



Capitolato di Gara

Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del DLgs n. 50/2016, mediante il sistema telematico acquisti regionale della Toscana (START) per l'appalto del "servizio mense diffuse sul territorio del Comune di Firenze rivolto a persone adulte ed autosufficienti, in stato di marginalità sociale", per la durata di anni 3 (tre).

CIG 86750616CD

PROGETTO SINTETICO DI SERVIZIO (art. 23, commi 14 e 15 D. lgs. 50/2016)

Relazione tecnico illustrativa

Premessa

Il presente progetto riporta la descrizione sintetica del servizio che si intende appaltare, nei suoi principali aspetti, rimandando il dettaglio dei medesimi ai documenti di gara: capitolato speciale d'appalto, disciplinare e bando di gara.

Oggetto

Gestione del servizio mense diffuse sul territorio del Comune di Firenze rivolto a persone adulte ed autosufficienti, in stato di marginalità e fragilità sociale.

Destinatari

Sono destinatari le persone adulte ed autosufficienti, in stato di povertà, marginalità e fragilità sociale, residenti ovvero presenti (in possesso di regolare documento di permanenza sul territorio nazionale) nel Comune di Firenze (anche senza una dimora abituale), in carico ovvero segnalati dal Servizio Sociale professionale.

Organizzazione del servizio

Il servizio si svolge nel territorio del Comune di Firenze. L'aggiudicatario deve dimostrare di essere nella piena e legittima disponibilità di n. 7 (sette) locali per la gestione del servizio mensa diffusa, idonei ed attrezzati alla somministrazione, consumazione e di almeno n. 1 centro cottura (quest'ultimo può coincidere con i locali mensa) per la preparazione e confezionamento dei pasti, secondo la normativa vigente in materia, ed autorizzati dall'autorità pubblica competente, garantendo la presenza minima di almeno una mensa in ciascun quartiere della Città. Il soggetto aggiudicatario deve garantire la fornitura complessiva media di n. 200 pasti giornalieri, nonché la somministrazione e la consumazione degli stessi presso le sette mense diffuse in tutto il territorio cittadino, assicurando l'eventuale overbooking fino ad un massimo di n. 40 pasti supplementari al giorno, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale.

Gli interventi di cui al presente capitolato si declinano prevalentemente nelle seguenti prestazioni:

- 1) Erogazione pasti. Il pasto deve essere consumato, a pranzo, nella fascia oraria compresa tra le ore 12:00 e le ore 14:00, dal lunedì alla domenica, assicurando l'apertura di n. 5 mense per 6 giorni a settimana e di almeno n. 2 mense per 7 giorni a settimana, compresi i giorni festivi

infrasettimanali. Nella giornata della domenica e nei giorni festivi infrasettimanali, le persone beneficiarie del servizio nelle altre mense, se previsto dal progetto stilato dal Servizio Sociale, confluiranno presso le 2 mense aperte.

- 2) Accoglienza utenti. Il gestore deve provvedere all'accoglienza delle persone beneficiarie del servizio, in ciascuna mensa, tramite personale addetto. A tal fine deve provvedere:
 - a) alla identificazione delle persone beneficiarie del servizio segnalate dal Servizio Sociale per accertare il loro diritto all'utilizzo del servizio;
 - b) alla rilevazione della presenza delle persone beneficiarie del servizio;
 - c) alla sottoscrizione il regolamento interno al servizio;
 - d) al rilascio di un tesserino di identificazione, da esibire obbligatoriamente agli operatori addetti alla mensa.
- 3) Attività di pulizia e di sanificazione dei locali mensa. Il gestore deve eseguire la disinfestazione e la sanificazione degli ambienti, degli arredi e delle attrezzature ivi presenti secondo le disposizioni normative vigenti in materia di prevenzione del rischio di contagio da Covid-19 e consentire l'avvio delle attività di accoglienza assicurando l'idoneità igienico - funzionale degli stessi, provvedendo alla sostituzione di suppellettili o attrezzature non idonee all'uso previsto dal presente capitolato. Il soggetto affidatario verifica quotidianamente lo stato di pulizia e di sanificazione dei locali. L'attività di sanificazione degli ambienti e degli arredi deve essere svolta a cadenza giornaliera, successivamente all'uscita degli ospiti dalle mense.

