



Via Lamarmora n. 7 - 25038 Rovato (BS)
P. IVA 00563420983- C.F. 00450610175
Pec: protocollo@pec.comune.rovato.bs.it

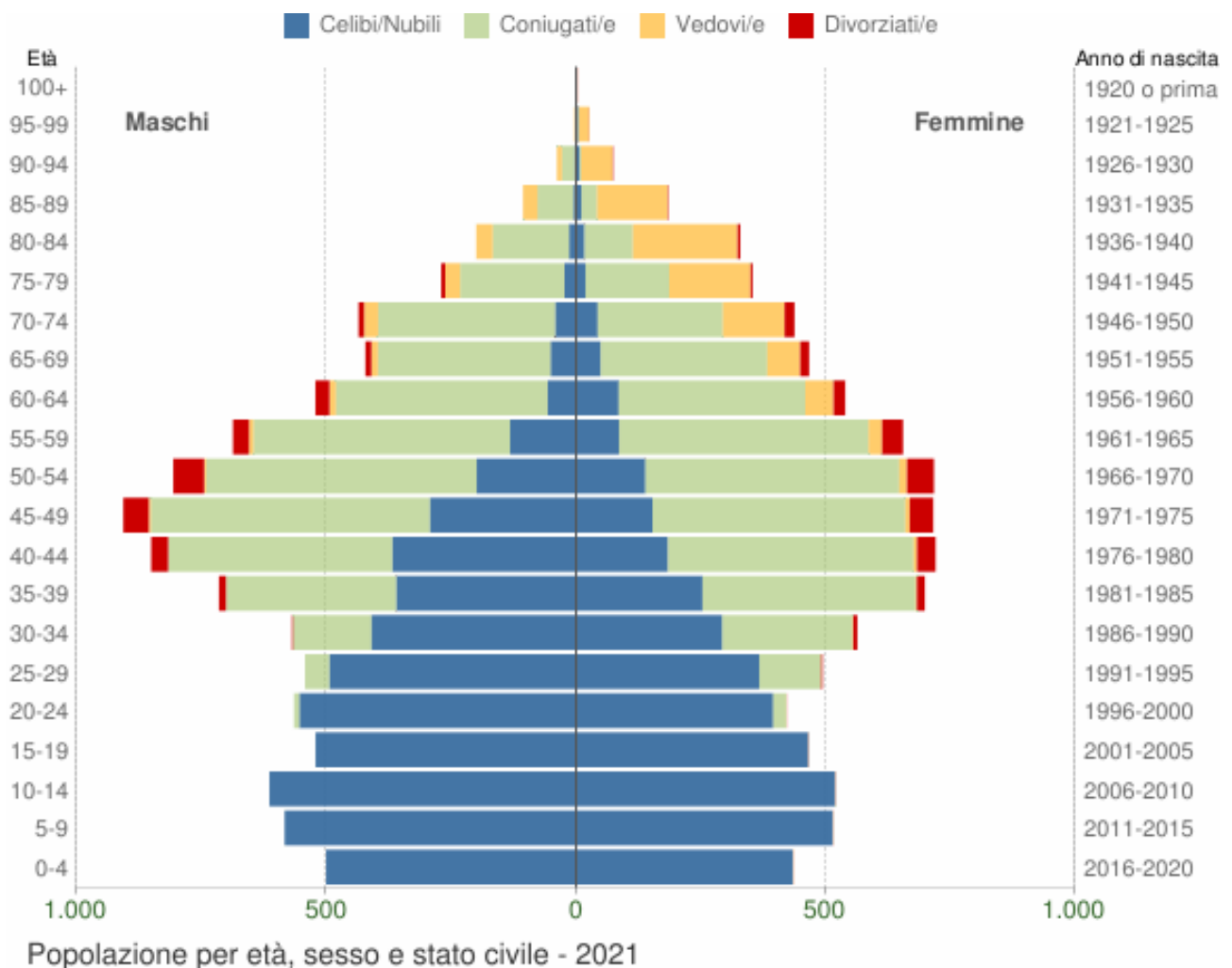
PROGETTO DI SERVIZIO	
Tipologia: appalto di servizi articolo 3, comma 1, lettera ss) del decreto legislativo n. 50 del 2016	
Procedura: aperta, articolo 3, comma 1, lettera sss) e 60 del decreto legislativo n. 50 del 2016	
Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016	
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ED ASSISTENZIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE	

