



Allegato a) alla Determina

SERVIZIO DI CONFEZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI BIOLOGICI E MERENDA MATTUTINA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI MORUZZO 2023-2027

CPV 55524000-9.

CIG 9772563E18.

PROGETTO DI GESTIONE

**PROGETTO DEL SERVIZIO RESO AI SENSI
DELL'ART. 23 DEL CODICE DEI CONTRATTI
PUBBLICI (D.LGS. 50/2016 E S.M.I.)**



1. Introduzione

Il d.lgs. 18.04.2016, n. 50: “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 d'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 a lavori, servizi, e forniture” prevede che:

1. ai sensi dell'art. 23, comma 14, del d.lgs. 50/2016, la progettazione di servizi e forniture è articolata, di regola, in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti mediante propri dipendenti in servizio;
2. ai sensi dell'art. 23, comma 15, del d.lgs. 50/2016, per quanto riguarda gli appalti di servizi il progetto deve contenere:
 - a) la relazione tecnico - illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
 - b) il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
 - c) le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art. 26 comma 3 del d.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.;
 - d) il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;
 - e) il Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione 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.

Con deliberazione di Giunta comunale n. 106 del 29.12.2022 è stato approvato l'“Atto di indirizzo per l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica”.

2. Quanto alla relazione tecnico-illustrativa:

Il Comune, ai sensi della L.107/2015, del d.lgs. 63/2017 e della legge regionale 13/2018 eroga servizi, tra i quali rientra il servizio di ristorazione scolastica, per assicurare l'effettiva realizzazione del diritto allo studio degli alunni e delle alunne.

Questo Comune ha intenzione di continuare a garantire l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia e Primaria di Moruzzo che hanno adottato un orario scolastico che prevede l'attività scolastica pomeridiana.

Poiché il Comune non ha personale da dedicare all'espletamento del servizio, questo continuerà ad essere interamente erogato avvalendosi di ditta esterna specializzata. Attraverso l'appalto del servizio, ci si pone l'obiettivo di una gestione efficace ed efficiente. Resta a carico del Comune il ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

L'attuale appalto scadrà il prossimo 30.06.2023, per cui si rende necessario provvedere al nuovo affidamento.

L'affidamento della gestione di detto servizio, per le cui specifiche tecniche si rimanda al Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare, in conformità alle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” approvate dal Ministero della Salute con decreto 28.10.2021;
- sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente e nelle Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Autonoma FVG;
- educazione alimentare, in conformità alle “Linee Guida per l'Educazione Alimentare” – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
- ridotto impatto ambientale, in conformità ai Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10.03.2020, Criteri Ambientali



Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11.04.2008, ed aggiornato con Decreto 10.04.2013); al Decreto Interministeriale n. 14771 del 18.12.2017 (Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche); alla Legge regionale 08.08.2000, n. 15 (Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare);

- riduzione delle eccedenze, in conformità alle “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”, approvate in Conferenza Unificata il 19.04.2018;
- qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell’art. 142, comma 5-ter del Codice;
- tutela della salute, nel rispetto delle prescrizioni tecnico operative emanate dagli enti competenti (anche sopravvenute in costanza di rapporto, ad es. in relazione al contrasto dell’emergenza Covid-19).

Obiettivo e volontà primari del Comune rimangono quelli di garantire sempre standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale oltreché ridurre i tempi tra la produzione dei pasti e la loro somministrazione, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti e aumentare la fiducia da parte delle famiglie.

Le modalità organizzative previste per il nuovo affidamento, in continuità con il servizio attuale, prevedono che la ditta affidataria provvederà al confezionamento e distribuzione dei pasti biologici e della merenda mattutina, utilizzando i generi alimentari forniti dai genitori degli alunni tramite l’Associazione Onlus denominata “Mangiare sano per crescere sano APS” (iscritta al Registro regionale del volontariato al n. 881 con decreto n. 1491 del 20.04.2015, al Registro Associazioni di Promozione Sociale al n. 1549 con decreto n. 3521 del 29.12.2021 e al RUNTS dal 05.05.2022 n. rep. 30587), in accordo con il personale addetto alla preparazione.

Nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale allegato al presente progetto sono previste tutte le caratteristiche tecniche e le modalità di svolgimento del servizio.

3. Quanto alla disciplina della procedura

Relativamente alla disciplina della procedura si evidenzia che il servizio in parola trova specifica disciplina all’art. 144 del d.lgs. 50/2016 (codice CPV 55524000-9) rubricato “Servizi di ristorazione scolastica” e all’allegato IX e pertanto si è deciso di avvalersi di una procedura aperta ex art. 60 del d.lgs. 50/2016 e mediante aggiudicazione con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 95, comma 3, lettera a), del sopra richiamato decreto, valutabile in base ai seguenti parametri:

Offerta tecnica	Massimo punti 70
Offerta economica	Massimo punti 30

La migliore offerta sarà determinata da una Commissione aggiudicatrice, nominata ai sensi degli artt. 77 e 78 del d.lgs. 50/2016.

L’appalto non può essere suddiviso in lotti funzionali, così come definiti all’art. 3 comma qq) del Codice (d.lgs. 50/2016), in quanto la funzionalità ottimale è garantita da una gestione unitaria delle linee, tale da permettere il regolare svolgimento del servizio ordinario, la tempestiva risoluzione in maniera integrata di eventuali problematiche straordinarie, l’omogeneità delle prestazioni e della qualità e una maggiore economicità, in considerazione delle economie di scala derivanti da tale modalità organizzativa.

