



COMUNE DI SISSA TRECASALI

PROVINCIA DI PARMA

APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, ALL'INTERNO DEL NIDO D'INFANZIA COMUNALE, DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE E DELLE SCUOLE PRIMARIE DI SISSA TRECASALI.

PROGETTO DI SERVIZIO

Il presente documento istruttorio finalizzato al nuovo appalto del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Sissa Trecasali viene redatto ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15 del D. Lgs. 50/2016 e contempla:

- a. relazione tecnico-illustrativa del servizio;
- b. indicazione e disposizioni in materia di sicurezza
- c. prospettazione del calcolo complessivo della spesa preventivata
- d. indirizzi in ordine ai criteri di selezione
- e. capitolato speciale descrittivo e prestazionale con relativi allegati.

a. Relazione tecnico illustrativa del servizio

Breve descrizione del contesto in cui è inserito il servizio

Sul territorio del Comune di Sissa Trecasali, come originatosi l'1.1.2014 dalla fusione dei preesistenti Comuni di Sissa e di Trecasali, il servizio di ristorazione scolastica risulta affidato in appalto dalla fine degli anni '90, dai disciolti Comuni, con destinazione specifica di locali a centro cottura per la preparazione dei pasti e la loro distribuzione.

Nel territorio ex Sissa esiste una cucina, adiacente alla scuola dell'infanzia, per il servizio diretto alla stessa scuola dell'infanzia e nido, e per il trasporto dei pasti ivi preparati al terminale della scuola primaria (a 100 metri);

Nel territorio ex Trecasali la cucina è collocata all'interno della sede della scuola secondaria di primo grado, per la distribuzione diretta agli alunni della secondaria e delle primarie, per il trasporto dei pasti ivi preparati alla materna e al nido d'infanzia (a 900 metri circa). L'appalto comprenderà pertanto i servizi di fornitura delle materie prime, trasformazione delle materie prime secondo i menu' predisposti dall'Ente, il confezionamento dei pasti, la formazione delle porzioni, l'approntamento dei carrelli, l'approntamento per il trasporto verso i terminali di distribuzione, laddove previsti, la pulizia e la sanificazione dei locali, il lavaggio delle stoviglie.

Attualmente il servizio viene gestito in appalto da un 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 D. Lgs. 50/2016.

Il gestore uscente del servizio è la DITTA CAMST Soc. Coop. a R.L. con sede legale in Villanova di Castenaso (BO), via Tosarelli n. 318.

Il contratto d'appalto attualmente in corso con il gestore uscente, giungerà a scadenza in data 31.08.2021.

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

I criteri di fondo del capitolato di gara sono i seguenti:

- allargamento, per le materie prime, di richiesta prodotti DOP/ IGP, con riferimento alla frutta
- conferma dell'utilizzo di prodotti biologici quali pasta/riso/orzo/farro/latte/yogurth;
- registro degli scarti alimentari per entrambe le cucine.

Costituiranno punteggio premiale 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.

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

Il servizio di mensa scolastica comprende anche la preparazione dei pasti per i centri estivi, comunque denominati, per le attività didattiche supportate dall'Amministrazione comunale (esempio studio assistito e progetto banda musicale, presso la scuola secondaria di primo grado), ed eventualmente per i dipendenti comunali.

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 25/07/2011 – 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 ministeriale 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 2108
- garantire l'applicazione di clausole di sostenibilità sociale ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale già impiegato nel servizio.

Motivazione affidamento dell'appalto fuori convenzione intercent ER e procedura di gara

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 peculiari 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 indicazione di procedura aperta, sopra soglia comunitaria, in relazione all'importo stimato dell'appalto, come di seguito specificato, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 (Codice dei Contratti pubblici).

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

Col D. Lgs n. 56 del 2017 è stato introdotto all'art. 95 il comma 10-bis che, al fine di assicurare l'effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, obbliga a valorizzare gli elementi qualitativi dell'offerta, imponendo un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30%.

Durata dell'appalto

Il presente appalto ha durata triennale a decorrere dal 01.09.2021 e quindi sino al 31.08.2024.

Sono esclusi rinnovo e proroga taciti del contratto.

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

Le date specifiche di inizio/termine del servizio verranno comunque comunicate alla ditta aggiudicataria dal servizio comunale competente, in relazione al calendario scolastico ufficializzato dall'Istituto Comprensivo e al calendario educativo del servizio di nido d'infanzia fissato dall'Amministrazione comunale.

Ove ricorrano i presupposti di legge, l'Amministrazione contraente si riserva la facoltà, qualora lo ritenga opportuno e conveniente, di rinnovare per n. 3 (tre) anni e quindi fino al 31.08.2027, il contratto di appalto, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche.