Caratteristiche strutturali e organizzative dei locali mensa

Le sedi adibite all'erogazione delle prestazioni inerenti al servizio di mensa diffusa devono essere nella piena e legittima disponibilità, a qualsiasi titolo, dell'aggiudicatario, per l'intera durata del contratto ed essere organizzate in modo da garantire un'ordinata e civile convivenza sia all'interno del servizio sia con la cittadinanza residente. Particolare attenzione dovrà essere posta all'individuazione di locali situati, in ciascun quartiere ben serviti dal trasporto pubblico. L'attenzione deve inoltre rivolta all'innovatività, alla promozione, e all'implementazione degli spazi, nonché all'allestimento, alla cura e all'estetica dei locali e degli ambienti da rendere accoglienti e aperti al territorio. La cucina, ove prevista all'interno della struttura, deve rispondere ai criteri igienico-sanitari stabiliti dalla normativa vigente in materia di preparazione e somministrazione dei pasti e delle bevande. I locali devono possedere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004; devono essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto; devono essere dotati di areazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe (laddove presente il centro cottura). Essi devono consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.

L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme vigenti, nazionali e comunitarie, in materia igienico sanitaria (Regolamento 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari), attinenti la produzione, preparazione, confezionamento, conservazione e trasporto dei pasti ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria o titolo equipollente, nonché di quanto previsto da ogni altra normativa europea e/o nazionale e regionale vigente in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari; apparecchi per la conservazione, rigenerazione, riscaldamento e raffreddamento degli alimenti, a norma di legge e conformi al sistema HACCP (D. Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii.). I locali della mensa devono essere areati, luminosi confortevoli, opportunamente allestiti con un congruo numero di tavoli e sedie in grado di ospitare le persone in relazione al numero degli ospiti previsti giornalmente e/o a seconda dell'articolazione oraria, garantendo le necessarie misure di prevenzione da rischio di contagio da Covid-19. Le suppellettili dovranno essere di materiale pulibile e disinfettabile. Nelle mense devono essere previsti un numero adeguato di bagni e gli stessi non devono essere ubicati direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti. Almeno uno di essi dovrà essere accessibile, in modo da consentire la fruizione da parte di persone disabili. Dovrà essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura.

I centri di produzione pasti devono possedere locali o aree distinte:

1. locale per deposito materie prime non deperibili attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con bancali sollevati da terra per consentire adeguato monitoraggio visivo e procedure di sanificazione;
2. celle frigorifere (o stanze refrigerate) sufficienti ad assicurare l'immagazzinamento a temperature adeguate, con rilevatore di temperatura in posizione ben visibile.
3. locali o aree distinte per: preparazione verdure, preparazione pesce, e preparazione carni rosse, carni bianche, cottura, diete speciali, porzionatura e confezionamento pasti, assemblaggio cestini vitto; i locali dovranno essere forniti di arredi e di attrezzature, utili alle specifiche preparazioni da svolgere, che siano facilmente lavabili e disinfettabili e resistenti alla corrosione.

Le attrezzature e gli utensili destinati alla preparazione degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente. La dislocazione delle attrezzature deve essere tale da poter assicurare agevolmente le procedure di pulizia e sanificazione ed il monitoraggio visivo di queste ultime. La capacità dei depositi frigoriferi (o stanze refrigerate) deve essere sufficiente ad assicurare l'immagazzinamento (temperature negative - temperature positive) della quantità massima della produzione delle materie prime giornaliere consentendo lo stoccaggio differenziato per genere al fine di evitare contaminazioni. Tali condizioni devono essere possedute entro la data di scadenza per la presentazione della candidatura.

Presso le mense dove viene effettuato il servizio dovrà essere assegnato un adeguato numero di operatori addetti allo svolgimento delle seguenti attività: predisposizione dei piani di appoggio; sporzionamento e distribuzione dei pasti; pulizia dei piani di appoggio prima e dopo il consumo con l'uso di mezzi propri, detersivi e materiali di pulizia; gestione differenziata dei rifiuti.

