

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 E SECONDARIE DI PRIMO GRADO DI BEDONIA E SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI ALBARETO.

PROGETTO DI SERVIZIO

Il presente documento istruttorio finalizzato al nuovo appalto del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Bedonia i 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.

Fra i Comuni di Bedonia e Albareto è già stata stipulata apposita Convenzione per lo svolgimento di gare d'appalto per la gestione dei servizi di refezione scolastica. Periodo: settembre 2019 – giugno 2021;

I Comuni hanno inteso approvare nuovamente apposita convenzione per la gestione del presente appalto e relativo contratto con scadenza 31.8.2024 ed hanno individuato quale comune capofila il Comune di Bedonia.

Sul territorio del Comune di Bedonia esiste una cucina collocata all'interno della sede della scuola primaria per il servizio diretto alla stessa scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune di Bedonia, per il trasporto dei pasti ivi preparati al terminale del nido dell'infanzia comunale e della scuola dell'infanzia del Comune di Bedonia e della scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune di Albareto.

L'appalto comprenderà pertanto i servizi di fornitura delle materie prime, trasformazione delle materie prime secondo i menù predisposti dal Comune di Bedonia ed approvati dal SIAN, il confezionamento dei pasti presso la cucina del Comune di Bedonia, la formazione delle porzioni, l'approntamento dei carrelli, l'approntamento per il trasporto verso i terminali di distribuzione, laddove previsto, la distribuzione dei pasti nei refettori, la pulizia e la sanificazione dei locali, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature.

Attualmente il servizio viene gestito in appalto da un operatore selezionato sul mercato mediante gara ad evidenza pubblica, ai sensi della vigente normativa in tema di appalti pubblici di cui 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 15.04-2022.

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 biologici, con riferimento al pane alla carne ai prodotti lattiero caseari, prodotti della pesca, succhi di frutta e frutta
- conferma dell'utilizzo di prodotti biologici quali pasta/riso/orzo/farro/latte/yogurth;
- registro degli scarti alimentari

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 detergenti 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 del Comune di Bedonia comunque denominati, per le attività didattiche supportate dall'Amministrazione comunale di Bedonia (esempio merende per i servizi di tempo prolungato).

Finalità e obiettivi

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 10/03/2020 – Allegato 1; 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 16 aprile 2018;

- ☐ 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 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.

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 a decorrere dal 16.04.2022 e quindi sino al 31.08.2024.

Ove ricorrano i presupposti di legge, l'Amministrazione contraente si riserva la facoltà qualora lo ritenga opportuno e conveniente, di rinnovare per numero due (2) anni e quindi fino al 31 agosto 2026, il contratto di appalto, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche (art. 35 c. 4 del Codice). La facoltà di cui sopra sarà esercitata sulla base di una valutazione discrezionale delle Amministrazioni Comunali, ponderata in relazione alla convenienza economica ed alla capacità e professionalità dimostrate dall'impresa appaltatrice nel corso dell'esecuzione del contratto.

L'eventuale rinnovo e proroga tecnica del contratto potranno essere circoscritti al solo Comune capofila (Bedonia).

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

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 Bedonia e refettori presenti presso i plessi di Albareto e Bedonia), 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 dei Comuni di Bedonia e Albareto; 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 nella sede di Bedonia – Via Serpaglio, 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 per il servizio diretto alla stessa scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune di Bedonia, per il trasporto dei pasti ivi preparati al terminale del nido dell'infanzia e alla scuola dell'infanzia del Comune di Bedonia e scuola primaria e secondaria di primo grado del Comune di Albareto;

☐ l'allestimento dei tavoli dei refettori presenti nei diversi plessi scolastici, distribuzione e scodellamento dei pasti (ad esclusione del Nido d'Infanzia), lo sbarazzo e pulizia dei locali cucina, refettori e locali vari adibiti al servizio;

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 scolastico 2020/2021 di seguito indicati:

