



COMUNE DI MASCHITO

Provincia di Potenza

Via L. Cariatì n.112 - CAP 85020 - Tel. 0972-33047
C.F. 86002060761 - P. IVA 00529070765

PEC: anagrafe.maschito@cert.ruparbasilicata.it Sito internet: www.comune.maschito.pz.it



AREA AMMINISTRATIVA

PROGETTO TECNICO PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER I COMUNI DI MASCHITO, MONTEMILONE E PALAZZO SAN GERVASIO PER IL TRIENNIO 2024-2025, 2025-2026, 2026-2027 CON OPZIONE DI PROROGA PER SUCCESSIVI DUE ANNI SCOLASTICI, RIVOLTO AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO.

PREMESSA

Il presente progetto redatto ai sensi dell'articolo 41 del decreto legislativo 36 del 2023 nonché ai sensi degli indirizzi del settore amministrativo, nell'ambito del piano della performance 2024, evidenzia le motivazioni e le necessità di procedere all'indizione di specifica gara per l'appalto del servizio in oggetto tramite un'analisi del contesto iniziale e una valutazione delle criticità rilevate fino alla fase propositiva finale.

Esso in particolare contiene:

- Punto 1.** Relazione tecnico illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio.
- Punto 2.** Caratteristiche e obiettivi generali della gestione del nuovo servizio.
- Punto 3.** Calcolo degli importi per l'acquisizione del servizio con indicazione degli oneri della sicurezza

non soggetti al ribasso

- Punto 4.** Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio
- Punto 5.** Criteri e principi di selezione delle offerte

1. RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA DEL CONTESTO IN CUI È INSERITO IL SERVIZIO.

1.1. Analisi del contesto: le complessità burocratiche introdotte dal legislatore e il COVID-19.

Oltre alla complessità territoriale e alla varietà dei servizi culturali educativi e scolastici cui afferisce quello in oggetto, è doveroso prendere le mosse al fine di delineare il "**contesto**" la copiosa attività posta in essere dal legislatore il quale, consapevole dell'evoluzione culturale che sta subendo la società soprattutto nell'ultimo decennio, ha avviato una pregnante proliferazione normativa a tutela degli utenti, ponendo a carico dei comuni obblighi e adempimenti burocratici sempre più vincolanti e complessi, anche per progettualità minime, che richiedono agli uffici carichi di lavoro enormemente superiori rispetto a quanto non avveniva in passato, attribuendo all'istituzione comune responsabilità sempre più onerose.

Si pensi solo a titolo di esemplificativo, e non esaustivo:

- agli adempimenti relativi all'amministrazione trasparente
- alle complesse disposizioni in materia di acquisto di beni e servizi, adempimenti obbligatori introdotti dal nuovo codice dei contratti tramite procedure Consip dei relativi mercati elettronici
- alle disposizioni in materia di autocertificazione relativi controlli;
- alle disposizioni in materia di sicurezza anche nell'organizzazione della più semplice iniziativa;

- alle disposizioni in materia di prevenzione della corruzione;
- alle nuove normative in materia di privacy;
- alle disposizioni in materia di autorizzazione al funzionamento e di accreditamento dei servizi;
- al recente Nuovo Codice dei contratti pubblici, approvato con D.lgs. 36/2023, che ha per l'ennesima volta ulteriormente modificato tutta la normativa con riferimento alle attività relative ai lavori, e all'acquisto di beni e servizi.

1.2. Analisi del contesto: il territorio.

Per comprendere esattamente la complessità dell'organizzazione di un servizio di refezione scolastica sul territorio comunale bisogna considerare vari aspetti.

Il servizio si presenta molto articolato per diverse ragioni.

Il servizio di ristorazione scolastica rientra nel più vasto concetto di assistenza scolastica le cui funzioni amministrative sono state attribuite ai comuni con l'articolo 45 del D.P.R. 24 luglio 1977 n. 616 e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale.

La Regione Basilicata ha dato attuazione al citato articolo 45 del D.P.R. 616/77 assegnando ai comuni, con L.R. n. 21 del 20.6.1979 (Norme per l'attuazione del diritto allo studio), le funzioni di cui all'articolo 42: la legge regionale specifica, in particolare, che tra gli interventi volti a favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico e l'accesso ai vari gradi di istruzione e formazione rientra anche il servizio mensa.

Il comune di Maschito presenta tre sedi scolastiche: SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO, rientranti nell'istituto Comprensivo Statale San Giovanni Bosco, sito in Palazzo San Gervasio, comune limitrofo distante a circa 17 km. Nessuno dei plessi è dotato di centro di cottura interno, ma solo di locali refezionali e di servizio. Il pasto è sempre stato fornito in ragione di asporto con legame fresco-caldo dal centro di produzione pasti esterno messo a disposizione dalla ditta affidataria del servizio.

