



**COMUNE DI VILLANOVA SULL'ARDA
(PROVINCIA DI PIACENZA)**

PROGETTO EX ART. 23 CC. 14 E 15 D.LGS. 50/2016

INERENTE ALLA PROCEDURA TELEMATICA NEGOZIATA SOTTOSOGLIA
COMUNITARIA AI SENSI DELL'ART. 1 COMMA 2 DELLA L 120/2020, PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL
PERIODO DAL 01/09/2023 al 30/06/2027.

Il Progetto contiene:

1. relazione illustrativa del contesto in cui è inserito l'appalto;
2. indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Allegato 1);
3. prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio;
4. procedura di affidamento e criteri per l'aggiudicazione;
5. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale (Allegato 2) (di seguito "Capitolato");
6. Schema di contratto (Allegato 3).

1) RELAZIONE ILLUSTRATIVA CON RIFERIMENTO AL CONTESTO IN CUI È INSERITO IL SERVIZIO

Il Servizio di ristorazione scolastica del Comune di Villanova sull'Arda, consiste nella produzione e somministrazione dei pasti agli alunni e insegnanti della scuola primaria e secondaria di I° grado del plesso scolastico ubicato in via Vismara n. 12.

Il Comune non dispone di un centro cottura, pertanto il servizio di ristorazione dovrà essere svolto con la preparazione dei pasti presso il centro cottura dell'impresa aggiudicataria, con trasporto e distribuzione presso la mensa di via Vismara n. 12.

L'impresa aggiudicataria dovrà avere la disponibilità, per tutta la durata del contratto d'appalto, di un idoneo centro di cottura alternativo per la gestione delle emergenze in caso di indisponibilità del centro di cottura primario.

Al fine di garantire la preparazione dei pasti in legame "fresco-caldo" il Centro di Cottura della ditta affidataria non deve essere ubicato a più di 30 chilometri dal capoluogo del Comune di Villanova sull'Arda.

L'erogazione del servizio avviene per l'intero anno scolastico e nei giorni previsti dal calendario scolastico annuale, indicativamente nei seguenti orari:

- I° turno: Scuola Primaria ore 12,55
- II° turno Scuola Secondaria di I° grado ore 13,35

Le prestazioni oggetto del presente appalto sono compiutamente descritte nel Capitolato speciale d'appalto (a cui si rinvia) e vengono individuate come segue:

Denominazione	Riferimento CPV
Servizi di mensa scolastica	55523100-3

2) INDICAZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI DI CUI AL D. LGS N° 81/2008 PER RISCHI DA INTERFERENZA – DUVRI

È stata effettuata apposita analisi per l'identificazione di eventuali rischi da interferenza nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto (così come previsto dall'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008). Sono state così individuate le interferenze tra le attività delle Amministrazioni committenti, dell'aggiudicatario e di tutti i fruitori del servizio, e sono state indicate le misure adottate per eliminare siffatte interferenze.

L'esecuzione del servizio di ristorazione non comporta reali rischi da interferenze tra il personale del Comune e il personale dell'impresa appaltatrice, poiché l'esecuzione del servizio si svolgerà all'interno dei locali di proprietà comunale dei quali la ditta avrà la piena disponibilità per l'intera durata dell'appalto.

I costi della sicurezza per rischi da interferenza sono dunque pari a € 0,00, come evidenziato dal D.U.V.R.I..

3) PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

3.1. PERIODO DI AFFIDAMENTO, VARIANTI

La durata dell'appalto è pari a 4 anni scolastici con decorrenza dall’inizio dell’anno scolastico 2023/2024 (1 settembre 2023) e scadenza alla conclusione dell’anno scolastico 2026/2027 (30 giugno 2026) da svolgere nei periodi di attività scolastica sulla base dei calendari definiti annualmente dalla Regione Emilia Romagna e dall’Istituto Comprensivo di Cortemaggiore, ferme restando le sospensioni delle lezioni previste dal calendario scolastico.

Il Comune di Villanova sull’Arda si riserva la facoltà di una **proroga tecnica** nelle more dell’indizione di nuova gara ai sensi dell’art. 106, comma 11 del D.Lgs. 50/2016 alle medesime condizioni e comunque per un periodo non superiore a 4 (quattro) mesi.

