



Allegato 1



**PROGETTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, DEL NIDO D'INFANZIA, CENTRO DIURNO ESTIVO E CENTRO POMERIDIANO EXTRASCOLASTICO DI TORRILE.
Periodo dal 27 dicembre 2022 al 31 luglio 2025**

**Relazione Tecnico-Illustrativa del servizio oggetto di appalto, ai sensi dell'art. 23,
comma 15, D. Lgs. 50/2016**

COMUNE DI TORRILE
Strada Primo Maggio, 1 – 43056 TORRILE



PREMESSE:

Il D.lgs. n. 50 del 18.04.2016 "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 di 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 ai lavori, servizi e forniture", come modificato dal Dlgs. n. 56 del 19.04.2017, all'art. 23 prevede che, per quanto attiene agli appalti dei servizi, debbano essere preceduti da apposita progettazione, di regola articolata in un unico livello e predisposta dalle stazioni appaltanti mediante i propri dipendenti in servizio, e che la stessa deve contemplare i seguenti elementi:

- a) la relazione tecnica illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
- b) le indicazioni e le disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza;
- c) il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con l'indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- d) il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;
- e) il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, le indicazioni dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale;

a) RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO IN CUI IL SERVIZIO È INSERITO

Il Comune di Torrile da anni ha attivato il servizio giornaliero di mensa per bambini e personale autorizzato delle Scuole Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado, del Nido d'Infanzia, del Centro Diurno Estivo e del Centro Pomeridiano Extrascolastico con il supporto delle strutture presenti sul territorio di cui è proprietario:

n.1 cucina comunale, in Via Verdi – località S. Polo di Torrile (edificio contiguo al Nido "Verdazzurro 2") nella quale vengono fornite le derrate alimentari e preparati i pasti e le merende per i bambini frequentanti i Nidi d'infanzia "Verdazzurro" e "Verdazzurro 2";

n.1 cucina comunale (Centro cottura), in Via Buozzi – località San Polo, con annessa sala refettorio, (edificio contiguo alla sede della scuola Primaria e Secondaria di primo grado "Falcone e Borsellino"), nella quale vengono fornite le derrate alimentari e preparati i pasti e le merende per i bambini della scuola Infanzia, Primaria, Secondaria di primo grado, Centro Diurno Estivo e Centro Pomeridiano Extrascolastico;

n. 1 terminale di distribuzione, in Via Allende – località Torrile, con annessa sala refettorio (collocato all'interno del plesso che ospita la scuola Primaria) nella quale vengono consegnati i pasti precedentemente preparati presso il centro cottura di San Polo con la sola eccezione della pasta e/o riso quando previsti nel menù, per i quali è prevista la cottura in loco.

Gestione amministrativa del servizio

Attualmente la gestione inerente le iscrizioni, la verifica degli incassi delle tariffe, le attività di sollecito ai morosi e la restante gestione amministrativa è a carico delle U.O Servizi Scolastici e



Servizi socioeducativi del Comune di Torrile. Anche nel periodo del nuovo appalto la gestione rimarrà in capo al Comune.

Attualmente Il servizio è gestito dalla DITTA CAMST Soc. Coop. a R.L. con sede legale in Villanova di Castenaso (BO), Via Tosarelli n. 318, operatore selezionato sul mercato mediante gara ad evidenza pubblica, ai sensi della previgente normativa in tema di appalti pubblici di cui al D. Lgs 163/2006, ora integralmente sostituito dal Decreto legislativo 50/2016.

Il contratto d'appalto attualmente in corso (Rep. 629 del 25.09.2013) con il gestore uscente terminerà il 20 dicembre 2022.

Si rende quindi necessario avviare una nuova procedura d'appalto per l'affidamento del servizio.

L'appalto di refezione scolastica comprenderà pertanto i servizi di fornitura delle materie prime, trasformazione delle materie prime secondo i menù predisposti dal Comune di Torrile ed approvati dall'Azienda Usl di Parma, il confezionamento dei pasti presso le cucine ubicate a San Polo, la formazione delle porzioni, l'approntamento dei carrelli, l'approntamento per il trasporto presso la scuola Infanzia ed il terminale di Torrile, la distribuzione presso i refettori, lo scodellamento (per n. 4 sezioni della scuola Infanzia), la pulizia e la sanificazione dei locali, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature.