Il servizio di refezione scolastica presenta indiscutibili caratteristiche di complessità e di delicatezza anche per la visibilità mediatica che hanno acquisito negli ultimi anni tutti i servizi pubblici, con particolare riferimento a quelli direttamente rivolti alle persone rendendo necessario un lavoro costante di interconnessione e raccordo con tutti i servizi scolastici, extrascolastici e con altri servizi del territorio, allo scopo di consolidare e sviluppare un lavoro di rete territoriale coinvolgente altri enti e istituzioni che sta acquisendo un'importanza sempre maggiore in considerazione dell'evoluzione della nostra società e dei relativi cambiamenti che si verificano a ritmi sempre più serrati anche per l'incredibile facilità di scambio di informazioni e di dati.

1.3 La situazione attuale.

Il Comune di Maschito ha da numerosi anni affidato all'esterno la gestione del servizio per gli alunni delle scuole dell'Infanzia, primaria e secondaria di primo grado, spesso associandosi con altri enti, dapprima con l'Unione dei Comuni Alto Bradano, e successivamente con il Comune di Venosa che ha condotto, in qualità di comune capofila la gestione associata del servizio in concessione, dal 2018 sino alla conclusione dell'a.s. 2023-2024.

Come si evidenziava in precedenza, i tre plessi scolastici non sono dotati di un centro di cottura e di quanto necessario per la cottura in loco dei pasti; il pasto, pertanto, nel suo complesso viene fornito in asporto con regime fresco-caldo dal centro di produzione pasti esterno. La scuola dell'Infanzia è ubicata in Via Pietro Nenni mentre le scuole primarie e Secondaria di primo grado, in via Ugo Foscolo: i locali destinati a refettorio sono pertanto dislocati in due distinti luoghi, ma limitrofi.

L'utenza è costituita dagli alunni le cui famiglie abbiano provveduto all'iscrizione al servizio all'inizio o nel corso dell'anno scolastico. Sono ammessi a fruire del servizio anche gli insegnanti o altro personale educativo autorizzato che per ragioni di servizio sono presenti nei plessi scolastici durante il momento della consumazione del pasto.

Nel corso degli ultimi anni, pur considerando l'impatto negativo derivante sul servizio dalla pandemia da Covid-19, che ha comportato la totale rimodulazione dei servizi di refezione scolastica, si è assistito ad un incremento del numero dei pasti forniti come risulta dalla tabella seguente:

TABELLA N. 1

N. PASTI	ANNO SCOLASTICO		
	2021/2022	2022/2023	2023/2024
MASCHITO	6.900	9.410	7.900

Il livello di soddisfazione dell'utenza non è stato mai ufficialmente testato mediante questionari di gradimento, ma, inizialmente con la Commissione Mensa, prima istituita e poi non più riproposta, e successivamente, negli anni, da costanti rapporti con i genitori, con l'operatore economico e i docenti, è emerso, in linea generale, un grado di soddisfazione positivo del servizio di refezione scolastica da parte degli utenti. Anche come contesto di confronto costruttivo per l'erogazione di un servizio di qualità che tenga conto delle diverse esigenze di bilanciamento tra il servizio nutrizione Asl, minori, famiglie e fornitore, sarebbe opportuno che se ne preveda in itinere la ricostituzione.

Le maggiori criticità hanno riguardato il consumo completo del pasto, la scarsa consapevolezza dei benefici derivanti da una alimentazione variegata e dalla scarsa consapevolezza degli effetti benefici derivanti da una sostanziosa e corretta colazione: occorre pertanto trovare un punto di equilibrio tra i gusti dei bambini e i piatti corretti in base alle disposizioni in materia di nutrizione, oltre a ripristinare iniziative volte a creare o ricreare la cultura di una corretta alimentazione che il periodo della pandemia da COVID-19 e l'attuale contingenza economica a teso ad indebolire.

Dai dati sopra evidenziati emerge in ogni caso quanto sia importante:

1. procedere con regolari iniziative di educazione alimentare rivolta a bambini famiglie e personale scolastico;
2. attivare annualmente i processi di monitoraggio con calcolo oggettivo pesatura delle eccedenze per tipologia e tra cibo servito e non servito, analizzando il livello di soddisfazione dell'utenza e le motivazioni che generano le eccedenze attivando misure correttive;
3. ponderare esattamente le quantità, con corrette porzionature, utilizzando strumenti idonei per fasce di età con "una sola presa";
4. somministrare gli alimenti al giusto punto di cottura per cui diventa indispensabile avere idonee attrezzature e strumentazioni, tanto nella fase di produzione e preparazione pasti quanto in quella della veicolazione/trasporto e somministrazione nei plessi scolastici;
5. verificare periodicamente le misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari.