3.2. DIMENSIONAMENTO PRESUNTO DEL SERVIZIO, IMPORTO A BASE D’ASTA E VALORE DEL CONTRATTO

Prendendo a riferimento il numero medio di utenti della prima parte dell’anno scolastico 2022/2023 (in quanto trattasi dei dati più rappresentativi dell’utenza reale fruitrice del servizio) e tenuto conto dell’andamento presumibile delle iscrizioni e dell’organizzazione delle attività didattiche, nel seguito viene indicativamente quantificato il numero di pasti da produrre annualmente.

Il numero di pasti annui stimati è di 4.176, per complessivi 16.704 pasti riferiti al periodo dal 01/09/2023 al 30/06/2027.

Il numero di pasti previsto è indicativo e non vincolante per il Comune, suscettibile di variazioni sulla base degli iscritti al servizio e della loro tipologia di frequenza scolastica (tempo pieno / part time), anche a seguito di variazioni dell’organizzazione delle attività didattiche (numero rientri settimanali per classe) senza che a ciò consegua alcun diritto di rivalsa per la ditta affidataria del servizio.

In caso di significativa diminuzione o aumento del numero di pasti, oltre il quinto di cui al comma 12 dell’art. 106 del D.Lgs. 50/2016, si potrebbe rendere necessaria la ridefinizione delle modalità di erogazione del servizio, con conseguente facoltà per il gestore di chiedere l’autorizzazione a variare, in diminuzione o aumento, la composizione dello staff di cucina.

L’importo del costo/pasto posto a base d’asta è pari a **€ 5,40** (oltre IVA) (o.s. non soggetti a ribasso pari a € 0,00)

Tale importo è comprensivo dei costi di tutti i fattori di produzione tra cui, a titolo esemplificativo, non esaustivo, i costi delle derrate alimentari, del personale, delle attrezzature e dei mezzi, della manutenzione, delle assicurazioni, dei costi generali, nonché di ogni eventuale spesa imputabile alla gestione del servizio o comunque dipendente dallo stesso. Al Comune non potranno essere richieste somme aggiuntive per l’esecuzione del servizio.

L’importo dell’appalto, per la durata “ordinaria” quadriennale, ammonta a **€ 90.201,60**, (oltre IVA) (o.s. non soggetti a ribasso pari a € 0,00)

Il valore complessivo dell'appalto, comprensivo anche dell'opzione di proroga tecnica di quattro mesi, ammonta a presunti euro **€ 100.224,00**, (oltre IVA) (o.s. non soggetti a ribasso pari a € 0,00), come evidenziato nel prospetto allegato.

A.S.	n. pasti presunti	costo pasto soggetto a ribasso	totale costo pasto per n. pasti complessivi presunti	o.s. non soggetti a ribasso
2023/24	4.176	€ 5,40	€ 22.550,40	€ 0,00
2024/25	4.176	€ 5,40	€ 22.550,40	€ 0,00
2025/26	4.176	€ 5,40	€ 22.550,40	€ 0,00
2025/27	4.176	€ 5,40	€ 22.550,40	€ 0,00
TOTALE	16.704		€ 90.201,60	€ 0,00
Proroga tecnica	1.856	€ 5,40	€ 10.022,40	
VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO			€ 100.224,00	

Percentuali di incidenza delle voci di costo sul prezzo del pasto

VOCI DI COSTO	INCIDENZA %	PREZZO UNITARIO PASTO
PERSONALE	47,90%	2,5866
DERRATE	40,10%	2,1654
SPESE GENERALI DI GESTIONE SERVIZIO	8%	0,432
UTILE	4%	0,216
		€ 5,40

3.3.QUADRO ECONOMICO COMPLESSIVO

Nella tabella di seguito riportata è indicato il quadro economico complessivo relativo all'appalto:

DESCRIZIONE	IMPORTO €.
Importo quadriennale per l'esecuzione del presente appalto (escluso periodo di proroga tecnica)	90.201,60
Proroga tecnica (4 mesi) ai sensi dell'art. 106, c. 11 del Codice	10.022,40
VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO COMPLESSIVO DI PROROGA TECNICA DI 4 (QUATTRO) MESI	€ 100.224,00
IVA 4 % (sul valore complessivo dell'appalto)	4.008,96
Quota variabile da corrispondere alla SUA (art.11, c. 2, lett. b) della Convenzione fra il Comune di Villanova sull'Arda e la Provincia di Piacenza)	360,81

