



COMUNE DI FROSSASCO

C.A.P. 10060 - CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

Tel. (0121) 35.21.04 - fax (0121) 35.20.10 - e-mail: ufficio.finanziario@comunefrossasco.it

PROGETTO DEL SERVIZIO

(art.23, commi 14 e 15, D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.)

PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE INFANZIA – PRIMARIA E SECONDARIA 1° GRADO STATALI DEL COMUNE DI FROSSASCO Anni Scolastici dal 2021/2022 al 2023/2024

1. Relazione tecnico-illustrativa

Il presente progetto di servizio, redatto in conformità all'art. 23, commi 14 e 15 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. riguarda il servizio di ristorazione scolastica per le scuole infanzia, primaria e secondaria 1° grado del Comune di Frossasco. Più precisamente l'appalto ha per oggetto l'erogazione del servizio di ristorazione, di cui all'allegato IX del D. Lgs.50/2016 al quale si applicano ai sensi dell'art.34 del medesimo decreto i Criteri Ambientali Minimi nelle gare d'appalto della Pubblica Amministrazione secondo il Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) allegato 1 al decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020, oltre all'assistenza nell'orario del pasto per gli alunni della scuola primaria.

Destinatari del servizio sono gli alunni delle scuole infanzia, primaria e secondaria 1° grado ed i relativi insegnanti/ausiliari che assistono in mensa nonché altro personale autorizzato dal Comune di Frossasco.

Obiettivo primario della ristorazione scolastica è garantire, col pasto in mensa, qualità nutrizionale, fruibilità dei nutrienti e sicurezza igienico-sanitaria, in una cornice di gradevolezza sensoriale. Inoltre, attraverso l'appalto del servizio in oggetto, ci si propone di perseguire le seguenti finalità:

- 1) elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale, sia del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- 2) promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità ecc.);
- 3) privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta", la riduzione degli sprechi e un corretto smaltimento dei rifiuti.

L'appaltatore dovrà essere inoltre flessibile nella gestione del servizio e deve adattarsi ai protocolli sanitari emanati dalle Autorità Competenti per il contrasto della diffusione del virus "Covid-19".

Il servizio sarà svolto presso le scuole:

- infanzia sita in Via dietro al Castello 1
- primaria sita in Via don Rinaldo Asvisio n. 6
- secondaria 1° grado sita in Via don Rinaldo Asvisio n. 2

del Comune di Frossasco, di cui si allega, sotto il n. 5), apposita planimetria.

La durata dell'appalto è prevista in anni 3 scolastici a decorrere dall'inizio dell'a.s. 2021/2022, come da calendario scolastico regionale.

E' prevista la possibilità di proroga tecnica ai sensi dell'articolo 106, comma 11, del Decreto Legislativo 50 del 2016, a richiesta insindacabile del Comune di Frossasco, per il tempo necessario per l'aggiudicazione della nuova gara d'appalto, ritenuto congruo in n. 1 anno scolastico (decorrente dall'inizio dell'a.s. 2024/2025) alle medesime condizioni contrattuali, previa valutazione positiva del servizio svolto.

L'amministrazione si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. di richiedere l'avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza, nelle more della verifica dei requisiti di legge, in pendenza della formale stipulazione dello stesso, anche alla luce delle disposizioni di cui all'art. 8, comma 1, lett. a) del decreto legge 76/2020 convertito con modificazioni dalla legge 120/2020.

2. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze

Lo schema di D.U.V.R.I. dovrà esser predisposto in collaborazione con il Dirigente Scolastico. Sarà comunque onere dell'impresa aggiudicataria provvedere al completamento ed aggiornamento del summenzionato documento alla luce della propria struttura organizzativa.

Gli oneri della sicurezza per i rischi da interferenza sono stati stimati in € 0,018 per ogni singolo pasto fornito.

3. Calcolo della spesa

Il valore presunto dell'appalto (tre anni scolastici), I.V.A. esclusa, ammonta a **euro 406.500,00** di cui euro 1.463,40 I.V.A. esclusa, per gli oneri della sicurezza per i rischi da interferenza non soggetti a ribasso d'asta.

Tale somma deriva dal prodotto tra il numero presunto di pasti annui, pari a **27.100** pasti (di cui 8.330 pasti per la scuola infanzia, 9.000 pasti per la scuola primaria, 9.400 pasti per la scuola secondaria 1° grado e 370 pasti per il personale comunale/autorizzato dal Comune), ed il prezzo posto a base di gara per ogni singolo pasto, stabilito in euro 5,00 I.V.A. esclusa, di cui euro 4,982, I.V.A. esclusa, soggetti a ribasso e euro 0,018, I.V.A. esclusa, per gli oneri della sicurezza per i rischi da interferenza.