Per la scuola d'Infanzia di San Polo, l'Amministrazione comunale, qualora ne ravveda l'effettiva esigenza ed opportunità, con decorrenza dall'anno scolastico 2024/2025, si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 106 comma 1 lettera a) del D. Lgs 50/2016, di integrare il servizio con attività accessoria (scodellamento) per ulteriori 4 sezioni della scuola Infanzia riconoscendo un prezzo unitario pari a € 0,144 da assoggettare al ribasso offerto in sede di gara e moltiplicato per il numero di pasti contabilizzati.

L'appalto comprende inoltre, con oneri a carico della Ditta aggiudicataria, la presa in carico della gestione del sistema informatizzato E-CIVIS (software e hardware), attualmente utilizzato dal Comune, di prenotazione, raccolta presenze, emissione e pagamento rette pasti e dei servizi socio-educativi comunali con le modalità indicate nell'allegato al capitolato (Allegato D)

Per la declinazione delle puntuali modalità di gestione si rimanda al capitolato speciale d'appalto.

FINALITÀ E OBIETTIVI DELL'AMMINISTRAZIONE

Il servizio di ristorazione oggetto di appalto riveste particolare interesse e valore sia per l'Amministrazione comunale, sia 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 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 di cui al DM 11 marzo 2020 – Allegato 1, attraverso



i quali un appalto pubblico viene definito "verde" in linea con i principi del PAN-GPP (Piano d'Azione Nazionale del Green Public Procurement) e 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; promuovere il consumo di prodotti biologici e sostenibili per l'ambiente, nonché qualificare il servizio di refezione scolastica quale mensa biologica in conformità con i requisiti previsti dal Decreto delle Politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017;

- 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 2018;
- garantire l'applicazione di clausole di sostenibilità sociale ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale già impiegato nel servizio.

Costituiranno punteggio premiale principalmente l'ulteriore utilizzo di prodotti DOP/IGP o biologici oltre quelli previsti in capitolato, la fornitura di prodotti a filiera corta, l'utilizzo di contenitori ricaricabili per detersivi nell'ottica di un consumo consapevole e della sostenibilità ambientale, i progetti di recupero degli scarti edibili, anche con obiettivi sociali.

DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto ha durata a decorrere dal 27 dicembre 2022 fino al 31 luglio 2025 (comprendendo parte dell'a.s.2022/2023 ed i successivi anni scolastici 2023/2024, 2024/2025). Sono esclusi rinnovo e proroga taciti del contratto.

Ove ricorrano i presupposti di legge l'Amministrazione contraente si riserva la facoltà, qualora lo ritenga opportuno e conveniente, di rinnovare per n. 2 (due) anni e quindi fino al 31 luglio 2027, il contratto di appalto, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche (art. 35, co. 4 del Codice). La facoltà di cui sopra sarà esercitata sulla base di una valutazione discrezionale dell'Amministrazione Comunale, ponderata in relazione alla convenienza economica e alla capacità e professionalità dimostrate dall'impresa appaltatrice nel corso dell'esecuzione del contratto.

L'Amministrazione comunale, per il tramite dell'Ufficio scuola comunicherà alla Ditta Aggiudicataria l'inizio ed il termine del servizio di mensa scolastica, in funzione del calendario scolastico ufficializzato dall'Istituto Comprensivo di Torrile e, altrettanto, rispetto ai singoli servizi Nidi d'Infanzia, Centro pomeridiano extrascolastico e Centro diurno estivo, che seguono il calendario annualmente predisposto dall'Amministrazione comunale.

ATTIVITÀ PRINCIPALI DELL'APPALTO OGGETTO DELL'APPALTO E NUMERO PRESUNTO DEI PASTI

Il servizio di ristorazione prevede:

- la fornitura e trasporto delle derrate alimentari e non, occorrenti per il confezionamento dei pasti a crudo e per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali (cucine, dispense, servizi c/o l'unità cucina in Via Verdi - S. Polo, c/o l'unità cucina in Via Buozi - San Polo e c/o il terminale di distribuzione in Via Allende - Torrile) delle attrezzature, delle utensilerie e degli strumenti vari utilizzati per la refezione dei nidi comunali, della scuola dell'Infanzia, delle scuole Primarie, della scuola Secondaria di primo grado, Centro Estivo e Centro Pomeridiano Extrascolastico ed eventualmente anche per altre realtà, gestite in autonomia, che dovessero essere istituite in futuro dal Comune di Torrile; tale servizio comprende la determinazione in quantità e qualità, l'ordinazione, il controllo in ingresso di tutte le materie prime necessarie



per la preparazione dei pasti, il mantenimento dei rapporti e delle obbligazioni, nessuna esclusa, con i fornitori;

