

**Art. 23 commi 14 e 15, D. Lgs. 50/2016**

**RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA E PER LA FORNITURA DI  
PASTI E MERENDE PER IL CENTRO RESIDENZIALE PER ANZIANI**

**Periodo dal 01.02.2020 al 30.06.2022 con opzione di rinnovo per il periodo dal 01.07.2022 al  
30.06.2024**

**CIG 8066016EF5**

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” dispone

- ai sensi dell'art. 23, comma 14, del D. Lgs. 50/2016, che 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;
- ai sensi dell'art. 23, comma 15, del D. Lgs. 50/2016, che per quanto attiene agli appalti di servizi il progetto deve contenere:
  1. la relazione tecnico - illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
  2. 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;
  3. il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
  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.

**1. Relazione tecnico-illustrativa:**

Per le scuole che prevedono un orario articolato con attività didattiche nel pomeriggio, è necessario provvedere all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica, e in particolare per il Comune di Gonars tale necessità è prevista per la Scuola dell'Infanzia di Gonars, in Via Molini 28/A, e per la Scuola Primaria di Gonars, in Via Venezia 2.

Devono inoltre essere garantiti la preparazione e la distribuzione dei pasti e delle merende per gli utenti del Centro Residenziale per anziani, “Casa Gandin”, situato a Gonars in Piazzale A. Gandin.

In considerazione del numero di pasti stimati e del periodo contrattuale, la procedura di gara adottata, ai sensi dell'articolo 35 del D. Lgs. 50/2016 è una procedura sotto soglia comunitaria, in quanto i servizi oggetto del presente affidamento sono tra quelli ricompresi nell'Allegato IX del citato D. Lgs. 50/2016 (CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica e CPV 55510000-8 Servizi di mensa). Nel rispetto delle previsioni degli articoli 30, 35, 36, 37 e 44 del D.Lgs. 50/2016, verrà indetta apposita procedura aperta a tutti gli operatori economici abilitati al servizio oggetto dell'affidamento sul portale di negoziazione telematica MePA, procedura da aggiudicare secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il capitolato d'appalto prevede il recepimento dei principi della sostenibilità ambientale come previsti dal D.Lgs. 50/2016 all'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, che provveda alla preparazione dei pasti e delle merende presso il centro di cottura comunale situato all'interno della Scuola dell'Infanzia, alla distribuzione di pasti e merende agli utenti della Scuola dell'Infanzia, alla veicolazione e distribuzione dei pasti multi porzione e delle merende per la Scuola Primaria nonché per gli utenti del Centro Residenziale, provvedendo altresì all'approvvigionamento delle derrate alimentari, del materiale igienico-sanitario, di ogni altro materiale di consumo necessario per l'espletamento del servizio, oltre che le unità di personale necessarie per i servizi oggetto del presente affidamento. Dovranno altresì essere garantiti i servizi di preparazione, rigoverno e igienizzazione del centro cottura e dei refettori. L'affidamento del servizio persegue finalità di efficienza, efficacia ed economicità dell'azione amministrativa, garantendo elevati livelli di qualità del servizio e di rispetto delle normative in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Attualmente le modalità organizzative adottate prevedono:

- nella Scuola dell'Infanzia, dotata di centro cottura interno, la ditta affidataria provvederà alla fornitura e allo stoccaggio delle derrate alimentari e delle unità di personale con gli adeguati profili professionali per la preparazione di tutti i pasti e delle merende, anche per gli utenti della Scuola Primaria e del Centro Residenziale per anziani.

Provvederà inoltre alla distribuzione dei pasti e delle merende per la scuola dell'infanzia oltre che per il riassetto e il riordino del refettorio e della cucina;

- nella Scuola Primaria, dotata di refettorio, la ditta affidataria provvederà alla distribuzione di pasti multi porzione prodotti nel centro cottura situato nella Scuola dell'Infanzia mediante legume freddo-caldo, veicolati con propri mezzi. Nel refettorio dovranno essere forniti a cura dell'appaltatrice scaldavivande e cuoci pasta. Provvederà inoltre all'approntamento del refettorio, al suo successivo riordino e igienizzazione, e alla veicolazione e distribuzione delle merende.
- nel Centro Residenziale, dotato di refettorio, la ditta affidataria provvederà alla distribuzione di pasti multi porzione prodotti nel centro cottura situato nella Scuola dell'Infanzia mediante legume freddo-caldo, veicolati con propri mezzi. Nel refettorio dovranno essere forniti a cura dell'appaltatrice scaldavivande e cuoci pasta. Provvederà inoltre all'approntamento del refettorio, al suo successivo riordino e igienizzazione, e alla preparazione e distribuzione delle merende consistenti in bevande calde e/o fredde e uno spuntino.

Nell'affidamento del servizio il Comune intende perseguire elevati livelli di qualità igienica e nutrizionale, adottando adeguati importi a base di gara e criteri di valutazione delle offerte che premino le caratteristiche tecniche e organizzative in grado di garantire maggiori livelli qualitativi del servizio di ristorazione scolastica.

Nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale sono previste tutte le caratteristiche tecniche e le modalità di svolgimento del servizio.

## 2. Stesura dei documenti inerenti la sicurezza

Rimane a carico dei partecipanti la stesura del DUVRI relativo ai vari ambienti di lavoro (punto cottura e punti di refezione) in sinergia con i vari soggetti interessati (Comune, Istituto comprensivo ,Operatori Centro Anziani) che dovrà essere allegato alla documentazione di partecipazione alla gara che, opportunamente integrati a seguito di aggiudicazione, verranno sottoscritti in sede di stipulazione del contratto.

## 3. Stima del costo della manodopera per il servizio

LIVELLO CCNL	MANSIONE	IMPIEGO	ORE ANNUE	IMPORTO ORARIO DA TABELLA MINISTERIALE	STIMA COSTO ANNUO	COSTO PER PERIODO CONTRATTUALE 01/02/2020 - 30/06/2022	COSTO PER PERIODO EVENTUALE RINNOVO 01/07/2022 - 30/06/2024	COSTO PER INTERO PERIODO 01/02/2020 - 30/06/2024
3	DIETISTA	Verifiche e supporto	60	€ 21,63	1.297,80	€ 3.452,15	€ 2.595,60	€ 6.047,75
4	CUOCO	Centro cottura	1.110	€ 20,45	22.699,50	€ 60.380,67	€ 45.399,00	€ 105.779,67
5	AIUTO CUOCO	Centro cottura	1.110	€ 19,27	21.389,70	€ 56.896,60	€ 42.779,40	€ 99.676,00
5	ADDETTO TRASPORTO	Distribuzione pasti	250	€ 19,27	4.817,50	€ 12.814,55	€ 9.635,00	€ 22.449,55
6	ADDETTO MENSA	Centro cottura e refettori	2.020	€ 18,55	37.471,00	€ 99.672,86	€ 74.942,00	€ 174.614,86
					€ 87.675,50	€ 233.216,83	€ 175.351,00	€ 408.567,83

## 4. Calcolo degli importi per l'acquisizione del servizio

Sulla base degli importi attualmente pagati per ciascun pasto, dell'analisi dei volumi di servizio, dei criteri e delle modalità di espletamento del servizio, l'importo presunto posto a base di gara viene stabilito come segue:

Scuola	Pasti annui alunni/anziani	Pasti annui insegnanti	Volume complessivo annuo
Scuola dell'Infanzia	9.500	1.000	10.500
Scuola Primaria	20.000	750	20.750
Merende Scuola Primaria	9.000		9.000
Centro Residenziale	3.000		3.000
Merende Centro diurno	6.000		6.000

Plesso	Elemento	A: Importo unitario a base di gara per singolo elemento	B: Stima volumi per periodo 01/02/2020 - 30/06/2022	C = A x B TOTALE Iva esclusa	D: Stima volumi per eventuale rinnovo 01/07/2022 - 30/06/2024	E = A x D TOTALE Iva esclusa	F = C + E TOTALE Iva esclusa
Scuola dell'Infanzia	Pasto	€ 4,50	27.930	€ 125.685,00	21.000	€ 94.500,00	€ 220.185,00
Scuola Primaria	Pasti multiporzione veicolati	€ 4,50	55.195	€ 248.377,50	41.500	€ 186.750,00	€ 435.127,50
Merende Scuola Primaria	Merende	€ 0,45	23.940	€ 10.773,00	18.000	€ 8.100,00	€ 18.873,00
Centro Residenziale	Pasti multiporzione veicolati	€ 4,50	7.500	€ 33.750,00	6.000	€ 27.000,00	€ 60.750,00
Merende Centro Residenziale	Merende	€ 0,45	15.000	€ 6.750,00	12.000	€ 5.400,00	€ 12.150,00
Oneri della sicurezza previsti non soggetti a ribasso				€ 750,00		€ 450,00	€ 1.200,00
Totale				€ 426.085,50		€ 322.200,00	€ 748.285,50

In considerazione del Regolamento Comunale per la costituzione e la ripartizione del fondo per lo svolgimento di funzioni tecniche da parte di dipendenti pubblici (art. 50 del D.Lgs. 50/2016), approvato con deliberazione n. 39 del 20.03.2018 della Giunta Comunale, tra le spese a carico dell'Amministrazione Comunale vi sono € 14.941,71 per gli incentivi per funzioni tecniche.

#### Quadro economico dell'appalto

Descrizione	Importo
Importi a base di gara	747.085,50
Oneri per la sicurezza	1.200,00
Iva 4% su servizio di refezione scolastica	29.883,42
Iva 22 % su oneri per la sicurezza	264,00
Contributo ANAC per gara	375,00
Incentivi ex art. 50 D.Lgs. 50/2016	14.941,71
Spese per commissione giudicatrice	0,00
Imprevisti	2.000,00
Importo complessivo quadro economico appalto	795.749,63

#### 5. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

Il Capitolato speciale descrittivo e prestazionale è allegato alla determinazione di approvazione del presente progetto – relazione tecnico illustrativa.

#### 6. Disciplina della procedura di gara

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 e in relazione all'importo presunto stimato, inferiore alle soglie di cui all'articolo 35, comma 1, lettera d) del citato D.Lgs. 50/2016, si intende nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 36, comma 2, lettera b) del medesimo decreto, mediante affidamento previo espletamento di una Richiesta di Offerta – RDO sul portale di negoziazione telematica MEPA, procedura aperta a tutti gli operatori economici abilitati al servizio oggetto dell'affidamento sul MePA, procedura da aggiudicare secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

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.

#### **7. Durata del servizio**

Il servizio verrà affidato per il periodo dal 01.02.2020 al 30.06.2022 ed è inoltre prevista la facoltà di rinnovo, alle medesime condizioni contrattuali, per il periodo dal 01.07.2022 al 30.06.2024.

#### **8. 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>

La migliore offerta sarà determinata da una Commissione di aggiudicazione, nominata ai sensi degli articoli 77 e 78 del D.lgs. 50/2016.

I singoli criteri di valutazione sono i seguenti:

<b>A1) Offerta tecnica – elemento qualitativo: Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori</b>	<b>5 punti</b>
<b>A2) Offerta tecnica – elemento qualitativo: Procedure di conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione</b>	<b>8 punti</b>
<b>A3) Offerta tecnica – elemento qualitativo: Piano dei trasporti</b>	<b>4 punti</b>
<b>A4) Offerta tecnica – elemento qualitativo: Controllo della qualità del servizio</b>	<b>5 punti</b>
<b>A5) Offerta tecnica – elemento qualitativo: Gestione emergenze ed interventi correttivi</b>	<b>4 punti</b>
<b>A6) Offerta tecnica – elemento qualitativo: Piano di formazione e aggiornamento professionale</b>	<b>4 punti</b>
<b>B) Offerta tecnica – elemento qualitativo: Sistema telematico per la rilevazione delle presenze e la gestione dei pagamenti e dei conti mensa</b>	<b>8 punti</b>
<b>C1) Offerta tecnica – elemento quantitativo: qualità derrate alimentari – Prodotti biologici</b>	<b>6 punti</b>
<b>C2) Offerta tecnica – elemento quantitativo: qualità derrate alimentari – Prodotti a filiera corta</b>	<b>9 punti</b>
<b>C3) Offerta tecnica – elemento quantitativo: certificazioni possedute.</b>	<b>5 punti</b>
<b>D1) Offerta tecnica – elemento qualitativo: Servizi aggiuntivi gratuiti offerti all'utenza</b>	<b>3 punti</b>
<b>D2) Offerta tecnica – elemento quantitativo: Interventi a sostegno iniziative e manifestazioni dell'Ente</b>	<b>4 punti</b>
<b>D3) Offerta tecnica – elemento qualitativo: Interventi di miglioria del centro cottura e dei refettori</b>	<b>5 punti</b>
<b>B) Offerta economica</b>	<b>30 punti</b>
<b>Punteggio totale</b>	<b>100 punti</b>

Per i criteri di attribuzione dei punteggi previsti, si rimanda al disciplinare di gara.