



COMUNE DI PATERNO

AREA AMMINISTRATIVA

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PER LA SCUOLA PRIMARIA E PER LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

PROGETTO DEL SERVIZIO

ai sensi dell'art. 41, comma 12 del d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36

Il presente progetto viene elaborato ai sensi dell'art. 41, co. 12 del d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36, il quale prevede che la progettazione dei servizi e forniture è articolata in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti e dagli enti concedenti mediante propri dipendenti in servizio. La presente progettazione si compone dei seguenti elementi:

- a) relazione tecnica illustrativa del contesto in cui è inserita la fornitura o il servizio;
- b) indicazioni e disposizioni relative alla stesura dei documenti relativi alla sicurezza;
- c) calcolo della spesa per l'acquisizione del servizio o della fornitura;
- d) prospetto economico;
- e) capitolato speciale descrittivo della prestazione;

a) Relazione tecnica illustrativa del contesto in cui è inserita la fornitura o il servizio

Descrizione dell'appalto

Con la procedura di cui alla presente progettazione il Comune di Paterno (PZ) intende acquisire il servizio di mensa scolastica mediante contratto di appalto secondo le procedure e le norme del D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36.

Il Comune, infatti, non possiede né personale in possesso dei requisiti di legge né la necessaria organizzazione di mezzi e strumenti per erogare il servizio in economia e, pertanto, si conferma la scelta di esternalizzare la gestione del servizio, mantenendo la funzione di controllo sulle modalità di erogazione dello stesso.

La gestione amministrativa resta in capo all'Area Amministrativa del Comune di Paterno.

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 130 del d.lgs. 31 marzo 2023 n. 36 in materia di servizi di ristorazione.

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerare ad ogni effetto servizio pubblico essenziale ai sensi dell'art. 1 della legge 12 giugno 1990, n. 146 "*Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali*".

Oggetto del servizio

Il presente servizio ha per oggetto la realizzazione giornaliera completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi, ovvero:

- l'approvvigionamento dei prodotti alimentari, la conservazione degli stessi e la preparazione dei pasti presso il centro cottura ubicato nel Comune di Paterno presso la Scuola dell'Infanzia sita in via Aggia;
- lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti in multirazione presso il refettorio per la scuola dell'Infanzia annesso al centro cottura e presso il refettorio della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di primo grado sito in via Mario Pagano;
- il trasporto in contenitori termici presso i refettori non annessi al centro di cottura;
- l'allestimento dei tavoli del refettorio;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di appositi contenitori Gastro-Norm, che dovranno essere nella disponibilità dell'impresa aggiudicataria;
- il riassetto del refettorio e dei locali accessori;
- la pulizia e sanificazione dei locali, dei macchinari e di quanto utilizzato per la produzione dei pasti;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione;

- la fornitura delle stoviglie in materiale riutilizzabile e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole con sale refettori.

Gli utenti del servizio sono gli alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria (classi che effettuano l'orario antimeridiano e pomeridiano) e della Scuola Secondaria di primo grado del Comune di Paterno, secondo le comunicazioni dell'Istituto Comprensivo, il personale docente avente titolo e gli altri soggetti addetti alla sorveglianza.

Il numero medio presunto di pasti per anno scolastico è di circa 17.000. Tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per il Comune, dovendo l'appaltatore comunque garantire il servizio mensa a tutti gli utenti che quotidianamente saranno rilevati.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

b) Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art. 26, comma 3, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81

In ordine ai rischi inerenti alla sicurezza le attività in ogni caso assumono rilievo ai fini della sicurezza in ragione delle particolari caratteristiche dei servizi, nei seguenti ambiti: attività svolte presso il centro cottura, attività di trasporto pasti, attività di sporzionamento e scodellamento, attività di pulizia.

Tali attività presumono la conoscenza della strumentazione necessaria alla cottura e alla gestione delle derrate alimentari sia prima che dopo la cottura, nonché l'eventuale guida di automezzi per il trasporto in refettori non annessi al centro di cottura.

Ai fini della stesura dei documenti inerenti alla sicurezza, si ritiene conseguentemente che in sede di predisposizione dei piani di sicurezza l'appaltatore dovrà tenere conto dei seguenti elementi:

- I periodi lavorativi giornalieri e le relative pause;
- Le condizioni di astensione dal lavoro anticipate del personale femminile in caso di maternità e gli obblighi di comunicazione conseguenti della lavoratrice e del datore di lavoro;
- La formazione specifica in relazione alle attività da compiere preventiva all'affidamento delle singole mansioni lavorative e alla specifica tipologia d'utente del servizio.

