



# COMUNE DI BEDONIA

Piazza Caduti per la Patria, 1  
Tel. 0525/824424  
Fax 0525/824150

PROVINCIA DI PARMA  
CAP 43041

Part. IVA 00442130340  
Cod. Fisc. 00442130340

**ORIGINALE**

**Registro Generale n. 161**

## **DETERMINAZIONE DEL SERVIZIO TECNICO**

**N. 68 DEL 31-03-2022**

**Ufficio: SERVIZIO TECNICO**

**Oggetto: APPALTO PER L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEI COMUNI DI ALBARETO E BEDONIA PER IL PERIODO SCOLASTICO 15.04.2022-31.08.2022 E ANNI SCOLASTICI 2022-2023 E 2023/2024 DETERMINAZIONE A CONTRATTARE.RICHIESTA ALLA CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DELLA PROVINCIA DI PARMA DI ATTIVARE UNA GARA A PROCEDURA APERTA PER LAFFIDAMENTO DELLAPPALTO IN QUESTIONE. APPROVAZIONE CRITERI PER LAFFIDAMENTO CON LOFFERTA ECONOMICAMENTE PIU VANTAGGIOSA E DEI REQUISITI TECNICI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA.**

**Il Responsabile Del Servizio  
GEDDA ALBERTO**

### **RICHIAMATI:**

- la nota di aggiornamento al DUP 2021/2023 approvata con delibera di Consiglio Comunale n.54 del 30.12.2021;
- il bilancio di previsione 2022/2024 approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 55 del 30.12.2021;
- il piano esecutivo di gestione 2022/2024 approvato con delibera di Giunta Comunale n. 156 del 30.12.2021;
- il decreto del Sindaco n.34 del 31.12.2021 di incarico al sottoscritto della Posizione Organizzativa del Settore Tecnico

## **PREMESSO CHE**

- Il Comune di Bedonia deve gestire il servizio di refezione scolastica per il Nido d'infanzia, la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria e Secondaria di primo grado;
- Il Comune di Bedonia ha stipulato nel 2019 con il Comune di Albareto una convenzione per la gestione di un'unica gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica con l'utilizzo per la produzione dei pasti per le scuole di entrambi gli Enti della cucina situata presso la scuola Primaria del Comune di Bedonia (PR);
- la gestione dell'intero servizio è stata appaltata a soggetto esterno avente specifica qualificazione ed esperienza nei servizi educativi;
- che i Comuni di Bedonia e Albareto hanno inteso rinnovare detto accordo ( atto G.C. n. 17 del 07.03.2022 del Comune di Bedonia e atto G.C. n. 22 del 09.03.2022 del Comune di Albareto), ampliandolo non solo con gestione di unica gara e utilizzo di unico punto cottura ma anche con la gestione di un unico contratto d'appalto da parte del Comune di Bedonia individuato **quale comune capofila**;

## **DATO ATTO:**

- ⇒ Che è stata sottoscritta in data 17.08.2021 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 Bedonia 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;

Nel caso specifico l'impossibilità di suddividere in lotti è determinata dal fatto che per il servizio di refezione scolastica di entrambi gli Enti si utilizza un unico centro cottura situato presso la cucina della Scuola Primaria di Bedonia.

## **DATO ATTO CHE**

1. l'attuale gestore è CAMST di Viilanova di Castenaso Bologna .

2. L'affidamento è in scadenza al 15.04.2022 ed è necessario procedere a nuovo affidamento, per garantire la continuità del servizio ;
3. Occorre procedere a nuovo affidamento per la gestione di tutti i servizi sopra indicati;

Richiamata la delibera di Giunta Comunale del Comune di Bedonia n. 18 del 07.03.2022, parzialmente modificata ed integrata con deliberazione n. 30 del 28/03/2022 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;

Richiamata la delibera di Giunta Comunale del Comune di Albareto n. 23 del 09.03.2022, 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 per il Nido d'Infanzia, la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria e Secondaria di Primo grado del Comune di Bedonia e la scuola Primaria e secondaria di primo grado del Comune di Albareto;*

*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 €. 1.000.141,43 oltre a euro 4.800,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre iva di legge;*