2. CARATTERISTICHE E OBIETTIVI GENERALI DELLA GESTIONE DEL NUOVO SERVIZIO.

2.1 Gestione associata del servizio con i Comuni di Palazzo San Gervasio e Montemilone.

I problemi legati al costo del servizio, alla disponibilità delle risorse umane necessarie e ai tempi legati all'organizzazione capillare dello stesso sul territorio, da numerosi punti di vista (economico, organizzativo e gestionale), rendono difficile la gestione in forma diretta del servizio: per tali criticità, l'analisi dettagliata dei costi, anche in riferimento alla necessità a favore degli utenti di mantenere adeguati livelli di efficienza ed efficacia del servizio di mensa scolastica, hanno reso opportuno il ricorso a forme di cooperazione tra Enti diversi, in

considerazione del fatto che l'allargamento del bacino di utenza garantisce un migliore rapporto qualità/prezzo delle prestazioni, si è ritenuta la forma associativa tra comuni quella più idonea per lo svolgimento della gestione del servizio.

Si ricorda, inoltre, che il momento del consumo del pasto rappresenta un interessante momento socializzazione e compartecipazione al tempo e alla vita dell'altro e di condivisione del senso di gruppo; un momento didattico-educativo ricco di molteplici aspetti educativi e di forte valenza formativa e che la ristorazione scolastica ha il compito di educare ed equiparare le possibilità di tutti gli alunni, abituandoli ad un consumo dei pasti ragionevole, salutare e soprattutto che non crei sproporzioni derivanti da una differente estrazione sociale.

Con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 11 del 24.04.2024 recante "SERVIZIO ASSOCIATO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNI 2024-2025 / 2025-2026/ 2026-2027. APPROVAZIONE SCHEMA DI CONVENZIONE TRA I COMUNI DI MASCHITO, MONTEMILONE E PALAZZO SAN GERVASIO" si è stabilito:

- che il servizio di Refezione Scolastica per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado del Comune di Maschito venisse gestito in forma associata, ai sensi dell'art.30 del D. Lgs 18.08.2000 n.267, con i comuni di Montemilone e Palazzo San Gervasio le cui scuole dell'Infanzia, primaria e secondaria di primo grado, appartengono all'Istituto Comprensivo "San Giovanni Bosco", relativamente agli anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027;
- che il Comune di Maschito è stato individuato Ente capofila per l'espletamento delle procedure amministrative inerenti all'affidamento del servizio di cui trattasi e alla stipula del conseguente contratto d'appalto, nonché per l'attività di coordinamento e supervisione relativa agli aspetti organizzativi generali dei servizi;
- che veniva approvato lo schema di convenzione con i comuni di Montemilone e Palazzo San Gervasio per la gestione del servizio associato di Refezione Scolastica contenente tutti gli elementi richiesti dal citato articolo 30 del D. Lgs n.267/2000.

In data 15.6.2024, i Comuni aderenti hanno sottoscritto la convenzione regolante i reciproci rapporti economici e giuridici.

Relativamente alle caratteristiche del servizio i comuni aderenti, pur afferendo al medesimo Istituto Comprensivo, presentano situazioni eterogenee relativamente ai servizi scolastici offerti (tempo pieno/parziale) e ai plessi dove viene svolta l'attività didattica e la relativa attività di refezione scolastica, rendendo ancor più complessa e costosa la gestione e l'esecuzione del servizio.

Nel comune di Maschito sono presenti i seguenti gradi di istruzione: scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado. In tutti e tre i gradi di istruzione è previsto l'istituto del tempo pieno e l'attività di refezione scolastica. La scuola dell'infanzia è situata nel plesso di via P. Nenni, mentre le altre due scuole sono situate nel plesso di via U.Foscolo. Entrambi i plessi, situati a distanza di 25 m l'uno dall'altro, presentano ciascuno un locale refettorio, ma non sono dotati di centro di cottura.

Nel comune di Montemilone sono presenti i seguenti gradi di istruzione: scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado. In tutti e tre i gradi di istruzione è previsto l'istituto del tempo pieno e l'attività di refezione scolastica. La scuola dell'infanzia è situata nel plesso di via Torino, la scuola primaria è situata in via Borsellino, la scuola secondaria di primo. I plessi, situati a notevole distanza l'uno dall'altro, presentano ciascuno un locale refettorio, ma non sono dotati di centro di cottura.

Nel comune di Palazzo S.Gervasio sono presenti i seguenti gradi di istruzione: scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado. L'istituto del tempo pieno e l'attività di refezione scolastica sono previsti solo per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria. I plessi presentano ciascuno un locale refettorio, ma non sono dotati di centro di cottura.

Per quanto riguarda il numero dei pasti forniti, si evince in tutti e tre i comuni un lieve aumento della domanda come di seguito testimoniato dal quadro dell'andamento nel corso dei precedenti anni scolastici:

TABELLA N.2

N. PASTI	ANNO SCOLASTICO		
	2021/2022	2022/2023	2023/2024
MASCHITO	6.900	9.410	7.900
MONTEMILONE	3.472	4.877	5.959
PALAZZO S.GERVASIO	5.488	2.644	6.751
TOTALE	15.860	16.931	20.610

L'obiettivo, pertanto, di una gestione associata deve ravvisarsi nell'opportunità di recuperare nei livelli di efficienza, efficacia ed economicità, in considerazione della circostanza che l'allargamento del bacino di utenza possa essere garanzia di un migliore rapporto qualità/prezzo delle prestazioni.

