

Area Servizi alla Cittadinanza

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA .

CONTESTO IN CUI E' INSERITO IL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale, nelle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Melfi, comprendente tutte le attività relative alla preparazione, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti destinati ad alunni, personale docente, aventi diritto al pasto, nonché tutte le operazioni legate alla pulizia dei locali di consumo del pasto, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti e alla manutenzione ordinaria degli impianti, locali, attrezzature . Inoltre, l'appalto prevede a carico della Ditta Aggiudicataria l'individuazione di un centro cottura centralizzato (distanza max di 20 Km dal Comune di Melfi) e la gestione amministrativo-contabile del servizio prenotazione pasti.

FINALITA' E OBIETTIVI

La gestione della mensa scolastica ed altre utenze e relativi pagamenti comporta una rilevante responsabilità gestionale e la garanzia di erogare agli utenti pasti ineccepibili sotto l'aspetto igienico-nutrizionale e qualitativo; nello stesso tempo assume anche un aspetto di promozione di un'alimentazione corretta ed equilibrata.

Da ultimo, ma non per importanza la refezione scolastica nell'attuale congiuntura socio economica rileva altresì una funzione sociale assicurando per molti minori la sola occasione di pasto quotidiano completo sano e bilanciato. Pertanto l'obiettivo generale è quello di garantire standard qualitativi elevati secondo quanto riportato nel capitolato d'oneri e nel progetto di gara che regoleranno lo svolgimento del servizio stesso e la maggior accessibilità possibile al servizio stesso. In questo contesto il gestore, proprio nell'ottica degli obiettivi assunti, dovrà attenersi a tutta la regolamentazione in materia di sicurezza igienico-sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti.

L'Amministrazione Comunale, attraverso l'esternalizzazione del servizio, intende perseguire i sottoindicati obiettivi:

1. garantire il servizio a domanda individuale di refezione scolastica in favore dei minori delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie e del personale docente aventi diritto al pasto ;
2. garantire ai destinatari del servizio una prestazione che soddisfi i principi di regolarità, qualità e sicurezza, trattandosi di un pubblico servizio finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica;
3. attuare un progressivo miglioramento della qualità del servizio reso e percepito dagli utenti, sotto l'aspetto nutrizionale e qualitativo, affidando le attività di monitoraggio e controllo a ditta esterna .Le risultanze di tale attività determineranno il quantum di erogazione del cd "Bonus Qualità" all'appaltatore ;
4. attuare interventi di educazione alimentare rivolti agli insegnanti e agli alunni per offrire un'opportunità di conoscenza circa le caratteristiche dei principali alimenti, con l'obiettivo di aumentare negli adulti e nei bambini la capacità di fare delle scelte corrette e consapevoli riguardo ad una alimentazione corretta ed equilibrata.

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi, in quanto oggetto di miglioramento gestionale attraverso l'offerta tecnica da presentarsi in sede di gara.

Area Servizi alla Cittadinanza

QUADRO NORMATIVO

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal Capitolato Speciale di Appalto, è disciplinato dalle norme di gara contenute nel disciplinare di gara, dall'offerta presentata dall'aggiudicatario, dal Codice Civile, dalla legge 126/2020 "Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitale" così come modificato dal D.L.77/2021 dalle linee guida per il Servizio di Ristorazione Collettiva e la Fornitura di Derrate Alimentari, tenendo conto degli indirizzi derivati dalle Normative Europee .

INDICAZIONI E DISPOSIZIONI INERENTI LA SICUREZZA DI CUI ALL'ART.26, COMMA 3, DEL DECRETO LEGISLATIVO N.81/2008.

La tipologia del servizio non richiede la predisposizione del DUVRI in quanto non sono ravvisabili rischi da interferenza. L'aggiudicatario del servizio dovrà tener conto dei costi relativi alla sicurezza, che devono essere specificatamente indicati nell'offerta e risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteri che dei servizi o delle forniture": si tratta dei costi inerenti ai "rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici " (D.lgs 81/2008 ,art.26 comma 3 4° periodo), diversi dai rischi interferenziali e quindi soggetto a ribasso.

