

## Allegato n. 1

### **OGGETTO: PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MARANO LAGUNARE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL PERIODO GENNAIO 2018 – GIUGNO 2020 CON OPZIONE DI RINNOVO PER UN ULTERIORE ANNO (01.09.2020/30.06.2021).**

In data 19 aprile 2016 è entrato in vigore il Decreto Legislativo 18 aprile 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”;

Considerato:

- che 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, di regola, mediante propri dipendenti in servizio;
- che ai sensi dell'art. 23, comma 15, del D. Lgs. 50/2016, per quanto riguarda gli appalti di servizi il progetto deve contenere:
  1. la relazione tecnico - illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
  2. il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
  3. le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza (DUVRI) di cui all'articolo 26 comma 3 del decreto legislativo 81/2008;
  4. il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;
  5. 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.
- vista la deliberazione di Giunta comunale n. 46 del 07.08.2017 avente ad oggetto “Indirizzi per la gestione del servizio refezione scolastica”;

#### **1. Quanto alle finalità del servizio:**

Il servizio di ristorazione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni delle scuole del Comune di Marano Lagunare la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, contribuendo alla realizzazione del diritto allo studio. Tali finalità rientrano nel più vasto concetto di “assistenza scolastica”, le cui funzioni amministrative sono state attribuite agli enti locali con l'art. 45 del DPR 24 luglio 1977, n. 616, estesa alla Regione Friuli Venezia Giulia dal DPR 15 gennaio 1987, n. 469 e disciplinata dalla L.R. n. 10/1980.

#### **2. Quanto alla relazione tecnico-illustrativa:**

Questa Amministrazione ha intenzione di garantire l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica per le Scuole dell'Infanzia e Primaria di Marano Lagunare tramite una gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, a partire dal mese di gennaio 2017 compatibilmente con la conclusione del procedimento di aggiudicazione dell'appalto.

Nel servizio verranno recepiti i principi della sostenibilità ambientale come previsti dal Codice dei Contratti dall'art. 34, nonché dal D.M. 25.07.2011 avente ad oggetto “Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni”.

Il servizio verrà erogato avvalendosi di ditta esterna specializzata, non avendo l'Amministrazione Comunale personale sufficiente che possa essere dedicato all'espletamento del servizio. Attraverso l'appalto pubblico del servizio ci si pone l'obiettivo di una gestione efficace ed efficiente. Resta a carico dell'Amministrazione un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

Attualmente le modalità organizzative adottate prevedono:

- nella Scuola dell'Infanzia, ove è situato il centro cottura, la ditta affidataria provvede all'approvvigionamento delle derrate, alla preparazione dei pasti e delle merende, alla loro cottura, alla loro distribuzione in loco e nel vicino refettorio della scuola Primaria;

Obiettivo e volontà primari dell'Amministrazione 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.

A tal fine si confermano le modalità organizzative attualmente adottate.

Nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale 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” e all'allegato IX ed è pertanto necessario l'esperimento di una procedura aperta ex art. 60 del D. Lgs. 50/2016 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:

A	Offerta tecnico/qualitativa	Massimo Punti 70
B	Offerta economica	Massimo punti 30

La migliore offerta sarà determinata da una Commissione di aggiudicazione.

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 il servizio oggetto dell'affidamento non presenta aspetti che possano essere eseguiti indipendentemente l'uno dall'altro, ma la funzionalità ottimale è garantita da una gestione unitaria delle linee tale da permettere il regolare svolgimento del servizio ordinario e la tempestiva risoluzione in maniera integrata di eventuali problematiche straordinarie.

#### 4. Quanto alla durata del servizio

Il servizio verrà affidato per il periodo gennaio 2018 – giugno 2020, in quanto, un arco temporale di medio periodo consentirà una maggiore economicità per l'Ente e la possibilità di valutare in maniera ponderata diverse esigenze che possano verificarsi nel corso dell'appalto quali ad esempio modifiche nell'organizzazione scolastica, nuovi assetti connessi alle U.T.I: ecc.

Ai sensi dell'art. 106 comma 11 d.lgs. 50/2016, 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)

Il Comune di Marano Lagunare si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di rinnovare l'affidamento del servizio agli stessi patti e condizioni, visti l'art. 35 comma 4 del d.lgs. 50/2016 e il parere del Consiglio di Stato n. 855/2016, per un periodo di un ulteriore anno scolastico (periodo settembre 2020 - giugno 2021).

#### 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, verrà 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

Alla luce dell'importo per ciascun pasto riconosciuto attualmente, all'organizzazione e servizi richiesti e ad un'analisi delle componenti di costo l'importo presunto per ogni singolo pasto posto a base d'asta viene stabilito rispettivamente in € 6,00 IVA di legge esclusa.