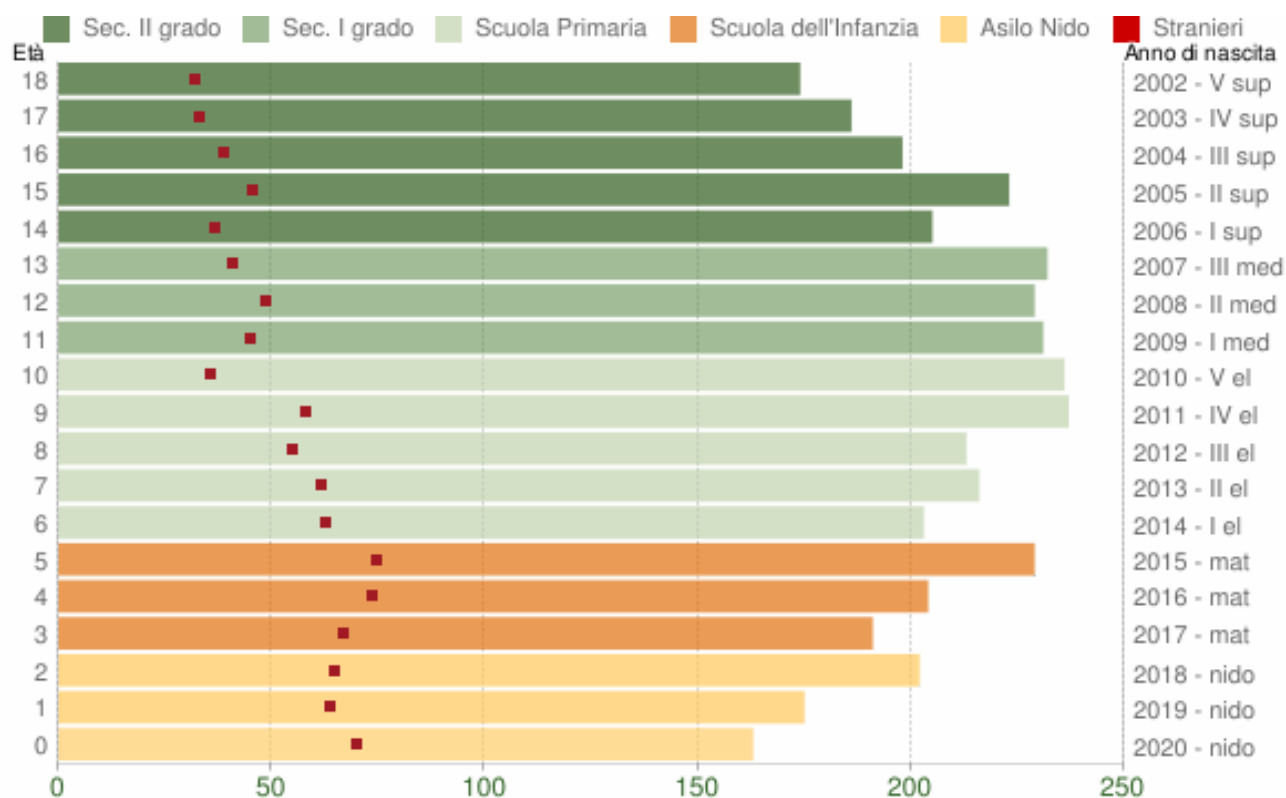
1. Contesto territoriale di riferimento	2
2. I principi generali del servizio	3
3. Attuale contesto organizzativo	4
4. Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto	4
5. La struttura della gara: divisione in lotti	5
6. La quantificazione del prezzo da porre a base di gara	5
7. La spesa complessiva per i servizi ed il quadro economico	6
8. I criteri di aggiudicazione	7
9. Allegati	7

1. Contesto territoriale di riferimento

Rovato è un comune italiano di circa 19 200 abitanti della provincia di Brescia in Lombardia, situato nella parte meridionale della Franciacorta, al confine con la bassa bresciana occidentale e ai piedi del Monte Orfano.

Al fine di consentire agli operatori economici una valutazione in ordine al potenziale di sviluppo del servizio nel corso del triennio di durata dell'appalto, si riportano le principali statistiche demografiche, con riferimento particolare a quelle relative alla popolazione scolastica.





Popolazione per età scolastica - 2021

2. I principi generali del servizio

Tra i servizi educativi erogati, particolare rilievo assume per l'amministrazione comunale il servizio di ristorazione scolastica rivolta ai bambini delle scuole primarie, nonché quella assistenziale rivolta agli anziani presso il loro domicilio.

L'affidamento della gestione di detto servizio, per le cui specifiche tecniche si rimanda al capitolato prestazionale all'uopo predisposto, 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) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente;
- 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 marzo 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 aprile 2008, ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013);

- 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 aprile 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) in relazione al contrasto dell’emergenza Covid-19.

In tale contesto è intendimento dell'Ente procedere all'affidamento dei servizi secondo la disciplina di cui al D.Lgs. 19 aprile 2016, n. 50 (d’ora in poi Codice), per come novellata dal Decreto-legge 16 luglio 2020. 76, individuando quale modulo procedimentale per la scelta del contraente la Procedura aperta, trattandosi di servizio di valore superiore alla soglia comunitaria previste dall’art. 35, c. 1, lett. d), e secondo il regime “alleggerito” di cui all’art. 142, c. 5-nonies, del Codice.