I numeri dei pasti sopra riportati hanno solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le diverse utenze, non dà diritto all'Impresa di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Resta inteso che trattasi di appalto "a misura" è pertanto saranno contabilizzati i soli pasti realmente resi.

Il costo della manodopera, stimato con riferimento alla Tabella Ministeriale 2019 - Provincia di Torino considerando:

NR.	Codice mansione	Codice orario	Liv.Reptr	CCNL
1	CUOCO	35 ORE	4	Turismo - Parte P.E.
1	ADDETTO SERVIZI MENSA	12 ORE	6	Turismo - Parte P.E.
1	ADDETTO SERVIZI MENSA	12,5 ORE	6S	Turismo - Parte P.E.
1	ADDETTO SERVIZI MENSA	15 ORE	6S	Turismo - Parte P.E.

ammonta a circa euro 53.464,45 annuo secondo il calendario scolastico 2021/2022 (circa 37 settimane).

4. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

Vengono di seguito indicate le specifiche tecniche e i requisiti minimi che le offerte devono garantire, nonché la possibilità di modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità ed i criteri premiali per la valutazione delle offerte.

4.1 Specifiche tecniche

L'aggiudicazione avverrà a seguito di procedura negoziata ai sensi dell'art. 1, comma 2, lett b), della L. 120/2020 e s.m.i., preceduta dalla pubblicazione di un avviso pubblico per l'acquisizione di manifestazioni di interesse a partecipare alla procedura.

Si precisa che le attività oggetto del presente appalto riguardano servizi compresi nell'Allegato IX del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, Lett. a) del D. Lgs 50/2016 e s.m.i.

L'aggiudicatario dovrà inoltre costituire, prima della sottoscrizione del contratto, apposita garanzia definitiva da costituirsi nella misura e nei modi di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Qualora, per ragioni di urgenza, si proceda alla consegna del servizio sulla base dell'aggiudicazione, prima della stipula del contratto, l'appaltatore è tenuto a documentare l'esistenza della prescritta cauzione al momento della consegna e comunque prima di dare inizio all'esecuzione del servizio.

L'appaltatore è tenuto, per tutta la durata dell'appalto, al rispetto delle specifiche tecniche di base e condizioni di esecuzione di cui all'allegato 1 al decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari), ove pertinenti, nonché di tutte le condizioni/prescrizioni, generali e specifiche, contenute nel capitolato speciale d'appalto.

4.2 Requisiti

Requisiti di ordine generale

- assenza dei motivi di esclusione dalle procedure d'appalto o concessione previsti dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., con riferimento a tutti i soggetti individuati al comma 3 del medesimo articolo.
- non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001;
- non incorrere, ai sensi della normativa vigente, in alcun divieto a contrattare con la pubblica amministrazione.

Requisiti di idoneità professionale (art. 83, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 s.m.i.)

- essere iscritti presso la CCIAA o per i soggetti appartenenti ad altri Stati dell'UE nel registro professionale dello Stato di appartenenza, per la categoria relativa all'oggetto della presente gara.

Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 83, comma 1, lett. b) del D.Lgs. 50/2016 s.m.i.)

- aver conseguito negli esercizi finanziari 2017-2018-2019 un fatturato globale annuale (fatturato globale d'impresa) pari ad almeno € 80.000,00 (IVA esclusa);
- aver conseguito negli esercizi finanziari 2017-2018-2019 un fatturato specifico (fatturato per servizi di ristorazione scolastica) pari ad € 60.000,00 per ogni anno (IVA esclusa).

Per entrambi l'individuazione dei requisiti inerenti la capacità finanziaria si è scelto di non considerare l'esercizio 2020, in quanto non rappresentativo a causa dell'emergenza Covid-19.

Entrambi i sopra indicati requisiti sono finalizzati a verificare la capacità economica e finanziaria dell'impresa a sostenere la continuità del servizio, nel rispetto della disciplina indicata all'interno del capitolato speciale, per tutta la durata temporale della concessione considerata l'elevata importanza di tale aspetto del servizio.

Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 83, comma 1, lett. c) del D.Lgs. 50/2016 s.m.i.)

