



COMUNE DI SAN GIORGIO DI NOGARO

Allegato A) della Determina n. _____ dd 28/06/2023 di "AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLE SCUOLE CITTADINE E DEI SERVIZI EDUCATIVI DEL COMUNE DI SAN GIORGIO DI NOGARO: DETERMINA A CONTRARRE CIG 99241893D7

PROGETTO DEL SERVIZIO REDATTO AI SENSI DELL'ARTICOLO 23 COMMA 15 DEL D.LGS. 50/2016, COME SUCCESSIVAMENTE MODIFICATO DAL D.LGS. 56/2017.

A norma dell'art.23 comma 15 del D.Lgs. 50/2016 (nuovo Codice Contratti), la progettazione per gli appalti e concessioni di lavori, nonché per i servizi deve contenere:

- a) Relazione tecnico illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
- b) Le indicazioni e le disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art.26, comma 3, del decreto legislativo n.81 del 2008;
- c) Calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi;
- d) Il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio;
- e) Il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente specifiche tecniche, requisiti minimi, criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara ed indicazione di possibili modifiche delle condizioni negoziali.

1. Relazione tecnico-illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio.

Il Comune di San Giorgio di Nogaro deve garantire la regolare erogazione del servizio di ristorazione scolastica, in quanto detto servizio è di natura obbligatoria (art. 42, 43 e 45 D.P.R. 616/1977, art. 327 Testo Unico Istruzione D.Lgs. 297/1994, Legge Regionale 15/2006), si configura quale servizio ausiliario all'istruzione ed è attualmente assicurato a tutti i bambini iscritti secondo l'organizzazione del tempo scuola definito in autonomia dalle Istituzioni Scolastiche Autonome;

Tale servizio costituisce evidentemente un rilevante ed irrinunciabile interesse pubblico nell'ambito del tessuto sociale cittadino; al 30/06/2023 risulta in scadenza il contratto relativo al servizio di ristorazione scolastica attualmente in corso.

Costituisce pertanto oggetto del capitolato di gara l'affidamento in concessione del servizio, a ridotto impatto ambientale, di ristorazione scolastica del comune di San Giorgio di Nogaro.

Rimandando al Capitolato Speciale d'Appalto per l'esplicitazione dettagliata della tipologia e qualità di servizio richiesto (oggetto e durata del servizio, descrizione del servizio, dimensioni utenza, personale impiegato, specifiche tecniche su dettare alimentari, ecc) si pone qui in evidenza che il servizio richiesto dovrà essere improntato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) e conforme agli standard sociali ("Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici", G.U. n. 159 del 10 luglio 2012)

2. Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art. 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81/2008;

D.U.V.R.I.

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DERIVANTI DA INTERFERENZA
art. 26, comma 3, del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

Procedura aperta, ai sensi degli artt. 3 – comma 1 lett. sss) e degli artt. 36 c. 9 e 60 del Codice dei contratti, per l'affidamento della concessione del servizio, a ridotto impatto ambientale di ristorazione scolastica del Comune di San Giorgio di Nogaro. Periodo 01.09.2023 – 31.08.2024." CIG 99241893D7

Concessione: servizio di ristorazione

Stazione appaltante: CUC della Comunità Riviera Friulana con sede in Latisana c.f. 02863780306

Luogo: centro cottura presso Scuola Infanzia e sale refettorio di istituti scolastici, specificati nella concessione

Si veda la dichiarazione di non necessità del DUVRI sottoscritta dal datore di lavoro allegata.

3. Calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;

La base d'asta è stata quantificata tenendo conto delle varie voci di costo costituenti la prestazione richiesta: nello specifico è stato calcolato il valore da attribuire al costo della manodopera, dei prodotti alimentari, del trasporto, dei costi accessori al servizio (materiali vari), dei costi generali e del valore dell'utile.

Per quanto concerne il costo della manodopera, lo stesso è stato stimato sulla base del numero di ore necessarie per l'espletamento del servizio (per l'intero periodo contrattuale) e dall'applicazione dei costi orari di cui alle tabelle ministeriali (cfr. art. 23 comma 16 del Codice dei Contratti), tenendo conto dei diversi livelli.