In relazione a tali oneri, trattandosi di attività cui il datore di lavoro è per lo più tenuto in generale e indipendentemente dall'affidamento dello specifico appalto in questione, si ritiene di dover stimare gli stessi in via presuntiva nella misura pari al 2% dell'importo complessivo del servizio.

c) Calcolo della spesa per l'acquisizione del servizio

<i>Importo unitario pasto a base di gara, compresi oneri sicurezza</i>	<i>Importo presunto annuo (circa), inclusi oneri sicurezza</i>	<i>Importo oneri sicurezza complessivi, non soggetti a ribasso d'asta</i>
€ 5,23	€ 88.910,00	€ 2.720

Tutti gli importi sono espressi in euro e da intendersi al netto d'I.V.A. nella misura di legge.

d) Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio

Descrizione	Importo
A) Importo complessivo del servizio (3 anni scolastici)	€ 266.730,00
<i>a1) di cui oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso d'asta</i>	€ 8.160,00
B) Contributo ANAC	€ 250,00
C) Incentivi tecnici di cui all'art. 45 del D.lgs. 36/23 Di cui il 25% pari ad € 1.333,65 alla SUA ai sensi dell'art. 12 c. 2 della Convenzione.	€ 5.334,60
D) tariffa variabile connessa all'attuazione ed alla gestione dell'appalto – Spese (0,4% su importo A per attività espletamento gara Stazione Unica Appaltante Provincia di Potenza.	€ 1.066,92
E) I.V.A. 4% su A)	€ 10.669,20
F) Commissione	€ 1.000,00
Totale A) + B) + C) + D) + E) + F)	€ 285.050,72

e) Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

Si rinvia al capitolato, per quanto riguarda le caratteristiche, le prestazioni, le modalità, i tempi e quant'altro regolante lo svolgimento del servizio di che trattasi.

In virtù dei servizi da affidare, del valore globale stimato dell'appalto ed in relazione alle procedure di scelta del contraente previste dal d.lgs. n. 36/2023, si procederà all'affidamento mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del d.lgs. n. 36/2023, da aggiudicare con il criterio di cui all'art. 108 del medesimo decreto a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base agli elementi qualità (offerta tecnica) e prezzo (offerta economica), ripartiti come segue:

- offerta tecnica: **80 punti**;
- offerta economica: **20 punti**,

secondo i criteri, sub-criteri e metodi di valutazione di seguito descritti:

	DESCRIZIONE ELEMENTI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO MASSIMO
A	Sistema organizzativo del servizio	25
B	Controllo della qualità e prodotti offerti	15
C	Modalità di preparazione diete per utenti particolari	5
D	Organizzazione del personale sul centro cottura e sul refettorio	15
E	Comunicazione con le famiglie e la scuola	5
F	Servizi aggiuntivi	15
TOTALE PUNTI		80

A	SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO (PUNTI MAX 25) di cui:	
	DESCRIZIONE CRITERI E SUB-CRITERI	METODI DI VALUTAZIONE
A1	Organizzazione dell'intero ciclo del servizio, (punti max. 25) di cui:	

Al.a	<i>Oltre a quanto previsto dal Capitolato d'Appalto, dovrà essere illustrato il sistema di acquisizione dei prodotti: Criteri e modalità organizzative e operative di selezione e controllo dei fornitori, metodologie di verifica certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature; gestione delle non conformità di prodotto e di processo; procedure di conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione</i>	20	QUALITATIVO
Al.b	<i>Se il trasporto primario dei prodotti sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto — GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e condelle misure di gestione ambientale della logistica.</i>	5	Punteggio assegnato in caso di presentazione di una dichiarazione dell'impresa che gestirà i trasporti primari che riporti l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motore propulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, <u>che devono essere già nella disponibilità dell'impresa</u> e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica. <u>L'impresa dovrà allegare alla dichiarazione di cui alle premesse i documenti relativi al/ai veicolo/i.</u>
TOTALE PUNTI		25	

B	CONTROLLO DELLA QUALITA' E PRODOTTI OFFERTI (PUNTI MAX 15) di cui:		
	DESCRIZIONE CRITERI E SUB-CRITERI		METODI DI VALUTAZIONE
B1	Piano di controllo ispettivo della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, (punti max. 5) di cui:		
B1.a	<i>Oltre a quanto previsto dal Capitolato d'Appalto dovranno essere illustrate le garanzie sugli standard qualitativi e modalità di controllo delle derrate, indicando gli strumenti che l'impresa utilizza e che metterà a disposizione del committente per la verifica della rintracciabilità dei prodotti alimentari, della rispondenza univoca delle derrate al prodotto somministrato</i>	5	QUALITATIVO

B2	Tipologia derrate alimentari e menù, (punti max. 10) di cui:		
B2.a	<i>Utilizzo di prodotti biologici da chilometro 0 o utile e filiera corta, allegando una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei "produttori" vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da "Km 0", con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i "produttori" che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da Km 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire</i>	5	2 punti: se l'impegno riguarda solo la categoria "ortaggi, frutta, legumi e cereali" 2 punti: se l'impegno riguarda solo la categoria "pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati" 5 punti: se l'impegno riguarda entrambe le categorie.
B2.b	Menu per ricorrenze particolari	2	QUALITATIVO
B2.C	Offerte di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea" (articolo 4, comma 5-quater del decreto legge 12 settembre 2013, n. 104)	3	SI/NO

TOTALE PUNTI	15	
---------------------	-----------	--

C	MODALITA' DI PREPARAZIONE DIETE PER UTENTI PARTICOLARI (PUNTI MAX 5) di cui:	
	DESCRIZIONE CRITERI E SUB-CRITERI	METODI DI VALUTAZIONE

C1	Preparazione diete speciali (punti max. 5) di cui:		
<i>C1.a</i>	<i>Oltre a quanto previsto dal Capitolato d'Appalto, dovranno essere illustrate le modalità di gestione e preparazione dei pasti relativi a diete speciali (celiaci,...)</i>	<i>2</i>	QUALITATIVO
<i>C1.b</i>	<i>Presenza addetto dedicato alla preparazione dei menù dietetici o speciali</i>	<i>3</i>	QUALITATIVO
TOTALE PUNTI		5	

D	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE SUL CENTRO COTTURA E SUL REFETTORIO (PUNTI MAX 15) di cui:		
	DESCRIZIONE CRITERI E SUB-CRITERI	METODI DI VALUTAZIONE	
D1	Piano organizzativo del personale dedicato al servizio, (punti max. 7) di cui:		
D1.a	Valutazione organico complessivo e monte ore settimanale complessivo relativamente al funzionamento del centro cottura e distribuzione pasti, reso al Comune di Paterno	5	QUALITATIVO
D1.b	Curriculum Responsabile Tecnico del servizio	2	- esperienza di 5 anni = 1 punto - esperienza > 5 anni = 2 punti
D2	Programma relativo alla formazione e aggiornamento del personale, (punti max. 5) di cui:		
D2.a	Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali (addetti alla preparazione dei pasti, addetti alla distribuzione, eventuali addetti al trasporto), le tematiche dell'addestramento, i corsi di formazione ed aggiornamento riservati al personale impiegato nel servizio distinto per le varie figure	5	QUALITATIVO
D3	Politiche tese al raggiungimento della parità di genere (punti max. 3) di cui:		
D3.a	Adozione di politiche tese al raggiungimento della parità di genere comprovata dal possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46- bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198	3	Possesso certificazione UNI/PdR 125:2022: 2 punti
TOTALE PUNTI		15	

E	COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE E LA SCUOLA (PUNTI MAX 5) di cui:		
----------	--	--	--

	DESCRIZIONE CRITERI E SUB-CRITERI	METODI DI VALUTAZIONE
E1	Relazione con l'utenza, (punti max 5) di cui:	
<i>E1.a</i>	<i>Modalità di relazione con l'utenza, esistenza di un numero dedicato, esistenza di uno sportello per informazioni etc.</i>	2 QUALITATIVO
<i>E1.b</i>	<i>Modalità di indagine di gradibilità del pasto svolto presso le scuole</i>	3 QUALITATIVO
TOTALE PUNTI		5

F	SERVIZI AGGIUNTIVI (PUNTI MAX 15) di cui:	
	DESCRIZIONE CRITERI E SUB-CRITERI	METODI DI VALUTAZIONE
F1	Proposte di miglioramento del servizio, (punti max. 5) di cui:	
<i>F1.</i>	<i>Dettagliata illustrazione delle proposte di miglioramento organizzativo della distribuzione e del consumo dei pasti nelle scuole (esempio: aspetti logistici ed estetici; attrezzature, stoviglieria per gli utenti...), con indicazione delle tempistiche di realizzazione nell'arco di vigenza del contratto</i>	5 QUALITATIVO
F2	Migliorie tecniche e strutturali, (punti max. 8) di cui:	
<i>F2.a</i>	<i>Dettagliata illustrazione delle proposte migliorative offerte dimostrando concretezza, efficacia, organicità e contestualizzazione delle stesse alle effettive esigenze del servizio relativamente a interventi strutturali nel centro di cottura e nei locali di ricevimento pasti delle scuole e/o fornitura di beni integrativi per le scuole (non sono considerate le sostituzioni già previste nel Capitolato Speciale)</i>	4 QUALITATIVO
<i>F2.b</i>	<i>Dettagliata illustrazione delle proposte migliorative offerte dimostrando concretezza, efficacia, organicità e contestualizzazione delle stesse alle effettive esigenze del servizio relativamente a reintegro, potenziamento, miglioramento delle attrezzature, delle stoviglie e degli</i>	4 QUALITATIVO - max. 2 punti per interventi relativi al refettorio e al centro cottura della scuola dell'infanzia - max. 2 punti per interventi relativi al refettorio e ai locali annessi al servizio della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado

	<i>arredi nel centro cottura e nei locali di ricevimento e di consumo dei pasti nelle scuole (eventuali apparecchiature offerte dovranno essere rispettose dei requisiti dei criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica)</i>		
F3	Programmi di educazione alimentare, (punti max 2) di cui:		
<i>F3.a</i>	<i>Attività di informazione, documentazione, iniziative e progetti di sensibilizzazione ed educazione alimentare rivolte all'utenza</i>	<i>2</i>	QUALITATIVO
TOTALE PUNTI		15	

La Commissione giudicatrice valuterà il punteggio totale della singola offerta applicando seguente metodo:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI METODOLOGICI
INSUFFICIENTE	0	Trattazione insufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi.
APPENA SUFFICIENTE	Da 0,1 a 0,3	Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici ma comunque relativamente significativi.
SUFFICIENTE	Da 0,4 a 0,6	Trattazione completa ma appena esauriente o, pur esauriente, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano abbastanza chiari, in massima parte analitici ma comunque significativi.
BUONO	Da 0,7 a 0,9	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi.
MOLTO BUONO	1	Il parametro preso in esame viene giudicato ottimo. Risulta del tutto aderente alle aspettative della S.A. e alle potenzialità medie dei professionisti di riferimento operanti sul mercato. La sua presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità del candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale.

	VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO MASSIMO
A	Prezzo in ribasso per ciascun singolo pasto	20
TOTALE PUNTI		20

Valutazione dell'offerta economica: prezzo in ribasso per ciascun singolo pasto rispetto al prezzo posto a base di gara pari ad € 5,23 oltre I.V.A, così composto:

- € 1,81 Importo unitario a base d'asta, soggetto a ribasso;
- € 3,26 Importo unitario per manodopera, NON soggetto a ribasso;
- € 0,16 Importo unitario per oneri della sicurezza NON soggetto a ribasso

e dovrà tenere in considerazione, a pena di esclusione l'indicazione dei costi relativi all'attuazione delle misure per la sicurezza e la salute dei lavoratori previsti dal D.Lgs. 81/08.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio si procederà assegnando punti 20 (venti) all'offerta economica della ditta concorrente che presenterà il prezzo più basso rispetto all'importo a base d'asta, mentre alle altre offerte economiche presentate dalle ditte concorrenti si procederà assegnando punteggi decrescenti calcolati in misura inversamente proporzionale al prezzo più basso secondo la seguente formula matematica:

$$Pe = \frac{P \times PB}{PO}$$

dove:

Pe = punteggio erogato

P = punteggio massimo = 20

PB = Prezzo più basso

PO = Prezzo offerto dall'operatore economico

È evidente che il calcolo si esegue sull'effettivo prezzo offerto a pasto.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sul tecnico

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, i predetti concorrenti, su richiesta della stazione appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo entro 15 giorni.

È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'ex aequo la commissione procede mediante al sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria.

Non saranno considerate idonee, e verranno pertanto escluse dalla prosecuzione della gara le offerte degli operatori economici ammessi alla verifica della documentazione amministrativa e della componente estrinseca dell'offerta tecnica che non avranno raggiunto complessivamente, con riferimento alla proposta progettuale, il punteggio minimo di 40 punti.

Il Responsabile unico del Progetto
(Dott.ssa Mariella MASINO)