



COMUNE DI MOTTA VISCONTI
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO
Settore Affari Sociali, Educativi e Ricreativi
Piazza San Rocco n. 9/A
C.A.P. 20086 - Motta Visconti
Tel. 0290008131

E mail: affarisociali@comune.mottavisconti.mi.it
Pec: segreteria@pec.comune.mottavisconti.mi.it



AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA (INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 1° GRADO) E REFEZIONE PER DIPENDENTI COMUNALI. PERIODO 01.09.2023 – 31.08.2028.

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA CON RIFERIMENTO AL CONTESTO IN CUI È INSERITO IL SERVIZIO.

PREMESSA

Il decreto legislativo del 18 aprile 2016 n. 50 (Codice) detta la disciplina degli appalti pubblici di lavori, servizi e forniture.

L'articolo 23 del Codice, nell'indicare i nuovi diversi livelli di progettazione, ha previsto che per quanto riguarda i servizi e le forniture la progettazione si articoli di regola in un unico livello.

In particolare, per quanto riguarda gli appalti di servizi il comma 15 dell'articolo 23 del Codice stabilisce che il PROGETTO debba contenere:

1. la relazione tecnico - illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
2. il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza
1. non soggetti a ribasso;
2. le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26 comma 3 del decreto legislativo 81/2008;
3. il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;
4. il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale.

1. TIPOLOGIA DELL'APPALTO: Servizi

2. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'APPALTO

2.1. Elementi configurativi generali.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese specializzate nel settore della ristorazione, del servizio di ristorazione destinato agli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado del Comune di Motta Visconti, insegnanti e personale scolastico avente diritto, ai bambini e personale del centro estivo della scuola dell'infanzia, e ai dipendenti comunali.

Il servizio deve essere espletato dall'Aggiudicatario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal capitolato, allegati compresi, dalla relazione tecnica presentata in fase d'offerta e dalle migliori offerte e accettate in sede di aggiudicazione.

Il servizio prevede, in estrema sintesi:

- l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, compreso i prodotti dietetici per le diete speciali ed i materiali complementari (detergenti, sanificanti e materiali per la pulizia, materiale di consumo, ecc.) e la preparazione dei pasti per tutti gli utenti;
- il trasporto (ove previsto), la distribuzione/somministrazione dei pasti, la pulizia e sanificazione di stoviglie, attrezzature e locali, secondo le specifiche differenziate per ogni tipologia di servizio dettagliate nel capitolato;
- il mantenimento del sistema informatico in uso presso il Comune facendosi carico degli oneri di gestione ad essi connessi nonché quelli relativi alla riscossione attraverso il Nodo dei Pagamenti (PagoPA), così come meglio descritti nel Capitolato e relativi allegati.

Gli elementi specifici costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono di seguito dettagliati:

Scuola Dell'infanzia Statale

Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì, salvo diversa organizzazione didattica, prevede:

- la preparazione dei pasti sulla base del menù tipo, comprese eventuali diete speciali etico - religiose o sanitarie, presso il centro cottura comunale che ha sede nella struttura della scuola primaria e il confezionamento in multi-porzione;
- il trasporto con carrello termico al terminale di consumo (refettori della Scuola dell'Infanzia);
- la somministrazione con scodellamento e distribuzione al tavolo presso i locali di consumo;
- l'allestimento dei tavoli dei locali di consumo ed il loro disbrigo dopo il pasto;
- il riassetto dei locali di consumo (pulizia dei tavoli, arredi, attrezzature e dei pavimenti);
- la riconsegna del carrello termico e dei carrelli neutri e della stoviglieria e posateria utilizzati per trasporto, somministrazione e consumo del pasto, al centro cottura della Scuola primaria;
- il lavaggio delle stoviglie e dell'utensileria, e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio sempre presso il centro cottura della Scuola Primaria.