- la trasformazione, presso la cucina in Via Verdi (località San Polo) e presso la cucina in Via Buozi (località San Polo), delle materie prime per la preparazione dei menù e il confezionamento dei pasti e delle merende (secondo le caratteristiche in allegato al capitolato), nonché la formazione delle porzioni. Si precisa che:
 - la cucina in Via Verdi (Centro cottura), è collocata in modo da servire direttamente le utenze dei nidi d'infanzia comunale ("Verdazzurro" e "Verdazzurro 2"), in quanto adiacente,
 - la cucina di produzione in Via Buozi, , è collocata in modo da servire direttamente le utenze della scuola primaria e secondaria di primo grado di San Polo, centro estivo junior e centro pomeridiano scolastico in quanto i bambini sono serviti direttamente nella sala refettorio adiacente; mentre per la scuola Infanzia ed il centro estivo baby siti in Via Verdi e per il terminale di distribuzione presso la scuola Primaria di Torrile i pasti prodotti a legame fresco caldo devono essere trasportati dalla cucina alle rispettive sedi scolastiche dove vengono consumati;
- ricevimento nel terminale di distribuzione in Via Allende dei pasti precedentemente preparati presso il centro cottura di San Polo (con la sola eccezione della pasta e/o riso quando previsti nel menù per i quali la cottura si effettua in loco). Gli alunni della scuola Primaria di Torrile sono serviti direttamente nella sala refettorio adiacente;
- allestimento dei tavoli dei refettori presenti presso i plessi delle Scuole Primarie e della Secondaria di primo grado, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti (per n. 4 sezioni della scuola Infanzia), lo sbarazzo e pulizia dei locali cucina, refettori e locali vari adibiti al servizio. Si specifica che:
 - il servizio di scodellamento per la scuola d'Infanzia si effettua direttamente nelle sezioni
 - Il servizio di distribuzione nei Nidi comunali sarà effettuato dal personale del Soggetto affidatario del servizio;
- Il reperimento, il trasporto, la preparazione e consegna delle merende.

Per le specifiche di ogni altra attività prevista a carico della Ditta appaltatrice si rimanda al capitolato d'onori.

Il servizio di ristorazione oggetto di appalto sarà espletato presso le strutture indicate, secondo il calendario di servizio e per il numero di pasti stimati e presunti in numero di 94.500 (sulla base del servizio svolto nell'anno 2019/2020 (periodo pre- COVID), di seguito indicati:

STRUTTURA	Giorni settimanali di funzionamento	Orario del pasto	periodo annuale	Nr. medio pasti/anno alunni	Nr. medio pasti/anno adulti
Nidi d'infanzia Comunali Verdazzurro e Verdazzurro 2	da lunedì a venerdì secondo il calendario dell'Amministrazione comunale	11,15	da settembre a luglio	7939 (oltre a circa 4500 merende)	0



Scuola dell'Infanzia Statale "Anna Frank"	da lunedì a venerdì secondo calendario scolastico	11,45	da settembre a giugno	28247 (oltre a circa 5400 merende per alunni presenti al T. prolungato)	3543
Scuola Primaria Statale "G. Rodari"	da lunedì a venerdì secondo calendario scolastico	12,30	da settembre a giugno	14686	1065
Scuola Primaria Statale "G. Verdi"	da lunedì a venerdì secondo calendario scolastico	1° turno: 12,00 2° turno: 13,00	da settembre a giugno	25228	1592
Centro Pomeridiano Extrascolastico	da lunedì a venerdì secondo calendario dell'Amministrazione comunale	13,00	da settembre a giugno	9542	0
Centro Diurno Estivo (baby e junior)	da lunedì a venerdì secondo calendario dell'Amministrazione comunale	Ore 12.00: C.E baby Ore 12.30: C.E Junior	giugno/luglio	2658 (oltre a circa 2658 merende)	0
Totali pasti annuali da somministrare				94.500	

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. E' riportato al solo fine di agevolare il concorrente nella formulazione dell'offerta, fermo restando che l'Amministrazione comunale pagherà esclusivamente i pasti effettivamente consegnati/somministrati.

