



**COMUNE DI RIVAROLO CANAVESE**

(Città Metropolitana di Torino)

Settore Affari Generali e Servizi al Cittadino

**PROGETTO UNICO DI SERVIZIO PER L’AFFIDAMENTO IN  
APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A  
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

Periodo dal 01/01/2026 al 31/12/2028  
ed eventuale proroga, ai sensi dell’Art. 120, comma 10, del D.Lgs.  
36/2023 per il triennio 2029/2031

(elaborato ai sensi dell’art. 41, co. 12, allegato I.7, art. 4-bis, D. lgs. 36/2023 e s.m.i.)

# Premessa

Con contratto rep. n. 6312 del 10/06/2019 veniva affidato alla CAMST Soc. Coop. A.R.L. con sede in Castenaso (BO) l'appalto del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per il triennio educativo 2019/2021. In ragione di plurime sospensioni e varianti del contratto, dovute a cause di forza maggiore (emergenza Covid-19), la sua scadenza era stata differita al 31/07/2022.

Sussistendo esplicita opzione di rinnovo ai sensi dell'art 35, c. 4, del D.Lgs. n. 50/2016, veniva rinnovato l'affidamento per il periodo 01/09/2022 – 31/08/2025 con contratto rep. N. 6469 del 21/04/2023.

Il contratto in corso giungerà a naturale scadenza il 31/08/2025, fatta salva l'eventuale proroga tecnica; si rende pertanto necessario avviare le procedure per un nuovo affidamento al fine di garantire continuità nell'erogazione del servizio di ristorazione scolastica.

A tale scopo, l'Amministrazione Comunale, con D.G.C. n. 97 del 07.05.2025, ha dettato gli indirizzi per la predisposizione dell'appalto del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale, per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, per gli anni 2026-2028, che vengono recepiti nel presente progetto.

Attualmente il servizio viene reso tramite appalto; dall'analisi dei risultati della gestione, sotto il profilo della qualità delle prestazioni e dei costi per l'ente locale, si ritiene che gli obiettivi di interesse pubblico e di continuità del servizio siano stati ampiamente raggiunti, grazie all'efficiente ed efficace gestione da parte di operatore specializzato del settore e al controllo dell'esecuzione del contratto espletato da parte del Comune e degli altri soggetti esercenti, in forma coordinata, forme di controllo (ASL competente, Istituto Comprensivo "Guido Gozzano", Commissione mensa, utenza mediante riscontro ad attività di misurazione della soddisfazione).

Individuato quale "servizio pubblico di rilevanza economica" ai sensi del D.Lgs. 201/2022, ai fini della scelta della modalità di gestione e della definizione del rapporto contrattuale il Comune tiene conto delle caratteristiche tecniche ed economiche del servizio da prestare (inclusi i profili relativi alla qualità), della situazione delle finanze pubbliche, dei costi per l'ente locale e per gli utenti, dei risultati prevedibilmente attesi, nonché dei risultati della gestione precedente.

Alla luce di quanto sopra espresso, con delibera del Consiglio Comunale n. 65 del 20/12/2024, è stata approvata, in attuazione dell'art. 30 del D.Lgs. 201/2022, la *Relazione di ricognizione dei servizi pubblici locali di rilevanza economica*, contenente per il servizio di ristorazione scolastica l'indirizzo a mantenere invariata l'attuale modalità di gestione.

Poiché trattasi di servizio a domanda individuale e considerato che, in condizioni operative normali, la fluttuazione della domanda non incide significativamente sul recupero dei costi per la gestione dello stesso, si ritiene di confermare la scelta della gestione del servizio di ristorazione scolastica attraverso l'appalto.

Il presente progetto viene elaborato ai sensi del "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici", emanato con D.Lgs. 36/2023 (d'ora innanzi denominato "Codice") e relativo Correttivo "Disposizioni integrative e correttive al codice dei contratti pubblici, di cui al decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.", emanato con D.Lgs. 209/2024.

Ai sensi dell'art. 41, c. 12, del Codice, la progettazione dei servizi è articolata in un unico livello ed è predisposta dalla stazione appaltante mediante propri dipendenti. I contenuti minimi del progetto sono definiti dall'Allegato I.7.

Il servizio da affidare è previsto nel *Programma triennale degli acquisti di beni e servizi 2025/2026/2027* di cui all'Art. 37 del Codice, approvato con D.C.C. n. 75/2024 e relativi aggiornamenti, nel rispetto dei documenti programmatori, in coerenza con il bilancio e secondo le norme della programmazione economico finanziaria ed i principi contabili degli Enti locali.

La Delibera ANAC n. 154 del 26 marzo 2024 ha precisato che *“La fase dell'affidamento degli appalti di servizi è preceduta dalla fase di progettazione, articolata in un unico livello e predisposta dalle stazioni appaltanti, che definisce le caratteristiche del servizio richiesto e contiene tutte le valutazioni tecniche ed economiche, ivi compresi i criteri utilizzati per la determinazione del valore a base d'asta.”*

In ragione della tipologia di servizio oggetto d'appalto, il presente progetto si compone dei seguenti elementi:

- Relazione tecnico illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio.
- Modalità di gara e procedura di scelta del contraente.
- Stima economica dell'appalto: calcolo degli importi per l'acquisizione del servizio, composizione prezzo unitario del pasto, importo a base di gara, prospetto economico degli oneri complessivi presunti.
- Indicazioni e disposizioni relative alla stesura dei documenti relativi alla sicurezza.
  
- Allegato A) - Capitolato speciale di appalto, parte integrante e sostanziale della presente progettazione, con relativi allegati:
  - Allegato A1 – Caratteristiche delle derrate alimentari – Tabelle merceologiche
  - Allegato A2 – Grammature differenziate scuola infanzia, primaria, secondaria di I grado
  - Allegato A3 – Menù scolastico estivo
  - Allegato A4 – Menù scolastico invernale
  - Allegato A5 – Menù senza glutine
  - Allegato A6 – Organico personale in servizio
  - Allegato A7 – D.U.V.R.I.
  - Allegato A8 – Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte

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

## Finalità, obiettivi e metodologie

La ristorazione collettiva ha una valenza preventiva, educativa e sociale ed assume un ruolo fondamentale per determinare un buono stato di salute e di benessere.

I cambiamenti delle abitudini alimentari e degli stili di vita intervenuti negli ultimi decenni, evidenziano la necessità di porre particolare attenzione nel predisporre la gestione del servizio di ristorazione scolastica, che assume in tal senso una duplice valenza: nutrizionale ed educativa.

Tale servizio, inteso come mezzo di educazione alimentare anche per le famiglie, assume inoltre un ruolo fondamentale nel favorire l'inclusione e l'adozione di scelte salutari, riducendo i rischi legati agli aspetti dietetico-nutrizionali e le disuguaglianze psico-sociali, poiché il pranzo a scuola va inteso come uno dei momenti di socializzazione in cui si creano legami attraverso la condivisione del cibo. Il ruolo del servizio di ristorazione è, inoltre, quello di indirizzare i comportamenti alimentari degli utenti attraverso un'attenta strutturazione dei menu, di informare sulle scelte alimentari più idonee, nel rispetto della stagionalità, di promuovere un corretto ed equilibrato completamento della giornata alimentare.

Tra i servizi erogati per il supporto al diritto allo studio, particolare rilievo assume per l'Amministrazione Comunale il servizio di ristorazione rivolto ai bambini frequentanti le scuole del territorio.

Il servizio di ristorazione scolastica rientra nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite ai Comuni con l'art. 45 del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616 e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale.

La Regione Piemonte ha dato attuazione al citato art. 45 assegnando ai Comuni, da ultimo con la legge regionale n. 28 del 28 dicembre 2007, le funzioni di cui all'art. 42 del predetto D.P.R. La L.R. 28/2007 specifica, in particolare all'art. 31, che i Comuni esercitano, tra le altre, le funzioni inerenti la mensa per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado.

Il servizio ha, via via, acquisito una sempre maggiore valenza di natura educativa, dovendo contribuire a favorire corretti comportamenti alimentari e di natura sociale, in quanto costituisce momento rilevante al fine della socializzazione e della promozione di relazioni tra gli utenti e di un corretto approccio alla vita comunitaria.

In virtù di queste motivazioni, è considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore.

In coerenza con la succitata normativa di riferimento, risulta evidente che il servizio comporta una grande responsabilità gestionale e deve primariamente garantire di erogare agli utenti pasti ineccepibili sotto l'aspetto igienico-nutrizionale e qualitativo, ma deve anche sviluppare l'importante aspetto educativo, per promuovere la cultura di un'alimentazione corretta ed equilibrata, diretta in via prioritaria ai bambini, ma che coinvolga al contempo docenti e genitori, tenendo conto della qualità delle derrate alimentari, dei principi derivanti dal rispetto delle esigenze di sostenibilità ambientale e degli obiettivi di riduzione degli impatti ambientali (inserimento di percentuali sempre più elevate di prodotti biologici; utilizzo di prodotti locali cosiddetti km zero, ecc.).

Pertanto, obiettivo generale è quello di garantire standard qualitativi elevati secondo quanto riportato nel *Capitolato speciale di appalto* che regola lo svolgimento del servizio stesso, nel rispetto delle “*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica*” redatte ed aggiornate dal Ministero della Salute nel 2021, in conformità ai “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*” approvati con D.M. n. 65 del 10.03.2020 e secondo quanto indicato dalle “*Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte*”, approvate nel 2024 con D.D. n. 286 del 23 aprile 2024, nel contesto del *Piano Regionale della Prevenzione 2020-2025* in collaborazione tra Regione Piemonte, Strutture ospedaliere e Dipartimenti di prevenzione delle ASL piemontesi, al fine di provvedere ad un lavoro sinergico tra le varie istituzioni coinvolte nell’ambito specifico. Il capitolato, inoltre, recepisce e richiama i principi della sostenibilità ambientale definiti dal *Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione*, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell’11 aprile 2008.

L’Amministrazione Comunale, attraverso l’appalto del servizio di ristorazione scolastica, intende perseguire un servizio efficiente e di qualità, oltre ai seguenti ulteriori obiettivi:

- flessibilità nella gestione del servizio in rapporto alle esigenze dell’utenza e di adattamento continuo alle normative ed ai protocolli sanitari emanati dalle autorità competenti;
- garanzia assoluta della qualità dei pasti, con elevata percentuale di prodotti biologici, di prodotti “DOP” ed “IGP”, di derrate fresche e stagionali in alternativa ai prodotti surgelati;
- sostenibilità ambientale ed attuazione della raccolta differenziata;
- attuazione di progetti di educazione alimentare e di solidarietà, mediante l’utilizzo di alcuni prodotti del commercio equo e solidale e gestione delle eccedenze a favore di enti con scopi sociali.

In questo contesto, l’affidatario del servizio, proprio nell’ottica degli obiettivi assunti, si dovrà attenere alla regolamentazione in materia di sicurezza igienico-sanitaria, di tracciabilità degli alimenti e dei criteri ambientali minimi.

Per la definizione dei requisiti per la partecipazione alla procedura di gara e la scelta dei criteri di valutazione, è stato applicato il principio di equilibrio fra l’esigenza di massima apertura al mercato (evitando la scelta di requisiti che creino barriere all’accesso e alla concorrenza degli operatori) e la valorizzazione degli obiettivi volti ad assicurare la massima qualità dei servizi.