Attività principali 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 in località Sissa e c/o l'unità in località Trecasali), delle attrezzature, delle utensilerie e degli strumenti vari utilizzati per la refezione dei nidi comunali, delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie, della scuola secondaria di primo grado, ed eventualmente anche per altre realtà, gestite in autonomia, dovessero essere istituite in futuro dal Comune di Sissa Trecasali; 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 di Viale Costituzione in Sissa e presso la cucina della Scuola Secondaria di primo grado in Trecasali, delle materie prime per la preparazione dei menù, e il confezionamento dei pasti (secondo le caratteristiche in allegato al presente capitolato), nonché la formazione delle porzioni; si precisa che :
 - la cucina in località Sissa, Viale Costituzione, è collocata in modo da servire direttamente le utenze del nido d'infanzia comunale e della scuola dell'infanzia statale, in quanto adiacenti, mentre per il terminale della scuola primaria (sprovvisto di cucina interna) i pasti devono esservi trasportati, dalla cucina di Viale Costituzione alla scuola sita in via Marconi;
 - la cucina in località Trecasali, presso la Scuola Secondaria, è collocata in modo da servire direttamente le utenze della scuola secondaria e delle primarie di Trecasali e Ronco Campo Canneto, in quanto tali alunni sono serviti direttamente nei locali della secondaria, mentre per il terminale della scuola dell'infanzia/nido d'infanzia i pasti devono esservi trasportati, dalla cucina della Scuola Secondaria all'edificio della scuola dell'infanzia e nido d'infanzia sito in Via XI Febbraio n.15;

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 (sulla base del servizio svolto nell'anno solare 2019, e sulla base delle iscrizioni previste per l'anno scolastico 2021/2022 di seguito indicati:

PLESSI UBICATI IN SISSA

STRUTTURA	SETTIMANE DI ROGAZIONE DEL SERVIZIO	N° SEZIONI	N° UTENTI	N°MEDIO PASTI/ANNO	SISTEMA DI PRENOTAZIONE DEI PASTI*
NIDO D'INFANZIA	40	2	24 bambini +3 adulti	3.360	direttamente dalle singole scuole entro le ore 9.00 del giorno di fruizione del pasto.
SCUOLA DELL'INFANZIA	34	4	93 bambini +13 adulti	15648	direttamente dalle singole scuole entro le ore 9.00 del giorno di fruizione del pasto
SCUOLA PRIMARIA	30	9	193 bambini + 9 adulti	10962	direttamente dalle singole scuole entro le ore 9.00 del giorno di fruizione del pasto

PLESSI UBICATI IN TRECASALI

STRUTTURA	CALENDARIO EROGAZIONE SERVIZIO E ORARI INDICATIVI	N° SEZIONI	N° UTENTI	N°MEDIO PASTI/ANNO	SISTEMA DI PRENOTAZIONE DEI PASTI*
NIDO D'INFANZIA	40	2	24 bambini +3 adulti	3360	direttamente dalle singole scuole entro le ore 9.00 del giorno di fruizione del pasto
SCUOLA DELL'INFANZIA	34	3	63 bambini +11 adulti	10973	direttamente dalle singole scuole entro le ore 9.00 del giorno di fruizione del pasto
SCUOLA PRIMARIA	30	9	153 bambini + 8 adulti	9660	direttamente dalle singole scuole entro le ore 9.00 del giorno di fruizione del pasto
SCUOLA SECONDARIA	30	12	215 bambini + 10 adulti	6450	singole scuole entro le ore 9.00 del giorno di fruizione del pasto

* Per quanto riguarda nidi e scuole d'infanzia, l'ordinazione dovrà comprendere anche il numero di Merende mattutine (momento frutta) e di merende pomeridiane richieste

TOTALE PATI ANNUI PRESUNTI: 60.713

Estensioni del servizio alle stesse condizioni e allo stesso prezzo previsto per il periodo scolastico:

- ulteriori iniziative di tipo educativo, qualora attivate nel corso dell'anno scolastico o nei mesi estivi; (**pasto presunti centri estivi – dopo scuola -studio assistito 4.500 annui**)
- mensa al personale comunale, nelle giornate di rientro, (martedì e giovedì) per un numero di **pasti presunto annuo di pari a 800;**

TOTALE PASTI PRESUNTI ESTENSIONE SERVIZIO: 5.300

Il quantitativo dei pasti annui ha valore indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. 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 interessate all'appalto.

b. Indicazione e disposizioni in materia di sicurezza

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze non soggetto a ribasso è determinato in € 0,007/pasto.

c. Prospettazione del calcolo complessiva della spesa preventivata

Il numero complessivo annuo di pasti stimati è pari a n. 66.013.

