

**APPALTO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI CONTABILIZZATE COME PASTI AL CRUDO ( PLESSO DI NEVIANO), VEICOLAZIONE PASTI E SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (PLESSO DI BAZZANO) A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - PERIODO TRIENNALE -**

**PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO**

Il presente progetto viene elaborato ai sensi dell'art.23, commi 14 e 15, del D. Lgs 50/2016 (nuovo Codice Contratti), che prevede che la progettazione dei servizi e forniture sia articolato in un unico livello e si componga dei seguenti elementi:

- a) relazione tecnico illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
- b) le indicazioni e le disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art.26, comma 3, del decreto legislativo n.81 del 2008;
- c) calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri per la sicurezza;
- d) il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio;
- e) il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente specifiche tecniche, requisiti minimi, criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara ed indicazione di possibili modifiche delle condizioni negoziali, durante il periodo di validità.

**QUANTO ALLA LETTERA A):**

L'appalto è definito "appalto di servizi" ai sensi e per gli effetti del D. Lgs 50/2016

Breve descrizione del contesto in cui è inserito il servizio

Il Comune di Neviano degli Arduini ha da anni attivato il servizio di fornitura derrate alimentari come pasti al crudo per tutti i plessi di Neviano degli Arduini capoluogo – Bazzano e Scurano mentre solo dal 1/4/2019 ha attivato il servizio di ristorazione scolastica rivolto al plesso di Bazzano (somministrazione nel nido d'infanzia comunale, scuola dell'infanzia statale e scuola primaria statale) ed è attualmente proprietario delle seguenti strutture:

n. 1 cucina comunale, collocata all'interno dell'edificio del Plesso di Neviano capoluogo che ospita il Micronido comunale, la Scuola dell'Infanzia Statale, la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di 1° grado, completamente attrezzata, nella quale vengono fornite le derrate alimentari e preparati, da nostro personale comunale, i pasti per i bambini, per il personale scolastico ed educativo, delle Scuole anzidette, nonché per il terminale di Scurano, per il Centro Diurno e per i pasti degli anziani domiciliari . Viene stimata un'erogazione di 28.565 pasti durante tutto l'anno nonché n. 1950 giornate alimentari per il Centro Diurno comunale.

n. 1 cucina comunale, collocata all'interno dell'edificio del Plesso di Bazzano che ospita il Micronido comunale, la Scuola dell'Infanzia Statale e la Scuola Primaria, completamente attrezzata, nella quale vengono fornite le derrate alimentari e preparati i pasti dalla Ditta Appaltatrice, per i bambini, per il personale scolastico ed educativo delle Scuole anzidette. Viene stimata un'erogazione di 10.546 pasti durante l'anno.

n. 1 terminale di distribuzione, con annessa sala refettorio, collocato all'interno dell'edificio del Plesso di Scurano che ospita la Scuola Statale dell' Infanzia e Primaria : qui vengono consegnati i pasti precedentemente preparati presso il centro cottura di Neviano capoluogo (con la sola eccezione della pasta e/o del riso quando previsti dal menù, per i quali è prevista cottura in loco);

Il contratto d'appalto attualmente in corso con il gestore uscente, giungerà a scadenza in data 30.06.2020.

#### Finalità e obiettivi dell'Amministrazione

Il servizio di fornitura derrate alimentari e di ristorazione, oggetto di appalto riveste particolare interesse e valore sia per l'Amministrazione comunale che per gli utenti (e le loro famiglie) e comprende una serie di interventi atti a perseguire le seguenti finalità:

- garantire qualità e sicurezza dalla fase di approvvigionamento delle derrate alimentari, alla fase di somministrazione del pasto nonché a quella di allestimento e pulizia dei locali,
- promuovere il consumo di prodotti biologici al fine di certificare le nostre mense biologiche in conformità con i requisiti previsti dal Decreto ministeriale n. 14771 del 18 dicembre 2017
- promuovere l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP),
- promuovere corrette e sane abitudini alimentari attraverso il miglioramento dei pasti a scuola e il coinvolgimento dei genitori,
- valorizzare il momento del consumo del pasto a scuola come esperienza di crescita educativa e di socializzazione,
- recepire i principi della sostenibilità ambientale, mediante il rispetto dei CAM (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. (20A01905) D.M. 10/03/2020 (GU n.90 del 4-4-2020) che contribuisce quindi a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti; nella stesura del capitolato sono state infatti recepite le specifiche tecniche di base e le condizioni di esecuzione contrattuali previste dal citato DM;
- prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, in conformità a quanto prescritto dal Ministero della Salute nelle Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del 18 aprile 2108 ;
- garantire l'applicazione di clausole di sostenibilità sociale ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale già impiegato nel servizio.

Con il nuovo appalto si intende rivedere totalmente anche l'attuale **servizio di veicolazione pasti** verso i terminali di distribuzione di Scurano, Centro Diurno e al domicilio degli anziani, concentrando l'organizzazione dei vari servizi in un unico gestore.

Lo schema di fornitura pasti settimana tipo è indicato all'art. 10 del Capitolato Speciale.

#### Motivazione affidamento dell'appalto mediante procedura aperta

Considerato che, al momento della predisposizione del presente atto è stata accertata la complessità dell'appalto vista la necessità di prevedere diversi tipi di affidamento: un affidamento di solo forniture derrate per un plesso, un affidamento di un servizio di ristorazione scolastica per un altro plesso, veicolazione pasti per 2 terminali di distribuzione, si reputano sussistenti i presupposti per procedere all'acquisizione del servizio mediante indizione di procedura aperta, sopra soglia comunitaria, in relazione all'importo stimato dell'appalto, come di seguito specificato, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 (Codice dei Contratti pubblici).

In base agli articoli 95, comma 3 e 144 del Codice dei Contratti pubblici, i servizi di ristorazione scolastica, ospedaliera e assistenziale sono aggiudicati esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. L'offerta è valutata in base a criteri oggettivi, quali aspetti qualitativi, ambientali o sociali.

Col D. Lgs n. 56 del 2017 è stato introdotto all'art. 95 il comma 10-bis che, al fine di assicurare l'effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, obbliga a valorizzare gli elementi qualitativi dell'offerta, imponendo un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 25%.

#### Durata dell'appalto

Il presente appalto ha **durata triennale a decorrere dalla data di consegna del servizio** con possibilità di ripetizione dello stesso per un periodo di uguale durata, come previsto dall'art. 63 c. 5 del DLSVO 50/2016 e ss.mm.ii..

Alla scadenza è ammessa la proroga tecnica che si renda necessaria al solo scopo di avviare o completare la nuova procedura selettiva del contraente (art. 106 co. 11 del Codice).

Le attività principali oggetto dell'appalto e numero presunto dei pasti sono specificate dettagliatamente nell'art. 10 del capitolato speciale.

#### **QUANTO ALLA LETTERA B):**

Si fa rinvio a quanto contenuto nel DUVRI.

#### **QUANTO ALLE LETTERE C) E D):**

Il quadro economico è idoneo a garantire il rispetto degli standard minimi imposti dal capitolato;

Il costo del pasto delle derrate alimentari è stato determinato avendo riguardo delle percentuali di materie prime provenienti da agricoltura biologica e il rispetto dei C.A.M. come stabilito nel Capitolato e all'utile di impresa

**Fornitura derrate alimentari contabilizzate come pasti al crudo (Centro Cottura Neviano)**

**Il numero complessivo annuo di pasti stimati è pari n. 21.896**

**L'Importo per la fornitura derrate alimentari contabilizzate come pasti al crudo, posto a base d'asta viene stabilito in € 3,15 per un importo totale annuo di € 68.972,40 così definito**

costi che compongono il prezzo posto a base di gara per ogni singolo pasto	incidenza	Singoli costi €/pasto\	Costo annuo tenuto conto di un fabbisogno stimato di 21.896 pasti
Costo delle derrate e del materiale di pulizia	86,03%	€ 2,71	€ 59.338,16
spese generali	6,03%	€ 0,19	€ 4.160,24
Utile	8%	€ 0,25	€ 5.474,00
Costo annuo			€ 68.972,40
Costo a pasto a crudo		€ 3,15	

**Fornitura derrate alimentari, preparazione e somministrazione pasti – Plesso Bazzano**

**Il numero complessivo annuo di pasti stimati è pari n. 10.546**

**L'Importo per ogni singolo pasto da somministrare, posto a base d'asta viene stabilito in € 5,60 per un importo totale annuo di € 59.057,60 così definito**

costi che compongono il prezzo posto a base di gara per ogni singolo pasto	incidenza	Singoli costi €/pasto\	Costo annuo tenuto conto di un fabbisogno stimato di 10.546 pasti
Costo delle derrate e del materiale di pulizia	48,39%	€ 2,71	€ 28.579,66
Costo della manodopera	39,29%	€ 2,20	€ 23.201,20
Manutenzioni, oneri per la sicurezza e spese generali	4,28%	€ 0,24	€ 2.531,04
Utile	8,03%	€ 0,45	€ 4.745,70
Costo annuo			€ 59.057,60
Costo a pasto		€ 5,60	

**Fornitura derrate alimentari come pasti al crudo – Preconfezionamento e pasti veicolati – Centro Diurno**

**Il numero complessivo delle Giornate Alimentari è pari a n. 1950.**

**L'Importo per la fornitura derrate alimentari contabilizzate come pasti al crudo oltre al preconfezionamento e pasto veicolato per Giornata Alimentare, posto a base d'asta viene stabilito in € 8,00 per un importo totale annuo di € 15.600,00 così definito**

costi che compongono il prezzo posto a base di gara per ogni singola giornata	incidenza	Singoli costi €/pasto\	Costo annuo tenuto conto di un fabbisogno stimato di 1950 giornate alimentari
Costo delle derrate	67,75%	€ 5,42	€ 10.569,00
spese generali	4,75%	€ 0,38	€ 741,00
Preconfezionamento e trasporto	21,25%	€ 1,70	€ 3.315,00
Utile	6,25%	€ 0,50	€ 975,00
Costo annuo			€ 15.600,00
Costo a pasto a crudo		€ 8,00	

**Fornitura derrate alimentari come pasti al crudo – Preconfezionamento e pasti veicolati c/o Plesso di Scurano e Pasti domiciliari anziani**

**Il numero complessivo annuo di pasti stimati è pari n. 6.669**

**L'Importo per la fornitura derrate alimentari contabilizzate come pasti al crudo oltre al preconfezionamento e trasporto pasti, posto a base d'asta viene stabilito in € 4,85 per un importo totale annuo di € 32.344,65 così definito**

costi che compongono il prezzo posto a base di gara per ogni singolo pasto	incidenza	Singoli costi €/pasto\	Costo annuo tenuto conto di un fabbisogno stimato di 6.669 pasti
Costo delle derrate	55,88%	€ 2,71	€ 18.072,99
spese generali			

	3,92%	€ 0,19	€ 1.267,11
Preconfezionamento e trasporto	35,05%	€ 1,70	€ 11.337,30
Utile	5,15 %	€ 0,25	€ 1.667,25
Costo annuo			€ 32.344,65
Costo a pasto a crudo		€ 4,85	

### Costo manodopera per sostituzione

#### Sostituzioni quantificate in 324 ore

€ 20,05/ora x n° 324 = € 6.496,20

#### Costi manodopera

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D. Lgs. 50/2016 l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha individuato in via (meramente) presuntiva, sulla base di una stima indicativa dell'entità di manodopera ipotizzata come adeguata per l'espletamento del servizio e dei costi orari desunti dalla tabella ministeriale "Costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende del settore turismo-comparto pubblici esercizi "ristorazione collettiva" della provincia di Parma, avuto presente l'aumento medio salariale in vigore dal 01.02.2020, in virtù del rinnovo CCNL del 08/02/2018.

Il valore complessivo presunto dell'appalto (comprensivo della durata iniziale, rinnovo e proroga per 6 mesi, calcolato ai sensi dell'art. 35 del D. Lgs. 50/2016, viene determinato come segue:

Oggetto del lotto unico	Base annua (al netto di IVA)	Valore del triennio di durata iniziale del contratto	Valore eventuale rinnovo	Proroga eventuale di n. 6 mesi	Valore massimo stimato dell'appalto (al netto di IVA)
Fornitura derrate alimentari Plesso di Neviano	€ 68.972,40	€ 206.917,20	€ 206.917,20	€ 34.486,20	€ 448.320,60
Fornitura derrate e servizio trasporto	€ 15.600,00	€ 46.800,00	€ 46.800,00	€ 7.800,00	€ 101.400,00

<b>pasti <u>Centro</u> <u>Diurno</u></b>					
<b>Fornitura derrate e servizio trasporto pasti Scurano e Pasti domiciliari</b>	€ 32.344,65	<b>€ 97.033,95</b>	<b>€ 97.033,95</b>	<b>€ 16.172,33</b>	<b>€ 210.240,23</b>
<b>Servizio di ristorazione scolastica</b>	€ 59.057,60	<b>€ 177.172,80</b>	<b>€ 177.172,80</b>	<b>€ 29.528,80</b>	<b>€ 383.874,40</b>
<b>Sostituzioni</b>	€ 6.496,20	<b>€ 19.488,60</b>	<b>€ 19.488,60</b>	<b>€ 3.248,10</b>	<b>€ 42.225,30</b>
<b>Totale complessivo</b>					<b>€ 1.186.060,53</b>

La spesa complessivamente preventivata per l'acquisizione del servizio è così desunta ed è finanziata con fondi propri di bilancio:

#### DESCRIZIONE IMPORTO

<b>A) SOMME A BASE DI GARA</b>		
Importo corrispettivo dei servizi (al netto di IVA)	€	1.186.060,53
Importo oneri di sicurezza per rischi di interferenza	€	3.900,00
<b>totale a base di gara</b>		<b>€ 1.189.960,53</b>
<b>B) SOMME A DISPOSIZIONE</b>		
IVA 4%	€	27.912,06
IVA 10%	€	44.979,48
IVA 22%	€	9.320,11
Spese per commissione gara	€	2.000,00
Contributo CUC	€	4.153,42
Spese per pubblicazioni	€	1.200,00
Incentivi ex art 113 Dlgs 50/2016	€	8.758,60
Fondo per innovazione	€	2.189,65
<b>totale somme a disposizione</b>		<b>€ 100.513,32</b>
<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>		
		<b>€ 1.290.473,85</b>

Si rammenta che le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11, del Codice e del D.M. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

L'Amministrazione comunale ritiene di procedere con l'esperimento di una procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del D. Lgs. 50/2016.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata sulla base dei seguenti punteggi:

	<i>punteggio massimo</i>
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	100

I criteri base su cui si sviluppa la valutazione qualitativa (offerta tecnica) sono disciplinati dal DISCIPLINARE PRESTAZIONALE allegato al Capitolato Speciale d'Appalto.

Saranno oggetto di valutazione dell'offerta tecnica il livello organizzativo del servizio di fornitura derrate inserendo punteggi premiali per l'inserimento di maggiori percentuali di materie prime biologiche, IGP e a filiera corta, il progetto di organizzazione del servizio nella mensa di Bazzano, l'assegnazione di un punteggio premiale per la proposta di soluzioni finalizzate a ridurre gli sprechi e alcuni criteri premianti previsti dal D.M. 10.03.2020.

#### **QUANTO ALLA LETTERA E):**

Per la declinazione delle puntuali modalità di gestione si rimanda al capitolato d'appalto in n. 65 articoli ed allegato di :

- a) Scaffale delle derrate ( Allegato I)
- b) Menù ( Allegato II )
- c) Prospetto Organico del personale alle dipendenze dell'impresa appaltatrice uscente