Per quanto riguarda il costo dei prodotti alimentari si è effettuata una valutazione economica tenendo conto della richiesta di prodotti a filiera (bio, DOP, ecc.) e delle diverse tipologie di utenza nonché delle differenti grammature.

Per quanto riguarda il costo del trasporto si è effettuata una valutazione economica sulla base dell'ipotetico numero di giri di consegna e di mezzi necessari

Per quanto riguarda i costi accessori e generali, sono stati ricompresi i costi per acquisti prodotti no food, utenze, manutenzioni, di direzione del servizio ecc.

Nella quantificazione della base d'asta si è inoltre tenuto conto dei maggiori oneri derivanti dall'applicazione complessiva delle diverse misure ed azioni richieste dall'osservanza dei CAM 2020.

Per quanto riguarda i ricavi è stato valutato il numero complessivo pasti prodotti ed il margine di insolvenza nell'ultimo anno.

1. Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi

Bilancio di Previsione 2023	Bilancio di Previsione 2024
Euro 76.000,00 iva e oneri della sicurezza esclusi	Euro 152.000,00 iva e oneri sicurezza esclusi

2. 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 (vedi allegato)

3. Criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara.

1. : OEPV

Offerta tecnica 80 PUNTI MAX 30 FACCIATE, SOGLIA SBARRAMENTO 45 calcolata prima della riparametrazione:

n°	Criteri di valutazione	Punti max	Sub-criteri di valutazione	Modalità di attribuzione del punteggio	Punti max
1	Modello organizzativo:	15	1.2) Metodologie di organizzazione e gestione del servizio nel suo complesso. Il concorrente dovrà descrivere l'organizzazione complessiva del servizio.	Per la valutazione si terrà conto delle metodologie che garantiscano la maggior rispondenza del modello organizzativo ai principi generali ed alle finalità perseguite dall'ente e contenute nel capitolato.	10
			1.2) Misure operative per garantire la regolare esecuzione del servizio in situazioni di emergenza Il concorrente dovrà evidenziare l'organizzazione del servizio nelle situazioni di emergenza.	Per la valutazione si terrà conto delle proposte sotto il profilo delle misure operative più efficaci al fine di garantire la regolare esecuzione del servizio in situazioni di emergenza mantenendo lo standard di qualità.	5

2	Qualità nella produzione dei pasti:	15	2.1) Processo produttivo Il concorrente descriva il processo produttivo con particolare riguardo al ricevimento merci, controlli delle stesse, piano di rintracciabilità, stoccaggio e conservazione, lavorazione delle materie prime e tecniche di cottura.	Per la valutazione si terrà conto in particolare di: - accurati controlli qualitativi delle derrate e rintracciabilità delle stesse; - modalità operative di stoccaggio per la corretta conservazione delle materie prime; - tempi e metodi di cottura per la conservazione delle proprietà nutritive degli alimenti; - tempi di sosta, confezionamento e mantenimento delle temperature, con specifico riferimento a tempi e orari di lavorazione, di sosta a legume freddo, di cottura, di sosta a legume a caldo.	10
			2.2) Personale impiegato Il concorrente descriva il personale impiegato con organigramma e mansioni richieste. Descriva inoltre l'impiego del personale in ciascuna cucina ed illustri le modalità di formazione del personale a seconda della qualifica.	Per la valutazione si terrà conto dell'equilibrato impiego delle risorse, della formazione richiesta e del mantenimento della stessa per tutto il periodo della concessione.	5
3	Qualità nel trasporto dei pasti:	10	3.1) Veicolazione dei pasti Il concorrente descriva le modalità di trasporto per garantire le migliori tempistiche intercorrenti tra l'inizio del confezionamento, la consegna e la somministrazione.	Per la valutazione si terrà conto delle tempistiche garantite dalle modalità impiegate.	4
			3.2) Mezzi impiegati Il concorrente descriva gli automezzi utilizzati e descriva le modalità di gestione di criticità improvvise dovute a guasti.	Per la valutazione si terrà conto dell'utilizzo di mezzi di trasporto con minori emissioni e consumi e del numero degli stessi.	6
4	Qualità nella distribuzione dei pasti:	15	4.1) Schema organizzativo della fase di somministrazione dei pasti Il concorrente descriva le modalità di somministrazione dei pasti elaborando un organigramma distinto per ogni scuola, con evidenza delle unità impiegate e delle loro qualifiche, descrizione delle mansioni svolte e delle ore di servizio prestate.	Per la valutazione si terrà conto della gestione dell'attività con equilibrato impiego di risorse.	10
			4.2) Piano formativo del personale addetto Il concorrente descriva il piano di formazione del personale addetto alla distribuzione.	Per la valutazione si terrà conto del piano di formazione descritto, con approfondimento per tipologia di mansione.	5