CONTESTO SOCIO-ECONOMICO

L'Amministrazione Comunale, non disponendo di personale e mezzi idonei ad effettuare il servizio di refezione scolastica degli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia e le Scuole Primarie, ha esternalizzato già da anni il servizio a Ditta esterna specializzata nel settore.

E' onere dell'appaltatore l'allestimento , presso i locali individuati dallo stesso , **della cucina centralizzata** è onere del Comune concedere, al soggetto aggiudicatario , a titolo di comodato gratuito , per tutto il periodo contrattuale, i locali adibiti al servizio mensa ubicati presso ogni plesso scolastico .

Il numero dei pasti giornalieri da erogare per le scuole materne ed elementari è **di circa 362** comprensivo del personale docente avente diritto in quanto istituzionalmente addetto a prestare la propria opera presso i centri scolastici. Il numero dei pasti ha solo valore puramente indicativo.

La dimensione media / annua dell'utenza per le scuole materne ed elementari è di complessivi pasti presunti 362, calcolata su una media di 172gg/ **9.5 mesi/anno**.

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente al menù di cui alle tabelle dietetiche approvate dal SIAN di Potenza.

DETERMINAZIONE CORRISPETTIVO

Per l'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali il Comune corrisponderà all'appaltatore il prezzo unitario del pasto offerto in seduta di gara e specificato nel contratto.

BASE D'ASTA euro 7,00 oltre iva a pasto/gg.

pari ad euro 435.848,00/anno oltre iva (media utenti 362 gg x 172gg/anno x7,00€) fatto salvo il ribasso d'asta,

E' riconosciuto altresì la "Quota Qualità" da attribuire secondo le modalità di cui all'art. 33 del capitolato d'onori non soggetta a ribasso, quantificata in misura pari ad euro 0,56 a pasto oltre iva (4%) per un importo massimo di euro 34.867,87 oltre iva anno;

Area Servizi alla Cittadinanza

Le entrate derivanti dal pagamento del buono pasto anno sono introitate dal Comune.

Il costo della spesa complessiva del servizio determinato in euro **435.848,00 oltre iva(4%)** , costituito prevalentemente dai costi degli operatori e costi di utenze tiene conto di tutti i servizi richiesti nel capitolato d'oneri.

VOCI DI COSTO
Costo derrate crude
Costo sicurezza l. 81
Costo utenze
Costo attrezzature* ammortamento
Costo materiale pulizia
Costo materiale a perdere
Costo piano covid
Costo sist. informatico
Costo trasporto
Costo manutenzione ordinaria
Costo locazione centro cottura
Costo personale
Costi ammin. Compresi costi gara
Utile d'impresa

Durata dell'appalto: anni tre + 2 anni due in caso di rinnovo .

Decorrenza : 2 novembre 2021 – **termine** 30 ottobre 2024

IMPORTO DI APPALTO (BASE D'ASTA) ESENTE IVA

	Base d'asta ANNO/annuo	Base d'asta TOTALE x 3 ANNI
Base D'asta Complessiva 7,00 x362 pasti x172gg	435.848,00	1.307.544,00

OPZIONE RINNOVO x Anni Due : euro 871.696,00 oltre iva

IMPORTO AI FINI DELLA SOGLIA DI GARA comprensiva dei rinnovi :euro 2.179.240,00 oltre iva

IMPORTO CONTRATTUALE (Base di gara+ bonus qualità) oltre iva :

	ANNO/annuo	TOTALE x 3 ANNI
Corrispettivo	435.848,00	1.307.544,00
Bonus* non soggetto a ribasso	34.867,87	104.603,58

Area Servizi alla Cittadinanza

Iva	18.828,63	56.485,89
	489.544,50	1.468.633,47

Il capitolato d'oneri comprendente le specifiche tecniche viene allegato alla presente ALL.A)

MODALITA' DI AFFIDAMENTO

L'affidamento avverrà giusto art. 2, comma 2, lettera del D.L. 76/2020 convertito in L. 120/20 così come modificato dal D.L.77/21 mediante PROCEDURA APERTA (art.60 del d.lvo 50/2016) da aggiudicare, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, purché congrua e conveniente, con il criterio del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, commi 2, 3 e 12, del medesimo Codice sulla base dei seguenti punteggi:

- elementi tecnico-qualitativi 70/100
- prezzo 30/100

Ai sensi dell'art. 95 comma 8 del codice dei contratti è prevista una soglia minima di sbarramento **pari a 50/70** per il punteggio tecnico complessivo

OFFERTA TECNICA PUNTEGGIO MASSIMO PUNTI 70

	Elementi TECNICI –GESTIONALI sub elementi	Punteggio da attribuire
	PARAMETRO QUALITA'	
	PARAMETRO QUALITA'-PERSONALE	Punti da 0 a 25
A	<p>Organico dedicato al Centro di cottura, terminali di distribuzione.</p> <p>La relativa tabella dovrà indicare numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime) e monte ore settimanale di tutti gli addetti:</p> <p>a.1) Maggiore produttività oraria media tecnica riferita al pasto inteso come insieme di primo-secondo e contorno. <i>(Il punteggio di punti 8 sarà attribuito alla ditta che dimostra la maggiore produttività oraria media tecnica riferita al pasto inteso come insieme di primo-secondo e contorno. La produttività oraria verrà desunta dalla relazione tecnica organizzativa del servizio prendendo in esame la produttività oraria del personale che ha incidenza diretta sulla preparazione del pasto (cuochi-aiutanti cuochi-inservienti adibiti al settore preparazione pasti). Alle altre ditte il punteggio sarà attribuito in proporzione.</i></p>	a.2) MAX 8 punti

Area Servizi alla Cittadinanza

	<p>a.2) valutazione sul numero addetti alla distribuzione e numero di alunni /pasti in relazione ad ogni singolo plesso in più rispetto all'organico minimo di cui all'art.22 del capitolato d'oneri.</p> <p>-1 unità per ogni 35 alunni o frazioni di 35 punti 3 -1 unità per ogni 30 alunni o frazioni di 30 punti 8 -1 unità per ogni 25 alunni o frazioni di 25 punti 11</p> <p>a.3) presenza in loco del dietista/dietologo/ da 1 a 10 punti punti 1 da 11 a 22 ore settimanali punti 2 da 23 a 30 ore settimanali punti 4</p> <p>a.4) Presenza in loco del Direttore del Servizio: da 1 a 10 ore settimanali punti 1 da 11 a 20 ore settimanali punti 2</p>	<p>a.2) punti 11</p> <p>a.3) punti 4</p> <p>a.4) punti 2</p>
PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE punti 6		
B	<p>b.1) Programma di formazione del personale impiegato direttamente all'interno della cucina. <i>(il concorrente dovrà indicare il numero di ore complessive destinate a ciascuna giornata di formazione. Sarà attribuito 1 punto fino ad un massimo di 3 punti per ogni 5 ore di formazione programmata).</i></p> <p>b.2) Programma di formazione del personale impiegato ai punti terminali per la somministrazione . <i>(il concorrente dovrà indicare il numero di ore complessive destinate a ciascuna giornata di formazione. Sarà attribuito 1 punto fino ad un massimo di 3 punti per ogni 5 ore di formazione programmata).</i></p>	<p>max 3 punti</p> <p>Max 3 punti</p>
C	QUALITA' DEL SERVIZIO- MODALITA' ORGANIZZATIVE/OPERATIVE DEL PROCESSO DI DISTRIBUZIONE	Punteggio da attribuire
	Sub elementi	Punti 7
	c.1)Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale(almeno euro 6) per la consegna dei pasti . (verranno assegnati 3 punti alla Ditta che presenterà il maggior numero di automezzi ecocompatibili. Alle altre ditte il punteggio sarà attribuito in proporzione. L'offerente deve indicare il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto che	Max punti 3