2.2. Caratteristiche e obiettivi generali del nuovo servizio.

La prima innovazione importante dell'appalto di cui trattasi consiste nell'applicazione del nuovo Codice dei contratti decreto legislativo 30/06/2023 entrato in vigore nel corso del 2023.

Il servizio di ristorazione scolastica rientra tra gli interventi previsti dalla legge sul diritto allo studio di cui alla L.R. n. 21 del 20.6.1979, e segnatamente dall'art. 12.

Il servizio si inserisce tra quelli a domanda individuale che soggiacciono per loro stessa definizione a una compartecipazione a carico dell'utente e a carico del bilancio comunale.

2.3. Istruttoria preliminare per il nuovo affidamento.

L'integrale applicazione del nuovo codice dei contratti già citato in precedenza è stata certamente la prima grande difficoltà in fase di istruttoria dato che ha modificato in maniera incisiva la normativa dei contratti pubblici.

È stato altresì necessario prendere atto delle norme sulla *spending review* e in generale in tema di affidamenti per servizi e forniture che consentono alle amministrazioni pubbliche la possibilità di ricorrere alle convenzioni stipulate da soggetti aggregatori nazionali e centrali di committenza regionale dovendole in ogni caso utilizzarne i parametri di prezzo-qualità come limiti massimi per l'acquisto di beni e servizi comparabili oggetto delle stesse, anche successivamente alla stipula del contratto, ove migliorativi rispetto a quelli del contratto medesimo.

Si è ritenuto necessario, pertanto, procedere con l'indizione di una gara aperta al fine di garantire, e anzi migliorare la qualità del servizio, dovendo, prevedere, un incremento del costo del pasto rispetto a quello del servizio uscente - affidato in concessione dal Comune di Venosa, comune capofila della gestione associata risalente al 2018 - per una diversa applicazione di criteri di valutazione e di pesatura più mirate alle caratteristiche del territorio, alle modalità di gestione associata con altri Enti e alle seguenti peculiarità:

- alla piena applicazione del nuovo codice di contratti entrato in vigore appunto nel corso del 2023;
- ad ulteriori modalità di rilevazione degli scarti finalizzate alla riduzione delle eccedenze e al numero del consumo del pasto da parte degli utenti;
- a specifici interventi di collaborazione nell'organizzazione e nella divulgazione delle iniziative di educazione alimentare ritenute di particolare importanza;
- alla fornitura di prodotti di filiera corta e a chilometro zero, di prodotti IGP tipici o DOP, anche se non biologici tenendo in considerazione i prodotti locali nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia, basati sull'offerta del fornitore con criteri premianti;
- alla fornitura di prodotti derivanti da agricoltura sociale ovvero a fornire prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 141 del 2018, con sistemi premianti dell'offerta tecnica;

- f. alla necessità di considerare punteggi particolari per le ditte che osserveranno le disposizioni della *green economy* mediante l'utilizzo di mezzi di trasporto, utilizzati per la veicolazione dei pasti e per l'esecuzione del servizio, attesa l'importanza della fase della veicolazione dei pasti presso tutti i plessi dislocati nei territori dei comuni;
- g. alla necessità di inserire specifiche clausole per l'eventuale revisione dei prezzi, come previsto dall'articolo 60 del nuovo Codice dei contratti tenendo già in considerazione l'incidenza dell'inflazione che rispetto alla data di svolgimento della gara inciderà notevolmente soprattutto per quanto riguarda il costo delle derrate alimentari oltre agli aumenti che si preannunciano piuttosto consistenti del costo del personale derivanti dalla probabile chiusura in corso d'anno del contratto collettivo nazionale per i dipendenti da "Aziende di settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo".

2.4. Attuazione delle specifiche tecniche contenute nei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M).

Al fine di ridurre gli impatti ambientali derivanti dall'esecuzione dell'appalto, il presente progetto di gara è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi 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 numero, n. 65 del 10 Marzo 2020 in G.U. n. 90 del 04/04/2020, e della L. 155/2003 ad oggetto "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari affini di solidarietà sociale" che prevede l'inserimento di azioni di contrasto allo spreco alimentare e il consumo di prodotti locali tipici DOP e IGP di prodotti provenienti da operatori dell'agricoltura e dell'allevamento biologici e/o a difesa integrata dell'agricoltura sociale, di prodotti tradizionali locali e a filiera corta, per la valorizzazione e la promozione dell'educazione ambientale e alimentare finalizzata a un consumo consapevole dei prodotti utilizzati, limitando il consumo della carne e incentivando il consumo della frutta e della verdura, che di seguito si riportano.

