



GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DEL TERRITORIO COMUNALE E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO A PERSONE ANZIANE E DISABILI CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITA'/PREZZO.

CIG

RELAZIONE TECNICA

L'appalto, a lotto unico, ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti presso le mense scolastiche e la preparazione e consegna a domicilio dei pasti per persone anziane e disabili che ne facciano richiesta al servizio sociale comunale.

Il servizio del presente appalto è attualmente gestito dalla Vivenda SPA, con sede in via F. Antolisei 25, 00173 ROMA.

La procedura che si intende applicare è relativa alle procedure aperte aventi ad oggetto l'affidamento di contratti pubblici di servizi e forniture nei settori ordinari di importo superiore alle soglie di rilevanza europea, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, applicando un prezzo fisso al pasto senza possibilità di ribasso ai sensi dell'art. 108 comma 5 del Codice degli Appalti.

L'appalto di che trattasi recepisce la normativa vigente e, in particolare, il decreto legislativo 31 marzo 2023, n.36; l'appalto ha ad oggetto servizi sociali rientranti nell'elenco disciplinato dall'Allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE – CPV 55523100 Servizi di mensa scolastica;

per la tipologia dell'appalto in questione si applica la Parte VII – DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER ALCUNI CONTRATTI NEI SETTORI ORDINARI del Codice nonché:

- l'Art. 108, comma 2, lett. a) secondo cui: "i contratti relativi ai servizi sociali e di ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, nonché ai servizi ad alta intensità di manodopera, come definiti dall'articolo 2, comma 1, lettera e), dell'allegato I.1".
- l'Art. 108, comma 5
- l'Art. 130. (Servizi di ristorazione) secondo cui:
"1. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 127, i servizi di ristorazione indicati nell'allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014 sono aggiudicati esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta

economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, tramite l'attribuzione di un punteggio premiale:

- a) della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento ai prodotti biologici, tipici e tradizionali, ai prodotti a denominazione protetta, nonché ai prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale;
- b) del rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (green economy), nonché dei pertinenti criteri ambientali minimi di cui all'articolo 57;
- c) della qualità della formazione degli operatori.

2. Per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti agroalimentari agli asili nido, alle scuole dell'infanzia, alle scuole primarie, alle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alle altre strutture pubbliche che abbiano come utenti bambini e giovani fino a diciotto anni di età, resta fermo l'obbligo di cui all'articolo 4, comma 5-quater del decreto legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128.

3. Le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere possono prevedere, nelle gare concernenti i relativi servizi di fornitura, nel rispetto dell'articolo 6, comma 1, della legge 18 agosto 2015, n. 141, criteri di priorità per l'inserimento di prodotti agroalimentari provenienti da operatori dell'agricoltura sociale.

4. Con decreti del Ministro della salute, di concerto con il Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica e con il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sono definite e aggiornate le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica. Fino all'adozione di dette linee di indirizzo, le stazioni appaltanti individuano nei documenti di gara le specifiche tecniche finalizzate a garantire la qualità del servizio richiesto.”

Pertanto, l'Amministrazione intende proseguire nella gestione affidata ad una ditta esterna che si è rivelata efficace, anche in mancanza di professionalità interne di personale comunale da assegnare a tale attività. Per la specificazione di tutte le caratteristiche tecniche del servizio richiesto si rinvia più puntualmente al capitolato speciale di appalto, al disciplinare prestazionale ed allo schema di contratto. Con il presente appalto si intendono mantenere ed implementare le garanzie di elevata qualità del servizio, sia sotto il profilo delle materie prime e dei metodi di preparazione degli alimenti, che sotto il profilo del suo valore educativo.

Negli atti di gara si terrà conto del Decreto del Ministero della Salute del 28 ottobre 2021 (in G.U. n. 269 dell'11 novembre 2021) relativo alla definizione ed aggiornamento delle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”, con il fine particolare di favorire l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute per la prevenzione delle patologie cronico-degenerative di cui l'alimentazione scorretta è notoriamente uno dei principali

fattori di rischio.

Elementi e obiettivi essenziali dell'appalto.

In attuazione alle specifiche tecniche contenute nei criteri ambientali minimi (CAM), al fine di ridurre gli impatti ambientali derivanti dall'esecuzione dell'appalto, il presente progetto di gara è stato redatto tenendo delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui ai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n.65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 04/04/2020 e della L.61/2022, ad oggetto "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta" di cui alla relativa relazione di accompagnamento sintetizzata nelle tabelle seguenti, le quali incentivano l'educazione ambientale e alimentare finalizzata ad un consumo consapevole dei prodotti utilizzati, privilegiando la fornitura prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta), DOC (Denominazione Origine Controllata) e IGP (indicazioni Geografiche Protette), incentivando il tipo biologico, locale, possibilmente a km 0, limitando il consumo della carne e incentivando il consumo della frutta e della verdura.

Integrano il nuovo appalto i "*Criteri Ambientali Minimi*" di cui al Decreto del 10 marzo 2020 (in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) al fine di implementare la sostenibilità ambientale del servizio.

La presenza della commissione mensa, nominata annualmente con avviso pubblico, garantisce il necessario monitoraggio sul rispetto dei menu previsti, grammature e attraverso una costante discussione e confronto sulla corretta erogazione del servizio.

Saranno richieste, al fine di ottemperare alle esigenze educative del servizio, azioni di informazione e promozione nelle scuole e verso gli utenti diretti e indiretti, di accompagnamento del servizio di refezione scolastica, sui temi che attengono l'educazione alimentare, la sostenibilità ambientale, il rispetto del cibo e la riduzione degli sprechi.