Quota incentivi per funzioni tecniche ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 50/2016 di cui: 0,4% dovuti alla SUA (ai sensi dell'art. 113, comma 5 del D.Lgs. 50/2016, così come ulteriormente disciplinato dalla Convenzione all'art. 11, c. 3) e 1,6% ai sensi del Regolamento comunale sugli incentivi tecnici del Comune di Villanova sull'Arda (comprensivo della quota dello 0,4% da destinare al fondo di cui all'art.113 comma 4 del D.Lgs. 50/2016)	1.804,05
Contributo gara (ANAC) quota parte (da rimborsare alla Provincia di Piacenza da parte del Comune di Villanova sull'Arda) QUOTA PARTE	35,00
Spese per commissione giudicatrice	150,00
TOTALE SPESE ACCESSORIE	6.258,82
TOTALE	106.482,82

4) PROCEDURA DI AFFIDAMENTO E CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE

La presente procedura di gara verrà affidata mediante procedura telematica negoziata sottosoglia comunitaria ai sensi dell'art.1 comma 2 della L 120/2020, e verrà espletata dalla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza (di seguito, anche "SUA") per conto del Comune di Villanova sull'Arda, come dalla Convenzione repertoriata in data 11/02/2022 al n. 37 del registro delle scritture private della Provincia di Piacenza.

Le offerte saranno valutate con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 3 e 13 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi, che verranno attribuiti come specificato in seguito:

- **Offerta tecnica** = max **90 punti**
- **Offerta economica** = max **10 punti**

4.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica verrà valutata tenendo conto del § II delle Linee guida n. 2 in materia di "Offerta economicamente più vantaggiosa" approvate dall'ANAC con delibera n. 1005 del 21/09/2016, aggiornate al decreto "correttivo" D.Lgs. n. 56/2017 con Delibera del Consiglio n. 424 del 2/05/2018.

L'offerta contiene una Relazione tecnica del servizio offerto (di seguito, "la Relazione"), che dovrà essere redatta dal concorrente su proprio file di testo nel rispetto delle prescrizioni di seguito indicate.

La Relazione deve contenere la proposta tecnico-organizzativa del servizio offerto, con

riferimento ai criteri di valutazione indicati nelle “TABELLE DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI TECNICI”, seguendo pedissequamente l’ordine ivi riportato.

La relazione non dovrà superare 20 facciate (comprensive di eventuali allegati), foglio A4 (è escluso dal computo delle facciate l’indice riepilogativo e le copertine), con carattere Times New Roman – corpo 12, margini superiore e inferiore cm 2,5, margini destro e sinistro cm 2.

Le eccedenze rispetto ai limiti dimensionali della Relazione sopra evidenziati non saranno oggetto di valutazione e verranno pertanto considerate come non esistenti.

**PER LA TABELLA DEI PUNTEGGI DELL’OFFERTA TECNICA ELABORATI DA QUESTO COMUNE IN
COLLABORAZIONE CON LA STAZIONE UNICA APPALTANTE
SI RIMANDA AL DISCIPLINARE DI GARA**

In relazione a tutti i “Punteggi Discrezionali”, indicati con la lettera “**D**”, il coefficiente è attribuito in ragione dell’esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice e che saranno valutati sulla base delle previsioni di cui alla lettera a), paragrafo V delle Linee guida ANAC n. 2/2016, e più precisamente:

- ciascun commissario di gara attribuirà un coefficiente $V(a)_i$, variabile tra 1 e 0, a ciascun criterio o sub- criterio oggetto di valutazione;
- si procederà al calcolo della media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario in relazione a ciascun criterio o sub-criterio valutato, così ottenendo dei coefficienti medi definitivi;
- verrà attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e verranno di conseguenza riproporzionati gli altri coefficienti, e tali coefficienti riproporzionati verranno moltiplicati per il punteggio massimo previsto per ciascun criterio o sub-criterio (indicato nella tabella sopra riportata), determinando in tal modo il punteggio da assegnare per ogni criterio o sub-criterio;
- quanto all’attribuzione dei coefficienti da parte di ciascun commissario, essi saranno determinati secondo la seguente scala di valori:
 - **non valutabile (coefficiente 0):** sarà attribuito ai Concorrenti che non offrono proposta oppure a quelli che offrono prestazione corrispondente al minimo previsto dal Capitolato, senza migliorie rispetto a quanto richiesto;
 - **insufficiente (coefficiente da 0,01 a 0,25):** attribuito all’offerta i cui contenuti sono sviluppati con un livello di approfondimento limitato e insufficiente rispetto al criterio in esame e/o tale da non rendere evidente la concreta attuabilità dei contenuti del medesimo e/o all’offerta che contenga proposte poco attinenti al criterio da valutare;