4. Quanto alla durata del servizio

Il periodo contrattuale del nuovo affidamento sarà relativo al periodo da settembre 2023 a giugno 2027.

Ai sensi dell’art. 106 comma 11 d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., l’appalto potrà eventualmente essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura relativa all’individuazione del nuovo aggiudicatario e comunque per un periodo non superiore a mesi 6 (sei).



5. Quanto alla stesura dei documenti inerenti la sicurezza

Sono stati individuati rischi da interferenze descritti nel DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza) allegato al capitolato che, opportunamente integrato a seguito di aggiudicazione, sarà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto.

6. Quanto al calcolo dell'importo per l'acquisizione del servizio e alla quantificazione della nuova base d'asta

La determinazione del costo posto a base di gara, necessario per la quantificazione del valore stimato dell'appalto ex art. 35 del d.lgs. 50/2016, ha tenuto conto dei seguenti macro-aggregati fondamentali:

- Costi personale
- Spese generali, investimenti e costi aziendali sicurezza
- Altri costi (manutenzioni, prodotti pulizia, attrezzature, ecc..)

Le indicazioni del fabbisogno sono riferite alle ore necessarie per preparare e distribuire la merenda ed i pasti che presuntivamente dovranno essere erogati per anno scolastico (stima eseguita sulla base dei numeri registrati negli ultimi tre anni scolastici) e sono pertanto suscettibili di variazioni in ragione dell'andamento della popolazione scolastica o delle diverse esigenze organizzative della scuola.

Il numero presunto dei pasti annui per il periodo settembre 2023 - giugno 2027 è pari a 42.920, per una media di circa 215 bambini, 16 docenti e 1 collaboratore, per una media di 185 giorni.

Le ore necessarie sono di circa 24 ore giornaliere di cui 7 per una cuoca, 6 per un'aiuto-cuoca, 11 per 3 collaboratori mensa, per un totale annuale di circa 4.625 ore.

Visto il decreto del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali con il quale è stabilito il costo orario per i dipendenti dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo e gli altri costi stimati, il valore complessivo presunto dell'appalto, calcolato ai sensi dell'art. 35 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., è determinato in € **415.808,00** oltre IVA 4% e eventuale proroga.

Il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio è invece il seguente:

QUADRO ECONOMICO	
Oneri servizio di ristorazione settembre 2023-giugno 2027	€ 415.808,00
Oneri sicurezza (DUVRI) non soggetti a ribasso	€ -
Valore massimo opzione art. 106 c. 12 con proroga tecnica (opzionale)	€ 41.580,80
Totale importo servizio (comprese opzioni di proroga e valore massimo quinto d'obbligo)	€ 457.388,80
Iva 4% servizio ristorazione	€ 18.295,55

Spese commissione gara (al lordo Irap)	€ 3.000,00
Contributo di gara Anac	€ 250,00
Spese pubblicità gara	€ 2.000,00
Totale complessivo	€ 480.934,35

L'appalto è finanziato con fondi propri del Comune di Moruzzo e con contributi regionali e statali. Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera per l'intera durata dal contratto calcolati in relazione alle qualifiche e mansioni del personale attualmente impiegato nonché al costo medio orario previsto dalle tabelle ministeriali per il CCNL di riferimento (costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo) e che rappresenta la quasi totalità dell'importo complessivo dell'appalto, visto che gli alimenti vengono forniti dall'Associazione sopracitata.



7. Quanto al Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

Il Capitolato speciale descrittivo e prestazionale è allegato alla Determinazione di approvazione del presente progetto.

8. Quanto ai criteri di aggiudicazione del servizio, dei criteri premiali e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del d.lgs. n.50/2016. I criteri di valutazione scelti con i relativi parametri di ponderazione sono così riassunti:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

Per quanto riguarda la Valutazione economica e tecnica avverrà mediante l'assegnazione dei punteggi da parte della commissione giudicatrice nei termini e modi previsti dal disciplinare di gara e suoi allegati.

In particolare, per quanto riguarda il criterio dell'OFFERTA TECNICA è richiesta la predisposizione di un elaborato progettuale che abbia come contenuto i punti sotto descritti, che dovranno essere illustrati e trattati con chiarezza e concretezza:

- A. Personale ed Organizzazione;**
- B. Attrezzature**
- C. Analisi di laboratorio;**
- D. Certificazioni di qualità ed eventuali migliorie.**

Il punteggio per l'OFFERTA ECONOMICA sarà così assegnato:

il punteggio massimo pari a 30 punti sarà attribuito all'operatore economico che offre il prezzo più basso, agli altri prezzi verrà assegnato un punteggio decrescente in ordine inversamente proporzionale, secondo la formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = (\text{prezzo più basso} / \text{prezzo offerto}) \times 30$$

In tutte le operazioni di calcolo e conseguentemente anche per il punteggio finale sia dell'offerta tecnica che dell'offerta economica verrà presa in considerazione fino alla seconda cifra decimale che verrà arrotondata all'unità superiore se la terza cifra decimale è compresa tra cinque e nove e rimarrà invariata se la terza cifra decimale è compresa tra zero e quattro.