seregno e nei Comuni convenzionati; questo servizio è in via Beato Monsignor Talomoni;
- **"Centri di produzione dei pasti"**: i quattro centri di cottura presso le scuole e le due cucine rispettivamente presso l'Asilo nido e il Centro diurno disabili;
- **"Centri di distribuzione"**: i centri presso i quali sono distribuiti i pasti;
- **"Centri ricreativi estivi"**: i centri ricreativi organizzati dal Comune di Seregno;
- **"Gestore"**: il concessionario del servizio di refezione;
- **"Scuole statali dell'infanzia"**:
 1. ANDERSEN viale Tiziano 50;
 2. NOBILI via Cagnola,
 3. RODARI via Pacini n. 71;
- **"Scuole statali primarie"**:
 1. MORO viale Tiziano 50,
 2. CADORNA p.le Cadorna n. 3,
 3. RODARI via Pacini n. 71,
 4. RODARI SEZ. DVA via Pacini n. 71,



5. STOPPANI via Stoppani n. 10;
- **"Scuole statali secondarie"**:
 1. DON MILANI via Carroccio n. 51/53,
 2. MANZONI v.le Tiziano 50,
 3. MERCALLI via Gramsci n. 17;
- **"Scuole statali dell'obbligo"**: Scuole statali primarie e statali secondarie;
- **"Scuole statali"**: Scuole statali dell'infanzia, Scuole statali primarie, Scuole statali secondarie;
- **"Servizio Pasto Caldo a domicilio"**: il servizio completare ed integrativo ai servizi domiciliari offerti dal Comune di Seregno ai propri cittadini e consistente in un intervento di carattere sociale rivolto a cittadini a rischio di emarginazione o di perdita della propria autonomia di vita a causa di condizioni psico-fisiche-economiche precarie, non in grado di garantirsi quotidianamente il soddisfacimento alimentare in modo adeguato;
- **"Servizio/ Servizio di controllo-tecnico ispettivo"**: il servizio di controllo e monitoraggio del servizio di refezione di competenza comunale;
- **"Servizio di refezione"**: attività di produzione e distribuzione dei pasti di competenza del Comune di Seregno.
- **"Stazione appaltante"**: la Città di Seregno.

2. CONTESTO

Il Servizio di refezione è attualmente affidato in gestione ad Elicor Ristorazione S.p.A. (C.F./P.I. 08746440018 - con sede legale in Milano - cap 20157 - via Privata Venezia Giulia n. 5/A), per gli Anni Scolastici 2014/2015 - 2021/2022, in forza della determina dirigenziale n. 278 del 22/05/2014.

Le attività sono rivolte a favore:

- delle Scuole statali dell'Infanzia;
- delle Scuole statali primaria;
- delle Scuole statali secondarie;
- dell'Asilo nido;
- del Centro diurno disabili;
- dei Centri ricreativi estivi;
- occasionalmente ad altri servizi ed attività comunali.

L'attività di produzione è articolata in **sei centri cottura**, mentre quella di distribuzione dei pasti **con riferimento alle Scuole statali** è sviluppata su **dieci centro di distribuzioni**.

SERVIZIO DI REFEZIONE A FAVORE DELLE SCUOLE STATALI

Il servizio di refezione a favore delle Scuole statali è così articolato:

NUMERO E TIPOLOGIA DI SCUOLA	NUMERO INDICATIVO DI FREQUENTANTI
n. 3 Scuole dell'infanzia	
1. INFANZIA ANDERSEN	165
2. INFANZIA NOBILI	170
3. INFANZIA RODARI	40
n. 4 Scuole primarie	
1. Primaria A. MORO	382



2. Primaria CADORNA	509
3. Primaria RODARI	444
4. Primaria STOPPANI	207
n. 1 Scuola speciale Primaria RODARI SEZ. DVA	30
n. 3 Scuole secondarie di I° grado	
1. Sec. di I° DON MILANI	376
2. Sec. di I° MANZONI	215
3. Sez. di I° MERCALLI	251

	CENTRI DI PRODUZIONE PASTI	CENTRI DI DISTRIBUZIONE COLLEGATI
A	NOBILI	1. NOBILI 2. DON MILANI
B	CADORNA	3. CADORNA
C	MORO	4. MORO 5. ANDERSEN
D	RODARI	6. INFANZIA RODARI 7. PRIMARIA RODARI 8. PRIMARIA RODARI SEZ. DVA 9. MERCALLI 10. STOPPANI