3. Attuale contesto organizzativo

Il servizio viene attualmente gestito mediante produzione dei pasti nel centro cottura messo a disposizione dall’attuale aggiudicatario, con confezionamento dei pasti:

- in pluriporzione, e successivo scodellamento presso i satelliti di distribuzione per la ristorazione scolastica (mediante piatti monouso presso due delle tre sedi di servizio);
- in monoporzione termosigillata (o altro sistema monouso non a perdere), e successiva distribuzione agli utenti presso il proprio domicilio per la ristorazione assistenziale.

A decorrere dall’anno scolastico 2022/2023, fatti salvi eventuali fenomeni di recrudescenza dell’emergenza epidemiologica in corso, è prevista la totale eliminazione dei piatti monouso per la ristorazione scolastica, grazie all’installazione, a cura dell’aggiudicatario, di una lavastoviglie per ogni satellite di distribuzione. Per i pasti domiciliari, considerata la peculiarità del servizio (e la non cogenza dei CAM) è prevista la possibilità di utilizzo di piatti monouso, purché biodegradabili e compostabili, ferma la possibilità di proporre pietanzieri lavabili.

4. Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto

La gara ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione per i plessi scolastici suindicati, e comprende tutte le prestazioni accessorie e collegate specificatamente individuate nel capitolato prestazionale al quale si rimanda.

È stato previsto un numero di pasti annui pari a 56.160 unità per la ristorazione scolastica; 12775 unità per la ristorazione assistenziale.

Questi ultimi dovranno essere prodotti presso il centro cottura messo a disposizione dall’operatore economico aggiudicatario, il quale in sede di offerta dovrà impegnarsi irrevocabilmente a mettere a disposizione idonea struttura, in grado di rispettare tutti gli standard e tutte le prescrizioni previsti dal capitolato prestazionale.

L’arco temporale di affidamento del servizio sarà pari a 3 anni solari, con facoltà di rinnovo per un ulteriore triennio.

L’architettura del capitolato prestazionale è stata costruita nel rispetto di quanto disposto dal D.M. del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in relazione

ai criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara e a quanto indicato dagli artt. 34 e 144 del Codice.

5. La struttura della gara: divisione in lotti

L'Amministrazione Comunale non ha inteso procedere alla suddivisione in lotti dell'appalto per evitare di rendere l'esecuzione dell'appalto eccessivamente difficile dal punto di vista tecnico, con particolare riferimento alle esigenze di coordinamento, e maggiormente costosa, in ossequio al principio costituzionale di buon andamento della pubblica amministrazione. Ciò anche in considerazione del fatto che l'appalto non ha una quantificazione economica significativa, e non ha le caratteristiche di un "grande appalto" come inteso dal considerando 78 della Direttiva 2014/24/UE, che per la sua configurazione consente del resto anche alle microimprese ivi citate di partecipare agevolmente alla gara. Ancor più nello specifico la mancata suddivisione in lotti è quindi ed altresì funzionale a:

- garantire l'economicità della gestione, in considerazione delle economie di scala derivanti dalla gestione unitaria del servizio, nel quale le spese relative all'approvvigionamento delle materie prime, nonché quelli per la produzione dei pasti, incidono in misura particolarmente significativa, e quindi dei conseguenti risparmi di spesa per l'amministrazione; e ciò invero anche grazie ai considerevoli risparmi derivanti dall'impiego di un'unica struttura produttiva;
- scongiurare l'eccessiva onerosità dei pasti domiciliari, che in ragione degli scarsi quantitativi non consentirebbe una gestione efficiente del servizio;
- garantire l'omogeneità delle prestazioni e della qualità, promuovendo così l'uguaglianza per tutti i cittadini, anche con riferimento alle soluzioni migliorative che saranno offerte in sede di gara, alle proposte di educazione alimentare ecc.;

6. La quantificazione del prezzo da porre a base di gara

La determinazione del costo pasto 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 food
- Costi no food (materiale gestione)
- Personale
- Spese generali e investimenti
- Utile d'impresa

Si riporta di seguito la tabella riepilogativa del costo pasto base unitario:

	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Totale
Cifra d'Affari Pasti	375.070	375.070	375.070	1.125.208,50
<i>Ricavo unitario medio</i>	5,44	5,44	5,44	5,44
<i>Quantità Pasti</i>	68.935	68.935	68.935	206.805
Food	142.700	142.700	142.700	428.101
<i>Costo unitario medio</i>	2,07	2,07	2,07	2,07
<i>incidenza Food</i>	38,0%	38,0%	38,0%	38,0%
Materiale no food	18.625	18.625	18.625	55.874
<i>Costo unitario medio</i>	0,27	0,27	0,27	0,27
<i>incidenza Materiale di Gestione</i>	5,0%	5,0%	5,0%	5,0%
Personale	174.601	174.601	174.601	523.804
<i>Costo unitario medio</i>	2,53	2,53	2,53	2,53
<i>incidenza Personale</i>	46,6%	46,6%	46,6%	46,6%
Spese Generali, investimenti e sicurezza	25.896	25.896	25.896	77.688
<i>Costo unitario medio</i>	0,38	0,38	0,38	0,38
<i>Incidenza SG e investimenti</i>	6,9%	6,9%	6,9%	6,9%
UTILE	13.248	13.248	13.248	39.743
<i>Marginalità media</i>	0,19	0,19	0,19	0,19
<i>Incidenza utile</i>	3,5%	3,5%	3,5%	3,5%

7. La spesa complessiva per i servizi ed il quadro economico

Si riporta la spesa complessiva al netto dell'iva di legge stimata a carico del bilancio dell'ente:

valore triennio	oneri sicurezza	opzione rinnovo	oneri sicurezza rinnovo	opzione 20%	opzione proroga	valore stimato ex art. 35
1.125.208,50 €	475,00 €	1.125.208,50 €	475,00 €	450.083,40 €	187.534,75 €	2.888.985,15 €

Il valore contrattuale (negoziabile) presunto è quindi pari a € 1.125.208,50, ai quali si aggiungono € 475,00 di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di avvalersi delle opzioni puntualmente indicate nel disciplinare di gara.

Il valore stimato dell'appalto, comprensivo di ogni forma d'opzione previsto dagli atti di gara, dell'appalto è dunque pari a € 2.888.985,15.

I costi del personale individuati ai sensi e per gli effetti dell'art. 23, c. 16 del Codice sono stimati dalla stazione appaltante nella misura del 46,60% del valore contrattuale (negoziabile) di cui sopra.

Si riporta il quadro economico complessivo, con il totale dei costi massimi potenziali a carico della stazione appaltante:

A) Importo dei servizi			
A) IMPORTO PERSERVIZI	A.1	Importo per il servizio di ristorazione scolastica (RS)	876.096,00 €
	A.2	Importo per il servizio di ristorazione domiciliare (RD)	249.112,50 €
	A.3	Importo rinnovo programmato RS	876.096,00 €
	A.4	Importo rinnovo programmato RD	249.112,50 €
	A.5	Importo opzione proroga art.106, comma 11 D.Lgs. 50/2016 RS	146.016,00 €
	A.6	Importo opzione proroga art.106, comma 11 D.Lgs. 50/2016 RD	41.518,75 €
	A.7	Importo opzione incremento 20% art. 106 comma 1 D.Lgs. 50/2016 RS (su A.1 + A.3)	350.438,40 €
	A.8	Importo opzione incremento 20% art. 106 comma 1 D.Lgs. 50/2016 RD (su A.2 + A.4)	99.645,00 €
	A.9	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	475,00 €
	A.10	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (rinnovo)	475,00 €
		Totale importo dei servizi (da A1 a A10)	2.888.985,15 €
B) Somme a disposizione			
B) SOMME A DISPOSIZIONE	B.1	Contributo ANAC art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266	600,00 €
	B.2	Funzionamento commissione giudicatrice	1.500,00 €
	B.3	Servizi committenza ausiliaria	8.934,43 €
	B.4	Incentivi per funzioni tecniche ex art. 113 d.lvo 50/2016 - 2% (valore base triennio)	- €
	B.5	Incentivi per funzioni tecniche ex art. 113 d.lvo 50/2016 - 2% (valore rinnovo)	- €
	B.6	Spese per pubblicità legale	- €
		Totale importo dei servizi (da B1 a B6)	11.034,43 €
C) IVA			
C) IVA	C.1	I.V.A. su RS (opzioni escluse) 4%	35.043,84 €
	C.2	I.V.A. su RD (opzioni escluse) 10%	24.911,25 €
	C.3	I.V.A. su RS (opzioni) 4%	35.043,84 €
	C.4	I.V.A. su RD (opzioni) 10%	24.911,25 €
	C.5	I.V.A. su somme a disposizione 22%	2.295,57 €
	C.6	I.V.A. su oneri sicurezza 22%	104,50 €
	C.7	I.V.A. su oneri sicurezza (rinnovo) 22%	104,50 €
		Totale IVA (da C1 a C7)	122.414,75 €
TOTALE			
TOTALE	IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO		
		IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO	3.022.434,33 €

8. I criteri di aggiudicazione

Si rinvia al disciplinare di gara.

9. Allegati

Costituiscono parte sostanziale del presente progetto i seguenti documenti:

- I. il capitolato prestazione (e relativi allegati);
- II. lo schema di contratto;
- III. il DUVRI.