L'Amministrazione si riserva pertanto la facoltà di aumentare o diminuire il numero dei pasti richiesti, così come il numero delle scuole o delle sezioni ed i servizi interessati all'appalto.

7. L'appaltatore non potrà pertanto richiedere alcun genere di compenso, rimborso o indennizzo qualora la somministrazione risulti inferiore, così come non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori somministrazioni alle medesime condizioni di cui al presente capitolato.

8. Il Comune per la gestione del servizio oggetto del capitolato, oltre alle strutture presenti sul territorio, mette in comodato d'uso gratuito le relative pertinenze, gli arredi, gli impianti meccanici e tecnologici, gli arredi, le attrezzature, vasellameria, stoviglieria, tegameria e utensileria esistente di cui è proprietario. A titolo esemplificativo e non esaustivo sono indicate in maniera esemplificativa e non esaustiva le attrezzature principali nell'Allegato C al capitolato d'oneri.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere:

- alla sostituzione e/o integrazione utensili, vasellame, stoviglieria e pentolame esistenti che dovessero logorarsi in corso di appalto;



- alla manutenzione e riparazione delle attrezzature affidate in comodato dal Comune o acquistate dalla Ditta stessa perché non fornite dal Comune ma ritenute necessarie per il corretto espletamento del servizio appaltato;
- alla manutenzione, riparazione e conduzione degli impianti tecnologici e meccanici presenti (in via indicativa ma non esaustiva: impianto antincendio ed impianto anti intrusione);
- a fornire in comodato d'uso le attrezzature per le cucine ed il terminale di distribuzione in sostituzione di quelle di proprietà del Comune in caso di necessità.

Per gli ulteriori obblighi previsti a carico della Ditta aggiudicataria si rimanda al capitolato d'appalto.

Il servizio in parola rientra nella categoria degli appalti di servizi elencati nell'allegato IX del D. Lgs 50/2016 sotto la denominazione: **“servizi di ristorazione scolastica” - riferimento CPV 55524000-9.**

Allo stato attuale nel servizio sono impiegate presso le cucine Nido Infanzia e Scuola San Polo e il terminale di distribuzione di Torrile unità di personale con riferimento ai quali si applica il CCNL Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione collettiva.

	TIPO DI RAPPORTO	MANSIONE	INIZIO CONTRATT O	LIVELLO	ORE SETTIMANALI	SCATTI DI ANZIANITÀ	DATA PROX SCATTO	SUPERMINIMO	INDENNITÀ DI RESPONSABILITÀ	PREMIO ORGANIZZATIVO
1	indeterminato	AIUTO CUOCO	07.09.1992	5	PART-TIME ORIZZONTALE 31,67 ORE	6				
2	Lavoro a Tempo indeterminato	ADDETTO SERVIZI MENSA	12.06.2000	65	PART-TIME VERTICALE 17,5 ORE	6				
3	Lavoro a Tempo indeterminato	AIUTO CUOCO	27.09.2004	5	PART TIME VERTICALE 30 ORE	5	ott-23			
4	Lavoro a Tempo indeterminato	ADDETTO SERVIZI	21.11.2005	6	PART TIME VERTICALE 20 ORE	5	dic-24			
5	Lavoro a Tempo indeterminato	CUOCO	01.11.2010	3	PART TIME ORIZZONTALE 37,5 ORE	3	set-23	20,07	25,82	
6	Lavoro a Tempo indeterminato	ADDETTO SERVIZI	24.09.2018	6	PART TIME VERTICALE 15 ORE	/	ott-22			
7	Lavoro a Tempo indeterminato	ADDETTO SERVIZI	21.09.2015	6	PART TIME VERTICALE 15 ORE	1	ott-22			
8	Lavoro a Tempo indeterminato	ADDETTO SERVIZI MENSA	07.09.2021	65	PART TIME VERTICALE 10 ORE	/	ott-25			
9	Lavoro a Tempo indeterminato	ADDETTO SERVIZI	16.09.2021	6	PART TIME VERTICALE 15 ORE	/	ott-25			
10	Lavoro a Tempo determinato	ADDETTO SERVIZI	SETT. 2022	6	PART TIME VERTICALE 15 ORE					
11	Lavoro a Tempo indeterminato	ADDETTO SERVIZI	SETT.2022	6	PART TIME VERTICALE 7,5 ORE					
12	Lavoro a Tempo determinato	ADDETTO SERVIZI	SETT. 2022	6	PART TIME VERTICALE 17,5 ORE					