Il soggetto aggiudicatario deve erogare la prestazione sopra riportata nel pieno rispetto delle normative vigenti che disciplinano le misure di contenimento del contagio dal virus Covid-19, avendo cura di predisporre i relativi piani di prevenzione e di protezione ed eventuali protocolli anti-contagio a tutela degli utenti.

Il Gestore deve altresì:

- a) essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul sistema HACCP controllo dei punti critici, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.Lgs n. 193/2007 e ss.mm.ii.;
- b) essere in possesso di un sistema che garantisca la rintracciabilità dei prodotti usati in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002; Regolamento CE 853/2004; Regolamento CE 931/2011 e CE 1169/2011;
- c) rispettare i criteri ambientali minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui all'allegato 1 del D.M. 25/07/2011, al quale si rimanda per le specifiche tecniche.

Il personale del Comune può accedere ai locali di cui trattasi per accertare lo stato degli stessi, effettuare i controlli che riterrà necessari, secondo competenza. L'affidatario risponde in proprio per eventuali incidenti o danni a terzi procurati dall'uso di strumenti, attrezzature e materiali inadeguati messi a disposizione.

Calcolo della spesa. Prospetto economico

Il corrispettivo unitario riconosciuto all'aggiudicatario, posto a base di gara, IVA esclusa, è pari a **€ 5,90** a pasto. Il suddetto importo è riconosciuto a fronte del consumo effettivo dei pasti giornalieri ed è così suddiviso:

- a) € 2,74 costi del personale addetto;
- b) € 0,69 costi gestione centri cottura e mense;
- c) € 2,00 costi acquisto materie prime alimentari;
- d) € 0,27 costi trasporto;
- e) € 0,20 costi generali di gestione e utile impresa;

Il valore complessivo massimo del servizio, per l'intera durata dell'appalto, è di **€ 1.149.969,00** IVA esclusa. L'importo suindicato è stato determinato secondo i seguenti criteri:

- 1) Numero 2 mense aperte 7 giorni su 7 per 52 settimane (364 giorni/anno);
- 2) Numero 5 mense aperte 6 giorni su 7 per 52 settimane (312 giorni/anno);
- 3) Il totale annuo complessivo (7 mense) è di 2.288 giornate di apertura;
- 4) La media delle giornate di apertura è di 327 giorni/anno;

La media annuale di apertura delle 7 mense ammonta complessivamente a 327 giorni. Il rapporto tra 327 e 365 giorni è di 0,89. L'indice ricavato, moltiplicato per il numero di giorni di ciascun mese, consente di ottenere il numero esatto di giornate di apertura delle mense, come riportato nella tabella sottostante.

Mese	Giorni	Media giorni di apertura	n. pasti giornalieri	n. pasti mensili	costo unitario		
GEN	31	27,59	200	5.518			
FEB	28	24,92	200	4.984			
MAR	31	27,59	200	5.518			
APR	30	26,70	200	5.340			
MAG	31	27,59	200	5.518			
GIU	30	26,70	200	5.340			
LUG	31	27,59	200	5.518			
AGO	31	27,59	200	5.518			
SET	30	26,70	200	5.340			
OTT	31	27,59	200	5.518			
NOV	30	26,70	200	5.340			
DIC	31	27,59	200	5.518			
Anno	365			64.970	€ 5,90	€ 383.323,00	Costo annuo
Triennio				194.910		€ 1.149.969,00	Costo triennio

Costo del personale

La quantificazione del costo della manodopera è stata individuata facendo riferimento al CCNL delle cooperative sociali del settore sociosanitario assistenziale educativo e di inserimento lavorativo, sulla base delle tabelle redatte dal Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali approvate con Decreto 7/2020 del 17 febbraio 2020, di cui si riporta la tabella relativa al costo medio orario per i lavoratori del medesimo comparto a far data settembre 2020.

MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI
Direzione Generale dei Rapporti di Lavoro e delle Relazioni Industriali - Div. IV

COSTO DEL LAVORO PER LE LAVORATRICI E I LAVORATORI DELLE COOPERATIVE DEL SETTORE SOCIO-SANITARIO ASSISTENZIALE-EDUCATIVO E DI INSERIMENTO LAVORATIVO

Livelli	A1	A2	B1	C1	C2	C3/D1	C3/D1 con i.p.	D2	D2 con i.p.	D3/E1	E2	E2 con i.p.	F1	F1 con i.p.	SETTEMBRE 2020	
															F2	F2 con i.d.
A-Elementi retributivi																
Minimi contr.li conglobati mensili	1.254,59	1.266,21	1.325,21	1.425,21	1.467,90	1.511,25	1.511,25	1.594,15	1.594,15	1.697,04	1.831,74	1.831,74	2.023,07	2.023,07	2.310,41	2.310,41
Anzianità (tre scatti)	34,86	40,29	48,81	55,77	58,89	61,98	61,98	69,72	69,72	77,47	80,58	80,58	94,50	94,50	118,53	118,53
Indennità professionali							61,97			154,94			258,23	258,23	232,41	232,41
Indennità di funzione													77,47	77,47	154,94	154,94
Altre indennità	31,99	32,29	33,79	36,34	37,43	38,54	38,54	40,65	40,65	43,27	46,71	46,71	51,59	51,59	58,92	58,92
Totale mensile	1.321,44	1.338,79	1.407,81	1.517,32	1.564,22	1.611,77	1.673,74	1.704,52	1.859,46	1.820,89	2.050,42	2.231,18	2.348,13	2.451,42	2.741,18	2.741,18
TOTALE A (ANNUO)*	17.178,72	17.404,27	18.301,53	19.725,16	20.334,86	20.953,01	21.758,62	22.158,76	24.172,98	23.671,57	26.655,46	29.005,34	30.525,69	31.868,46	35.635,34	35.635,34
B-Oneri previd. e ass.vi																
Inps (27,33%)	4.694,94	4.756,59	5.001,81	5.390,89	5.557,52	5.726,46	5.946,63	6.055,99	6.606,48	6.469,44	7.284,94	7.927,16	8.342,67	8.709,65	9.739,14	9.739,14
Inail - (9,00%)	515,36	522,13	549,05	591,75	610,05	628,59	652,76	664,76	725,19	710,15	799,66	870,16	915,77	956,05	1.069,06	1.069,06
TOTALE B	5.210,30	5.278,72	5.550,86	5.982,64	6.167,57	6.355,05	6.599,39	6.720,75	7.331,67	7.179,59	8.084,60	8.797,32	9.258,44	9.665,70	10.808,20	10.808,20
C-Altri oneri																
Oneri per la Sicurezza	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
Treatmento fine rapporto	1.272,50	1.289,21	1.355,67	1.461,32	1.506,29	1.552,07	1.611,75	1.641,39	1.790,59	1.753,45	1.974,48	2.148,54	2.148,54	2.360,63	2.639,65	2.639,65
Rivoluzione T.F.R. (1,8673%)	142,57	144,44	151,89	163,70	168,76	173,89	180,58	188,90	200,61	196,45	221,22	240,72	253,53	264,48	295,74	295,74
Previdenza complementare (1,50%)	257,68	261,06	274,52	295,88	305,02	314,30	326,38	332,38	362,59	355,07	399,83	435,08	457,89	478,03	534,53	534,53
Assistenza Sanitaria Integrativa	66,00	66,00	66,00	66,00	66,00	66,00	66,00	66,00	66,00	66,00	66,00	66,00	66,00	66,00	66,00	66,00
TOTALE C	1.938,75	1.960,71	2.048,08	2.186,70	2.246,07	2.306,26	2.384,71	2.423,67	2.619,79	2.570,97	2.861,53	3.090,34	3.238,38	3.369,14	3.735,92	3.735,92
COSTO ANNUO	24.327,77	24.643,70	25.900,47	27.894,50	28.748,50	29.614,32	30.742,72	31.303,18	34.124,44	33.422,13	37.601,59	40.893,00	43.022,51	44.903,30	50.179,46	50.179,46
Ind. Turno (11,70%)	2.785,08	2.821,65	2.967,11	3.197,92	3.296,77	3.396,98	3.527,59	3.592,46	3.919,01	3.837,72	4.321,48	4.702,45	4.948,94	5.166,63	5.777,33	5.777,33
TOTALE COSTO ANNUO	27.112,85	27.465,35	28.867,58	31.092,42	32.045,27	33.011,30	34.270,31	34.895,64	38.043,45	37.259,85	41.923,07	45.595,45	47.971,45	50.069,93	55.956,79	55.956,79
COSTO ORARIO	17,51	17,74	18,65	20,09	20,70	21,33	22,14	22,54	24,58	24,07	27,08	29,45	30,99	32,34	36,15	36,15
COSTO ORARIO lavoratori tempo determinato - IRAP 3,90% (*)	18,18	18,41	19,35	20,85	21,49	22,13	22,98	23,40	25,51	24,98	28,11	30,57	32,16	33,57	37,52	37,52
ORARIO DI LAVORO																
Ore teoriche (38 ore x 52 settimane)															1976	
Ore mediamente non lavorate															428	
Cosi suddivise																
Ferie															165	
Festività e festività sopresse															108	
Assemblee sindacali															12	
Malattia, gravidanza, infortunio															120	
Diritto allo studio															3	
Formazione professionale															8	
Formazione, permessi R.L.S.(D.Lgs.81/2008) e s.m.															12	
Ore mediamente lavorate															1548	