Scuola Primaria e Secondaria

Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì, salvo diversa organizzazione didattica, prevede:

- la preparazione dei pasti presso il centro cottura;
- il confezionamento in multi-porzione per la somministrazione presso l'adiacente locale di consumo con servizio di scodellamento e distribuzione presso il banco self-service presente nel locale di consumo per tutte le classi della scuola primaria e secondaria. A discrezione del personale docente sarà possibile prevedere la somministrazione al tavolo per le classi 1^a e 2^a primaria. La somministrazione avviene in patto multi-porzione;
- l'allestimento dei tavoli dei locali di consumo ed il loro disbrigo dopo il pasto;
- l'allestimento del banco self-service presso i locali di consumo e il disbrigo a fine servizio;
- il riassetto dei locali di consumo (pulizia dei tavoli, arredi, attrezzature e dei pavimenti);
- il lavaggio delle stoviglie e dell'utensileria, e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio sempre presso il centro cottura della Scuola Primaria.

Centro Estivo Scuola Dell'infanzia

Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì, indicativamente nel mese di luglio, a favore dei bambini iscritti e del personale addetto, prevede le prestazioni richieste per il servizio svolto nel corso dell'anno educativo presso la scuola dell'infanzia.

Al fine di ottimizzazione le risorse, previa autorizzazione del Comune e senza oneri aggiuntivi per lo stesso, sarà possibile prevedere la preparazione dei pasti in altro centro cottura nelle disponibilità dell'Aggiudicatario, che si farà altresì carico del confezionamento in multi-porzione e del trasporto dei pasti in contenitori termici, atti al trasporto, in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente, consegnati presso il terminale di consumo. Sarà inoltre cura dell'Aggiudicatario provvedere alla somministrazione al tavolo presso il locale di consumo della scuola dell'Infanzia.

presso la cucina comunale che ha sede presso la scuola primaria, il confezionamento in multi-porzione e la somministrazione con servizio al tavolo presso i locali di consumo.

A carico dell'Aggiudicatario saranno altresì tutte le prestazioni richieste per il servizio svolto nel corso dell'anno educativo presso la scuola dell'infanzia, ad eccezione dell'allestimento dei tavoli che sarà a cura del personale incaricato dal gestore del Centro Estivo.

La fornitura e pulizia dei contenitori per il trasporto sarà a carico dell'Aggiudicatario.

Dipendenti Comunali

Il servizio da erogare nelle giornate di rientro pomeridiano (attualmente il lunedì e mercoledì), salvo diversa organizzazione lavorativa, prevede la preparazione dei pasti presso la cucina comunale che ha sede presso la scuola primaria e il confezionamento in mono-porzione. La consumazione del pasto potrà essere effettuata o presso la sede comunale o presso il refettorio della scuola primaria. Nel primo caso potrà essere richiesto il trasporto, nel secondo caso sarà richiesta la somministrazione al tavolo.

In caso di trasporto dei pasti presso la sede comunale, gli stessi saranno confezionati in contenitori monoporzione termo sigillati e trasportati in contenitori termici, atti al trasporto, in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente.

La fornitura e pulizia dei contenitori per il trasporto sarà a carico dell'Aggiudicatario.

L'appalto si sviluppa nell'ambito del territorio comunale e le sedi di esecuzione dei servizi coincidono con le sedi scolastiche site nell'ambito territoriale del Comune, più precisamente:

Scuola Primaria "Ada Negri" Via Don L. Milani a Motta Visconti, ove ha sede il centro cottura dotato di cucina e magazzino, ove saranno consegnate le derrate alimentari e non necessarie per l'espletamento del servizio e ove saranno prodotti tutti i pasti. Il centro cottura possiede capacità produttiva adeguata alle dimensioni dell'appalto, ed è munito di tutte le autorizzazioni previste dalla vigente legislazione in materia di preparazione e somministrazione pasti.

Adiacente al centro cottura si trova il refettorio ove è svolto il servizio di somministrazione pasti agli alunni e insegnanti della scuola primaria, agli studenti e professori della scuola secondaria, ed al personale scolastico autorizzato dall'ente.

Scuola d'Infanzia "Il giardino dei ciliegi" Via Don L. Milani a Motta Visconti, ove saranno trasportati in multi-porzione, con apposito carrello, i pasti cucinati presso la cucina della scuola primaria e svolto il relativo servizio di somministrazione (scodellamento e distribuzione) ai bambini ed insegnanti della scuola dell'infanzia presso i refettori ivi ubicati e nelle aule, qualora utilizzate.

In tale sede si svolgerà anche il servizio refezione per bambini e personale scolastico del Centro Estivo che si organizza nel mese di luglio.

Sede Municipale di P.zza San Rocco n. 9/A, ove i dipendenti Comunali potranno consumare il pasto in alternativa rispetto al consumo presso il refettorio della Scuola Primaria.