Il valore complessivo presunto dell'appalto, calcolato ai sensi dell'art. 35 del D. Lgs. 50/2016, viene determinato come segue:

Periodo	Numero di pasti presunti	Importo unitario Iva esclusa	Importo totale Iva esclusa	Valore massimo opzioni art. 106 c. 12 Iva esclusa (opzionale)	TOTALE Iva esclusa
Periodo gennaio 2018 – giugno 2020	41.900	€ 6,00	€ 251.400,00	€ 50.280,00	<b>€ 301.680,00</b>
Oneri della sicurezza previsti nel D.U.V.R.I.			€ 700,00		<b>€ 700,00</b>
Proroga tecnica 6 mesi (opzionale)	8.950	€ 6,00	€ 53.700,00	€ 10.740,00	<b>€ 64.440,00</b>
Rinnovo (opzionale) per il periodo settembre 2020 - giugno 2021	15.250	€ 6,00	€ 91.500,00	€ 18.300,00	<b>€ 109.800,00</b>
Totale	66.100		€ 397.300,00	€ 79.320,00	<b>€ 476.620,00</b>

#### 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 dei servizi, 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 tecnico-organizzativa	70
Offerta economica	30
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

In particolare, per quanto riguarda il criterio tecnico organizzativo (offerta qualitativa) 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.

Per consentire una facile comparazione tra i soggetti concorrenti, il predetto elaborato dovrà avere la seguente articolazione interna:

- A) **modalità di erogazione del servizio;**
- B) **formazione del personale e qualificazione aziendale;**
- C) **comunicazione e promozione del servizio;**
- D) **servizi aggiuntivi – migliorie.**

Il merito tecnico sarà così valutato:

**ELEMENTO A: Modalità di erogazione del servizio (punteggio massimo 36 punti)**

Il concorrente deve presentare un progetto tecnico nel quale:

**A.1. siano descritte le modalità di esecuzione del servizio.**

**Punteggio massimo 25 punti**

Saranno premiate le proposte che evidenzino migliore funzionalità complessiva del servizio utilizzando i seguenti descrittori: modalità di approvvigionamento, rintracciabilità e frequenza di fornitura delle derrate; modalità operative di gestione e conservazione delle derrate, di preparazione e cottura pasti; modalità operative di preparazione e distribuzione delle merende, modalità operative di confezionamento, veicolazione e somministrazione dei pasti; procedure di pulizia e sanificazione.

**A.2. sia descritta l'organizzazione dell'intero personale impiegato nel servizio (compreso il personale di staff). Per quanto concerne il programma di organizzazione del personale impiegato nelle varie fasi di gestione del servizio in loco per la preparazione dei pasti, distribuzione, pulizie cucina e refettorio, lo stesso dovrà essere descritto utilizzando le tabelle (allegati 3-1 e 3-2) "Diagramma del personale impiegato c/o presso cucina/refettorio scuola primaria/infanzia" contenuti nel modello 3 "offerta tecnico-organizzativa" allegato al Disciplinare di gara e dovrà essere compilato per entrambi i plessi scolastici interessati dal servizio, tenuto conto anche delle indicazioni di cui all'art. 14 del capitolato speciale. Dovrà essere indicato con chiarezza numero, qualifica e orario di servizio degli addetti impiegati.**

**Punteggio massimo 7 punti**

Saranno premiate le proposte che evidenziano nell'organizzazione del personale maggior funzionalità rispetto alle esigenze del servizio come richiesto dal capitolato speciale, tenendo nella dovuta considerazione il numero, la qualifica (livello) e l'orario di servizio (numero delle ore) degli addetti impiegati.

**A.3. siano descritte le modalità di gestione delle emergenze in caso di interruzione del servizio nel centro cottura della scuola primaria di Marano Lagunare.**

**Punteggio massimo 4 punti**

Saranno premiate le proposte che evidenzino maggiore efficacia nella gestione dei programmi di emergenza che la ditta è in grado di attuare in situazioni di criticità dovute, per esempio ad assenza del personale, malfunzionamento dei centri cottura, guasti delle attrezzature utilizzate per la preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti, ecc.

**ELEMENTO B: Formazione del personale e qualificazione aziendale (punteggio massimo 11 punti)**

Il concorrente deve presentare un progetto tecnico nel quale:

**B.1. sia descritto il percorso formativo, riferito al periodo dell'appalto (gennaio 2018 – giugno 2020), previsto per tutti gli operatori del servizio di ristorazione scolastica distinguendo tra quelli obbligatori e quelli facoltativi, in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, sistemi di gestione della qualità certificato da ente accreditato, igiene alimentare, procedure operative e di autocontrollo, gestione delle diete speciali e relativi pericoli, utilizzo delle attrezzature, ecc.**

**Punteggio massimo 6 punti**

Saranno premiate le proposte che dopo aver descritto in maniera dettagliata:

- le materie trattate, il calendario, la quantità di ore e le modalità di realizzazione di corsi a favore delle differenti professionalità impiegate nel servizio (cuochi, aiuto cuochi, addetti distribuzione, ecc.);
- le misure adottate per permettere la verifica dell'effettiva realizzazione dei corsi nelle modalità e tempi proposti (modalità trasmissione dati all'ente);

evidenzino maggiore efficacia nel miglioramento delle professionalità impegnate nell'appalto e conseguente positiva ricaduta sul servizio erogato.