5	Aspetti merceologici e fornitori:	15	5.1) Prodotti Il concorrente descriva le percentuali di prodotti biologici, Aqua, IGP, DOP, DOCG, aggiuntive rispetto a quelle previste dal capitolato.	Per la valutazione si terrà conto delle percentuali offerte	10
			5.2) Piano per l'approvvigionamento: Il concorrente descriva il piano per garantire l'approvvigionamento mediante filiera corta, stagionalità e Km 0, fornendo se possibile i contratti stipulati con fornitori.	Per la valutazione si terrà conto del piano maggiormente atto a garantire le forniture.	5
6	Gestione delle eccedenze:	10	6.1) Piano di prevenzione degli sprechi: Il concorrente descriva un piano che illustri le modalità di riduzione degli sprechi.	Il piano verrà valutato con riferimento alle garanzie di prevenzione degli sprechi.	3
			6.2) Somministrazione questionari per la prevenzione degli sprechi: Il concorrente descriva le modalità prevenzione degli sprechi attraverso attività di reporting	Verrà valutata la modalità di somministrazione di questionari ad alunni (in ragione dell'età) ed agli insegnanti, sotto il profilo delle garanzie offerte per l'attendibilità dei risultati.	2
			6.3) Piano di utilizzo delle eccedenze: Il concorrente descriva il piano di recupero e riutilizzo dei generi alimentari sotto il profilo di fasi e tempi, evidenziando in particolare i seguenti aspetti: - recupero e riutilizzo del cibo integro e non consumato; - accordi esistenti con organizzazioni di cui all'art. 13 della L. 166/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione dei sprechi"; - soluzioni per evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.	il piano fornito verrà valutato sotto il profilo delle garanzie di fattibilità fornite.	3
			6.4) Piano per la raccolta di eccedenze dalla sala mensa per l'alimentazione di animali in canili e gattili.	il progetto verrà valutato sotto il profilo degli accordi in corso con le organizzazioni che gestiscono canili e gattili.	2

7. Indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità.

Disposizioni contenute nel Capitolato Speciale:

Art. 4 - Durata

Il contratto avrà la durata di un anno, con decorrenza dal 01.09.2023 e fino al 30.06.2024.

L'esecuzione dei servizi potrà essere avviata anche in pendenza di stipula del contratto

Articolo 5 Ammontare della concessione

"...

L'importo contrattuale potrà subire oscillazioni entro il limite di un quinto, in diminuzione o in aumento, a seconda delle effettive prestazioni richieste dal Comune e rese dall'impresa aggiudicataria, senza che le stesse possano vantare diritti, avanzare pretese o richiedere compensi di sorta, come previsto dall'art. 106 comma 12, del Codice degli appalti.

Art. 7 - Tipologia e dimensioni dell'utenza e articolazione del servizio

"Il numero dei pasti presunti nell'anno calcolato sul consumo medio giornaliero del personale insegnante e degli alunni, determinato sulla base dell'esperienza degli ultimi anni è il seguente:

Tipologia pasto	n. pasti complessivi presunti (incluso personale scolastico)
Infanzia e primaria	38.000

Il numero dei pasti potrà subire un aumento o una diminuzione e nulla sarà dovuto al concessionario in conseguenza di tali possibili modifiche, dovute a scelte organizzative delle famiglie, rispetto alle quali la stazione appaltante non può intervenire.