In secondo luogo, anche in relazione ai criteri di valutazione delle offerte, come previsto dal Codice Appalti, e dei cosiddetti “Criteri Ambientali Minimi”, si è ritenuto di elaborare una griglia di criteri e sub-criteri qualitativi che tenga conto non solo delle eccellenze alimentari e dell’organizzazione del servizio, ma anche del contesto scolastico e sociale del territorio, introducendo proposte di utilità pubblica e di innovazione (progetti di educazione alimentare e ambientale, attività di solidarietà sociale, servizi di catering occasionali, piani organizzativi di emergenza, ecc.), mantenendo in ogni caso significativamente rilevante la contrazione dei tempi di trasporto.

Per la stima delle risorse necessarie all’espletamento del servizio e la conseguente definizione dell’incidenza dei costi della manodopera sul prezzo unitario a pasto a base d’asta, si è tenuto conto del personale attualmente impiegato, in carico al gestore uscente, effettuando una stima per comparazione con realtà analoghe dal punto di vista dimensionale.

Per la stima del più probabile valore di mercato del servizio è stata adottato il metodo della stima analitica; è stato stimato ogni elemento costitutivo del costo di produzione del servizio, secondo le percentuali suggerite dalle linee guida di settore e nello specifico:

- Il servizio è classificato con il CPV 55524000-9: «Servizi di ristorazione scolastica».
- Ai sensi dell'art. 11 del Codice, i costi della manodopera sono stati stimati in base alle prestazioni caratteristiche del servizio oggetto della procedura e al CCNL di riferimento (Settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo, codice H05Y). Il costo è stato valorizzato applicando ai diversi livelli di inquadramento le tariffe orarie previste dal Decreto Direttoriale del 27 giugno 2019 “*Determinazione del costo orario del lavoro per il personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva – dicembre 2021*” riferito alla Provincia di Torino, applicando le percentuali di incremento al costo della manodopera derivanti dal rinnovo del suddetto CCNL avente decorrenza da giugno 2024. La stima delle risorse umane necessarie all'espletamento del servizio ha tenuto conto del personale attualmente impiegato in carico al gestore uscente.
- Il costo delle derrate è stato stimato sulla base dei prezzi di mercato, tenendo conto anche dell'incidenza delle prescrizioni dei CAM.
- La stima dei costi relative ai consumi energetici, manutenzioni, materiali di consumo, materiali di pulizia, sicurezza (DUVRI e costi interni) adempimenti relativi al Regolamento CE n. 852 /2004, sono stati stimati sulla base di comparazione con situazioni analoghe. Le spese generali sono state stimate in percentuale sul costo di produzione.

## Qualificazione del servizio di ristorazione scolastica

Il servizio di ristorazione scolastica è garantito dall'Amministrazione Comunale secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di diritto allo studio ed è offerto ai bambini che frequentano le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e la scuola secondaria di 1° grado.

Il servizio di ristorazione:

- è qualificabile come **servizio strumentale all'attività scolastica e tuttavia strettamente correlato al diritto all'istruzione** (il D.lgs. n. 63/2017, all'art. 6, dispone, che per i servizi di Mensa, che “... *laddove il tempo scuola lo renda necessario, alle alunne e agli alunni delle Scuole pubbliche dell'Infanzia, primarie e secondarie di primo grado sono erogati, nelle modalità di cui all'art. 3, servizi di Mensa, attivabili a richiesta degli interessati ... nei limiti dell'organico disponibile e senza nuovi o maggiori oneri per gli Enti pubblici interessati*”);
- è da considerarsi **di pubblico interesse** e, come tale, deve svolgersi in modo regolare e senza interruzioni. Nello svolgimento del servizio, pertanto, devono essere rispettati i principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 e s.m.i. “*Principi sull'erogazione dei servizi pubblici*”;
- è configurato come un **servizio essenziale e, quindi, strumentale alla garanzia dell'effettività del diritto di studio** in favore della generalità della popolazione; pertanto il Comune, nell'individuare gli obblighi di servizio pubblico:
  - garantisce l'universalità con l'accesso indiscriminato al servizio, tenuto conto delle diverse condizioni economiche e sociali della popolazione, sia individuando una diversa gradazione della quota pasto a carico delle famiglie, sia attraverso compensazioni economiche in favore dell'aggiudicatario, comunque nei limiti delle disponibilità di bilancio;
  - garantisce la non discriminazione economica, sociale e di scelte e necessità alimentari (per motivi di salute, etico-religiosi o filosofici);
  - favorisce le corrette abitudini alimentari, potenziando l'aspetto qualitativo del servizio attraverso la sicurezza e conformità alle norme, l'appropriatezza rispetto ai bisogni, in termini

non solo di caratteristiche nutrizionali delle ricette e proposte alimentari, tecnologie di cottura, derrate utilizzate, ma anche in termini di gradimento sensoriale;

- verifica la soddisfazione dell'utenza;
- è qualificabile come **servizio a domanda individuale**, poiché “le mense, comprese quelle ad uso scolastico” rientrano tra le categorie di servizi a domanda individuale individuate dal Decreto del Ministero dell'interno del 31.12.1983, emanato di concerto con i Ministri del tesoro e delle finanze, ai sensi dell'art. 6 del D.L. n. 55 del 1983. In quanto servizio a domanda individuale rientra tra “quelle attività gestite direttamente dall'ente, poste in essere non per obbligo istituzionale, utilizzate dall'utente a richiesta, non dichiarate gratuite per legge nazionale o regionale.”, pertanto il Comune lo eroga discrezionalmente, nei limiti delle disponibilità di bilancio, e per la fruizione è richiesta una contribuzione da parte dell'utenza. Nel caso di specie, il Comune ha previsto una contribuzione diversificata in base alle condizioni economiche degli utenti, individuando le relative fasce reddituali e, conseguentemente, modulando le tariffe anche al fine di definire condizioni agevolate di accesso al servizio. La tariffa pagata dall'utente a fronte della fruizione del servizio pubblico di mensa scolastica non è composta dalle sole voci di spesa sostenute dal Comune per l'erogazione del servizio, né ne costituisce il prezzo. Essa, piuttosto, rappresenta la misura della contribuzione dell'utente al costo complessivo sostenuto dall'Amministrazione per l'erogazione del servizio di cui trattasi;
- **assume per il Comune rilevanza economica**, in quanto, pur prevedendo tariffe agevolate per alcune categorie di reddito, è in grado di generare potenzialmente, in base al fatturato stimato, margini di redditività. Il sistema tariffario vigente per la refezione scolastica è basato su una differenziazione del costo del pasto che gli utenti del servizio devono pagare, rispetto alla situazione familiare con riferimento all'ISEE ed al luogo di residenza. L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione, la determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni ed in genere la definizione delle politiche e del regime tariffario, sono di esclusiva competenza del Comune. In tutti i casi in cui i costi del pasto dovuti dagli utenti siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, il Comune si obbliga a corrispondere, a favore dell'aggiudicatario, un importo pari a detta differenza; pertanto, il prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara è coperto dalle quote pagate dall'utenza e dalle compensazioni erogate dal Comune.

