

**Relazione tecnica**  
**per l'affidamento del servizio sostitutivo di mensa per i dipendenti del Comune**  
**mediante buono pasto elettronico e del servizio informatico di supporto finalizzato alla**  
**gestione e al controllo dello stesso**

Il servizio sostitutivo di mensa a favore dei dipendenti del Comune dei Moncalieri è stato assicurato da decenni mediante convenzionamento diretto di ogni singolo esercizio pubblico che intenda aderire alle condizioni di fornitura dei pasti stabilite dall'Amministrazione.

La tipologia di pasti fornita è di tipo parametrata e di due tipologie: pasto ridotto (€ 5,20) e pasto completo (€ 7,80); quest'ultimo viene fornito ai dipendenti con trattenuta sullo stipendio di un valore pari a 1/3 del valore dello stesso.

La spesa annua dell'ultimo triennio è la seguente:

2008 - € 198.995,00  
2009 - € 203.535,00  
2010 - € 197.719,00  
pari a complessivi € 600.269,00

La spesa media annua dell'ultimo triennio è pari a € 200.083,00.

I pasti sono stati forniti con le seguenti quantità:

2008 complessivi n° 38.658 di cui 37.459 pasti ridotti e 1199 pasti completi  
2009 complessivi n° 38.712 di cui 37.853 pasti ridotti e 859 pasti completi  
2010 complessivi n° 34.552 di cui 33.830 pasti ridotti e 722 pasti completi

La fornitura oggetto della presente gara è richiesta per tre anni presumibilmente dal 1.3.2012 al 28.2.2015.

Con la presente gara si intende realizzare il servizio sostitutivo di mensa mediante buono pasto elettronico anziché con quello cartaceo, introducendo un sistema tecnologico in grado di supportare un processo di modernizzazione dell'attività.

Non risultano attive convenzioni CONSIP relative al buono pasto elettronico; risultano convenzioni attive esclusivamente per il ticket cartaceo.

Il servizio di Buono Pasto Elettronico consente all'Ente una visibilità completa, un monitoraggio in tempo reale delle operazioni, ed una gestione diretta e controllata del servizio stesso. Il funzionamento del servizio è basato sull'utilizzo di una piattaforma tecnologica gestionale di Smart Card per il caricamento dei titoli ai dipendenti e di Point of Sales (PoS) per il ritiro dei buoni e/o fruizione del pasto previamente installati presso gli esercenti convenzionati.

I possibili vantaggi per ENTE nell'adozione del servizio di Buono Pasto Elettronico rispetto al tradizionale servizio cartaceo, sono numerosi ed immediati. In sintesi:

- eliminazione delle attività gestionali ed amministrative (ricezione, apertura, controllo dei plichi, nonché distribuzione e gestione operativa dei blocchetti / buoni pasto);
- predisposizione di ricariche garantite entro 48 ore dall'invio dell'ordine;
- ricarica automatica individuale dei buoni pasto;
- carte a microchip in grado di garantire la massima sicurezza verso le duplicazioni;
- possibile integrabilità in una sola card di altri sistemi e servizi aziendali (rilevazione presenze, controllo accessi, trasferimento fondi ecc);
- possibilità di blocco immediato (e riemissione) della carta in caso di smarrimento o furto, tramite semplice chiamata a Call Center dedicato;

- massima affidabilità di gestione della privacy in funzione di un sistema consolidato e di tecnologie già diffuse in ambito bancario;
- possibilità di fruire utilizzando la stessa smart card di eventuali altri servizi
- possibilità di personalizzare la card con loghi e diciture aziendali

I possibili vantaggi per l'ESERCENTE, garantiti dall'attivazione del servizio, riguardano invece:

- eliminazione dei costi di spedizione e di fatturazione;
- puntualità dei pagamenti;
- snellimento della gestione e velocizzazione del ciclo di fatturazione attivo;
- azzeramento dei rischi dovuti ad eventuali furti di buoni nell'esercizio o durante la spedizione alla società emittente;
- microchip in grado di garantire la massima sicurezza verso le duplicazioni;
- velocità di lettura delle card e di stampa degli scontrini; pos in grado di accettare qualsiasi carta;
- eliminazione del conteggio manuale dei buoni e della gestione della contabilità connessa;
- emissione della fattura in automatico da parte della società emittitrice, con periodicità opzionabile;
- possibilità di ottenere anticipazione di pagamento dei Buoni direttamente tramite POS;
- installazione e formazione presso il negozio a cura di personale qualificato, con rilascio di materiale tecnico-esplicativo
- servizio di assistenza tecnica telefonica (Call Center dedicato);
- possibilità di ricevere informazioni da parte della Società emittitrice direttamente sul POS (es. pagamenti fatture);
- possibilità di visualizzare la propria posizione contrattuale e contabile in continuo (quantità Buoni non ancora scaricati, da fatturare ecc.);

Allo stesso modo, per il DIPENDENTE, possono evidenziarsi diversi elementi di vantaggio apprezzabili quali ad esempio la praticità dello strumento "carta" rispetto ai "foglietti" e la sicurezza verso i furti e gli smarrimenti.