13	Lavoro a Tempo indeterminato	CUOCO	02.12.1993	4	PART-TIME ORIZZONTALE 33,75 ORE	6		25,82	50
----	------------------------------	-------	------------	---	------------------------------------	---	--	-------	----

Forma di affidamento prescelta e criteri di aggiudicazione

Al momento della predisposizione del presente atto è stata accertata l'assenza di convenzioni CONSIP S.p.A. relative al servizio oggetto del presente appalto, considerato nel suo complesso, con le sue precipue caratteristiche mentre, con riferimento all'Agenzia Intercent-ER non risultano convenzioni attive.

Si reputano quindi 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.

Per l'espletamento della gara l'Amministrazione comunale si avvarrà della Centrale Unica di Committenza dell'Unione Bassa Est Parmense.

Tenuto conto della particolare natura dei servizi e dell'importanza degli aspetti qualitativi, all'offerta tecnica verranno assegnati fino ad un massimo di punti 85 mentre all'offerta economica verranno assegnati fino ad un massimo di punti 15.

A) OFFERTA TECNICA: punteggio massimo 85 punti
prevedendo un'attribuzione dei punteggi secondo lo schema seguente:

PROGETTO TECNICO	SUBCRITERI	D	Q	T
A) PROGETTO DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO				
max punti 45	a. Organizzazione, metodologia d'impiego e gestione del personale in funzione delle attività richieste dal capitolato. PUNTI 15 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.	x		
	b. Organizzazione che si intende dare al servizio da prestare, nel rispetto del Piano di autocontrollo e delle prescrizioni del capitolato. PUNTI 15 Descrive in particolare: - il sistema di approvvigionamento ed il ciclo della lavorazione della materia; - il controllo della filiera. - il sistema di valutazione/trattamento/riduzione del rischio di errore, inefficienza, non conformità, responsabilità per errore nel servizio; - pianificazione delle pulizie e degli interventi di disinfestazione e derattizzazione	x		



	c. Descrizione modalità selezione e controllo dei fornitori. PUNTI 5 Verranno valutate: - le modalità di selezione dei propri fornitori; - le modalità di controllo adottate dalla ditta nei confronti dei propri fornitori;	x		
	d. Descrizione delle modalità di consegna delle materie prime. PUNTI 5 Descrive in particolare: - le metodologie di verifica delle certificazioni, scadenze ed etichettature dei prodotti; - le procedure seguite in caso di non conformità dei prodotti e di processo	x		
	e. Descrizione modalità di gestione e imprevisti, emergenze e modalità sostituzione personale assente. PUNTI 5 Descrive in particolare: - 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	x		
B) INFORMAZIONI AGLI UTENTI				



max punti 7	<p>a. 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; i temi ed i contenuti della comunicazione- gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti. (Allegato 1, D.M.10 marzo 2020 GU 90 del 04-04-2020) relativamente a: <p>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;</p> <p>2. provenienza territoriale degli alimenti;</p> <p>3. stagionalità degli alimenti;</p> <p>4. corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.</p> <p>PUNTI 7</p> <p>Descrive le modalità di relazione attiva con i genitori e con i bambini/alunni, le attività che si intendono proporre nonché i sistemi proposti per monitorare il livello della soddisfazione degli utenti.</p>	x		
C) FORMAZIONE DEL PERSONALE				
max 5 punti	<p>a. Piano di formazione e addestramento previsto nel periodo di durata dell'appalto.</p> <p>PUNTI 5</p> <p>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);</p>	x		
D) INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA ED INTERVENTI DELLE OPERAZIONI DI SANIFICAZIONE.				
max punti 5	<p>a. Piano delle manutenzioni ordinarie e delle operazioni di sanificazione con particolare attenzione ai prodotti utilizzati nell'ottica della sostenibilità ambientale.</p> <p>PUNTI 5</p> <p>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.</p>	x		
E) INTERVENTI VOLTI ALLA SOLIDARIETÀ ALIMENTARE				