## Analisi del contesto e del fabbisogno

Nel Comune di Rivarolo Canavese, il servizio di refezione scolastica viene svolto da anni in tutte le scuole statali d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado ubicate nel territorio comunale, attraverso l'affidamento della gestione del servizio in appalto ad operatori esterni.

In tali plessi scolastici non sono presenti centri cottura, pertanto gli affidamenti hanno sempre previsto la produzione dei pasti presso un centro di cottura in disponibilità dell'Affidatario, il trasporto e la consegna dei pasti presso i locali di consumo e la loro somministrazione, inclusa la preparazione dei coperti, negli appositi locali di:

- Infanzia “Bicocca”, via Bicocca n. 61
- Infanzia Frazione Argentera, via Scognamiglio n. 1
- Infanzia Frazione Vesignano, via delle Scuole
- Infanzia “Peter Pan”, Strada Vecchia per Vesignano
- Primaria “Capoluogo”, via Le Maire n. 24
- Primaria Frazione Argentera, via Mastri, n. 55
- Secondaria di 1° grado “G. Gozzano”, via Le Maire n. 20.

L'appalto comprende altresì i servizi e le forniture di carattere accessorio dettagliati nel capitolato.

L'utenza a cui è rivolto il servizio è composta da:

- alunni delle scuole dell'infanzia
- alunni della scuola primaria
- ragazzi della scuola secondarie di primo grado
- personale docente delle scuole materne, elementari, secondarie di primo grado (personale statale)

Il fabbisogno è programmato sulla base della domanda rilevata per gli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025 (stima del valore sulle prime 6 mensilità), avuta presente la tendenza registrata negli ultimi anni e la prospettiva di consistenza dell'utenza scolastica.

Per la stima del fabbisogno si è fatto riferimento alla media dei pasti realmente serviti nei vari plessi, ad alunni e insegnanti.

<b>PASTI SCUOLA DELL'INFANZIA – PRIMARIA – SECONDARIA DI PRIMO GRADO</b>						
<b>Plesso</b>	<b>2021/2022</b>	<b>2022/2023</b>	<b>2023/2024</b>	<b>2024/2025</b>	<b>TOTALE</b>	<b>MEDIA</b>
Infanzia "Bicocca"	7472	7786	8530	9460	33248	8312
Infanzia Argentera	3137	3159	3787	3332	13415	3354
Infanzia Vesignano	2781	3528	3391	3044	12744	3186
Infanzia "Peter Pan"	5105	5963	5683	4880	21631	5408
Primaria Capoluogo	59084	61286	67563	65464	253397	63349
Primaria Argentera	5184	4573	5370	5108	20235	5059
Secondaria 1° grado	5684	6362	7414	8136	27596	6899
<b>TOTALE</b>	<b>88447</b>	<b>92657</b>	<b>101738</b>	<b>99424</b>	<b>382266</b>	<b>95567</b>

Sulla base del numero medio dei pasti effettivamente consumati, si stima dunque, in via presuntiva, un **totale complessivo di n. 95.567 ca. pasti / a.s., per un totale nel triennio di n. 286.701 ca. pasti.**

Trattandosi di appalto a misura, il numero complessivo dei pasti sopra riportato è da intendersi come meramente esemplificativo, non è vincolante e l'appaltatore sarà obbligato a fornire il quantitativo giornalmente richiesto, in base alle effettive presenze giornaliere rilevate, applicando il prezzo unitario contrattuale. A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare l'articolazione del servizio.

Nel corso dei prossimi anni, in relazione al trend demografico del comune di Rivarolo Canavese e del territorio limitrofo, non si prospettano scostamenti significativi di utenza.

In relazione ai dati sopra riportati si può ipotizzare che la domanda del servizio da parte degli utenti non subirà incrementi sostanziali, fatte salve eventuali diminuzioni in considerazione della possibile minore domanda legata alla sfavorevole congiuntura economica che aggrava i costi a carico delle famiglie ed all'invecchiamento della popolazione.



## Caratteristiche tecniche e funzionali del servizio

Il servizio ha per oggetto la preparazione annua media di circa 95.600 pasti.

L'appalto prevede:

- la gestione del **servizio di ristorazione scolastica** da effettuarsi da parte di imprese di ristorazione specializzate con propria autonoma organizzazione di risorse e mezzi, comprendente tutto l'insieme delle attività necessarie alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti agli utenti. La produzione dei pasti, in legame fresco-caldo, dovrà essere effettuata presso il centro di cottura in disponibilità dell'aggiudicatario, salvo la cottura di pasta e riso per i primi piatti, da effettuarsi presso i cuoci-pasta disponibili presso i centri di distribuzione;
- la **gestione amministrativo-contabile del servizio tramite apposito sportello** e la fornitura e la gestione del **sistema informatizzato** di prenotazione e disdetta dei pasti, di riscossione indiretta delle tariffe, di rendicontazione e di gestione delle morosità, come descritto nel Capitolato Speciale d'appalto.