Il servizio offerto si ispirerà innanzitutto alla specifica finalità di promuovere cibo di qualità, sufficiente, nutriente, sano, accettabile da un punto di vista culturale e religioso e che garantisca il soddisfacimento mentale e fisico; una grande attenzione sarà rivolta ad aspetti come la corretta nutrizione, la sicurezza alimentare e la qualità degli alimenti.

Il servizio mensa del Comune di Fiano, oltre alla refezione scolastica, eroga pasti a domicilio per gli anziani che ne abbiano fatto richiesta ai servizi sociali comunali. Questo servizio è finalizzato ad offrire un pasto pronto ai cittadini che non sono in grado di provvedere autonomamente alla loro preparazione ed è essenziale per persone anziane parzialmente autosufficienti o disabili che desiderano continuare a vivere a casa propria mantenendo comunque la propria autonomia

Il servizio viene effettuato presso i seguenti plessi scolastici:

- Scuola dell'Infanzia di via Tiberina 73/A
- Scuola primaria Via Tiberina 71

Il centro cottura è situato nella Scuola Primaria di via Tiberina 73/A.

I dati relativi al fatturato e ai pasti erogati sotto indicati sono correlati alle restrizioni delle presenze scolastiche dovute all'epidemia da covid sars-19 valide in particolare per l'anno 2020.

I pasti erogati nel quadriennio precedente sono i seguenti:

anno	n. totale pasti scuole	n. totale pasti anziani
2020	66.913	5.426
2021	114.795	4.703
2022	116.456	4.528
2023	118.336	4.886
2024	118.960	4.242

Clausola sociale di assorbimento di personale del precedente appaltatore:

Nonostante il presente contratto di appalto non sia da considerarsi "ad alta intensità di manodopera" – essendo il costo della manodopera inferiore al 50% del valore complessivo del contratto (allegato l.1 art. 2 comma 1 lettera e) del vigente Codice), si rende necessario inserire la cd "clausola sociale" di cui all'art. 57 del medesimo Codice allo scopo di garantire la stabilità occupazione del personale precedentemente impiegato e la continuità del servizio.

COSTO UNITARIO A PASTO: € 5,20 comprensivo della manodopera e degli oneri per la sicurezza IVA esclusa così ripartito

Servizio di refezione scolastica nelle scuole e consegna pasti a domicilio agli anziani	
A) Prezzo fisso a pasto, esclusi oneri per la sicurezza da interferenze ed iva	€ 5,19 i.e.
B) Oneri per la sicurezza da interferenze a pasto non soggetti a ribasso	€ 0,01
A) + B) Prezzo totale a pasto	€ 5,20 i.e.
A)+B) TOTALE SU QUATTRO ANNI PER 125.000 PASTI	€ 2.600.000,00

DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI ALLA SICUREZZA

Si dà atto, con riferimento all'art. 26 del d. lgs. 81/08, che, in relazione al presente appalto, al momento, è stato elaborato una bozza di DUVRI generico che dovrà essere compilato dalla ditta esecutrice anche in relazione al piano di sicurezza dell'Istituto comprensivo di Fiano coinvolto e in raccordo con il DUVRI scolastico oltreché con tutta la documentazione sulla sicurezza delle eventuali cooperative che collaborano con il servizio di ristorazione a vario titolo. Il DUVRI specifico redatto dall'appaltatore dovrà poi essere condiviso e trasmesso all'Istituto Comprensivo di Fiano, alle cooperative coinvolte e al comune, prima dell'inizio dell'appalto.

In coerenza con la normativa vigente dovranno essere indicati ed esposti, quali componenti economici dell'offerta, i costi della sicurezza c.d. "propri" o "specifici" o "aziendali" che l'offerente dovrà sostenere per la complessiva gestione del servizio oggetto dell'appalto, al fine di garantire le prestazioni contrattuali appaltate

CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO CON INDICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA

L'importo posto a base di gara è pari ad € 5,20 di cui 0,01 per oneri per la sicurezza a pasto per i 4 anni con esclusione dell'opzione di proroga, iva esclusa come dovuta per legge, oltre i costi per la sicurezza aziendali/propri/specifici non soggetti a ribasso da indicarsi da parte della ditta concorrente nell'offerta economica.

Numero pasti presunti:

mensa scolastica – 120.000 annui per complessivi 480.000 pasti presunti escluso l'anno per opzione di proroga;

pasti anziani - 5.000 annui per complessivi 20.000 pasti presunti anziani esclusa opzione di proroga;

Spesa annua presunta:

mensa scolastica € 624.000,00 oltre IVA al 4% per complessivi € **648.960,00**

pasti anziani € 26.000,00 oltre IVA al 4% per complessivi € **27.040,00**

Spesa totale annua € 676.000,00 comprensiva di IVA

Sono a carico del gestore i costi di manutenzione ordinaria, assicurazione, tassa rifiuti.

Le utenze di energia elettrica, gas e acqua sono a carico del Comune.

La struttura del menù per le utenze scolastiche è di competenza della ASL territoriale; insieme alle tabelle per gli adulti sono riportate nell'allegato del capitolato di gara i menù per la mensa scolastica.

PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER ACQUISIRE IL SERVIZIO PER QUATTRO ANNI

Spesa totale:	€ 2.600.000,00
IVA	€ 104.000,00
Spese ANAC	€ 660,00
spese incentivi tecnici	€ 48.000,00
TOTALE	€ 2.752.660,00

IL RUP

Dr.ssa Maria Luisa Agneni