L'Importo per ogni singolo pasto da somministrare, posto a base d'asta viene stabilito in € 5,38, per un importo totale annuo di € 354.974,46, così definito:

costi che compongono il prezzo posto a base di gara per ogni singolo pasto	incidenza	Singoli costi €/pasto\	Costo annuo tenuto conto di un fabbisogno stimato di pasti
Costo della manodopera	40,38	€ 2,17137064	€ 143.338,69
Costo delle derrate e del materiale di pulizia	38,50%	€ 2,07027661	€ 136.665,17
Manutenzioni, oneri per la sicurezza e spese generali	1312%	€ 0,705507249	€ 46.572,65
Utile	8,00%	€ 0,430187387	€ 28.397,96
Costo annuo			€ 354.974,46
Costo a pasto		€ 5,37734189 arrotondato 5,38	Euro 5,38 x n pasti 66013 = Euro 355.149,94 costo annuo

Costi manodopera

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D. Lgs. 50/2016 l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha individuato in via (meramente) presuntiva, sulla base di una stima indicativa dell'entità di manodopera ipotizzata come adeguata per l'espletamento del servizio e dei costi orari desunti dalla tabella ministeriale "Costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende del settore turismo-comparto pubblici esercizi "ristorazione collettiva" della provincia di Parma, avuto presente l'aumento medio salariale in vigore dal 01.11.2021, in virtù del rinnovo CCNL del 08/02/2018.

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

Oggetto del lotto unico	Base annua (al netto di IVA)	Valore del triennio di durata iniziale del contratto	Valore eventuale rinnovo	Proroga eventuale di n. 6 mesi	Valore massimo stimato dell'appalto (al netto di IVA)
Servizio di ristorazione scolastica	€ 355.149,94	€ 1.065.449,82	€ 1.065.449,82	€ 177.574,97	€ 2.308.474,61 oltre Euro 3.003,59 per oneri di sicurezza

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

A) SOMME A BASE DI GARA		
Importo corrispettivo dei servizi (al netto di IVA)	€ 2.308.474,61	
Importo oneri di sicurezza per rischi di interferenza	€ 3.003,59	
<i>totale a base di gara</i>		€ 2.311.478,20
A) SOMME A DISPOSIZIONE		
IVA 4%	€ 92.459,13	
Spese per commissione gara	€ 2.500,00	
Contributo AVCP	€ 600,00	
Incentivo di progettazione (1,5%)	€ 31.963,49	
<i>totale somme a disposizione</i>		€ 127.522,62
TOTALE COMPLESSIVO	€ 2.439.000,82	

d. Criteri di selezione

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

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

	<i>punteggio massimo</i>
OFFERTA TECNICA	85
OFFERTA ECONOMICA	15
TOTALE	100

I criteri base su cui si sviluppa la valutazione qualitativa (offerta tecnica) sono i seguenti:

- Qualità e provenienza dei prodotti impiegati;
- Organizzazione e gestione del servizio, incluse le pulizie e le manutenzioni ordinarie e la gestione delle emergenze;
- Formazione e organizzazione del personale

L'Amministrazione inoltre individua i seguenti **criteri premianti**, ai fini del recepimento delle disposizioni e dei criteri individuati dal punto 4.2 dell'Allegato I al D.M. 25/07/2011 e dal punto 4 dell'Allegato 1 al D.M. 18 dicembre 2017:

1. La percentuale di utilizzo di alimenti biologici prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio, al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dal servizio di refezione scolastica. L'area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 70 km terrestri.
2. Utilizzo di ulteriori prodotti DOP/IGP o biologici oltre quelli previsti in capitolato.
3. Utilizzo di contenitori ricaricabili per detersivi nell'ottica di un consumo consapevole e della sostenibilità ambientale
4. L'impegno a recuperare i prodotti non somministrati e pasti preparati ma non distribuiti a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in conformità alla legge 155 del 2003 (legge del Buon Samaritano), alla legge n. 147/2013 e alla Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 367/2014.
5. La formulazione di:

a. un piano di informazione agli Utenti, che indichi chiaramente: 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, art. 5.3.8 al PANGPP, GU 21.9.2011) *relativamente a:*

- 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;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

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.

c. proposte informative mirate alla valorizzazione del patrimonio gastronomico legato al territorio secondo aspetti culturali, identità locali e metodi produttivi.

e. capitolato speciale descrittivo e prestazionale con relativi allegati

Nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale allegato al presente documento quale parte integrante e sostanziale (e nei suoi allegati) sono previste tutte le caratteristiche tecniche e le modalità di svolgimento del servizio.

Il Responsabile Unico del Procedimento
(Dott. Gianluca Diemmi)