Con la stipula del contratto l'affidatario del servizio acquista il diritto di gestire autonomamente il servizio, organizzare le risorse ed i mezzi a sua disposizione per produrre i pasti presso centro di cottura in sua disponibilità e per somministrare gli stessi presso i refettori dei vari plessi scolastici, avvalendosi in quest'ultimi di tutti gli arredi, le attrezzature e le stoviglie di proprietà comunale attualmente in uso, per i quali l'Aggiudicatario dovrà garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria e, qualora necessario, la loro sostituzione. Tutte le attrezzature e gli impianti, al termine del contratto, resteranno di proprietà del Comune senza possibilità di richiesta di indennizzi o altro da parte dell'impresa.

Nel Capitolato speciale di appalto sono previste tutte le caratteristiche tecniche, informatiche, qualitative e gestionali richieste, nonché le modalità di svolgimento del servizio.

L'affidatario dovrà tenere costanti rapporti con l'amministrazione comunale per una migliore gestione del servizio e delle criticità che potranno emergere nel tempo. Il Comune manterrà le funzioni di controllo e verifica su tutta l'attività mediante il Direttore dell'esecuzione del contratto.

Allo stesso competerà dirigere ed espletare il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto, coordinandosi con altri soggetti preposti a verifiche igienico sanitarie (es. ASL di competenza) e quali-quantitative (Commissione Mensa).

All'affidatario competeranno i costi di assistenza, la fornitura, la manutenzione, l'utilizzo e l'aggiornamento funzionale di un sistema informatizzato, finalizzato alla gestione della prenotazione/disdetta dei pasti, alla rilevazione delle presenze/assenze, alla riscossione indiretta delle tariffe, alla rendicontazione, alla gestione delle morosità e dei dati, abilitato anche alla gestione dei pagamenti delle rette dell'asilo nido e dei servizi integrativi scolastici (trasporto scolastico, servizio di pre-scuola mattutino, servizio di post-scuola pomeridiano, a cura del personale comunale), con le modalità descritte nel capitolato. Al fine di non modificare significativamente le abitudini dell'utenza e di valorizzare le implementazioni per il miglioramento della gestione del servizio già in essere, poiché il Comune è attualmente proprietario delle licenze d'uso in quanto ha acquistato con proprie disponibilità finanziarie alcuni moduli del software attualmente in uso (a titolo di esempio: implementazione sistema per la gestione dei servizi integrativi scolastici, gestione cedole librerie, funzionalità estrapolazione dati per tracciato SIUSS e 730, connessione PagoPA, ecc.), si richiede che le funzionalità attualmente in uso vengano mantenute integralmente dal software adottato.

I pagamenti delle tariffe degli utenti saranno incassati direttamente sul conto corrente del Comune, il quale provvederà al pagamento del corrispettivo all'affidatario, previa emissione di apposite fatture mensili contenenti il numero dei pasti effettivamente erogati.

Il sistema tariffario vigente è basato su una differenziazione del costo del pasto a carico degli utenti riferita all'ISEE del nucleo familiare, mentre particolari situazioni socio-economiche che richiedono un'esenzione totale sono valutate previa relazione dei servizi socio-assistenziali. L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione a tariffa agevolata o con esenzione totale rimarrà comunque sempre nella esclusiva competenza del Comune.

# Modalità di gara e procedura di scelta del contraente

La procedura scelta per il servizio oggetto della presente relazione è un appalto di servizi, come disciplinato dal D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. (Codice dei contratti).

Il **contesto di pianificazione e programmazione** alla base del progetto per il nuovo affidamento, si ritrova nei seguenti documenti:

- Deliberazione di Giunta Comunale n. 97 del 07/05/2025, avente ad oggetto *“Indirizzi per la predisposizione dell'appalto del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto ambientale, per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Rivarolo Canavese, per gli anni 2026-2028”*;
- Bilancio di previsione per il triennio 2025/2027, approvato con deliberazione di Consiglio comunale n. 80 del 27/12/2024;
- Deliberazione di Consiglio Comunale n. 22 del 27/06/2025, avente ad oggetto *“Ratifica variazione di bilancio di competenza della Giunta assunta in via d'urgenza (art. 175, comma 4, tuel) -variazione n.8 ^- assunta con deliberazione G.C. 121 del 4/06/2025”*;
- Piano Esecutivo di Gestione (PEG), approvato con D.G.C. n. 5 del 15/01/2025 e successiva *“Variazione al Piano Esecutivo di Gestione 2025/2027 ai sensi dell'art.175, comma 5-bis, d.lgs. n. 267/2000”*, approvata con deliberazione della Giunta comunale n. 50 del 12/03/2025;
- Programma triennale degli acquisti di beni e servizi 2025/2027, approvato con D.C.C. n. 75 del 27/12/2024 – CUI: S01413960012202500006 e successive variazioni;
- Documento Unico di Programmazione (DUP) per il triennio 2025/2027, approvato con D.C.C. n. 79 del 27/12/2024.

L'appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale e, in parte, da contribuzione dell'utenza, secondo le vigenti tariffe, approvate con deliberazione della Giunta comunale n. 273 del 27/11/2024.

La raccolta delle iscrizioni al servizio, l'applicazione delle tariffe, anche agevolate, la relativa riscossione mediante avvisi di pagoPA, sono di competenza dei Servizi Scolastici ed Educativi del Comune di Rivarolo Canavese.

L'Amministrazione comunale, per l'acquisizione del servizio, ha previsto la possibilità di ricorrere al **supporto di una centrale di committenza**, conferendo mandato a Città Metropolitana di Torino per l'espletamento delle procedure di gara, in qualità di Stazione Unica Appaltante, secondo quanto disposto dalla convenzione approvata con D.G.C. n. 21 del 21/02/2024, che si richiama integralmente (Rep. Interno n. 26/2024).

