



Comune di Fornovo San Giovanni

Provincia di Bergamo

Allegato n. 1

PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI FORNOVO SAN GIOVANNI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE – PERIODO: 28 SETTEMBRE 2020 – 31 AGOSTO 2021.

Finalità del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni della scuola primaria del Comune di Fornovo San Giovanni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, contribuendo alla realizzazione del diritto allo studio. Tale finalità rientra 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.

Il servizio è esteso agli anziani residenti nel paese che chiedono di beneficiare del servizio di consegna pasti confezionati a domicilio.

Il servizio è progettato alla luce delle cogenti disposizioni contenute nei diversi DPCM atte a contrastare e contenere il contagio e quindi la trasmissione del SARS CoV-2 in ambito scolastico ed in particolare nel servizio di refezione scolastica e dei pasti a domicilio.

Il presente progetto è redatto al fine di assicurare i servizi di refezione scolastica e di pasti a domicilio anziani per l'anno scolastico 2020/2021 ed è propedeutico alla messa in atto di tutte le misure necessarie a soddisfare i criteri e requisiti previsti dai documenti nazionali e regionali finalizzati al contrasto del contagio da SARS CoV-2.

L'importo stimato del servizio è di euro 100.000,00 oltre Iva ma compresi euro 1.000,00 per oneri della sicurezza.

Relazione tecnico-illustrativa:

Questa Amministrazione ha intenzione di garantire l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica per la Scuola Primaria e per gli anziani da affidare previo espletamento della procedura di cui all'art. 36 comma 2 lettera b) D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm. ed ii. e secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il servizio dovrà essere rispondente ai CAM nel rispetto dei principi di sostenibilità ambientale come previsti dal Codice dei Contratti 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 sarà erogato da ditta esterna specializzata, non avendo l'Amministrazione Comunale personale qualificato da dedicare 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 il ruolo fondamentale di soggetto deputato ad indirizzare e controllare la gestione del servizio.

Le modalità organizzative adottate anche in passato prevedono, in sintesi, quanto di seguito esposto:

- a) la ditta affidataria provvede all'approvvigionamento delle derrate, alla preparazione dei pasti, alla cottura nel proprio centro di cottura, al trasporto dei pasti e alla loro distribuzione nel refettorio della scuola Primaria (compresa apparecchiatura, sparecchiatura e pulizia del refettorio) nonché alla consegna dei pasti agli anziani presso il loro domicilio;
- b) obiettivi 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 degli alimenti 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.

Procedura.

Relativamente alla 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. Ai sensi dell'art. 36 comma 2, lettera b) *gli affidamenti di importo pari o superiore a 40.000 euro e inferiore a 150.000 euro per i lavori, o alle soglie di cui all'articolo 35 per le forniture e i servizi, mediante affidamento diretto previa valutazione di tre preventivi, ove esistenti, per i lavori, e, per i servizi e le forniture, di almeno cinque operatori economici individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici, nel rispetto di un criterio di rotazione degli inviti. L'avviso sui risultati della procedura di affidamento contiene l'indicazione anche dei soggetti invitati.* Il presente progetto ed è pertanto necessario l'esperimento di una procedura negoziata ai sensi 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 80
B	Offerta economica	Massimo punti 20

La migliore offerta sarà determinata da una Commissione giudicatrice, nominata ai sensi degli articoli 77 e 78 del D.lgs. 50/2016. 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 tale da permettere il regolare svolgimento del servizio ordinario e la tempestiva risoluzione in maniera integrata di eventuali problematiche straordinarie.

Durata del servizio

Il servizio verrà affidato per il periodo **28 settembre 2020 – 31 agosto 2021** in quanto, un arco temporale di medio periodo consentirà una maggiore economicità per l'Ente. 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 Fornovo San Giovanni 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 ulteriori 1 anno scolastico (periodo settembre 2021 - agosto 2022)

Documenti inerenti la sicurezza:

Il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza) verrà redatto successivamente e sarà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto sulla scorta delle indicazioni preliminari fornite dal Comune in sede di appalto.

Calcolo dell'importo per l'acquisizione del servizio e quantificazione importo a base d'asta:

Alla luce dell'importo riconosciuto attualmente per ciascun pasto somministrato, all'indicizzazione, all'organizzazione dei servizi richiesti, l'importo presunto per ogni singolo pasto posto a base d'asta viene stabilito rispettivamente in € 5,00, oltre IVA in misura di legge.

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

Sede somministrazione	Periodo di somministrazione	gg settimanali	Luogo	Orario pasti	Pasti totali presunti
Scuola primaria Fornovo San Giovanni	dal 28 settembre 2020 a metà giugno 2021	5 giorni settimanali dal Lunedì al Venerdì	Preparazione c/o centro cottura dell'azienda e somministrazione presso refettorio scuola primaria in Piazza San Giovanni	2 turni Il primo alle ore 12.00, il secondo alle ore 12.55	16.200
Anziani territorio di Fornovo San Giovanni	dal 28 settembre 2020 al 31 agosto 2021	5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì	Preparazione presso centro cottura della ditta appaltatrice e distribuzione ai domicili dei destinatari.	11.30/12.00	3.600
TOTALE PASTI					19.800
Periodo 28 settembre 2020/ 31 agosto 2021		Importo totale € 99.000,00 = iva esclusa			
Oneri della sicurezza previsti nel DUVRI		€ 1.000,00			

Criterio di aggiudicazione.