	CENTRI DI DISTRIBUZIONE	SCUOLE SERVITE	ORARI/TURNI	
A.1	NOBILI	INFANZIA NOBILI	11,15-12,00	12,45-13,30
A.2	DON MILANI	SEC. I° DON MILANI	13,15-14,15	
B.3	CADORNA	PRIMARIA CADORNA	12,20-13,00	13,20-14,00
C.4	MORO	1. PRIMARIA MORO 2. SEC. I° MANZONI	12,20-13,00	12,45-13,30
C.5	ANDERSEN	INFANZIA ANDERSEN	11,15-12,00	12,45-13,30
D.6	RODARI INFANZIA	INFANZIA RODARI	12,20-12,30	
D.7	RODARI PRIMARIA	PRIMARIA RODARI	12,20-13,00	13,20-14,00
D.8	RODARI SPECIALE	SPECIALE RODARI	12,30-13,15	
D.9	MERCALLI	SEC. I° MERCALLI	13,15-14,15	
D.10	STOPPANI	PRIMARIA STOPPANI	12,05-12,45	13,20-14,00

	CENTRI DI DISTRIBUZIONE	SCUOLE SERVITE	ORARI/TURNI in contesto emergenziale	
A.1	NOBILI	INFANZIA NOBILI	I^ turno 11,15 II^ turno 12,45	
A.2	DON MILANI	SEC. I° DON MILANI	I^ turno 13,30 II^ turno 12,45	
B.3	CADORNA	PRIMARIA CADORNA	I^ turno 11,45 II^ turno 12,45 III^ turno 13,45	
C.4	MORO	1. PRIMARIA MORO 2. SEC. I° MANZONI	I^ turno 12,20 II^ turno 13,20 classe secondaria III^ turno 13,10 posticipato classi 5	



C.5	ANDERSEN	INFANZIA ANDERSEN	11,15-12,00	12,45-13,30
D.6	RODARI INFANZIA	INFANZIA RODARI	12,20-12,30	
D.7	RODARI PRIMARIA	PRIMARIA RODARI	I^ turno 12,00 II^ turno 13,00 III^ turno 14,00	
D.8	RODARI SPECIALE	SPECIALE RODARI	12,30-13,15	
D.9	MERCALLI	SEC. I° MERCALLI	I^ turno 12,40 II^ turno 13,30	
D.10	STOPPANI	PRIMARIA STOPPANI	I^ turno 12,10 II^ turno 13,20	

SERVIZIO DI REFEZIONE A FAVORE DELL'ASILO NIDO

Presso il Centro di produzione dei pasti dell'Asilo nido l'attività di produzione pasti è assicurata con modalità del tutto analoghe a quelle previste per il servizio di refezione scolastica e consiste, in particolare, nella produzione di pasti per circa 60 frequentanti suddivisi in lattanti, mezzani e grandi. La distribuzione è, poi, assicurata dal personale comunale nelle tre sale dell'Asilo nido. Per le merende la preparazione è a cura del Gestore del servizio di refezione, la distribuzione è a cura del personale comunale; la distribuzione avviene a metà mattina e a metà pomeriggio a cura del personale comunale.

SERVIZIO DI REFEZIONE A FAVORE DEL CENTRO DIURNO DISABILI E DEL SERVIZIO PASTO CALDO A DOMICILIO

Presso il Centro di produzione del Centro diurno disabili l'attività di produzione e distribuzione pasti è assicurata dal Gestore del servizio di refezione con modalità del tutto analoghe a quelle previste per il servizio di refezione scolastica e consiste in:

- produzione e distribuzione di circa n. 30 pasti giornalieri per i frequentanti il Centro diurno disabili, di età sopra i 18 anni con modalità del tutto analoghe a quelle previste per il servizio di refezione scolastica;
- produzione di circa n. 40 pasti giornalieri con trasporto - da lunedì a sabato - in adeguati contenitori termici fino al domicilio dell'utente e la gestione delle scelte alimentari giornaliere, attività queste garantite dal Gestore del servizio di refezione con l'ausilio dell'Associazione Seregno Soccorso; quest'ultima cura il trasporto dei pasti in contenitori monodosi in polycarbonato.