(*) 3,90% - Aliquota IRAP ordinaria; le Regioni possono deliberare valori differenti.
 (Il totale costo orario comprende l'indennità di turno. Pertanto detta indennità non va considerata nel caso in cui l'articolazione dell'orario non preveda turnazioni.)

Ore medie	1548	A1	A2	B1	C1	C2	C3/D1	C3/D1-ip	D2	D2 - ip
Totale costo annuo		24.327,77	24.643,70	25.900,47	27.894,50	28.748,50	29.614,32	30.742,72	31.303,18	34.124,44
Costo orario		15,72	15,92	16,73	18,02	18,57	19,13	19,86	20,22	22,04
Ore medie	1548	D3/E1	E2	E2 - ip	F1	F1 - ip	F2	F2 - ip		
Totale costo annuo		33.422,13	37.601,59	40.893,00	43.022,51	44.903,30	50.179,46	50.179,46		
Costo orario		21,59	24,29	26,42	27,79	29,01	32,42	32,42		

Figure professionali	Livello CCNL della cooperazione sociale	Costo complessivo triennale
Coordinatore/responsabile	D2	252.345,60 €
Cuoco	D2	63.086,40 €
Addetto alla cucina, al trasporto e allo sporzionamento	C1	224.889,60 €
TOTALE COSTO PERSONALE		540.321,60 €

Altri costi

Voci di costo	Costo complessivo triennale
Costo personale	540.321,60 €
costi gestione centri cottura e mense	133.627,40 €
costi acquisto materie prime alimentari	384.950,00 €
costi trasporto	53.944,20 €
costi generali di gestione e utile impresa	37.125,80 €
TOTALE COSTO PERSONALE	1.149.969,00 €

Disposizioni in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi del D. Lgs. 81/2008.

Nel presente appalto non sussiste l'esistenza di "interferenza", da intendersi come circostanza in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Comune e quello del gestore ovvero tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. Ne consegue, pertanto, l'inesistenza dell'obbligo, a carico del Comune di Firenze, di redazione del DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze).

Valore complessivo del contratto di appalto

A) IMPORTO DEL SERVIZIO IVA ESCLUSA		
A.1	Importo annuo	€ 383.323,00
A.2	Importo triennale	€ 1.149.969,00
	B) OPZIONI E RINNOVI IVA ESCLUSA	
B.1	Ripetizione servizio analogo (all'art. 63, comma 5 del D. Lgs. 50/2016)	€ 1.149.969,00
B.2	Proroga (art. 106, comma 11 del D. Lgs. 50/2016)	€ 127.774,33
B.3	Aumento prestazioni contrattuali (art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs 50/2016) entro il limite del 30%	€ 344.990,70
	VALORE COMPLESSIVO CONTRATTO IVA ESCLUSA	€ 2.772.703,03

Il Dirigente
del Servizio Sociale Professionale
Dott. Alessandro Licitra