Area Servizi alla Cittadinanza

<p><i>intende utilizzare per lo svolgimento del servizio e le caratteristiche di eco compatibilità necessarie all'attribuzione del punteggio.)</i></p> <p>c.2)valutazione piano di trasporto-Tempistica e modalità di consegna. <i>(Il punteggio sarà attribuito alla ditta che dimostra la migliore organizzazione nel trasporto e consegna pasti ai punti di smistamento(refettori): riduzione dei tempi di percorrenza e conseguente riduzione dello stazionamento dei pasti in legame caldo).</i></p>		Max 4 punti
D	QUALITA' DEL SERVIZIO	Punteggio da attribuire
		Punti
	Punti PREMIANTI Qualità delle derrate alimentari	Punti da 0 a 15
	d1) ampliamento della gamma di prodotti alimentari biologici , IGP, DOP,PAT, equo e solidale <i>(con esclusione degli odori)</i> rispetto a quelli obbligatori indicati nell'art. ____ del capitolato riconosciuti tali per legge.	fino a 5 di 15 punti
	d2) prodotto alimentare filiera corta o Km 0	fino a 10 di 15 punti
<p>D1) I punti indicati per ogni tipologia di prodotto sono assegnati alla ditta che offre la maggiore quantità di prodotti appartenenti alle diverse tipologie indicate e in maniera proporzionale alle altre ditte partecipanti. Debbono essere elencati tutti i prodotti biologici , IGP, DOP,PAT, equo e solidale.</p> <p>D2)Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuisce punteggio tecnico premiante all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire maggiori prodotti a filiera corta o Km 0 : indicare la/le specie e le quantità.</p> <p>Per entrambi i punti D1) e D2) la quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata , deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire</p> <p>Non saranno presi in considerazione ai fini dell'attribuzione del punteggio, tutti i prodotti alimentari che non siano espressamente menzionati nella tabella dietetica</p>		
E	GESTIONE DEL SERVIZIO	PUNTI DA 0 a 12
	e1) sistema di gestione imprevisti dell'azienda o delle emergenze ,metodi, procedure e strutture che si intendono utilizzare.	e1) max punti 1

Area Servizi alla Cittadinanza

	<p>e2) Soluzioni di riduzione dell'impatto ambientale.</p> <p>e3) recupero, per scopi assistenziali, di generi alimentari non consumati (<i>Legge n.155/2003 cd Buon Samaritano</i>) con indicazione della destinazione del cibo non somministrato;</p> <p>e4) sistema di informatizzazione del servizio con particolare riferimento alla rilevazione delle presenze giornaliere, alla trasmissione dei dati agli addetti, agli utenti e agli uffici preposti, al controllo del credito prepagato e alla segnalazione delle morosità.</p> <p>e5) Distanza intercorrente tra il centro di cottura e la sede del Palazzo di città (P.F.Campanile) espressa in Km in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da 0 a 10 chilometri: punti 2 • Da 11 a 15 chilometri: punti 0.8 • Da 16 a 20 chilometri: punti 0.2 	<p>e2) max punti 3</p> <p>e3) max punti 2</p> <p>e4) max punti 4</p> <p>e5) max punti 2</p>
I punti saranno assegnati alla ditta che presenterà il miglior piano relativamente ai punti e1) e2)e3) e4) e in maniera proporzionale alle altre ditte partecipanti.		

F	<p>PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</p> <p>f.1) Programma di informazione alimentare diretto agli alunni articolato in moduli (incontri) con specifica indicazione del numero degli incontri.</p>	<p>PUNTI 3</p> <p>Max punti 3</p>

G	<p>PROPOSTE MIGLIORATIVE</p> <p>g.1) Sono da intendere proposte migliorative tutte quelle precisazioni, integrazioni e migliorie che sono finalizzate a rendere il progetto prescelto meglio corrispondente alle esigenze della stazione appaltante, senza tuttavia alterare i caratteri essenziali delle prestazioni richieste.</p>	<p>PUNTI 2</p> <p>Max punti 2</p>

Area Servizi alla Cittadinanza

	Rimane comunque preclusa la modificabilità delle caratteristiche progettuali già stabilite dall'Amministrazione.	
Punti 2 saranno assegnati alla ditta che presenterà la migliore proposta migliorativa e in maniera proporzionale alle altre ditte partecipanti.		

OFFERTA ECONOMICA : PUNTI 30

Max punteggio verrà attribuito al concorrente che avrà praticato il **prezzo più basso** scaturente dalla percentuale di ribasso offerta.

SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

7. REQUISITI MINIMI DI AMMISSIONE ALLA GARA

I requisiti minimi richiesti al concorrente per essere ammesso a partecipare alla gara ,come prescritto nel bando di gara , sono i seguenti:

requisiti di ordine generale

- Inesistenza delle cause di esclusione previste dall'art.80 d.lvo 50/16 e s.m.i. ;

requisiti di idoneità professionale

- iscrizione al registro delle imprese attestante che la società risulta iscritta, in data anteriore a quella del presente bando, per le attività oggetto dell'appalto(*servizio di ristorazione, gestione mense, ecc*) o altra dicitura equipollente. Se sono cittadini di altro stato membro non residenti in Italia sono tenuti a provare la loro iscrizione secondo quanto sancito dall'art.39 co 2 e seg. del codice .
- Iscrizione all'Albo Nazionale e/o regionale delle Società Cooperative nella sezione A per le società cooperative e nella relativa sezione per i consorzi di cooperative;
- osservanza degli obblighi previsti dall'art. 17 della Legge n. 68/1999, in materia di diritto al lavoro dei disabili (per i concorrenti stabiliti in Italia);

Requisiti di capacità economica-finanziaria

- Avere realizzato complessivamente e globalmente, negli ultimi tre esercizi(ultimi tre bilanci depositati (2018-2019-2020) antecedenti la data del bando di gara , un **fatturato globale d'impresa** non inferiore a €.1.960.000,00 iva esclusa.(per fatturato globale si intende il valore indicato nel Conto Economico del bilancio alla voce: "Ricavi delle vendite e delle prestazioni".

Il suddetto fatturato può essere stato realizzato anche in periodi inferiori rispetto al triennio richiesto. In sede di verifica (aggiudicatario) tale requisito dovrà essere comprovato mediante deposito dei relativi bilanci o estratto di bilancio corredati da note integrative e relativa nota di deposito .

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula (fatturato richiesto/3)x anni di attività.

In sede di verifica (aggiudicatario) tale requisito dovrà essere comprovato mediante deposito dei relativi bilanci o estratto di bilancio corredati da note integrative e relativa nota di deposito . In caso di impossibilità di esibizione del documento contabile dovuta alla durata dell'attività infra annuale sarà

Area Servizi alla Cittadinanza

ritenuta documentazione idonea la dichiarazione da parte dell'organo di revisione o di controllo ,ove esistenti, o ,in mancanza, la copia autenticata del registro vendite o copia autenticata dei contratti stipulati e in itinere o dichiarazioni annuali iva corredate dalla relativa ricevuta di presentazione da dove possa desumersi il fatturato dell'impresa richiesto nel presente appalto.

Requisito di capacità tecnica

1. aver maturato, complessivamente e globalmente, nell'ultimo triennio (2018-2019-2020) ,esperienza in attività di ristorazione collettiva per un fatturato complessivo di €.653.000,00 e di aver maturato un servizio di refezione scolastica, complessivamente e globalmente, nell'ultimo triennio (2018-2019-2020) per un fatturato di euro 262.000,00.

Tale requisito dovrà essere dimostrato con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi; se trattasi di servizi forniture prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente e dovrà essere supportata da presentazione di fatture ;

2. di possedere la certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 attestante il sistema di qualità aziendale (per servizi oggetto dell'appalto o di ristorazione collettiva).
3. di possedere la certificazione di qualità UNI 10854 :1999 HACCP.
4. di possedere la certificazione ISO 14001:2004 sul sistema di gestione ambientale.
5. di possedere la certificazione ISO 22000:2005 sul sistema di gestione per la sicurezza alimentare.
6. disponibilità (proprietà o piena disponibilità contrattualmente dimostrabile) o impegno ad ottenerla, entro 15 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione definitiva e per l'intero periodo contrattuale, di un centro di cottura esterno , dotato delle autorizzazioni richieste dalla normativa vigente posto ad una distanza non superiore a 20 km. dalla sede del Palazzo di città (via P.F.Campanile).

Il concorrente aggiudicatario (la capogruppo in caso di ATI) dovrà fornire, a comprova di suddetta dichiarazione, su richiesta della Stazione Appaltante ed entro 15 giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione definitiva:

documento comprovante la piena proprietà o piena disponibilità dell'immobile;

IL RUP

Dott.ssa Tania Lasala