Il contratto avrà una durata massima di cinque anni scolastici, a far tempo dal 1° settembre 2023 e fino al 31.08.2028. È prevista la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari ad ulteriori tre anni, fino al 31/08/2031.

Elemento configurativo	Riferimenti Normativi	Note esplicative
Stazione appaltante	Art. 3 c. 1 lett. a) c. 2 lett. i D. Lgs. n. 50/2016 s.m.e i	(Centrale Unica di Committenza) P.zza San Rocco n. 9/A - 20086 Motta Visconti (MI) C.F.82000790152
Gara – procedura affidamento	Art. 60 D. Lgs. n. 50/2016 s.m.e	Procedura Aperta Criterio di aggiudicazione OEV ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.e i.
CIG	986041932C	Da acquisire da parte del RUP della CdC in sede di predisposizione atti di Gara
Natura dell'appalto		Si configura come appalto di servizi rientranti tra quelli classificati nell'Allegato IX al D. Lgs. n. 50/2016, s.m. e i.
Durata		di 5 (cinque) anni scolastici con possibile rinnovo per tre anni scolastici
Area di svolgimento		servizi alla persona
Servizi di ristorazione scolastica	I servizi rientrano tutti in categorie comprese nell'Allegato IX del D. Lgs. n. 50/2016, s.m.e i., con relativa applicazione dell'art. 144 del Codice dei Contratti pubblici.	CPV 55524000-9 CAT 17

2.2. Elementi configurativi particolari

Tipologia attività/servizi	Classificazione CPV	Categoria
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	17

I servizi rientrano tutti in categorie comprese nell'Allegato IX del D. Lgs. n. 50/2016, s.m.e i., con relativa applicazione dell'art. 144 del Codice dei Contratti pubblici.

3. QUADRO DI ANALISI DEL CONTESTO IN CUI SI SVILUPPA L'APPALTO

1. *Configurazione del contesto rispetto al quale la stazione appaltante presuppone lo sviluppo dell'appalto.*

> l'appalto si sviluppa nell'Area "Servizi alla Persona" ed ha come utenti gli alunni e il personale avente diritto al pasto delle Scuole Infanzia (compreso centro estivo), Primaria e Secondaria dell'Istituto Comprensivo Ada Negri di Motta Visconti e i dipendenti del Comune di Motta Visconti.

> Le linee di intervento che si intendono perseguire sono quelle di fornire un servizio ai suddetti fruitori che sia coerente con la normativa nazionale e regionale in materia di ristorazione scolastica e con il PAN GPP di cui al D.M. del 25/11/2011, contribuendo a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti.

2. *Identificazione (con focalizzazione) delle esigenze (specifiche) della stazione appaltante alle quali si vuol fornire risposta con l'appalto.*

Il presente appalto si ispira ai principi enunciati nel Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011 "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni.", pubblicato sulla G.U. 220 del 21/09/2011.

Attraverso la definizione della documentazione di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva, la stazione appaltante intende svolgere una funzione sociale contribuendo alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela dell'ambiente, sostenendo un modello agricolo più salubre e sostenibile, incoraggiando il settore agroindustriale a svolgere un ruolo sinergico con le politiche agroalimentari nazionali e comunitarie che prevedono un incremento delle superfici agrarie coltivate con il metodo dell'agricoltura biologica ai sensi del regolamento (CE) n. 1831/2003 e della difesa integrata volontaria di cui alla legge n. 4 del 3 febbraio 2011.

La stazione appaltante intende inoltre contribuire a ridurre gli sprechi alimentari e a diffondere una cultura sul valore del cibo, sulla corretta alimentazione e sui modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale.

Per assicurare che tali obiettivi vadano a buon fine e sia possibile ottenere un servizio di maggiore qualità anche ambientale, è necessario stabilire idonea base d'asta e una coerenza complessiva fra tutte le prescrizioni introdotte nella gara anche affinché si determinino dei corrispettivi adeguati.

A questo riguardo il codice dei contratti pubblici prevede che le stazioni appaltanti debbano garantire la qualità delle prestazioni non solo nella fase di scelta del contraente (cfr. art. 97 in tema di esclusione delle offerte anormalmente basse), ma anche nella fase di predisposizione dei parametri della gara (cfr. art. 30, comma 1, decreto legislativo n. 50/2016).