- **sufficiente (coefficiente da 0,26 a 0,50):** attribuito all'offerta la cui relazione contiene trattazione sintetica e con approfondimento solo sufficiente del criterio trattato e/o nel caso contenga una proposta poco significativa relativamente al criterio in questione;
- **buono (coefficiente da 0,51 a 0,75):** attribuito all'offerta la cui relazione, seppur sintetica, sia rispondente in modo significativo a quanto richiesto e contenga miglievie di rilievo;
- **ottimo (coefficiente da 0,76 a 1,00):** attribuito all'offerta la cui relazione esponga con un livello dettagliato ed esaustivo di approfondimento una proposta coerente con quanto richiesto e contenente elementi migliorativi rilevanti.

Calcolo del punteggio tecnico complessivo: il punteggio tecnico complessivo sarà ottenuto sommando l'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore, secondo quanto indicato nelle Linee guida dell'ANAC n. 2/2016, paragrafo VI n.1.

Al fine di evitare l'attribuzione di un peso eccessivo ad elementi carenti delle offerte dei concorrenti, non si procederà ad alcuna riparametrazione dei punteggi ulteriore rispetto alla riproporzione dei coefficienti prevista dal paragrafo V delle Linee Guida Anac n. 2 e sopra specificata.

4.2. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il concorrente dovrà indicare il ribasso percentuale unitario offerto applicabile in relazione al:

- costo unitario del pasto posto a base d'asta (**€ 5,40 +IVA**);

Il punteggio relativo all'offerta economica verrà attribuito nel seguente modo:

- al concorrente che presenterà il maggior ribasso percentuale (approssimato a due cifre decimali) verrà assegnato il punteggio economico massimo previsto (10 punti);
- agli altri concorrenti, verranno assegnati punti decrescenti secondo le formule sottoesposte (metodo bilineare):

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X * A_i / A_{\text{soglia}}$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1 - X) * ((A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}}))$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo (da moltiplicare per il punteggio massimo previsto = 10 punti)

A_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i -esimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribassi) dei concorrenti

X = 0,90

A_{max} = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

La suddetta formula può essere esplicitata come segue.

La commissione stabilisce prioritariamente la media aritmetica di tutti i ribassi offerti, applicando, alternativamente (a seconda che la percentuale di ribasso offerta dal concorrente considerato sia uguale/inferiore ovvero superiore alla predetta media), le sotto indicate formule:

a) Valore dell'offerta del concorrente considerato uguale/inferiore alla media delle offerte:

$$C_i = \frac{0,90 \times \text{ribasso offerta in esame}}{\text{media di tutti i ribassi}}$$

b) Valore dell'offerta del concorrente considerato superiore alla media di tutte le offerte:

$$C_i = 0,90 + (1,00 - 0,90) \times \frac{\text{ribasso offerta in esame} - \text{media di tutti i ribassi}}{\text{massimo ribasso} - \text{media di tutti i ribassi}}$$

Punteggio finale

Quanto all'attribuzione del punteggio finale, l'offerta economicamente più vantaggiosa verrà individuata in base alla seguente formula:

$$P_{tot} = P_{Ti} + P_{Ei}$$

dove:

P_{tot} = punteggio totale;

P_{Ti} = punteggio conseguito dall'offerta tecnica dal concorrente i-esimo;

P_{Ei} = punteggio conseguito dall'offerta economica dal concorrente i-esimo.

L'affidamento potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida, purché

N.B. **RIPARAMETRAZIONE:** al fine di evitare l'attribuzione di un peso eccessivo ad elementi carenti delle offerte dei concorrenti, non si procederà ad alcuna riparametrazione dei punteggi ulteriore rispetto alla riproporzione dei coefficienti prevista dal paragrafo V delle Linee Guida Anac n. 2 e sopra specificata.

4.3. PUNTEGGIO FINALE

Quanto all'attribuzione del punteggio finale, l'offerta economicamente più vantaggiosa verrà individuata in base alla seguente formula:

$$P_{tot} = P_{Ti} + P_{Ei}$$

dove:

P_{tot} = punteggio totale;

P_{Ti} = punteggio conseguito dall'offerta tecnica dal concorrente i-esimo;

P_{Ei} = punteggio conseguito dall'offerta economica dal concorrente i-esimo.

L'affidamento potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente.