Con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 65 del 20/12/2024, è stata approvata, in attuazione dell'art. 30 del D.Lgs. 201/2022, la *Relazione di ricognizione dei servizi pubblici locali di rilevanza economica*, contenente per il servizio di ristorazione scolastica l'indirizzo a mantenere invariata l'attuale **modalità di gestione tramite contratto di appalto**.

In considerazione del fatto che, in condizioni operative normali, tale servizio non comporta rischi legati a domanda, offerta o recupero degli investimenti di entità rilevante, si ritiene di adottare tale modalità di affidamento ad un soggetto terzo, dotato delle capacità organizzative e tecniche specializzate, che favorisca una gestione funzionale ed efficiente del servizio e garantisca una migliore fruibilità agli utenti. L'individuazione del soggetto aggiudicatario mediante apertura al

mercato assicura, inoltre, la parità tra gli operatori, l'economicità della gestione e la garanzia di una qualità elevata.

A tal fine, valutato quanto sopra premesso e considerato il valore stimato dell'appalto e il CPV di riferimento (CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica), si ritiene di procedere **mediante procedura aperta di rilevanza comunitaria** (art. 71 d.lgs. 36/2023).

Il criterio di aggiudicazione dell'appalto, in applicazione degli artt. 108 e 130 del Codice, sarà il **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, attribuendo alla "qualità", sulla base dell'offerta tecnica, un peso di 70, e al "prezzo", da valutare sulla base della percentuale di ribasso sull'importo complessivo a base d'asta dell'offerta economica, un peso di 30.

La valutazione sarà svolta da una Commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i., sulla base dei criteri dettagliatamente indicati nel disciplinare di gara.

Inoltre, in applicazione del citato art.130 "Servizi di ristorazione" del Codice, allo scopo di contribuire al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, nella **valutazione dell'offerta tecnica** si è ritenuto di attribuire **punteggi premiali** per favorire una maggiore qualità dei generi alimentari ed il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile, nonché dei pertinenti criteri ambientali minimi (C.A.M.).

La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti qualitativi, quali, tra l'altro:

- la qualità dei generi alimentari;
- l'utilizzo di prodotti biologici, KM0, DOP, IGP;
- la formazione degli operatori;
- le attività di solidarietà e comunicazione in materia di sostenibilità ambientale.

Per il dettaglio dei requisiti di partecipazione e dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica si rimanda al Disciplinare di Gara e al Capitolato speciale di appalto.

Il servizio avrà la **durata di tre anni** a decorrere dalla data del verbale di consegna del servizio (annualità 2026-2027-2028).

Per maggior tutela della continuità di servizio, sarà prevista **l'opzione di proroga contrattuale ai sensi dell'art. 120, comma 10** del Codice, per il triennio 2029-2030-2031.

Il contratto potrà essere modificato, ove ne ricorrano i presupposti, **ai sensi dell'art. 120, comma 9** del Codice, con vincolo per l'Appaltatore al cosiddetto "quinto d'obbligo", qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del **quinto dell'importo del contratto**.

È fatta salva la possibilità, ricorrendone le condizioni, di applicare **l'opzione di proroga tecnica** al contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione di nuova procedura di affidamento, **ai sensi del comma 11 del citato art. 120** del Codice Contratti.

## Stima economica dell'appalto

La stima dei costi è determinata con riferimento alla quantità e qualità del servizio richiesto ed è volta a garantire l'equilibrio tra sostenibilità sociale, ambientale ed economica nella Ristorazione Collettiva.

Per determinare il quadro economico della spesa, l'analisi che porta alla definizione del costo ha tenuto conto, in particolare, delle seguenti variabili prese in considerazione, che determinano il **costo del pasto**:

- stima del **fabbisogno** (numero annuo di pasti), determinata in riferimento alla media dei pasti realmente serviti nei vari plessi, ad alunni e insegnanti, nel corso dell'ultimo quadriennio scolastico. Sulla base del numero medio dei pasti consumati negli ultimi quattro anni scolastici, si stima un totale complessivo di n. 95.567 ca. pasti / a.s., per un totale nel triennio di n. 286.701 ca. pasti;
- **costi della manodopera**, stimati in base alle prestazioni caratteristiche del servizio oggetto della procedura e al CCNL di riferimento (Settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo, codice H05Y). Il costo è stato valorizzato applicando ai diversi livelli di inquadramento le tariffe orarie previste dal Decreto Direttoriale del 27 giugno 2019 *“Determinazione del costo orario del lavoro per il personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva – dicembre 2021”* riferito alla Provincia di Torino, applicando le percentuali di incremento al costo della manodopera derivanti dal rinnovo del suddetto CCNL avente decorrenza da giugno 2024. La stima delle risorse umane necessarie all'espletamento del servizio ha tenuto conto del personale attualmente impiegato in carico al gestore uscente. Si rappresenta che, ai sensi dell'art. 41, comma 14, del d. lgs. n. 36/2023, i costi della manodopera sono incorporati dall'importo assoggettato al ribasso. Resta tuttavia ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.  
I costi della manodopera sono quantificati in una percentuale del 57,31% dell'importo complessivo contrattuale, corrispondenti ad una stima complessiva di € 1.035.137,12.  
I costi di manodopera sono riferiti a personale dell'Appaltatore assegnato alla preparazione dei pasti veicolati, al trasporto dal centro cottura ai refettori, alla somministrazione dei pasti, con relativa preparazione e riordino dei locali e alla gestione dello sportello mensa; tali costi sono stati imputati al prezzo unitario del pasto, per un importo di € 3,61.  
Si precisa che il rinnovo del CCNL di categoria, che comporta 5 scatti di aumento della paga base conglobata mensile nel periodo giugno 2024/dicembre 2028, altera in modo rilevante la struttura dei costi dell'appalto, con conseguente necessità di incremento significativo dei costi di manodopera. Il Capitolato Speciale d'appalto, cui si rinvia, specifica nel dettaglio qualità e quantità delle figure ed eventuali specifiche prestazioni richieste;
- **costo delle derrate**, stimato sulla base dei prezzi di mercato tenendo conto anche dell'incidenza delle prescrizioni dei CAM e delle indicazioni della ricerca annuale condotta da Oricon, Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione (l'incidenza degli acquisti delle materie prime sui ricavi è salita dal 29% del 2019 al 36% del 2022). La stima dei costi è desunta tenendo in considerazione le specificità della ristorazione per l'infanzia, come definite nelle *“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”* redatte ed aggiornate dal Ministero della Salute nel 2021, nel rispetto delle indicazioni nutrizionali previste dai LARN e secondo le linee di indirizzo contenute nel documento *Corretta alimentazione ed educazione nutrizionale nella prima infanzia*, elaborato dal Ministero della Salute nel 2016;