SERVIZIO DI REFEZIONE A FAVORE DEI CENTRI RICREATIVI ESTIVI

L'attività di produzione e distribuzione pasti è assicurata dal Gestore del servizio di refezione per i mesi da giugno a fine luglio/primi di agosto anche per i Centri ricreativi estivi dei minori 3/6 anni (circa 100 frequentanti) e di quelli in età compresa fra i 6/15 anni (circa 80 frequentanti per ciascuno dei 2 turni in cui si articola l'iniziativa), utilizzando solo alcune delle strutture suindicate (in base all'organizzazione che può variare di anno in anno a causa della disponibilità delle specifiche strutture scolastiche).

Le modalità di gestione del Servizio di refezione di competenza comunale sono disciplinate dagli allegati di cui alla determina dirigenziale n. 278 del 22/05/2014.



3. FINALITA' E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

A fronte dell'articolazione, della complessità e della specificità del servizio di refezione di competenza comunale, dei continui aggiornamenti dell'ATS in materia di menù, dell'esigenza di adeguare il servizio di refezione alle diete speciali di tipo sanitario e a carattere etico-religioso, sia per la diversificata tipologia degli utenti e per le diverse fasce di età, permane la necessità di mantenere un servizio di controllo e monitoraggio del servizio di refezione all'esterno, non essendoci all'interno dell'amministrazione comunale specifiche competenze in questo settore.

Il Servizio risponde alla principale finalità di garantire una costante e puntuale verifica (●) della qualità del servizio di refezione di competenza comunale, nonché (●) della conformità delle prestazioni erogate all'interno del servizio di refezione da parte del Gestore, in particolare in tema di sicurezza alimentare, gradibilità dei pasti, redazione dei menù/corrispondenza ai menù definiti, corretta somministrazione delle diete speciali, supporto/aggiornamento all'ufficio comunale e alle commissioni mensa.

Il Servizio di controllo tecnico-ispettivo prevede

- il controllo e la verifica delle modalità di erogazione del Servizio di refezione, attraverso sopralluoghi, la verifica del rispetto – da parte del Gestore – del capitolato relativo al Servizio di refezione, il monitoraggio della qualità del servizio, il monitoraggio della gestione delle diete speciali di tipo sanitario e a carattere etico-religioso, il rispetto dei protocolli sanitari e, laddove emergano criticità o su segnalazione anche solo di una commissione mensa o su richiesta della Stazione appaltante, l'effettuazione di tamponi ambientali e/o analisi (cfr. art. 7 del Capitolato Speciale);
- la verifica dello stato e della gestione delle strutture (cfr. art. 8 del Capitolato Speciale);
- l'attività di consulenza specialistica nella gestione del Servizio di refezione (cfr. art. 9 Capitolato Speciale).

La durata del contratto è stabilita in due anni decorrenti dalla data di attivazione del servizio, salva la possibilità di attivare un'opzione di proroga ai sensi dell'art. 106, 11° comma, del Codice dei contratti pubblici.

Il valore stimato dell'appalto riferito alla durata del contratto è di euro 36.000,00 (al netto di IVA e altre imposte e contributi di legge) a titolo di base di gara ed euro 3.600,00 (al netto di IVA e altre imposte e contributi di legge) per eventuale proroga e, così complessivamente, per complessivi euro 39.600,00.

4. INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

I costi relativi alla sicurezza sono pari a zero poiché non sono presenti interferenze tra il personale dell'Aggiudicatario del Servizio e il personale del Comune di Seregno.

5. MODALITA' DI AFFIDAMENTO E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La procedura di affidamento sarà quella di cui all'art. 1, comma 2°, lett. a), del D.L. n. 76/2020 mediante l'utilizzo della piattaforma Sintel.

La commissione giudicatrice esprimerà la propria valutazione attribuendo a ciascuna offerta validamente presentata un massimo di 100 punti, valutabile sulla base dei parametri di seguito elencati.