Il servizio sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, prevedendo la seguente ripartizione:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnico – organizzativo	80
Offerta economica	20
Totale	100

In particolare, per quanto riguarda l'offerta qualitativa sarà richiesta la predisposizione di un elaborato progettuale che abbia come contenuti i punti sotto descritti, che dovranno essere illustrati e trattati con chiarezza e concretezza.

- A) Progetto del servizio
- B) Trasporto
- C) Sistema Organizzativo
- D) Proposte migliorative.

I sub criteri o pesi saranno attribuiti secondo i parametri di seguito riportati

Il progetto tecnico sarà così valutato

PROGETTO DEL SERVIZIO	Punteggio massimo 35	di cui:
1.1 a. Corsi di aggiornamento per ogni addetto fino a 10 ore annue; b Corsi di aggiornamento per ogni addetto oltre 10 ore annue	2	Sino a 10 ore punti 1 Oltre 10 ore punti 2
1.2 Educazione alimentare Disponibilità ad effettuare, ogni anno scolastico progetti gratuiti di educazione alimentare rivolti alla popolazione scolastica e non.	3	3=ottimo 2= buono 1 =sufficiente 0=insufficiente
1.3 Disponibilità a fornire pasti gratuiti a utenti segnalati dai servizi sociali.	10	10 = oltre n. 10 pasti. 8 = da n. 09 pasti a n. 05 pasti 4 = da 04 pasti a n. 01 pasto 0 = 0 pasti
1.4 Disponibilità a fornire annualmente gratuitamente rinfreschi/merende per le iniziative organizzate o patrocinate dal Comune presso Scuole, Parchi, biblioteca,	10	10=4 complessive 8=3 complessive 6=2 complessive 3=1 complessive 0=0
1.5 Azioni propedeutiche a garantire la massima igiene del servizio in mensa rispetto alle misure minime definite dai vigenti Protocolli COVID-19	10	10 = ottimale 7 = buono 4 = discreto 2 = sufficiente 0 = insufficiente

2 . Il servizio di trasporto sarà così valutato:

TRASPORTO	Punteggio massimo 10	di cui:
2.1 Piano dei trasporti, con l'evidenza di: - tipo e numero di automezzi per il servizio; - riduzione al minimo dei tempi intercorrenti tra produzione e consumo; - salvaguardia delle caratteristiche dei pasti	10	10 = ottimale 7 = buono 4 = discreto 2 = sufficiente 0 = insufficiente

3. Il sistema organizzativo sarà così valutato:

SISTEMA ORGANIZZATIVO	Punteggio massimo 23	di cui:
3.1 Ubicazione del centro produzione pasti principali con zona di confezionamento di cui l'impresa abbia piena disponibilità per tutto il periodo dell'appalto, con le caratteristiche necessarie per la produzione dei quantitativi	15	Fino a 12= entro i 15 Km dal municipio di Fornovo San Giovanni; Fino a 6=da 15,01 km a 30 km dal municipio di Fornovo San

richiesti di pasti		Giovanni; Fino a 1= oltre i 30 km dal municipio di Fornovo San Giovanni
3.2 Ubicazione di un eventuale secondo centro produzione pasti riserva da utilizzarsi per evitare interruzioni al servizio del centro produzione pasti principale, con le stesse caratteristiche indicate al punto precedente	8	Fino a 8= entro i 15 Km dal municipio di Fornovo San Giovanni; Fino a 4= da 15,01 km a 30 km dal municipio di Fornovo San Giovanni; Fino a 1= da 15,01 km a 30 km dal municipio di Fornovo San Giovanni;

4. Le proposte migliorative saranno così valutate:

PROPOSTE MIGLIORATIVE	Punteggio massimo 17	di cui:
4.1 Fornitura, senza aggiunta di prezzo, di alimenti a chilometro zero/ filiera corta, prodotti biologici, prodotti locali, a ridotto impatto ambientale. Fornitura prodotti biologici	7	7= ottimale 4= buono 3= discreta 1= sufficiente 0= insufficiente
4.2 Elenco dettagliato delle migliori proposte con particolare riguardo a requisiti, imballaggi, rifiuti, miglioramenti alle mense e cucina, fornitura attrezzature varie	5	5= ottimale 3= buone 2= discrete 1= sufficiente 0= insufficiente

Capitolato speciale d'appalto.

Il capitolato speciale d'appalto viene allegato al presente atto quale parte sostanziale ed
irrinunciabile.

Fornovo San Giovanni, li agosto 2020

il Responsabile del Servizio
Carminati ing. Fabio