*Durata: dal 16.04.2022 al 31.08.2024 (anni educativi e scolastici 2021/2022-2022/2023-2023/2024) con possibilità di rinnovo per ulteriori due anni e di proroga per un eventuale anno educativo ;*

**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 di Giunta Comunale n 30 del 28/03/2022 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 2019-2020/2020-2021/2021-2022 a favore di enti pubblici per un importo almeno pari quello a base di gara ( € 423.688,43); 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 10 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.

a) **OFFERTA TECNICA**: si compone dei seguenti elementi:

**Progetto tecnico**

Descrizione	Sub criterio	Max punti attribuibili
<p>Progetto di organizzazione del servizio</p> <p>PUNTI 50</p>	<p>a. Organizzazione, metodologia d'impiego e gestione del personale in funzione delle attività richieste dal capitolato</p> <p>b. Organizzazione che si intende dare al servizio da prestare, nel rispetto del Piano di autocontrollo e delle prescrizioni del capitolato</p> <p>c. Descrizione modalità selezione e controllo dei fornitori</p> <p>d. Descrizione delle modalità di consegna e controllo delle materie prime</p> <p>e. Descrizione modalità di gestione imprevisti, emergenze e modalità sostituzione personale assente</p>	<p>Punti 15</p> <p>Punti 20</p> <p>Punti 5</p> <p>Punti 5</p> <p>Punti 5</p>
<p>Informazioni agli utenti</p> <p>PUNTI 7</p>	<p>Predisposizione di un piano di informazione agli Utenti, che indichi chiaramente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- i materiali di comunicazione che verranno realizzati;</li> <li>-i supporti che verranno utilizzati;</li> </ul> <p>i temi ed i contenuti della</p>	<p>Punti 7</p>

	<p>comunicazione; -gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti. (Allegato 1, D.M. 10 marzo 2020 , GU 90 del 04-04-2020) relativamente a: 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>	
<p>Formazione del personale PUNTI 5</p>	<p>a. Piano di formazione e addestramento previsto nel periodo di durata dell'appalto</p>	<p>Punti 5</p>
<p>Interventi di manutenzione ordinaria e delle operazioni di sanificazione PUNTI 5</p>	<p>a. Piano delle manutenzioni ordinarie e delle operazioni di sanificazione con particolare attenzione ai prodotti utilizzati nell'ottica di un consumo consapevole e della sostenibilità ambientale</p>	<p>Punti 5</p>

<p>Interventi volti alla solidarietà alimentare PUNTI 5</p>	<p>a. Proposta volta a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad Associazioni non lucrative di utilità sociale, che effettuano ai fini di beneficenza la distribuzione gratuita agli indigenti alimentari (Legge 155/2003, cd del “Buon Samaritano” art.1 “Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”.</p>	<p>Punti 5</p>
<p>Proposte migliorative PUNTI 13</p>	<p>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.</p>	<p>Punti 8  Punti 5</p>

## Allegato 1

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 raggruppande o consorziate:

#### **PROGETTO DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

a). Organizzazione del personale. Descrive l'organizzazione del personale precisando sia per il centro di cottura che per i terminali/refettorio il numero di operatori, la qualifica/livello ed il ruolo assegnato a ciascuno, nonché le ore annue di impiego stimate per ciascuna qualifica.

b). Organizzazione del servizio descrive in particolare:

i. il sistema di approvvigionamento ed il ciclo della lavorazione della materia;

ii. il controllo della filiera;

iii. il sistema di valutazione/trattamento/riduzione del rischio di errore, inefficienza, non conformità, responsabilità per errore nel servizio;

iv. pianificazione delle pulizie e degli interventi di disinfestazione e derattizzazione.

c) Descrizione modalità selezione e controllo dei fornitori Verranno valutate:

i. le modalità di selezione dei propri fornitori;

ii. le modalità di controllo adottate dalla ditta nei confronti dei propri fornitori;

d) Descrizione delle modalità di consegna e controllo delle materie prime

i. le metodologie di verifica delle certificazioni, scadenze ed etichettature dei prodotti;

ii. le procedure seguite in caso di non conformità dei prodotti e di processo

e) Descrizione modalità di gestione imprevisti, emergenze e modalità sostituzione personale assente Descrive in particolare:

i. le concrete modalità di gestione delle situazioni critiche, quali ad esempio guasti improvvisi di macchinari o improvvise carenze di personale privilegiando le offerte che dimostreranno:

- l'esistenza di una rete ben strutturata di tecnici manutentori di facile reperibilità

- la disponibilità di personale aggiuntivo, adeguatamente preparato, velocemente reperibile

#### **INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

a. Relazione attiva con le famiglie e forme di monitoraggio della soddisfazione degli utenti: Descrive le modalità di relazione attiva con i genitori e con i bambini/alunni che intende proporre, nonché i sistemi proposti per monitorare il livello della soddisfazione degli utenti.

#### **FORMAZIONE DEL PERSONALE**

a. Piano di formazione previsto nel periodo di durata dell'appalto:

Descrive il piano formativo (distinguendo la sezione relativa al piano formativo obbligatorio in materia di sicurezza dalla rimanente attività formativa) che si impegna a realizzare nel corso dell'appalto ai lavoratori in questo impegnati (dovranno essere precisate, le ore complessive di formazione riservate al personale impiegato nel servizio, l'oggetto, la durata);

#### **INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA**



a. Piano delle manutenzioni ordinarie: Fornisce un piano delle manutenzioni ordinarie strutturato e consono ai servizi oggetto di appalto, nonché le modalità di sanificazione e pulizia con particolare riferimento all'utilizzo di prodotti e di contenitori per detergenti nell'ottica di un consumo consapevole e della sostenibilità ambientale.

### **INTERVENTI VOLTI ALLA SOLIDARIETÀ ALIMENTARE**

a. Proposta volta a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad Associazioni non lucrative di utilità sociale, Descrive:

- i. le modalità di recupero e riutilizzo del cibo integro e non consumato nelle mense scolastiche;
- ii. gli eventuali accordi con le associazioni no profit del territorio comunale o limitrofo o di valenza nazionale, dedite all'assistenza delle persone bisognose;
- iii. le date di avvio del progetto

### **PROPOSTE MIGLIORATIVE**

a. Fornitura di prodotti biologici, da agricoltura integrata, tipici, a filiera corta, a km 0 e agroalimentari tradizionali: Produce un elenco (corredato se occorre delle relative quantità) dei prodotti specificati, che si impegna ad impiegare nel confezionamento del pasto precisando prodotti e quantità (ULTERIORI rispetto a quanto richiesto dal capitolato oppure OFFERTI in assenza di specifica previsione minima) e specifica altresì la località di produzione. Si precisa che costituisce elemento premiante la circostanza che la stessa sia compresa in un raggio massimo di 70 km.

b. Percorsi educativi: Elabora 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.

E' facoltà degli offerenti soffermarsi su elementi ulteriori ritenuti utili a descrivere ed esplicitare la proposta tecnica presentata

La commissione si soffermerà in particolare ma non esclusivamente sui seguenti elementi:

1. sulla efficacia e completezza del sistema organizzativo proposto con riguardo in particolare alla congruità del contingente di personale e delle ore lavorative.
2. sugli standard di servizio garantiti con riguardo alle caratteristiche di qualità degli strumenti utilizzati alle temperature garantite all'impatto ambientale.
3. Sulle forniture c.d. chilometro zero (entro i 70 km);
4. sulla efficacia dei sistemi di autocontrollo e sulla capacità di questi di fornire all'amministrazione informazioni utili nella misurazione della qualità e congruità della prestazione;
5. sulla qualità degli strumenti di relazione con le famiglie
6. sull'entità e l'attinenza del piano formativo del personale;
7. all'implementazioni ulteriori rispetto alle previsioni contrattuali

### **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:

$P_i = P_{max} (R_i/R_{best})^a$  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;

Rbest = Ribasso dell'offerta più conveniente;  
 $\alpha$  = coefficiente 0,50

7. Di dare atto che la spesa complessiva di €. 1.000.41,43 oltre a euro 4.800,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre iva di legge trova copertura nei seguenti capitoli di spesa: CAP 1680 “ 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