A) OFFERTA TECNICA: MASSIMO 70 PUNTI	
PARAMETRI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE
1. QUALITA' DEL PROGETTO	60
a. proposta di organizzazione e gestione del servizio - con pianificazione e programmazione delle attività, assicurando in particolare, in merito ai sopralluoghi per ogni centro di cottura almeno 5 sopralluoghi annui e per ogni centro di distruzione almeno 5 sopralluoghi annui, per l'asilo nido almeno 5 sopralluoghi annui e per il centro diurno disabili almeno 5 sopralluoghi annui; - con descrizione delle modalità e tempistica della reportistica alla Stazione appaltante - con descrizione del software di rilevazione dei dati - con descrizione dell'attività di controllo a mezzo di tamponi ambientali e analisi - con descrizione del sistema di rilevazione dati	25
b. descrizione della composizione, delle competenze e delle capacità professionali da impiegare nel servizio (<i>curricula</i> , esperienze professionali)	15
c. descrizione delle modalità di formulazione e verifica dei menù stagionali e delle diete speciali di tipo sanitario e a carattere etico-religioso	10
d. descrizione modalità di gestione dei rapporti con il Gestore del servizio di refezione	7
e. descrizione modalità di gestione dei rapporti con le Commissioni mensa	3
2. SPECIFICHE CARATTERISTICHE	6
2.1 esperienza maturate per il servizio di controllo tecnico-ispettivo sul servizio di refezione con più di 2 centri di produzione pasti	3
2.2 esperienza maturata per il servizio di controllo tecnico-ispettivo sul servizio di refezione con più di 4 centri di distribuzione pasti	3
3. PROPOSTE MIGLIORATIVE SENZA ALCUN COSTO PER LA STAZIONE APPALTANTE	4
3.1 n° di sopralluoghi ulteriori rispetto a quelli richiesti	2
3.2 tipologia e n° di analisi effettuate annualmente al di fuori di quelle previste dal Capitolato	2



A ciascun parametro/sub-parametro di valutazione sarà attribuito, da parte di ciascun commissario, un coefficiente compreso tra 0 (zero) e 1 (uno) secondo la seguente scala di valori, con possibilità di attribuzione di coefficienti intermedi in caso di giudizi intermedi:

GIUDIZIO	LIVELLO DI APPREZZAMENTO	COEFFICIENTE ATTRIBUITO
Assente/inadeguato/insufficiente	nessuna proposta o miglioramento rilevante o presenza di lacune	0,0
Modesto	appena sufficiente	0,2
Sufficiente	sufficiente	0,3
Discreto	aspetti positivi apprezzabilmente di qualche pregio	0,4
Buono	aspetti positivi evidenti ma inferiori a soluzioni ottimali	0,6
Ottimo	aspetti positivi elevati o ottima rispondenza alle aspettative	0,8
Eccellente	superamento delle aspettative	1,0

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice dei contratti pubblici sarà prevista una **soglia di sbarramento**, pari a **40 punti**, per l'**offerta tecnica**.

B) OFFERTA ECONOMICA: MASSIMO 30 PUNTI	
PARAMETRI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE
1. PREZZO NETTO OFFERTO	30

Alla valutazione dell'offerta economica sarà attribuito un totale di 30/100 tenendo conto del seguente elemento: percentuale unica di ribasso offerta sull'importo a base d'asta soggetto a ribasso, al netto di IVA e degli oneri della sicurezza. **La percentuale di ribasso offerta non potrà essere superiore al 15,00%.**

Quanto alla valutazione dell'offerta economica è attribuito un coefficiente, variabile da 0 ad 1 calcolato tramite la seguente formula di "interposizione lineare"

$$C_i = (R_i/R_{max})$$

Il coefficiente **C_i** di volta in volta ottenuto sarà, poi, moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile.

Legenda:

C_i = coefficiente attribuito all'offerta presa in esame;

R_i = ribasso unico offerto dall'operatore economico preso in esame;

R_{max} = ribasso unico massimo offerto (offerta più conveniente per la Stazione appaltante).

La graduatoria per l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuata sommando i punteggi attribuiti a tutti i parametri dell'offerta tecnica e di quella economica.

Tutti i calcoli sono effettuati senza troncature o arrotondamenti delle cifre dopo la virgola, qualora queste siano discriminanti ai fini della formazione della graduatoria.

Il servizio sarà aggiudicato all'operatore economico che avrà realizzato il punteggio più alto.

In tutti i casi nei quali risultino migliori due o più offerte uguali, l'aggiudicazione provvisoria sarà disposta a favore dell'operatore economico che ha ottenuto il miglior punteggio complessivo



sull'offerta tecnica; in caso di offerte con uguale punteggio complessivo sull'offerta tecnica si procederà con il sorteggio.

La Stazione appaltante procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente.

Il responsabile del procedimento

Loredana De Mitri