4.4. REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 che siano in possesso dei requisiti in appresso indicati, motivati in ragione dell'importo e della complessità del servizio (e dunque della necessità di individuare un operatore affidabile e strutturato), i quali potranno essere meglio declinati dalla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza in sede di definizione del Disciplinare di gara, pur nel rispetto delle seguenti previsioni di massima:

Requisiti di idoneità:

- Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara. In caso di cooperative o consorzi di cooperative, anche l'iscrizione ai sensi del D.M. 23 giugno 2004 all'Albo delle Società Cooperative istituite presso il Ministero delle Attività Produttive (ora dello Sviluppo Economico); in caso di cooperative sociali, anche l'iscrizione all'Albo regionale;
- Iscrizione, ai sensi del comma 52 dell'art.1 della Legge 190/2012, nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo d'infiltrazione mafiosa (c.d. white list), istituito presso la Prefettura della Provincia in cui ha sede legale la ditta) oppure, in alternativa, abbiano presentato domanda di iscrizione in tale elenco, indicando la data (ai sensi del comma 52 dell'art. 1 della Legge 190/2012 e della Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23/03/2016 e DPCM 18/04/2013, come aggiornato dal DPCM 24/11/2016).

Requisiti speciali di capacità tecnica e professionale:

- esecuzione regolare e con buon esito negli ultimi 3 (tre) anni scolastici di almeno 2 (due) servizi di ristorazione scolastica a favore di committenti pubblici, per **un importo complessivo** (sul triennio) non inferiore a **€ 67.000** Iva esclusa, con indicazione delle date di svolgimento, degli importi, dei committenti e dei CIG.

Si precisa che per “servizi analoghi” si intendono servizi di mensa scolastica, eseguiti sia in appalto che in concessione, a favore di scuole pubbliche o private e che, per “ultimi

3 anni scolastici”, si intendono gli ultimi tre anni scolastici conclusi (dunque aa.ss. 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022) o gli ultimi due anni scolastici conclusi e il corrente anno scolastico (dunque aa.ss. 2020/2021 e 2021/2022 e 2022/23).

5) **CLAUSOLA SOCIALE**

Ai sensi dell’art. 50 del D.Lgs. 50/2016, al fine di promuovere la stabilità occupazionale, nel rispetto dei principi dell’Unione Europea, in caso di cambio di gestione, si stabilisce per l’aggiudicatario l’obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell’espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che vi erano adibiti dal precedente aggiudicatario, con riconoscimento dell’anzianità maturata e di quella maturanda, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l’organizzazione d’impresa prescelta.

A tal fine si allega il prospetto del personale, e del relativo costo, dichiarato dal gestore uscente.

qualifica	n.	Livello	Data di assunzione	Ore settimana	Prossimo scatto	Costo orario	Costo annuo
CUOCO NN.ORG. PART.	1	4° LIV. OPER AIO	28/09/2022	8	01/10/2026	€ 20,45	€ 6.544,00

6) **CALCOLO COSTI MANODOPERA STIMATA PER ESECUZIONE DELL’APPALTO**

La stazione appaltante ha stimato costi di manodopera pari **€ 43.211,20 (€ 10.802,80** diecimilaottocentoduevirgolaottanta/anno) calcolati sulla base dei seguenti elementi

Il riferimento per il calcolo è costituito dalle tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali per il settore personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva, approvate con Decreto direttoriale del 27 giugno 2019 – Tabella Provincia Piacenza aggiornata a dicembre 2021.

La base di calcolo è costituita dalle unità e dalle ore di servizio per il personale esecutivo che si ritiene necessario per l’esecuzione del servizio, considerando anche il personale presso il centro di cottura della ditta ed il trasporto dei pasti

	n.	Livello	Ore settimana	Costo orario	Costo annuo lordo
Cuoco	1	4	6	€ 20,45	€ 4.908,00
Addetto/a servizi mensa/Autista per trasporto pasti	1	6	8	€ 18,44	€ 5.900,80
TOTALE					€ 10.802,80

L’incidenza della manodopera sul totale dell’appalto è pari al 47,90 %

Allegati:

1) CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Allegato 2) parte integrante del presente Progetto, denominato “Capitolato speciale” e relativi allegati: a) menu Azienda ASL, b) tabelle dietetiche Azienda ASL c) tabelle merceologiche, d) schema di DUVRI.

2) SCHEMA DI CONTRATTO

Allegato 3 parte integrante del presente Progetto, denominato “Schema di contratto”.