- aver erogato negli esercizi finanziari 2017-2018-2019 un numero di pasti relativi al servizio di refezione scolastica non inferiore a 20.000 l'anno, per un totale di almeno 60.000 nel triennio;
- espletamento, nel triennio 2017-2018-2019, di almeno due servizi analoghi a quelli oggetto della presente gara con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata;

INDICAZIONI PER I CONCORRENTI CON IDONEITÀ PLURISOGGETTIVA E PER I CONSORZI:

Per il requisito di idoneità professionale:

- nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorzianti o aderenti al contratto di rete deve essere in possesso delle relative iscrizioni;
- nell'ipotesi di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. (consorzi di cooperative e consorzi stabili), le iscrizioni devono essere possedute dal consorzio e dal/dai consorziato/i individuato/i in sede di offerta.

Per i requisiti di capacità economica-finanziaria e tecnico-professionale:

- nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE i requisiti devono essere posseduti in quota maggioritaria dalla capogruppo;

- è consentito ai consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. qualificarsi sulla base delle qualificazioni possedute dalle singole imprese consorziate.

Per tutte le altre indicazioni e condizioni per la partecipazione alla gara di concorrenti con idoneità plurisoggettiva e per i consorzi si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

4.3 Criteri premiali nella valutazione delle offerte

Il punteggio massimo ottenibile da ciascun concorrente è pari a 100/100, così suddiviso:

- *Offerta tecnica: max 70 punti*
- *Offerta economica: max 30 punti*

Offerta tecnica: max 70 punti

L'offerta tecnica deve essere contenuta in max 20 facciate formato A4 (le ulteriori facciate non verranno prese in considerazione ai fini della valutazione, ad eccezione degli allegati specificamente richiesti), carattere *times new roman* 12, interlinea singola, e deve essere articolata in capitoli in base ai seguenti criteri di valutazione:

CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX
a) Attività di educazione ambientale ed alimentare Indicazione delle proposte di attività di educazione alimentare ed ambientale per alunni, genitori ed insegnanti. Attività formativa per riduzione sprechi.	5
b) Modalità di consegna a soggetti svantaggiati dei pasti non consumati Indicazione delle modalità di recupero di prodotti non somministrati e loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale o altri soggetti del cd. terzo settore che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di produzione alimentare in aderenza alle previsioni del capitolato speciale.	5
c) Piano di pulizia e igiene Piano di pulizia e sanificazione dei locali adibiti a mensa scolastica.	10
d) Monitoraggio della qualità dei servizi erogati Descrizione del sistema di autocontrollo che si intende adottare (struttura organizzativa dedicata, articolazione piano di controllo e qualità, modalità di aggiornamento periodico del personale) e le procedure individuate per la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza e di studio dei percorsi di risposta ai bisogni manifestati.	5
e) Provenienza delle materie prime Illustrazione di proposte prevedenti l'impiego di prodotti a filiera corta, km. zero, prodotti locali, a garanzia della loro qualità e freschezza. Per le definizioni di filiera corta e km. zero si veda CAM 10 marzo 2020. L'ente ha una popolazione inferiore a 5.000 abitanti e rientra nei piccoli comuni.	20

f) Automezzi ecologici Utilizzo di automezzi adibiti al trasporto dei pasti preparati aventi classe di emissione superiore ad Euro IV	Si: 5 No: 0
g) Alimenti biologici Percentuale di utilizzo di alimenti biologici superiori a quelle previste dall'art. 13 del capitolato. <i>NOTA BENE:</i> percentuale <u>unica</u> in aumento rispetto alle percentuali minime stabilite all'art. 12 del capitolato.	< 5%: 0 punti 5% < x < 10%: 5 punti 10% < x < 20%: 10 punti 20% < x < 40%: 15 punti > 40%: 20 punti

La valutazione discrezionale degli elementi tecnici dell'offerta sarà condotta nell'osservanza dei seguenti criteri motivazionali:

a) Attività di educazione ambientale ed alimentare

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che dimostrino particolare attenzione alle finalità che lo stesso si propone nei confronti dell'utenza finale in termine di educazione ambientale e alimentare.

b) Modalità di consegna a soggetti svantaggiati dei pasti non consumati

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che presentino un progetto concreto, tangibile e aderente al contesto, per il recupero di prodotti non somministrati e loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale o altri soggetti del cd. terzo settore che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di produzione alimentare.

c) Piano di pulizia e igiene

La Commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che presentino un piano di sanificazione e pulizia che tenga conto dell'emergenza Covid-19 e delle turnazioni di refezione, con eventuali elementi di controllo e monitoraggio.

d) Monitoraggio della qualità dei servizi erogati

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che individuino un sistema di autocontrollo, di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza e di studio dei percorsi di risposta ai bisogni manifestati, concreto, accessibile, aderente al contesto e facilmente tracciabile.

e) Provenienza delle materie prime

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che dimostrino ricognizione ed orientamento verso le risorse agro alimentari messe a disposizione dal territorio e che al contempo offrano una elevata garanzia sia delle tecniche di produzione sia della tutela dell'ambiente e del risparmio delle risorse primarie a favore di prodotti freschi, facilmente controllabili e di sicura provenienza.

f) Si rinvia alla Tabella "CRITERIO DI VALUTAZIONE"

g) Si rinvia alla Tabella "CRITERIO DI VALUTAZIONE"

NOTA BENE: Il progetto dovrà essere articolato con il contesto esistente (precise indicazioni dei soggetti, dei destinatari, delle modalità) e presentare fondati principi di attuabilità. Non verranno valutate proposte di generica definizione.