TABELLA N.3

CRITERI AMBIENTALI	SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO
Requisiti degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> a) <i>frutta ortaggi legumi cereali: biologici per almeno il 50% in peso;</i> b) <i>uova (anche pastorizzate liquide o con guscio): biologiche al 100%;</i> c) <i>carne bovina: biologica per almeno il 50%;</i> d) <i>carne suina biologica per almeno il 10%;</i> e) <i>carne avicola biologica per almeno il 20%;</i> f) <i>prodotti ittici da acquacoltura: almeno una volta l'anno biologico;</i> g) <i>salumi e formaggi: almeno il 30% in peso biologico; in assenza a marchio di qualità DOP e IGP, o di montagna;</i> h) <i>latte e yogurt biologico 100%</i> i) <i>olio extravergine di oliva: biologico per almeno il 40%;</i> j) <i>pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso biologico;</i> k) <i>succhi di frutta o nettari di frutta: 100% biologico nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri";</i>
Formazione aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio	Argomenti specifici
Comunicazione	Modalità ad hoc
Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	Per ridurre le eccedenze alimentari si forniscono indicazioni adattate all'utenza e alle differenti competenze istituzionali
Tovaglie, tovaglioli	Adattato alle esigenze scolastiche

Pulizie dei locali e delle superfici dure, dei mezzi per veicolare i pasti, lavaggio delle stoviglie		SI Si tenga conto che non tutti i plessi scolastici sono attrezzati di locali cui alloggiare lavastoviglie.	
Chilometro zero e filiera corta		SI	
Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari		SI	
Impatti ambientali della logistica		SI	
Iniziative educative		SI	
CAM E OBIETTIVI DI SOSTENIBILITÀ (ambientali, sociali, economici)			
Criteri Ambientali Minimi	Obiettivi ambientali	Obiettivi sociali ed economici	Note
Requisiti degli alimenti: prodotti biologici.	Tutela della biodiversità; riduzione uso sostanze pericolose; riduzione consumi energetici.		Si trovano in clausole contrattuali e criteri premianti.
Requisiti degli alimenti: prodotti DOP e IGP.		Sostegno alle economie locali. Promozione dei prodotti di qualità nazionali.	Specifiche clausole contrattuali e criteri premianti.
Requisiti degli alimenti: prodotti derivanti da agricoltura sociale.		Sostegno alle comunità locali e Paesi terzi	Criteri premianti.
Requisiti degli alimenti: stagionalità	Riduzione uso sostanze pericolose; riduzioni e consumi energetici.		Clausole contrattuali.
Km 0 e filiera corta	Tutela della biodiversità; riduzione uso sostanze pericolose riduzione e consumi energetici ed emissioni inquinanti.	Sostegno economie locali	Criteri premianti
Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	Prevenzione dei rifiuti	Sostegno e soggetti svantaggiati.	Clausole contrattuali e criteri premianti
Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)	Prevenzione dei rifiuti riduzione uso sostanze pericolose		clausole contrattuali
Prevenzione e gestione dei rifiuti	prevenzione dei rifiuti valorizzazione del ciclo dei rifiuti		clausole contrattuali
Tovaglie, tovaglioli	Prevenzione dei rifiuti riduzione uso sostanze pericolose contrasto alla deforestazione		clausole contrattuali
pulizie dei locali, lavaggio e stoviglie e altre superfici, mezzi di trasporto	riduzione uso sostanze pericolose prevenzione rifiuti		clausole contrattuali
formazione e aggiornamento professionale del personale addetto al servizio	Educazione Ambientale	professionalizzazione del personale	clausole contrattuali e criterio premiante
Comunicazione	educazione ambientale e alimentare		clausole contrattuali criterio premiante
Impatti ambientali della logistica	Riduzione consumi energetici; riduzione emissione inquinanti		clausole contrattuali (es. raccolta differenziata);

			criterio premiante (es. Tipologia mezzi di trasporto).
--	--	--	--

2.5. Clausola sociale

La Stazione appaltante richiede alle imprese partecipanti il rispetto delle prescrizioni dettate dall'art. 57 del D.lgs.36/2023.

2.6. Elementi essenziali del contratto.

2.6.1. Durata dell'appalto.

La durata dell'appalto del servizio è di tre anni scolastici con decorrenza dalla data di consegna del servizio sino al 31 maggio 2027 per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, con opzione di proroga per ulteriori due anni scolastici, al fine di garantire continuità ad un servizio che ha caratteristiche di erogazione pressoché standardizzate o comunque adattabili sulla base del capitolato speciale d'appalto.

Per l'anno scolastico 2024-2025, in considerazione del fatto che la gara per l'affidamento del servizio viene espletata ad anno scolastico già avviato, l'appaltatore erogherà i pasti a far data dalla sottoscrizione del contratto (ovvero a far data dalla eventuale esecuzione anticipata dello stesso) nel corso dell'anno scolastico avviato. In tal caso la durata del contratto potrà essere estesa nei limiti del valore presunto complessivamente stimato.

2.6.2. Volume dei pasti.

Sulla base della precedente Tab.n.2 dell'andamento dei consumi di pasti relativamente all'ultimo anno scolastico 2023/2024, delle proiezioni della popolazione scolastica nei prossimi anni e delle presumibili modifiche che potrebbero essere attuate in relazione alla diversa modulazione ed organizzazione scolastica dell'Istituto comprensivo, il numero complessivo dei pasti annuale è stato calcolato per ciascun anno scolastico in via presuntiva sulla base delle presenze medie mensili degli alunni iscritti al servizio nell'ultimi anni scolastici, pari a n. pasti annuo 19.652 ed un totale nel triennio in n. 58.956.

Il numero dei pasti è naturalmente presuntivo in quanto lo stesso potrà variare in rapporto alla frequenza degli alunni e alla mobilità infrannuale e saranno infatti effettivamente pagati solo ed esclusivamente i pasti ordinati e consegnati.

2.6.3. Caratteristiche delle derrate e capitolato

Per le caratteristiche delle derrate le modalità di composizione dei menu e lo svolgimento del servizio si sono tenuti a riferimento compatibilmente con le risorse economiche assegnate e considerando la peculiarità dei comuni associati le disposizioni relative agli alimenti e all'ambiente evidenziati al precedente punto dei presupposti normativi.

3. **CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI, CON L'INDICAZIONE DEGLI ONERI DELLA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO.**

3.1. Determinazione della base d'asta.

L'importo complessivo a base di gara è stato determinato "a misura" mediante stima determinata moltiplicando il numero dei pasti orientativamente necessari nel periodo di competenza dell'appalto, partendo dall'anno scolastico 2024/2025, all'anno scolastico 2026/2027, considerati "unità di misura", calcolati sulla base del trend del numero di pasti consumati negli ultimi tre anni scolastici presso tutti e tre i comuni associati, riparametrati al consumo effettivo dei pasti dell'ultimo anno scolastico, atteso che negli anni precedenti la pandemia da Covid-19 ha modificato, alterandolo, il dato reale dell'informazione, per l'importo stimato a base d'asta di un pasto al netto dell'iva, come per legge nella misura del 4%, calcolato considerando tutti i parametri disponibili e tutti gli oneri, nessuno escluso, previsti a carico dell'impresa affidataria per l'organizzazione e la conduzione del servizio come evidenziato alla tabella successiva, sintetizzato di seguito:

- a. attuale costo del pasto: 4,35 euro oltre Iva al 4% - importo già rivalutato secondo indice Istat;

- b. parametri generali desunti dalla VI INDAGINE SULLE TARIFFE DELLE MENSE SCOLASTICHE, del maggio 2023, con la quale Cittadinanzattiva ha preso in esame le tariffe di tutti e 110 comuni di capoluogo di provincia sia per la scuola dell'infanzia che per la primaria. È proprio la Basilicata la regione mediamente più costosa: qui, infatti, si oscilla dai 4,65 € a pasto nelle scuole di Matera ai 6,24 euro a pasto in quelle di Potenza. Partendo, pertanto, dal costo attuale del pasto, che prevede appunto un prezzo unitario di euro 4,35 oltre Iva al 4%; tale importo avrebbe dovuto essere aumentato di un'ulteriore quota relativa alla maggiorazione per i prodotti bio, in euro 0,30; oltre a ciò sono stati tenuti in considerazione gli aumenti del CCNL, il maggior costo relativo ad una maggiore quantità di analisi sui prodotti e sul servizio, che complessivamente portano il costo del pasto ad euro 6,00 circa oltre Iva al 4%;
- c. periodo di svolgimento e durata: tre anni oltre opzione di proroga per altri due anni;
- d. costi di gestione variabili: derrate, prodotti di igiene e pulizia, controlli e analisi, trasporto pasti, ecc.;
- e. costi del personale incidente per oltre il 50% del costo unitario del pasto;
- f. oneri speciali per l'attuazione di piani di sicurezza o da interferenza, non soggetti a ribasso, quantificati in euro 0,15 a pasto;

4. PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO.

4.1. Elementi di costo del servizio di refezione scolastica.

Per quanto concerne la sostenibilità economico-finanziaria del servizio, si rimanda alle analisi dei costi, dettagliati nel **PIANO FINANZIARIO**, allegato al presente progetto tecnico.

Gli elementi di costo del servizio sono riportati in sintesi nel prospetto che segue estratto dal piano economico finanziario:

TABELLA N. 4.

VOCI DI COSTO	importo a pasto	percentuale incidenza	Costo annuale
a) Costo del Personale	3,83 €	63,87%	€ 75.310,39
b) Costo derrate Alimentari	1,32 €	21,97%	€ 25.905,27
c) Materiale ausiliario (detersivi, stoviglie, tovaglioli, trasporto, ecc)	0,20 €	3,33%	€ 3.926,47
d) Spese generali ed utile	0,50 €	8,33%	€ 9.822,07
e) Costo Oneri per la sicurezza dei lavoratori	0,15 €	2,50%	€ 2.947,80
totale importo annuo	€ 6,00	100,00%	€ 117.912,00

Tenendo conto degli elementi di costo *supra* evidenziati, il valore complessivo stimato relativo all'appalto in oggetto in applicazione all'art. 14 del Codice dei contratti, per il triennio iniziale nonché per l'eventuale proroga contrattuale biennale oltre ad ogni altra eventuale variazione attivabile in corso di vigenza del contratto è riportato nelle seguenti TABELLE, n.5 e n.6:

TABELLA N.5

IMPORTO A BASE DI GARA, ONERI NON SOGGETTI A RIBASSO, IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO

Descrizione servizi	CPV	Importo (al netto di iva)
Servizi di refezione scolastica (produzione e somministrazione)	55524000-9	Euro 353.736,00
a) Importo a base di gara		Euro 344.892,60
b) Oneri per la sicurezza da interferenze (DUVRI) non soggetti a ribasso		Euro 8.843,40
(1) L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari a euro		Euro 225.801,48
(1) Il progetto contiene gli elementi attraverso i quali si è pervenuti alla determinazione dell'importo stimato a base di gara. Il contratto collettivo applicato e il CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo. I costi della manodopera non sono di norma soggetti al ribasso. Resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.		

TABELLA N. 6

VALORE GLOBALE STIMATO CONSIDERANDO LE POSSIBILI OPZIONI E L'EVENTUALE PROROGA PER ALTRI DUE ANNI

(art.14 D.lgs.36/2023)

OPZIONE ATTIVABILE	IMPORTO (al netto di Iva)
Importo complessivo a) + b) tabella n. 5	Euro 353.736,00
Importo massimo quinto d'obbligo per eventuali variazioni in aumento alle condizioni originariamente previste (ex articolo 120, comma 9, del codice) art.7 capitolato speciale di appalto	Euro 70.747,20
TOTALE IMPORTO COMPLESSIVO STIMATO PER IL PRIMO TRIENNIO	Euro 424.483,20
Eventuale opzione di proroga contrattuale alle medesime condizioni per una durata pari a ulteriori due anni scolastici	Euro 235.824,00
Importo massimo quinto d'obbligo per eventuali variazioni in aumento alle condizioni originariamente previste (ex articolo 120, comma 9, del codice) art.7 capitolato speciale di appalto	Euro 47.164,80
VALORE COMPLESSIVAMENTE STIMATO PER IL PRIMO TRIENNIO E PER IL BIENNIO DI PROROGA CONTRATTUALE	Euro 707.472,00

Si precisa, inoltre, che:

- i prezzi unitari offerti si intendono al netto di iva e/o di altre imposte e contributi di legge nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi per interferenza;
- all'importo citato si aggiunge un importo massimo del 2% del valore della base d'asta relativo agli incentivi per funzioni tecniche di cui all'articolo 45 del Codice, in applicazione del vigente regolamento approvato con deliberazione di giunta comunale n. 8 del 21.2.2024, ad oggetto "Regolamento per la costituzione e la ripartizione del fondo per lo svolgimento, da parte del personale interno, di funzioni tecniche relative ad appalti di lavori, servizi e forniture, di cui all'art. 45 del D.lgs.36/2023. Approvazione";

Tenendo conto di tutto quanto sopra emerge il quadro economico di cui alla successiva tabella.

TABELLA N.7

QUADRO ECONOMICO DEL SERVIZIO		
DESCRIZIONE	TOTALI	
A) Importo a base di gara	Euro 344.892,60	
B) Oneri per la sicurezza da interferenze (DUVRI)	Euro 8.843,40	
Importo complessivo A+B	Euro 353.736,00	
Imposta sul valore aggiunto 4% (sull'importo complessivo dell'appalto)	Euro 14.149,44	
Incentivo art. 45 del D.lgs. 36/2023 2% di A) da vigente regolamento (elenco attività previste): Responsabile Unico del Progetto (RUP), Collaborazione all'attività del RUP, quali responsabili (di fase) e addetti alla gestione tecnico-amministrativa ed economico-finanziaria dell'intervento, Redazione del progetto/Relazione descrittiva, Predisposizione documenti di gara, Direzione dell'esecuzione. Regolare esecuzione	Euro 6.897,85	
Spese di gestione della procedura di gara tramite la Provincia di Potenza (SUA - CUC)	Contributo ANAC	Euro 300,00
	Quota variabile	Euro 1.500,00
	Incentivi art. 12 vigente regolamento	Euro 300,00
	Totale	Euro 2.100,00
1. TOTALE COSTO PER IL PRIMO TRIENNIO, AL NETTO DI OPZIONI E PROROGHE	EURO 376.883,29	
Importo in caso di eventuale proroga contrattuale per due anni	Euro 235.824,00	
Imposta sul valore aggiunto (4%) sull'importo complessivo dell'appalto	Euro 9.432,96	
Incentivo art. 45 del D.lgs. 36/2023 2% di A) da vigente regolamento limitatamente alle attività effettuate con il rinnovo contrattuale	Euro 1.810,55	
2. TOTALE COSTO PER IL SUCCESSIVO BIENNIO (EVENTUALE) AL NETTO DI OPZIONI E PROROGHE	Euro 247.067,51	
TOTALE QUADRO ECONOMICO 1) + 2)	EURO 623.950,80	

5. CRITERI DI SELEZIONE DELLE OFFERTE.

L'affidamento sarà effettuato mediante una procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. lgs. n. 36/2023, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 108 e 130 del D.lgs. n. 36/2023, con gara da espletarsi tramite la Stazione Unica Appaltante della Provincia di Potenza.

Le offerte presentate dalle ditte in fase di gara, saranno sottoposte all'esame della Commissione giudicatrice che, sulla base degli elementi di giudizio sottoindicati, farà corrispondere un punteggio, entro i limiti indicati.

La Commissione avrà a disposizione 100 punti massimi distribuiti tra i singoli elementi di ciascuna offerta tecnico economica così composti:

- A) PROGETTO DI GESTIONE e QUALITA' DEL SERVIZIO (offerta TECNICA):** punti massimi 80
- B) PREZZO (offerta ECONOMICA):** punti massimi 20

MODALITA' DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PER L'OFFERTA TECNICA

Il Progetto dovrà necessariamente contenere tutti gli elementi che permettono di caratterizzare il servizio offerto sotto tutti gli aspetti del ciclo tecnico produttivo ed organizzativo per la conduzione e la gestione della refezione scolastica.

In particolare, dovrà recare una descrizione completa e dettagliata dei prodotti e servizi offerti, con riferimento a ciascuno degli aspetti indicati ai punti seguenti.

PRINCIPI ISPIRATORI DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Nella stesura dei criteri di valutazione, ci si è orientati prevalentemente a considerare:

- a) valutare profili organizzativo-gestionali che consentano di apprezzare la rispondenza dell'offerta alle esigenze specifiche della stazione appaltante, in ogni fase del servizio e del ciclo di produzione;
- b) fattori concretamente e oggettivamente idonei ad evidenziare caratteristiche migliorative e concorrenziali tra un concorrente e l'altro, tra i quali l'eventuale disponibilità ad effettuare migliorie al servizio e ai locali;
- c) valorizzare le buone prassi ambientali (consumi energetici, riduzione impatto inquinamento, recupero eccedenze);
- d) una maggiore valorizzazione per la ditta che disporrà di personale con più titoli, o maggiore esperienza professionale e/o di lavoratori svantaggiati, e all'aggiornamento professionale;
- e) una maggiore valorizzazione per le Iniziative di educazione alimentare rivolte a bambini, famiglie, personale scolastico;
- f) premialità all'inserimento di prodotti a km zero e filiera corta ferme restando le percentuali minime previste dai CAM;

Per quanto riguarda la valutazione delle offerte, si rimanda alle **SPECIFICHE TECNICHE DA INSERIRE NEL DISCIPLINARE DI GARA**.

Per concludere, si consideri, inoltre:

- a. non saranno accettate offerte in rialzo rispetto all'importo presunto dell'appalto;
- b. si procederà ad aggiudicazione in favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo in relazione al massimo punteggio pari a 100 punti;
- c. l'appalto verrà aggiudicato anche nelle ipotesi di presentazione di una sola offerta valida;
- d. l'esecuzione del contratto potrà iniziare anche prima della stipula contrattuale nei confronti dell'impresa che sarà risultata aggiudicataria o idonea con la procedura di gara di cui trattasi, dopo aver verificato il possesso dei requisiti in capo all'offerente allo scopo di consentire la regolare prosecuzione del servizio per l'anno scolastico 2024/2025;
- e. in caso di procedura aperta andata deserta si potrà esperire una procedura negoziata alle condizioni di cui all'articolo 76, comma 2, D.lgs. 36/2023.

Il Responsabile dell'Area Amministrativa
dr.ssa Margaret Ciola

ALLEGATI

- **Capitolato speciale descrittivo** d'appalto e prestazionale facente parte integrante e sostanziale della presente progettazione e relativi allegati come di seguito evidenziati:
 - Menù, grammature e diete speciali validati dal SIAN - ASP Potenza Scuole infanzia, primaria e secondaria di primo grado;
 - DUVRI - Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali;
- **Piano economico finanziario;**