- **oneri per rischi interferenti** (DUVRI) non soggetti a ribasso;
- costi di **materiali non alimentari** (materiali di consumo, materiali per le pulizie);
- costi per ulteriori **oneri di servizio** (adempimenti sicurezza, applicativi digitali richiesti, manutenzioni, utenze, trasporto, spese generali, progettualità e proposte migliorative);
- **utile d'impresa**.

Per la stima del prezzo unitario del pasto posto a base di gara, corrispondente ad € 6,30, sono state prese in considerazione le diverse voci sopra dettagliate.

STIMA ECONOMICA DELL'APPALTO						
N. pasti annui presunti	Prezzo a pasto (base di gara) IVA esclusa	Oneri sicurezza a pasto (non soggetti a ribasso)	Totale prezzo a pasto	Totale annuo (soggetto a ribasso) IVA esclusa	Totale annuo oneri per la sicurezza (non soggetto a ribasso)	Totale annuo complessivo
95.567	€ 6,28	€ 0,02	€ 6,30	€ 600.160,76	€ 1.911,34	€ 602.072,10
Totale costo pasti triennio esclusi oneri sicurezza						€ 1.800.482,28
Oneri sicurezza triennio						€ 5.734,02
Totale costo pasti triennio inclusi oneri sicurezza						€ 1.806.216,30

IMPORTO STIMATO A BASE DI GARA (esclusi oneri sicurezza)		€ 1.800.482,28
IMPORTO STIMATO A BASE DI GARA (inclusi oneri sicurezza)		€ 1.806.216,30
QUADRO ECONOMICO		
A	Importo a base di gara per il primo triennio (al netto dell'IVA)	€ 1.806.216,30
a 1	di cui costi della manodopera	€ 1.035.137,12
a 2	di cui oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€ 5.734,02
B	Eventuale modifica di aumento delle prestazioni nel limite del quinto dell'importo contrattuale ex art. 120 c. 9 D.Lgs 36/2023 e s.m.i. (al netto dell'IVA)	€ 361.243,26
b 1	di cui oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€ 1.146,80
C	Opzione di proroga contrattuale ex art. 120 c. 10 D. Lgs. 36/2023 e s.m.i. per un ulteriore triennio (al netto dell'IVA)	€ 1.806.216,30
c 1	di cui oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€ 5.734,02
D	Eventuale modifica di aumento delle prestazioni nel limite del quinto dell'importo contrattuale ex art. 120 c. 9 D.Lgs 36/2023 e s.m.i. (al netto dell'IVA) per il periodo di proroga contrattuale	€ 361.243,26
d 1	di cui oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€ 1.146,80
E	SOMME A DISPOSIZIONE	
e 1	Iva sull'importo a base di gara (4%)	€ 72.248,65
e 2	Iva sulla eventuale modifica di aumento delle prestazioni nel limite del quinto dell'importo contrattuale (B)	€ 14.449,73
e 3	Iva sull'opzione di proroga contrattuale per ulteriore triennio (C)	€ 72.248,65
e 4	Iva sulla eventuale modifica di aumento delle prestazioni nel limite del quinto dell'importo contrattuale per il periodo di proroga contrattuale (D)	€ 14.449,73
e 5	Contributo ANAC	€ 660,00
e 6	Incentivi funzioni tecniche ex art. 45 D. Lgs. 36/2023 e s.m.i. <sup>1</sup>	€ 36.124,33
IMPORTO STIMATO COMPLESSIVO DEL PROGETTO		€ 4.545.100,21

<sup>1</sup> Ai sensi dell'Art. 45 del D.Lgs 36/2023 e s.m.i., nella misura del 2% degli importi posti a base di gara, così ripartiti: 25% corrispettivo Centrale di Committenza (Città Metropolitana di Torino); 55% corrispettivo per funzioni tecniche svolte da personale interno; 20% per acquisto beni e tecnologie funzionali a progetti di innovazione. La ripartizione degli incentivi sarà operata con successivi provvedimenti dirigenziali fra i soggetti aventi diritto e secondo le percentuali stabilite nel Regolamento per la ripartizione del fondo incentivante, approvato con D.G.C. n.132/2022.

## RIPARTO SPESA IN BILANCIO

ESERCIZIO	APPALTO	IVA	CONTRIBUTO ANAC	INCENTIVI	TOTALE
ANNO 2025	-----	-----	660,00	9.031,08	9.691,08
ANNO 2026	602.072,10	24.082,88	-----	-----	626.154,98
ANNO 2027	602.072,10	24.082,88	-----	-----	626.154,98
ANNO 2028	602.072,10	24.082,88	-----	27.093,25	653.248,23
<b>TOTALE</b>	<b>1.806.216,30</b>	<b>72.248,65</b>	<b>660,00</b>	<b>36.124,33</b>	<b>1.915.249,27</b>

### **Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza (D.U.V.R.I.) di cui all'art. 26, c. 3 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.**

Ai fini della redazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, in ottemperanza all'art. 26, comma 3 e 3 ter, del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., così da promuovere la cooperazione e il coordinamento con l'Appaltatore attraverso l'elaborazione di un unico documento che indichi le misure da adottare per eliminare ovvero, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenza, si forniscono le seguenti indicazioni.