max punti 5	<p>a. Proposta volta a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo gratuitamente ad Associazioni non lucrative di utilità sociale, che effettuano ai fini di beneficenza la distribuzione gratuita agli indigenti (Legge 155/2003, cd. del "Buon Samaritano" art. 1 "Distribuzione dei prodotti ai fini di solidarietà sociale".</p> <p>PUNTI 5</p> <p>Descrive:</p> <ol style="list-style-type: none">1. le modalità di recupero e riutilizzo del cibo integro e non consumato nelle mense scolastiche;2. gli eventuali accordi con le associazioni no profit del territorio comunale o limitrofe o di valenza nazionale, dedite all'assistenza delle persone bisognose;3. le date presunte di avvio del progetto4. le modalità di recupero dei residui del cibo servito nelle mense scolastiche e gli eventuali accordi con associazioni animaliste o comunque gruppi socialmente riconosciuti (di cui devono essere indicate le denominazioni il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali abbandonati ovvero con canili e gattili.	x		
F) PROPOSTE MIGLIORATIVE				
max punti 18	<p>a. Proposta migliorativa per rendere il centro cottura efficiente, migliore agli ambienti, con integrazione e soluzioni di attrezzature e arredi, nei locali messi a disposizione per l'esecuzione del servizio, adeguati e performanti</p> <p>max PUNTI 5</p> <p>Elenco delle migliorie che si intendono apportare, 1 punto per ogni miglioria</p>			x
	<p>b. Fornitura di prodotti tipici biologici, da agricoltura integrata, tipici, a filiera corta, a KM = 0 e agroalimentari tradizionali, oltre le previsioni di capitolato offerti a prescindere da una specifica previsione minima;</p> <p>PUNTI 8</p> <p>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.</p>	x		



	<p>c. 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 5</p> <p>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.</p> <p>La commissione si soffermerà in particolare ma non esclusivamente sui seguenti elementi:</p> <ol style="list-style-type: none">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 famiglie6. sull'entità e l'attinenza del piano formativo del personale;7. all'implementazioni ulteriori rispetto alle previsioni contrattuali	x		
--	---	---	--	--

Gli elementi qualitativi (criterio discrezionale "D") del progetto verranno valutati attraverso l'attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara legato come di seguito:

Giudizio	Coefficiente
Eccellente	1,00
Ottimo	0,90
Distinto	0,80
Buono	0,70
Discreto	0,60
Sufficiente	0,50
Quasi sufficiente	0,40
Mediocre	0,30
Insufficiente	0,20
Scarso	0,10
Non valutabile o assente	0,00



I coefficienti definitivi calcolati dalla Commissione sono determinati in conformità di quanto disposto dall'Allegato p del DPR n. 207/2010, sulla base della media di dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Nella definizione dei coefficienti si terrà conto di due cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque, ovvero senza arrotondamento se il terzo decimale è inferiore a cinque.

Quanto agli elementi tabellari (criterio tabellare "T"), il relativo punteggio sarà attribuito automaticamente ed in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza, nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Valore Soglia. La commissione non disporrà l'apertura delle offerte economiche qualora l'offerta tecnica abbia conseguito un punteggio inferiore a 55/85 precedentemente al riproporzionamento dei punteggi conseguiti.

Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Riparametrazione: verrà effettuata la riparametrazione dei punteggi assegnati mediante il metodo aggregativo compensatore rapportando ad 1 il miglior punteggio assegnato per ciascun elemento dell'offerta tecnica e riparametrando i punteggi degli altri concorrenti. La commissione darà corso altresì dalla c.d. "doppia riparametrazione".

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 consorzianti.

A) OFFERTA ECONOMICA: punteggio max 15 punti

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

Formula con interpolazione lineare

$$C_i = \frac{A_a}{A_{max}}$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

A_a = ribasso percentuale del concorrente i-esimo

A_{max} = ribasso percentuale più conveniente

Il concorrente dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

Requisiti di ordine generale:

- iscrizione alla C.C.I.A.A.- Registro delle Imprese ovvero nel Registro professionale dello Stato residenza delle imprese aventi sede in uno Stato dell'Unione Europea, per attività compatibili con la natura del servizio oggetto del presente capitolato;
- assenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare di cui all'art. 80 del D. Lgs 50/2016.

Requisiti di capacità tecnico-professionale:

- esperienza maturata negli ultimi tre anni anteriori alla data di indizione del bando (anni



scolastici 2019/2020-2020/2021-2021/2022) nell'espletamento di servizi oggetto della presente gara, per conto di enti pubblici per un importo complessivo annuo non inferiore all'importo annuo posto a base di gara;

- possesso della certificazione UNI EN ISO 14001 (certificazione sistema di qualificazione ambientale)
- Possesso delle autorizzazioni sanitarie ai sensi della Legge 283/1962 e s.mi.;
- Possesso di un piano autocontrollo ai sensi del D. Lgs 155/97 reg. CE 852/2004;
- Proprietà o disponibilità o impegno a reperire, per tutta la durata del contratto, di un centro cottura che risponda alle garanzie richieste all'art. 17 comma 8 del Capitolato d'appalto. L'effettiva disponibilità del centro cottura alternativo deve essere dimostrato dalla ditta appaltatrice prima della sottoscrizione del contratto.

Requisiti di capacità economica e finanziaria:

- fatturato globale annuo dell'impresa negli ultimi tre anni anteriori alla pubblicazione del bando (2019-2020-2021) di importo non inferiore all'importo annuo posto a base di gara (in caso di RTI la somma dei requisiti del raggruppamento deve essere almeno pari a quella richiesta per l'impresa singola. La capogruppo deve possedere il requisito nella misura minima del 40%;
- solidità economica dimostrata da almeno due dichiarazioni bancarie di affidabilità (in caso di RTI tali referenze dovranno essere prodotte da ciascuna impresa associata).

Obbligo di sopralluogo: è obbligatorio per le ditte concorrenti, a pena di esclusione, effettuare il sopralluogo presso i locali dove deve eseguirsi il servizio, previo appuntamento da fissare via mail con il referente dell'Ufficio Scuola del Comune di Torrice: Il Responsabile di Settore rilascerà apposita attestazione che la ditta concorrente allegnerà ai documenti di gara. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante dell'impresa o da suo incaricato munito di delega. Si precisa che l'incaricato da un'impresa non potrà eseguire il sopralluogo per altre imprese. In caso di A.T.I., il sopralluogo potrà essere effettuato da una delle imprese del raggruppamento.

Quanto alla lettera b) documenti inerenti alla sicurezza di cui al D. Lgs N. 81/2008 per rischi da interferenza- D.U.V.R.I.

Presso le strutture comunali che ospitano i locali cucina/refezione destinati al servizio sono stati individuati rischi interferenziali, ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008, descritti nel D.U.V.R.I allegato.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze non soggetto a ribasso è determinato in € 0,015 a pasto.

Quanto alla lettera c) e d) calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi e prospetto economico

L'importo complessivo dell'appalto, relativo al periodo dal 27 dicembre 2022 al 31 luglio 2025, è definito in via presuntiva in € 1.435.354,69 (diconsi euro unmilionequattrocentotrentacinquemilatrecentocinquantaquattro/69) I.V.A esclusa, di cui € 3.705,74 (diconsi euro tremilasettentocinque/74) I.V.A esclusa di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta e complessivamente in € 2.533.444,69 (diconsi duemilioni cinquecentotrentatremilaquattrocentoquarantaquattro/69) di cui € 6.540,73 (diconsi seimilacinquecentoquaranta/73) I.V.A esclusa di oneri per la sicurezza in ipotesi di rinnovo per ulteriori due anni che con l'applicazione di eventuale proroga tecnica, calcolata per un massimo



di sei mesi, è rideterminato in € € 2.801.959,65 IVA esclusa di cui € 7.233,97 IVA di legge esclusa di oneri di sicurezza.

L'importo annuale dell'appalto, stimato su un numero complessivo annuo di pasti indicativamente pari a 94.500, ascende ad € 547.627,50 al netto dell'IVA, oltre ad oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, pari ad € 1417,50 al netto dell'IVA

Il costo per il pasto a base di gara è unico per Nidi, scuola Infanzia, scuole Primarie, Scuola Secondaria di primo grado, centri educativi (compresi adulti autorizzati operanti in tali strutture) e riferito all'utenza intera, indipendentemente dalla cucina di preparazione.

A base di gara viene posto il prezzo unitario del singolo pasto (inteso come insieme di pranzo, spuntino, merenda e acqua ove prevista), pari a € 5,795 al netto di IVA (4%) e al netto degli oneri di sicurezza pari a € 0,015 non soggetti a ribasso.

Per quanto concerne la determinazione del costo unitario del pasto messo a base di gare si è tenuto conto del costo del personale, delle derrate e del materiale necessario alla gestione dell'appalto, delle spese generali di organizzazione e di svolgimento dei servizi, dell'ammortamento, dei costi di sicurezza, oltre all'utile di impresa.