STRUTTURA	NUMERO DI PASTI ANNUALI	TURNI
Nido d'Infanzia di Bedonia	2660	Dal lunedì al venerdì secondo il calendario stabilito

		dall'amministrazione comunale (attualmente aperto dodici mesi anno esclusa ultima settimana di agosto)
Scuola dell'Infanzia di Bedonia (utenti più insegnanti)	5197 + 670	Dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico
Scuola Primaria di Bedonia (alunni più insegnanti)	14445 + 1098	Lunedì Martedì Mercoledì Venerdì secondo il calendario scolastico
Scuola Secondaria primo grado di Bedonia (alunni più insegnanti)	4949+213	Lunedì/mercoledì e venerdì secondo il calendario scolastico
Centro Estivo di Bedonia (qualora venga attivato il servizio verrà svolto nel periodo 01.07.2022-15.08.2022)	1050	Dal lunedì al venerdì secondo il calendario stabilito all'amministrazione comunale
Merende nido infanzia pomeridiane/centro estivo e servizio prolungato	4000	
Numero complessivo di pasti/anno	30282	
Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado di Albareto	4000	Il lunedì ed il mercoledì secondo il calendario scolastico
Numero complessivo di pasti/anno	4000	

Per quanto riguarda nidi, l'ordinazione dovrà comprendere anche il numero di merende pomeridiane richieste

TOTALE PASTI ANNUI PRESUNTI:
BEDONIA 30282+4000 merende
ALBARETO 4000

Il quantitativo dei pasti annui ha valore indicativo e non costituisce impegno per le Amministrazioni Comunali. Le Amministrazioni si riservano 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 € 800 a corpo/anno.

c. Prospettazione del calcolo complessiva della spesa preventivata

Il numero complessivo annuo di pasti stimati è pari a n. 34282 ANNUI + 4000 merende

L'Importo per ogni singolo pasto da somministrare, posto a base d'asta viene stabilito in € 5,50 per il Comune di Bedonia, per un importo totale annuo di € 166.551,00 ed 0,50 per le merende da fornire al Comune di Bedonia per l'importo massimo di € 2.000,00 e in euro 5,90 per il Comune di Albareto per un importo totale annuo di € 23.600,00, per un importo totale annuo di € 192.151,00 così definito.

Si fa presente che 0,40 € di differenza per costo del pasto da fornire al Comune di Albareto è relativo ai costi di trasporto per un totale di € 1.600,00/anno.

Costi che compongono il prezzo complessivo posto a base di gara	Incidenza	Costo annuo tenuto conto di un fabbisogno stimato di pasti
Costo manodopera	31,55%	€ 60.600,00
Costo delle derrate e materiali pulizia	45,77%	€ 87.947,50
Manutenzioni oneri della sicurezza e spese generali	14,68%	€ 28.231,52
Utile	8%	€ 15.372,08
Costo annuo	100%	€ 192.151,00

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 01.12.2021, in virtù del rinnovo CCNL del 08/02/2018.

Il valore complessivo presunto dell'appalto (comprensivo della durata iniziale, rinnovo e proroga per 12 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 periodo di durata iniziale del contratto (dal 15.04.2022 al 31.08.2024)	Valore eventuale rinnovo	Proroga eventuale di n. 12 mesi	Valore massimo stimato dell'appalto (al netto di IVA)
Servizio di ristorazione scolastica	192.151,00	423.688,43	384.302,00	192.151,00	1.000.141,43 di cui oneri sicurezza 4.800,00

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) € 1.000.141,43

Importo oneri di sicurezza per rischi di interferenza € 4.800,00

totale a base di gara € 995.341,43

A) SOMME A DISPOSIZIONE

IVA 4% € 40.005,66

Spese per commissione gara € 2.500,00

Contributo AVCP € 600,00

Incentivo di progettazione (1,5%) € 6.000,00

totale somme a disposizione € 49.105,66

TOTALE COMPLESSIVO € 1.049.247,09

d. Criteri di selezione

L'Amministrazione Comunale capofila Bedonia 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

: *punteggio massimo*

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 alla lettera C) punto b) dell'Allegato di cui al D.M. 10/03/2020 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, D.M. 10 MARZO 2020, GU 04.04.2020) *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
(Gedda Ing. Alberto)