Per assicurare che l'aggiudicazione premi effettivamente gli elementi qualitativi del servizio, la stazione appaltante prevede requisiti legati all'oggetto dell'appalto e alle attività tipicamente svolte dalle imprese che rendono i servizi di ristorazione collettiva. Attività o forniture collaterali al servizio saranno considerate e valutate non prioritariamente.

Saranno introdotti criteri premianti:

- per la fornitura di prodotti biologici, a Km 0 e filiera corta, tipici e tradizionali IGP – DOP e – quando possibile - prodotti del Mercato Equo e Solidale;
- per l'adozione di misure di tutela ambientale durante tutto il ciclo produttivo;
- per l'attuazione di progetti di formazione/educazione ed iniziative di comunicazione in materia di sostenibilità ambientale, corretta e sana alimentazione, per incentivare corrette abitudini alimentari e di vita;
- Per l'ampliamento dei software per la gestione informatizzata dei servizi di refezione scolastica, già in uso.

4. STANDARD ESSENZIALI DEI SERVIZI E LINEE DI MIGLIORAMENTO POSSIBILI DEGLI STANDARD.

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel Capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi. È possibile presentare proposte di miglioramento gestionale attraverso l'offerta tecnica da presentarsi in sede di Gara.

Per la valutazione delle offerte si prevedono i seguenti punti:

80 punti per l'offerta tecnico/qualitativa

20 punti per l'offerta economica

I criteri di valutazione sono dettagliati nel Disciplinare di gara.

5. DETERMINAZIONE DELLA SPESA PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO.

Il prezzo unitario del pasto da porre a base d'asta e in base al quale viene determinato il valore complessivo dell'Appalto viene quantificato in € 4,50/pasto + IVA e con esclusione degli oneri per la sicurezza quantificati a corpo, comprese tutte le voci di costo, per stimati presunti n. 79.000 pasti annui;

Il valore stimato complessivo del presente appalto, rapportato alla sua durata e comprensivo delle opzioni previste dal Capitolato è quantificato, unicamente ai fini dell'individuazione del corrispondente regime normativo da applicare all'Appalto (rilevanza comunitaria) in Euro 2.844.000,00= IVA di legge e oneri per la sicurezza esclusi. Gli oneri per la sicurezza sono quantificati in € 7.740,00= .

6. ILLUSTRAZIONE DEL QUADRO PROCEDURALE DI SVOLGIMENTO DELL'APPALTO.

Prefigurazioni essenziali:

a) Individuazione procedura di Gara.

Viene individuata la procedura aperta, per l'affidamento del presente servizio, valutata la necessità di sviluppare una procedura adeguata a un contratto con durata pluriennale che consente un confronto "diretto" con il mercato di riferimento (con riflessi sulle dinamiche concorrenziali). Si prevede quale criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa in applicazione a quanto previsto dall'art. 95 c. 3) del D. Lgs. n. 50/2016 s.m. e i., anche al fine di ottenere significative indicazioni migliorative in relazione agli elementi di valore e tecnici/prestazionali. Pertanto, la procedura individuata per la selezione dei contraenti sarà sviluppata nel rispetto dei principi dell'ordinamento comunitario, precisando che le attività oggetto del

presente appalto riguardano servizi compresi nell'allegato IX del Codice dei Contratti pubblici, con riferimento al codice CPV 55524000-9– CAT. 17 per il quale si applicano le disposizioni previste dall'art. 144 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.e i.

b) Livello di pubblicità legale richiesto dalla normativa per l'appalto.

Si applicano le disposizioni previste dagli artt. 142, 72 e 60 del Codice dei Contratti.

Si prevede la pubblicazione del Bando e del relativo esito di Gara di cui al presente Appalto su:

- profilo del committente, sito web istituzionale (unitamente a tutta la documentazione di Gara);
- all'Albo on-line
- G.U.C.E.
- G.U.R.I.
- N. 2 quotidiani nazionali + n. 2 quotidiani locali
- Sito del Ministero Infrastrutture
- Sito ANAC/Osservatorio

Gli oneri relativi alla pubblicizzazione di cui sopra possono variare in base alle dimensioni dei testi da pubblicare e e saranno posti a carico dell'Aggiudicatario.