Costi annui considerati:

personale: € 221.413,50,00

costo delle derrate e del materiale a perdere: € 217.728,00

manutenzione, sicurezza e spese generali: € 65.866,50

utile di impresa: 43.848,00

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D. Lgs 50/2016 l'importo posto a base di gara comprende i costi di 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 desunti dalla tabella ministeriale "Costo orario del lavoro per dipendenti da aziende in settore turismo-comparto pubblici esercizi "ristorazione collettiva" della provincia di Parma (dicembre 2021).

Quadro economico

QUADRO ECONOMICO		
PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, DEL NIDO DI INFANZIA, CENTRO DIURNO ESTIVO E CENTRO POMERIDIANO EXTRASCOLASTICO DI TORRILE (per il periodo dal 27.12.2022 al 31.07.2025 con opzione di rinnovo dal 01.08.2025 al 31.07.2027)		
BASE D'ASTA PER IL PERIODO DAL 27 dicembre 2022 al 31 luglio 2025		
DESCRIZIONE		



Importo corrispettivo del servizio al netto di IVA dal 27 dicembre 2022 al 31 luglio 2025	1.431.648,95	
importo oneri di sicurezza per rischi interferenza di al netto di IVA	3.705,74	
TOTALE A BASE D'ASTA PERIODO 27.12.2022 AL 31.07.2025		€ 1.435.354,69
IVA al 4%	57.414,19	
spese amministrative gara e contributo ANAC	3.100,00	
incentivi per le funzioni tecniche ex art. 113 del D.Lgs 50/2016)	17.224,26	
A) Totale periodo dal 27 dicembre 2022 al 31 luglio 2027		€ 1.513.093,14
BASE D'ASTA PER IL PERIODO DAL 1°agosto 2025 al 31 luglio 2027 (opzione rinnovo)		
Importo corrispettivo del servizio al netto di IVA per eventuale rinnovo dal 1° agosto 2025 al 31 luglio 2027	€ 1.095.255,00	
importo oneri di sicurezza per rischi interferenza di al netto di IVA	€ 2.835,00	
TOTALE A BASE D'ASTA PERIODO 01.08.2025 AL 31.07.2027		€ 1.098.090,00
IVA al 5%	€ 43.923,60	
B) Valore appalto eventuale rinnovo dal 1° agosto 2025 al 31 luglio 2027		€ 1.142.013,60
TOTALE QUADRO ECONOMICO (A+B)		€ 2.655.106,74
PROROGA TECNICA 6 MESI (eventuale)		



Importo corrispettivo del servizio al netto di iva eventuale proroga tecnica 6 mesi	€ 267.821,72	
importo oneri di sicurezza per rischi interferenza di al netto di IVA	€ 693,24	
		€ 268.514,96
iva al 5%	€ 10.740,60	
TOTALE VALORE PROROGA TECNICA		€ 279.255,56
C) VALORE COMPLESSIVO APPALTO COMPENSIVO DI RINNOVO E PROROGA TECNICA (A+B+C)		€ 2.934.362,30

L'imputazione della somma lorda complessivamente stimata, ad esclusione della proroga tecnica avrà luogo sugli stanziamenti di bilancio di previsione ai capitoli corrispondenti della mensa scolastica, del servizio Nido d'infanzia, Centro pomeridiano extrascolastico e centro estivo dei vari esercizi di bilancio per la durata del contratto.

Con tale corrispettivo si intendono interamente compensati dal Comune di Torrile tutti i servizi, le spese amministrative e le prestazioni rese per la perfetta esecuzione dei servizi oggetto del presente appalto, nel rispetto di quanto disposto dal capitolato d'oneri.

Quanto alla lettera e) capitolato d'appalto:

Il capitolato speciale descrittivo e prestazionale (Allegato B) è parte integrante e sostanziale della delibera di Giunta Comunale "Linee di indirizzo per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, del Nido d'Infanzia, centro diurno estivo e centro pomeridiano extrascolastico di Torrile per il periodo dal 27 dicembre 2022 al 31 luglio 2025".

Il Responsabile del Settore
Servizi alla Persona
Dott.ssa Antonella Monti
*Documento firmato digitalmente
ai sensi del D. Lgs 82/2005 e s.m*