Articolo 37 Recesso della stazione appaltate

"L'amministrazione si riserva la facoltà di recesso, ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., con preavviso non inferiore a 20 giorni previo pagamento delle prestazioni già eseguite.

Articolo 38 Risoluzione del contratto

"L'inadempimento da parte del concessionario degli obblighi contrattuali posti a suo carico comporterà la risoluzione del contratto ai sensi degli artt. 1453 e ss. del Codice Civile.

Il contratto potrà in ogni caso essere risolto di diritto a norma dell'art. 1456 del C.C. qualora l'Amministrazione Comunale dichiari di volersi avvalere della presente clausola risolutiva espressa al verificarsi di uno dei seguenti inadempimenti:

- perdita dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;*
- accertamento della non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'Impresa aggiudicataria nel corso della procedura di gara;*
- qualora, anche successivamente alla stipula del contratto, venga riscontrato il venir meno del possesso dei requisiti di ammissibilità alla gara;*
- gravi violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni agli operatori impegnati nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio;*
- gravi violazioni relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro;*
- per effetto di gravi e reiterate inadempienze alle prescrizioni contenute nei documenti di cui alla presente procedura;*
- per fallimento del soggetto selezionato;*

– violazione delle disposizioni di cui all'art. 2, comma 3, del DPR 16 aprile 2013, n. 62 e del Codice di Comportamento aziendale del Comune di San Giorgio di Nogaro.

Inoltre ai sensi dell'art. 53 del d.lgs. 165/2001, comma 16 ter): "I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti."

– ogni altra inadempienza, qui non contemplata, che renda impossibile la prosecuzione del servizio.

La dichiarazione di risoluzione del contratto viene comunicata con lettera raccomandata o mediante posta elettronica certificata.

In caso di risoluzione del contratto il concessionario si impegnerà a fornire all'Amministrazione Comunale tutta la documentazione e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso.

E' salva la facoltà dell'Amministrazione di affidare la continuazione del servizio ad altri o provvedervi direttamente addebitando l'eventuale maggior costo al concessionario, e fatta salva la possibilità di ogni azione legale per il recupero dei maggiori danni.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento del concessionario, l'Amministrazione si rivarrà sulla garanzia definitiva, fatti salvi il risarcimento dei danni e delle spese a favore dell'Amministrazione e provvederà alla segnalazione all'Autorità Nazionale Anti Corruzione.

Ai sensi dell'art. 1, comma 52, della L. n. 190 del 2012, l'amministrazione verificherà, prima della stipula del contratto o dell'autorizzazione del subappalto, l'iscrizione del concessionario o del subappaltatore a ciò tenuti nelle c.d. "white lists" della Prefettura di competenza."



COMUNE DI SAN GIORGIO DI NOGARO

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

AREA TECNICA

Prot. _____

San Giorgio di Nogaro, 26 giugno 2023

Oggetto: gara refezione scolastica anno 2023.

Il sottoscritto arch. Maurizio Frattolin, in qualità di Responsabile dell'Area Tecnica del Comune di San Giorgio di Nogaro,

VERIFICATO in data odierna con il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP) del Comune di San Giorgio di Nogaro, dott. Cappelletti Franco, la necessità di predisporre il DUVRI per la gara in oggetto;

CONSIDERATO che nel servizio mensa oggetto dell'appalto non è presente nessun dipendente comunale,

RITIENE non necessaria la predisposizione del DUVRI per la gara in oggetto.

IL DATORE DI LAVORO
arch. Frattolin Maurizio
Firmato digitalmente da:
FRATTOLIN MAURIZIO
Firmato il 26/06/2023 16:26
Seriale Certificato: 464638
Valido dal 25/05/2021 al 25/05/2024
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA