

COMUNE DI CALESTANO

PROVINCIA DI PARMA

Determinazione SETTORE SERVIZI AL CITTADINO

Reg. Gen. 172 del 13.06.2023

Registro Settoriale 44 del 13.06.2023

Oggetto: APPALTO PER L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CALESTANO PER IL PERIODO SCOLASTICO 15.09.2023 - 31.08.2026 DETERMINAZIONE A CONTRATTARE. RICHIESTA ALLA CENTRALE UNICA COMMITENZA DELLA PROVINCIA DI PARMA DI ATTIVARE UNA GARA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO IN QUESTIONE. APPROVAZIONE CRITERI PER L'AFFIDAMENTO CON L'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU VANTAGGIOSA E DEI REQUISITI TECNICI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

RICHIAMATI:

- la delibera di Consiglio Comunale n. 4 in data 18/01/2023, esecutiva ai sensi di legge, con la quale è approvata la nota di aggiornamento al D.U.P. (documento unico di programmazione) 2023-2025;
- la deliberazione di Consiglio Comunale n. 5 in data 18/01/2023, esecutiva ai sensi di legge, con la quale è stato approvato il bilancio di previsione finanziario 2023-2025;
- il decreto del Sindaco n. 07 del 28/02/2022 di conferimento dell'incarico di responsabile del Settore Servizi al Cittadino;

PREMESSO CHE

- Il Comune di Calestano deve gestire il servizio di refezione scolastica la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria;
- la gestione dell'intero servizio è stata appaltata a soggetto esterno avente specifica qualificazione ed esperienza nei servizi educativi;

DATO ATTO:

- ⇒ Che il Comune si è impegnato a sottoscrivere la convenzione per l'attività di Stazione Appaltante a norma dell'art. 1, comma 88 della legge 7 aprile 2014 n. 56 per lo svolgimento di diverse procedure di gara per conto del Comune di Calestano con la Provincia di Parma.
- ⇒ che per gli adempimenti di cui alla presente procedura di gara si ricorre alla Centrale unica di Committenza della Provincia di Parma, Viale Martiri della Libertà, in qualità di stazione appaltante;

PREMESSO:

- che l'articolo 51 del Codice invita le stazioni appaltanti a suddividere i contratti in lotti funzionali allo scopo di favorire l'accesso al mercato delle micro, piccole e medie imprese;
- che le stazioni appaltanti sono tenute a motivare la mancata suddivisione in lotti;

DATO ATTO che l'appalto non è stato suddiviso in lotti funzionali per le seguenti motivazioni: nel sistema degli appalti pubblici, il "lotto di gara" identifica una specifica parte dell'oggetto dell'appalto, la cui realizzazione sia tale da assicurarne funzionalità, fruibilità e fattibilità, indipendentemente dalla realizzazione delle altre parti.

La scelta di non frazionare la concessione in oggetto, mediante una suddivisione in lotti di gara, deriva da una valutazione negativa in merito alla possibilità delle "parti" dell'intervento, singolarmente considerate, di possedere un'autonoma funzionalità e utilità correlata all'interesse pubblico, indipendentemente dalla realizzazione dell'intervento complessivo, oltre che dalla particolare natura della prestazione erogata e degli utenti fruitori. L'unitarietà dell'appalto porta con sé una flessibilità gestionale capace di produrre riflessi positivi anche in termini di ottimizzazione e razionalizzazione delle risorse pubbliche, ravvisandosi in tale connotazione un elemento di convenienza economica per la stazione appaltante;

DATO ATTO CHE

1. l'attuale gestore è Sodexo Italia Via F.lli Gracchi 36 - 20092 Cinisello Balsamo (MI). L'affidamento è in scadenza al 31.08.2023 ed è necessario procedere a nuovo affidamento, per garantire la continuità del servizio;
2. Occorre procedere a nuovo affidamento per la gestione di tutti i servizi sopra indicati;

Richiamata la delibera di Giunta Comunale del Comune di Calestano n. 26 del 13.06.2023, con la quale è stato approvato il conferimento in appalto del servizio in oggetto ed il relativo progetto di gara ai sensi dell'art. 23 del D.lgs. 50/2016;

VISTO l'art.192 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, che stabilisce che la determinazione a contrattare compete al responsabile del servizio, costituendo l'appalto del servizio oggetto del presente provvedimento, atto di gestione;

DATO ATTO che le caratteristiche essenziali del contratto da stipulare sono:

assicurare concretamente la prestazione del servizio di refezione scolastica la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria del Comune di Calestano oggetto del contratto: esecuzione di tutte le prestazioni indicate nel capitolato speciale d'appalto,

forma del contratto: forma pubblica amministrativa in modalità elettronica;

modalità di scelta del contraente: **procedura aperta**, nella quale ogni operatore interessato, che sia munito dei requisiti richiesti, può presentare un'offerta con aggiudicazione attraverso l'offerta economicamente più vantaggiosa;

Finanziamento: mezzi propri di bilancio dell'Amministrazione;

Corrispettivo posto a base d'asta: ammonta a €. 433.121,00 oltre a euro 1.950,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre iva di legge;

Durata: dal 15.09.2023 al 31.08.2026 (anni educativi e scolastici 2023/2024-2024/2025-2025/2026) con possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni e di proroga tecnica per 6 mesi;

VISTO il decreto legislativo 18 aprile 2016 numero 50 di *Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture* (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 19 aprile 2016 n. 91 S.O.);

VISTO il DPR 207/2010 per le parti ancora in vigore;

Tutto quanto sopra richiamato e premesso,

DETERMINA

1. Di approvare i richiami, le premesse e l'intera narrativa quali parti integranti e sostanziali del dispositivo;
2. Di dare atto che con delibera di Giunta Comunale n 26 del 13/06/2023 è stato approvato il progetto di servizio e il capitolato speciale di gara e relativi allegati che formano parte integrante e sostanziale del presente atto;
3. Di dare atto che tutte le clausole contrattuali sono contenute nel capitolato speciale di gara;
4. Di richiedere alla Centrale Unica di Committenza della Provincia di Parma l'indizione della gara mediante procedura aperta ai sensi degli artt. 59 e 60 del D.Lgs 50/2016;
5. Di prevedere che i concorrenti, all'atto dell'offerta, debbano possedere, a pena di esclusione, i seguenti requisiti di partecipazione:

Secondo quanto stabilito dall'art. 83, comma 3, del D.lgs 50/2016;

Capacità tecnica e professionale:

avere regolarmente eseguito servizi di mensa scolastica negli anni educativi 2020/2021-2021/2022- 2022/2023 a favore di enti pubblici per un importo almeno pari quello a base di gara (€ 199.002,00); nello specifico e obbligatoriamente: relativamente alla struttura di impresa e al personale, a dimostrazione di avere una capacità tecnico-organizzativa adeguata all'assunzione del servizio in modo da garantire la fornitura dei pasti previsti dal capitolato e la relativa possibilità di sostituzione: avere alle proprie dipendenze, alla data di pubblicazione del bando (in qualità di dipendenti lavoratori subordinati regolarmente assunti o soci lavoratori) un organico medio annuo di operatori nei servizi dell'appalto non inferiore alle 5 unità, dotate dei requisiti specifici previsti dal capitolato per ciascun ruolo ivi previsto.

Possesso della certificazione del sistema di gestione della qualità, in conformità alla UNI EN ISO 9001

Capacità economica e finanziaria:

presentazione di almeno n. 2 dichiarazioni di istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.lgs 385/1993 attestanti la solidità e capacità economica dell'impresa ai fini dell'assunzione dell'appalto;

6. Di prevedere i seguenti criteri e punteggi per la valutazione dell'offerta tecnica ed economica:

L'attribuzione dei punteggi viene effettuata in 100/100.

- a) Offerta tecnica: max punti 85

b) Offerta economica: max punti 15.

OFFERTA TECNICA: si compone dei seguenti elementi:

Progetto tecnico

QUALITA' DEL CENTRO COTTURA		MAX 20 PUNTI
Centro di cottura di riserva: disponibilità sul territorio di una cucina di emergenza autorizzata al confezionamento di pasti d'asporto, a garanzia della continuità del servizio in riferimento alla distanza chilometrica	Entro 25 Km punti 10 Da 26 a 40 km punti 5 Oltre 60 km punti 2	Max 10 PUNTI
Proposte migliorative riguardanti il mantenimento della salubrità dei locali (tinteggi, ventole aspiranti)		MAX 10 PUNTI
PERSONALE		MAX 20 PUNTI
Caratteristiche del personale (relazione descrittiva)		Metodo aggregativo compensatore
Organico del personale addetto alla preparazione, cottura, distribuzione pulizia. Indicare il numero delle ore settimanali e la loro distribuzione nelle giornate di lavorazione.		
Esperienza professionale, monte ore, mansioni del personale assegnato al servizio		
Sistema organizzativo finalizzato ad assicurare la sostituzione del personale assente e il contenimento del turnover		
Piano di formazione del personale dedicato al servizio, con indicazione delle azioni previste ore-frequenze-contenuti programmati per il personale che verrà impiegato		
APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME		MAX PUNTI 15
		Metodo aggregativo compensatore
a. fornitura di prodotti biologici, da agricoltura integrata, tipici, a filiera corta, a km 0 e agroalimentari tradizionali, oltre le previsioni di capitolato oppure offerti a prescindere da una specifica previsione minima b. Proposta/proposte di percorsi ed attività educative e di sensibilizzazione per gli alunni sul tema degli sprechi alimentari ed i suoi impatti ambientali, economici e sociali, al fine di orientare gli utenti ad un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto e consapevole sul fenomeno degli sprechi.	Punti 10 Punti 5	
PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE		MAX PUNTI 10
relazione descrittiva		
Informazione e aumento percezione delle qualità:		Metodo aggregativo compensatore

<p>Il concorrente elabori un progetto alimentare triennale, volto al miglioramento della percezione della qualità nutrizionale e sensoriale, del gradimento delle pietanze e all'incremento delle scelte alimentari coerenti con la stagionalità e la territorialità.</p> <p>Si descrivano le iniziative di educazione alimentare da attivare nella scuola dell'infanzia e primaria che dovranno essere realizzate e gli aspetti del ciclo produttivo al fine di aumentare il livello di informazioni e fiducia della collettività.</p>		
<p>INFORMAZIONE AGLI UTENTI</p>		<p>MAX PUNTI 10</p>
<p>Predisposizione di un piano di informazione agli Utenti, che indichi chiaramente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i materiali di comunicazione che verranno realizzati; -i supporti che verranno utilizzati; <p>i temi ed i contenuti della comunicazione;</p> <ul style="list-style-type: none"> -gli skills professionali degli esperti di Comunicazione coinvolti. <p>(Allegato 1, D.M. 10 marzo 2020, GU 90 del 04-04-2020) relativamente a:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne, anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali; 2. provenienza territoriale degli alimenti; 3. stagionalità degli alimenti; 4. corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti. 		<p>Metodo aggregativo compensatore</p>
<p>PROGETTO SOLIDARIETA' SOCIALE</p>		<p>MAX PUNTI 10</p>
<p>Azione "aggiungi un posto a Tavola": l'aggiudicatario si impegna a sostenere l'azione tramite l'erogazione di pasti da destinare a bambini in condizioni socio-economiche svantaggiate</p>		<p>Max punti 5</p> <p>Metodo aggregativo compensatore</p>
<p>PROPOSTA AZIONI DI RECUPERO DELLE ECCELENZE. Relazione illustrativa</p>		<p>MAX PUNTI 5</p>
<p>Oggetto di valutazione: progetto di recupero</p>		<p>Metodo aggregativo compensatore</p>

<p>del cibo non somministrato e sua destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale” o assegnazione direttamente a famiglie individuate dall'Amministrazione Comunale. Resta ferma la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti</p>		
---	--	--

Il punteggio relativo all’offerta tecnica è assegnato con il metodo di aggregativo compensatore utilizzando la media dei coefficienti variabili da 0 a 1 attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Valore Soglia. La commissione non disporrà l’apertura delle offerte economiche qualora l’offerta tecnica abbia conseguito un punteggio inferiore a 55/100 precedentemente al riproporzionamento dei punteggi conseguiti;

Riparametrazione: La commissione disporrà la riparametrazione dei punteggi assegnati mediante il metodo aggregativo compensatore rapportando da 1 il miglior punteggio assegnato per ciascun elemento dell’offerta tecnica e riparametrando i punteggi degli altri concorrenti. La commissione darà corso altresì alla c.d. “doppia riparametrazione”.

Contenuto della busta recante l’offerta tecnica.

La busta recante l’offerta tecnica deve contenere una relazione illustrativa che non potrà eccedere n. 20 facciate di formato A4 con carattere “times new roman 11” firmata a pena di esclusione dal legale rappresentante ovvero dai legali rappresentanti delle imprese raggruppate o consorziate:

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL’OFFERTA ECONOMICA - PUNTI 15

È attribuito all’offerta economica (elemento E) un coefficiente, variabile da zero a uno, calcolato tramite la seguente formula con interpolazione lineare:

$P_i = P_{max} (R_i/R_{best})^\alpha$ dove:

P_i = punteggio economico attribuito all’offerta del concorrente i-esimo; P_{max} = punteggio economico massimo assegnabile;

R_i = Ribasso offerto dal concorrente i-esimo;

R_{best} = Ribasso dell’offerta più conveniente;

α = coefficiente 0,50

7. Di dare atto che la spesa complessiva di €. 433.121,00 oltre a euro 1.950,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre iva di legge trova copertura nei seguenti capitoli di spesa: CAP 10450302/1 “SERVIZIO MENSA SCOLASTICA APPALTO”
 8. Di dare atto che la Centrale Unica di Committenza provvederà a richiedere il Cig sul portale Anac;
 9. Di trasmettere la presente determinazione alla Centrale Unica di Committenza della Provincia
-