Lo stesso costituisce parte integrante del Capitolato Speciale d'Appalto e sarà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto. Riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze, ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale dell'impresa aggiudicataria esecutrice e del datore di lavoro, ovvero del soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto e personale della committente stazione appaltante che operano presso gli stessi siti. Pertanto, le prescrizioni del D.U.V.R.I. non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa Aggiudicataria che eseguirà il servizio.

Il D.U.V.R.I. non riguarda le misure da adottare per eliminare i rischi specifici delle singole imprese appaltatrici, che pertanto dovranno attenersi anche a tutti gli obblighi formali e sostanziali previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 e dalle altre norme vigenti, ma unicamente quelli relativi alle interferenze come sopra definite.

Come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, tale documento è da considerarsi "dinamico", nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dal committente prima dell'espletamento del servizio deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui, nel corso dell'esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e, quindi, si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In considerazione della tipologia del servizio e dell'organizzazione richiesta per la sua esecuzione, si ritiene che i rischi potenziali siano riconducibili sostanzialmente alle seguenti fasi:

- trasporto dei pasti dal centro di cottura dell'aggiudicatario ai refettori delle scuole;
- ricevimento e stoccaggio merci;
- cottura dei primi piatti presso i locali refettorio;



- allestimento dei tavoli e successivo sparecchiamento, pulizia degli stessi, nonché lavaggio delle stoviglie;
- somministrazione al tavolo dei pasti agli utenti;
- pulizia e disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- raccolta differenziata dei rifiuti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

I potenziali rischi interferenziali esistenti nell'ambiente in cui l'impresa appaltatrice dovrà operare, sono i seguenti:

1. Incendio ed esplosione.
2. Caduta di materiale e oggetti.
3. Rischio microclimatico.
4. Scivolamenti, cadute, inciampo.
5. Investimenti da mezzi di trasporto.
6. Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi.
7. Possibili interferenze con altro personale, studenti e terzi.
8. Contatti elettrici indiretti.
9. Urti contro strutture fisse.
10. Utilizzo attrezzature, tagli, abrasioni, ustioni.
11. Esposizione a sostanze chimiche.

I costi per la sicurezza (per il periodo di tre anni) derivanti da rischi interferenziali ammontano ad euro € 5.734,02 oltre IVA di legge e non sono soggetti a ribasso.

I costi stimati per l'eliminazione e, comunque, per la riduzione al minimo dei rischi da interferenze sono stati stimati in base al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale, non sono soggetti a ribasso e, su richiesta, potranno essere messi a disposizione del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.

I costi della sicurezza comprendono anche gli oneri intrinseci dell'aggiudicatario per cui il costo totale è da intendersi nel seguente modo:

Servizio di refezione scolastica: € 6,30 a pasto oltre iva, di cui € 0,02 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa aggiudicataria, resta immutato l'obbligo, gravante su di essa, di elaborare il proprio Documento di Valutazione dei Rischi e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

## **DOCUMENTAZIONE RICHIESTA DA CONSEGNARE PRIMA DELL'INIZIO DEL SERVIZIO**

Prima dell'avvio del servizio, se non già provveduto in precedenza, si richiede la consegna della documentazione elencata di seguito:

- visura camerale con attestazione di iscrizione Camera di Commercio Industria e Artigianato;
- apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile per tutti i danni cagionati a Terzi (R.C.T.), come dettagliato all'art. 59 del Capitolato;
- autocertificazione dell'idoneità tecnico professionale ai sensi dell'art.47 del D.P.R. 445/2000;
- Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) sottoscritto;
- estratto del Documento di Valutazione dei Rischi dell'Appaltatore relativa all'oggetto dell'appalto;
- organigramma della sicurezza indicante: nominativo del Datore di Lavoro, del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza, del Preposto per l'appalto in oggetto e degli Addetti alla gestione delle emergenze (antincendio e primo soccorso, con i relativi attestati di formazione);
- elenco del personale che sarà in forza presso i siti sopra specificati con le relative caratteristiche, qualifiche professionali, mansioni svolte, orario di lavoro presso il committente e posizione assicurativa presso l'INPS e l'INAIL;
- attestati relativi alla formazione sulla sicurezza dei lavoratori in base al livello di rischio a cui sono esposti (art. 37 del D. Lgs., 81/2008 e Accordo Conferenza Stato-Regioni del 21/12/2011 (repertorio atti CSR n.221);
- attestati relativi alla formazione dei preposti (art. 37 del D. Lgs. 81/2008 e Accordo Conferenza Stato-Regioni del 21/12/2011 (repertorio atti CSR n.221);
- copia dei corsi di abilitazione se richiesti dalla normativa per svolgere specifiche attività lavorative o utilizzare determinate attrezzature;
- esito della sorveglianza sanitaria, con copia dei giudizi di idoneità sanitaria alla mansione del personale ricoperta presso il Committente;
- elenco dei dispositivi di protezione individuale distribuiti ai vari addetti;
- procedure di emergenza ed evacuazione relative al luogo di lavoro oggetto dell'appalto;
- elenco delle attrezzature introdotte sul luogo di lavoro, dichiarazione per tali attrezzature che le stesse sono conformi e rispettano le normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e sono sottoposte alle verifiche e ai controlli periodici;
- elenco degli automezzi utilizzati per l'appalto in oggetto;
- elenco delle sostanze chimiche introdotte sul luogo di lavoro del Committente, documento di valutazione del rischio chimico per i lavoratori e schede di sicurezza aggiornate di tali sostanze;
- dichiarazione del Datore di Lavoro del rispetto di tutte le normative vigenti in materia di salute e sicurezza dei lavoratori D.Lgs.81/08 e s.m.i. e Dichiarazione di assenza di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui al comma 1 art.14 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Si richiede di effettuare un sopralluogo preliminare all'avvio del servizio come incontro di coordinamento per verificare i luoghi di lavoro oggetto dell'appalto.