Il punteggio sarà calcolato, per ciascuna offerta tecnica, applicando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i \bullet V(a)_i]$$

dove:

C(a) = punteggio complessivo assegnato all'offerta tecnica (a);

Σ = sommatoria;

n = numero totale dei criteri di valutazione;

Wi = punteggio massimo assegnato ad ogni criterio di valutazione (i);

V(a)i = vengono determinati (con esclusione degli elementi a cui viene attribuito un punteggio predeterminato per scaglioni o valori) secondo il seguente procedimento:

- per ciascuna offerta tecnica e con riferimento ad ogni singolo criterio oggetto di valutazione, i commissari esprimeranno un giudizio corrispondente ad un coefficiente di prestazione variabile fra 0 e 1, secondo la griglia di valutazione di cui alla tabella sotto riportata (il giudizio verrà espresso in considerazione dei principi motivazionali ivi riportati, costituenti mero riferimento indicativo del percorso di valutazione);
- per ciascuna offerta tecnica e con riferimento ad ogni singolo criterio, si procederà a calcolare la media aritmetica dei coefficienti di prestazione attribuiti dai commissari;
- per ciascuna offerta tecnica e con riferimento ad ogni singolo elemento, le medie aritmetiche verranno riparametrate riportando ad 1 (uno) la media più alta e proporzionando a tale media massima le altre medie;
- i valori così ottenuti costituiscono i V(a) i.

Si precisa che:

- nel caso di partecipazione di un solo operatore economico non si procederà con la riparametrazione dei punteggi tecnici;
- nella definizione della media dei coefficienti di prestazione, sia nella riparametrazione, sarà tenuto valido il risultato di dette operazioni arrotondato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

Tabella A: griglia di valutazione del progetto di servizio

Giudizio	Principi motivazionali	Coefficiente di prestazione
Ottimo	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto pienamente esaustivo e qualificante	1,00
Buono	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto esaustivo e qualificante	0,75
Discreto	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto discretamente esaustivo e qualificante	0,50
Sufficiente	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto poco esaustivo e qualificante	0,25
Insufficiente	l'elemento oggetto di valutazione non è ritenuto esaustivo e qualificante	0,00

Offerta economica: max 30 punti

CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MAX
Ribasso percentuale sul prezzo posto a base di gara per ogni singolo pasto, fissato in euro 4,982 (oltre euro 0,018 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso)	30

Secondo l'applicazione della seguente formula:

$$X = (R_o \times 30)$$

Ri

dove:

X = Punteggio attribuito al concorrente iesimo

Ri = Ribasso più alto

Ro = Ribasso offerto

Sarà proposta l'aggiudicazione dell'appalto in favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo (punteggio offerta tecnica + punteggio offerta economica).

Nel caso in cui vi siano più offerte aventi lo stesso punteggio, si procederà ai sensi dell'art. 77 del R.D. 23 maggio 1924, n. 827 (sorteggio).

4.4 Modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità

Potranno essere apportate eventuali modifiche e varianti dell'appalto ai sensi e per gli effetti dell'art. 175 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Il capitolato speciale allegato al presente progetto di servizio sarà integrato con le indicazioni di cui all'offerta tecnica presentata in sede di gara.

4.5 Clausola sociale

È prevista l'applicazione della cd. Clausola sociale, di cui all'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

PROSPETTO ECONOMICO SERVIZI

A) IMPORTI SERVIZI	
IMPORTO SERVIZIO PASTI MENSA per un triennio scolastico	406.500,00 €
<i>di cui €. 1.463,40 per oneri sicurezza non ribassabili</i>	
TOTALE SERVIZI	406.500,00€
B) SOMME A DISPOSIZIONE	
Iva 4% su €. 406.500,00	20.325,00 €
Contributo gara C.U.C.	0,00 €
Contributo Anac	225,00 €
Commissione gara	1.000,00 €
Imprevisti	250,00 €
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE	21.800,00 €
TOTALE COMPLESSIVO SERVIZI MENSA	428.300,00 €