**B.2. dimostri il possesso di una o più certificazioni di gestione di sistema emesse da enti accreditati e secondo le norme vigenti nei seguenti settori: possesso di certificazione del sistema di qualità aziendale relativo all'attività oggetto della gara, (conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001); gestione per la salute e sicurezza sul lavoro (OHSAS 18001); gestione per la sicurezza alimentare (ISO 22000); rintracciabilità della filiera agroalimentare (ISO 22005); sistema di gestione della responsabilità sociale d'impresa (SA8000). Le**

**certificazioni dovranno essere prodotte in originale o in copia autenticata, anche mediante dichiarazione di conformità all'originale resa ai sensi dell'art. 19 del D.P.R. 445/2000.**

**Punteggio massimo 5 punti**

Sarà attribuito il punteggio di 1,00 per ciascuna certificazione presentata.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese verranno attribuiti i punti per detto criterio solo qualora ogni certificazione vantata sia posseduta da tutte le imprese raggruppate, fatto salvo la certificazione ISO 22000 – Sicurezza Alimentare e ISO 22005 - rintracciabilità della filiera agroalimentare - che dovrà essere posseduta dalle sole imprese che si occupano della produzione e somministrazione pasti. In caso di consorzio, tale prescrizione deve essere soddisfatta dal consorzio medesimo e dalla ditta o dalle ditte designate, nella domanda di ammissione alla gara, come esecutrici del contratto.

**ELEMENTO C: Comunicazione e promozione del servizio (punteggio massimo 6 punti)**

Il concorrente deve presentare un progetto tecnico nel quale sia descritto come e attraverso quali strumenti si intendano rendere accessibili le informazioni relative alle caratteristiche merceologiche, produttive ed organizzative del servizio allo scopo di aumentare il livello di fiducia in tutti i soggetti interessati.

Saranno premiate le proposte che evidenzino maggiore funzionalità ed efficacia nel processo di accessibilità alle informazioni e siano più utili per aumentare il livello di fiducia delle famiglie;

**ELEMENTO D: Servizi Aggiuntivi - Migliorie (punteggio massimo 17 punti)**

Il concorrente deve presentare un progetto tecnico descrittivo di servizi aggiuntivi/migliorie in cui:

**D.1. siano descritti gli interventi proposti per il miglioramento delle attrezzature del centro cottura di proprietà comunale e dei terminali di distribuzione, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale, nell'intesa che dette attrezzature rimarranno di proprietà della stessa al termine dell'appalto.**

**Punteggio massimo 7 punti**

Saranno premiate le proposte ritenute più efficaci nel migliorare l'efficienza del centro di cottura della S.A. e dei terminali di distribuzione.

**D.2. sia indicato il sostegno di iniziative di natura sociale, ricreativa, culturale, promosse dall'Amministrazione Comunale sotto forma di fornitura gratuita di derrate alimentari e/o rinfreschi con sistema di catering, con indicazione del valore equivalente al sostegno offerto.**

**Punteggio massimo 3 punti**

Saranno attribuiti i seguenti punteggi:

- a) euro 0,00 (esclusa IVA) punti 0;
- b) ogni 100,00 euro offerti (esclusa IVA) punti 0,2 (es. 600,00 euro = 1,2 punti);
- c) massimo 1.500,00 euro (IVA esclusa) pari a 3 punti;

**D.3. siano descritti gli interventi proposti per il miglioramento delle condizioni logistiche e ambientali dei locali di distribuzione dei pasti, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale, nell'intesa che le migliorie rimarranno di proprietà della stessa al termine dell'appalto su sua richiesta e senza oneri aggiuntivi .**

**Punteggio massimo 3 punti**

Saranno premiate le proposte ritenute più efficaci nel migliorare la qualità dell'ambiente in cui i bambini consumano i pasti.

**D.4. siano descritte ulteriori proposte migliorative/innovative rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale.**

**Punteggio massimo 4 punti**

Saranno premiate le proposte che evidenzino migliorie e/o innovazioni in grado di apportare effettivi miglioramenti del servizio oggetto dell'appalto, specificando anche tempi, risorse e modalità di attuazione al fine di accertarne la concretezza, l'utilità e il grado di realizzazione.