In ultimo il buono pasto elettronico, rispetto a quello cartaceo, consente di ridurre l'impatto ambientale del servizio buono pasto: riducendo i consumi di carta, di inchiostro, le emissioni inquinanti legate al trasporto e risolvendo le problematiche legate allo smaltimento dei buoni usati.

Per quanto riguarda la richiesta di rete minima di esercizi, la stessa è correlata ad una duplice esigenza:

- la distanza non superiore a 500 metri rispetto alle sedi principali, per la rete minima richiesta, è una caratteristica necessaria in relazione alla durata della pausa obbligatoria, pari a 30', prevista per la fruizione del servizio di mensa; inoltre, la possibilità di raggiungere comodamente a piedi il punto di ristoro, si colloca nell'ambito delle misure di contenimento dell'inquinamento ambientale e delle linee guida per uno stile di vita più sano.
- La tipologia di esercizio maggiormente richiesta nella rete minima di esercizi è quella che consente la consumazione del pasto in loco, consentendo di evitare il ricorso all'asporto, favorendo più comoda e salutare consumazione del pasto.

Con l'entrata in vigore della L. 106/2011 di conversione del D.L. 70/2011, e con la relativa introduzione del comma 3 bis dell'art. 81 c.c.p., l'offerta migliore è da determinarsi al netto delle spese relative al costo del personale, valutato sulla base dei minimi salariali definiti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore tra le organizzazioni sindacali dei lavoratori e le

organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, e delle misure di adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. Pertanto, ai fini della dovuta applicazione di tale norma, risulterebbe necessaria una determinazione del costo del personale, che sul piano applicativo – vista la tipologia dell'appalto ed i diversi soggetti in esso coinvolti – pone notevoli problemi ai fini operativi nella determinazione del costo della manodopera ex ante, quindi in questa fase di “progettazione” del servizio. Seguendo la linea interpretativa indicata dall'AVCP nel recente documento **“Prime indicazioni sui bandi tipo: tassatività delle cause di esclusione e costo del lavoro, Parte III - costo del personale** : *“occorre valutare se la norma non sia interpretabile nel senso che essa impone sempre alle stazioni appaltanti e alle imprese, qualora il tipo di commessa lo consenta come nel caso dei lavori e di alcuni tipi di servizi, di accertare la congruità delle offerte sulla base della verifica della compatibilità delle scelte organizzative e produttive effettuate dal concorrente con la normativa concernente i minimi salariali contrattuali della manodopera. Questa conclusione trova il fondamento proprio nella stessa disposizione in quanto sembra significare proprio che l'offerta dei concorrenti ed in particolare quella del concorrente risultato aggiudicatario non possono essere giustificate sulla base di un mancato rispetto dei livelli e dei minimi contrattuali del personale necessario, come del resto prevede l'articolo 87, comma 3 del Codice, non modificato; di conseguenza, il ribasso offerto può essere giustificato da un'organizzazione imprenditoriale più efficiente e dall'impiego di attrezzature che rendano il lavoro della manodopera più produttivo, tutelando al contempo il costo del personale.*

Quindi, sebbene il servizio sostitutivo mensa dipendenti si caratterizzi per la piccola dimensione degli esercizi e per la parcellizzazione della fornitura, oltre che per l'estrema differenziazione della tipologia degli esercizi considerati, si ritiene che al tempo stesso la percentuale di incidenza di costo del personale possa esser determinata riferendosi alla media del costo del personale per la fornitura di pasti, oggetto di servizi già appaltati da codesto Ente ed in generale ai servizi di ristorazione collettiva; si stima che tale percentuale d'incidenza sia pari ad almeno il 42%, percentuale che dovrà pertanto essere contemplata e rispettata in fase di ribasso percentuale sul valore nominale del buono pasto.

Moncalieri,

Il dirigente  
Dott. Alberto VARETTO