

PROGETTO APPALTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – MENSA BIOLOGICA - DEL COMUNE DI CASTELNUOVO MAGRA PER QUATTRO ANNI SCOLASTICI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA AI SENSI DELL'ART.23, COMMA 15 del D.Lgs. 50/2016

Premessa:

Il servizio di refezione scolastica, quale servizio a domanda individuale, viene garantito dall'Amministrazione Comunale nell'ambito delle proprie funzioni amministrative, agli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado, in attuazione del diritto allo studio.

Il servizio di mensa scolastica è un servizio considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. E' inoltre considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni.

Il Comune di Castelnuovo Magra ha da tempo scelto di affidare la fornitura del servizio ad una Ditta specializzata selezionata tramite procedura d'appalto ad evidenza pubblica.

Con Determinazione Dirigenziale n. 310 del 30.10.2015 è stata aggiudicato il servizio di refezione scolastica, a seguito di gara, per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado per il sessennio degli anni scolastici 2015/2021 alla Coop Italiana di Ristorazione s.c. – C.I.R. Food con sede in Reggio Emilia, Via Nobel 19 il servizio di refezione scolastica;

Alla scadenza del contratto, con Deliberazione di Giunta Comunale n. 104 del 30.10.2020, a seguito di sospensione del servizio scolastico a causa dell'emergenza sanitaria da Covid – 19, è stato indicato il nuovo termine contrattuale al 30.06.2022.

Il servizio offerto dalla ditta sopra indicata ha per oggetto l'erogazione del servizio completo in tutte le fasi:

- Approvvigionamento delle materie prime
- Preparazione pasti
- Confezionamento
- Trasporto in legume fresco - caldo
- Somministrazione
- Riassetto refettori, lavaggio stoviglie e pulizie dei locali

La normativa e le linee guida da applicare per la ristorazione scolastica sono le seguenti:

- Legge Regionale 8 giugno 2006, n. 15 "Norme ed interventi in materia di diritto all'istruzione e alla formazione" prevede che i Comuni, nell'ambito delle funzioni loro assegnate, forniscano il servizio di ristorazione scolastica.
- Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica approvate con DGR n. 333/2015;

- Linee di indirizzo nazionali per la Ristorazione Scolastica Conferenza Unificata Provvedimento 29/04/2010 rep. N. 2/CU

1. Relazione tecnico illustrativa

L'appalto è un appalto di servizi come indicato dal Decreto Legislativo n. 50/2016.

L'Amministrazione Comunale intende qualificare la propria mensa scolastica come "MENSA SCOLASTICA BIOLOGICA" ai sensi del Decreto n. 14771 del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e il Ministro della Salute.

Durante tutta la durata del contratto, la mensa scolastica dovrà poter essere qualificata biologica e tale da consentire al Comune di Castelnuovo Magra di utilizzarne il marchio, pertanto l'appaltatore dovrà garantire che la mensa scolastica rispetti tutti i requisiti e le specifiche tecniche di cui all'allegato 1 "Percentuali minime, requisiti e specifiche tecniche della mensa scolastica biologica" del predetto Decreto.

Il servizio oggetto dell'appalto, dovrà essere erogato secondo le specifiche tecniche contenute nel capitolato e dovrà essere comprensivo di:

- Progettazione del servizio;
- Selezione e valutazione dei prodotti;
- Selezione e valutazione dei fornitori;
- Approvvigionamento dei prodotti alimentari e non alimentari;
- Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari;
- Preparazione pasti;
- Confezionamento pasti;
- Trasporto e consegna pasti;
- Pulizia e sanificazione degli ambienti e attrezzature;
- Somministrazione di pasti;
- Lavaggio stoviglie.

2. Fruitore del Servizio

Fruitore del servizio sono gli alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia e Primaria, la Scuola Secondaria di 1° grado, gli educatori ed insegnanti, il personale scolastico avente diritto e ad eventuali nuove utenze richieste e/o autorizzate dalla S.A.

Il volume annuo stimato di produzione, trasporto e distribuzione, tenuto conto della media dei pasti prodotti durante l'appalto in corso, è di 55.000 pasti.

3. Durata

L'esperienza pregressa dimostra che la durata ottimale degli appalti per il servizio di ristorazione scolastica risulta essere pluriennale al fine di integrare il servizio con il contesto territoriale e incentivare l'investimento da parte delle imprese del settore con proposte di miglioramento.

Per questo si ritiene di fissare in 4 (quattro) anni la durata dell'appalto con la possibilità di rinnovo di n. 1 (uno) anno.

4. Valore dell'appalto

L'importo presunto a base d'appalto per la durata di 4 (quattro) anni è pari ad € 1.111.000,00, oltreoneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad €2.200,00 e oltre IVA, in particolare:

EUR 1.111.000,00	Relativamente all'importo a base d'asta per n. 4 (quattro) anni di durata dell'appalto
EUR 2.200,00	Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per n. 4 (quattro) anni di durata dell'appalto
EUR 277.750,00	Relativamente all'esercizio dell'opzione di rinnovo di n. 1 (uno) anni
EUR 550,00	Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per n. 1(uno) anni di rinnovo

Il valore a base d'asta è stato calcolato considerando il numero presunti di n. 55.000 pasti annui.

Ai fini del ribasso sull'offerta presentata dagli operatori economici partecipanti, si evidenzia che, tenuto conto del livello di inquadramento del personale e delle ore di servizio prestate nell'appalto in corso, l'incidenza del costo della manodopera sul costo del singolo pasto è pari a 38% del costo dello stesso.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di aumentare o ridurre il servizio in oggetto nei limiti del 20% (ventipercento) dell'importo aggiudicato, ai medesimi prezzi e condizioni contrattuali.

La spesa del servizio è finanziata con fondi propri del Bilancio. La rivalutazione ISTAT del Prezzo contrattuale annuale partirà dal secondo anno d'appalto.

Parte della spesa sarà coperta con gli introiti ottenuti dai versamenti effettuati dalle famiglie che usufruiranno del servizio refezione scolastica. Le tariffe da applicarsi saranno stabilite dalla Giunta Comunale.

5. Requisiti di partecipazione e criteri di aggiudicazione

Requisiti generali di partecipazione

Possono partecipare alla presente procedura tutti gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, di cui all'art. 45 del Codice, previa osservanza degli artt. 47 e 48 del Codice dei contratti, dotati dei requisiti di idoneità professionale e delle necessarie capacità economiche, finanziarie, tecniche e professionali che, alla data di scadenza per la presentazione delle offerte fissata nel presente bando, risultino in possesso dei requisiti richiesti dal presente capitolato.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice. Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice. Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165. Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. black list di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, pena l'esclusione dalla gara, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010 n. 78 conv. in l. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.

Requisiti speciali di partecipazione

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti.

I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono considerate inammissibili le offerte che non hanno la qualificazione necessaria richiesta dal presente capitolato.

I concorrenti devono inoltre essere in possesso delle Certificazioni ISO 9001, 14000 e 22000.

Requisiti di idoneità professionale

Iscrizione nel registro delle imprese (CCIAA) tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara. Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3, del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Requisiti di capacità economica e finanziaria

Al fine di comprovare la capacità economico-finanziaria del concorrente, ai sensi dell'art. 83, comma 2, e dell'Allegato XVII, Parte 1, lettere a) e c), del Codice, a pena di esclusione, è richiesta la presentazione in sede di gara:

- di almeno due idonee referenze bancarie, in originale, con le quali gli istituti bancari dichiarano che, in base alle informazioni in loro possesso, il concorrente è idoneo a far fronte agli impegni economici e finanziari derivanti dall'aggiudicazione dell'appalto in oggetto;
- la realizzazione negli ultimi 3 (tre) esercizi finanziari conclusi di un fatturato minimo annuo, nel settore di attività oggetto dell'appalto, di importo almeno pari ad **€ 800.000,00 = (ottocentomila/00)** oltre IVA come per legge.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

Esecuzione negli ultimi 5 anni dei seguenti servizi analoghi: servizio di ristorazione scolastica di importo minimo annuale pari a Euro 277.750,00 (€ diecentosettantasettesettecentocinquanta/00), oltre IVA come per legge.

Criteri di aggiudicazione

L'appalto si configura come appalto di Servizi di ristorazione scolastica alunni scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di I° grado.

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80 punti
Offerta economica	20 punti
TOTALE	100

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nell'allegata tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Ai sensi dell'art. 95 del Codice è prevista una soglia di sbarramento pari al 60% del punteggio attribuibile all'offerta tecnica, pari a quindi punti 48. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la Formula con interpolazione lineare.

6. Indicazioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza

Ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. n. 81/2008 si allega il DUVRI che prevede le misure di prevenzione e protezione e quantifica i costi da interferenza pari a zero.

7. Menù

L'Impresa dovrà predisporre, prima dell'inizio del servizio, un menù estivo ed uno invernale, redatto in base alle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" Conferenza Unificata Provvedimento 29/04/2010 rep. N. 2/CU e delle Linee di Indirizzo approvate da Regione Liguria con DGR n. 333/2015, preventivamente validato dalla ASL di competenza, articolato su 4 settimane, con il relativo ricettario corredato delle corrispettive grammature, nonché provvisto delle tabelle merceologiche relative alle derrate alimentari da utilizzare per il confezionamento dei pasti come indicato nel capitolato.

Per il calcolo dei valori nutrizionali dei singoli alimenti si fa riferimento alla Banca Dati di Composizione degli Alimenti INRAN ed alle relative "Tabelle di composizione degli alimenti".

Le derrate alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dal Decreto n. 14771 del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche".

I pasti dovranno essere preparati presso il Centro di cottura comunale.

8. Oneri a carico del Comune e dell'O.E.A.

Sono a carico del Comune:

- Fornitura elementi arredo e accessori per il Centro di Cottura comunale
- le spese per i consumi di acqua, gas, energia elettrica;
- il pagamento dei corrispettivi;

Sono a carico dell'O.E.A.:

- Approvvigionamento dei prodotti alimentari e non alimentari;
- Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari;
- Preparazione pasti;
- Confezionamento pasti;

- Trasporto e consegna pasti
- Manutenzione ordinaria su tutti gli arredi e le attrezzature utilizzati nel centro cottura e nei locali pertinenti del plesso scolastico.
- Pulizia, sanificazione e riordino di locali ed attrezzature.

In particolare l'impresa è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- centro cottura (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglieria ed utensileria;
- locali refettorio (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria, tovaglie ove non siano a perdere e quant'altro necessiti di intervento.

L'impresa dovrà mettere a disposizione della S.A. proprio personale dipendente per l'inserimento, attraverso l'utilizzo di appositi tablet o personal computer, nel software utilizzato dal l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune delle presenze giornaliere al servizio di ristorazione scolastica.

Costituiscono parti integranti del presente progetto i seguenti elaborati:

- Capitolato speciale di appalto e suoi allegati;
- Duvri.
- Tabella Offerta Tecnica

Per tutto quanto non espressamente citato si rinvia a quanto contenuto nel Capitolato speciale d'appalto.