



COMUNE DI FOLIGNANO
Provincia di Ascoli Piceno (AP)

Relazione tecnico illustrativa

L'appalto è definito "appalto di servizi" ai sensi e per gli effetti del D. Lgs 50/2016. Il servizio, deve essere gestito nel rispetto della normativa prevista dal REG CE 852/2004 "Sull'igiene dei prodotti alimentari", dal REG CE 853/2004 "Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale" e del d.lgs. n. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore", secondo il sistema della preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione in legame freddo – caldo, nel rispetto delle tabelle dietetiche redatte dalla competente ASUR, in conformità alle tabelle merceologiche degli alimenti e alle note esplicative nonché alle prescrizioni in esse contenute.

Il presente progetto di servizio viene redatto tenendo conto del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement - PANGPP) e dei criteri minimi ambientali di cui al DM 10/03/2020 per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari e delle Linee di indirizzo Nazionale per la Refezione Scolastica approvate dalla Conferenza Unificata il 29/04/2010. Il Servizio comprende tutte le fasi che vanno dall'approvvigionamento delle materie prime, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione, meglio dettagliate nel capitolato di appalto, da prestarsi a favore degli alunni e del personale docente e non docente in servizio presso le Scuole dell'Infanzia dell'ISC "Folignano-Maltignano" Plessi di Villa Pigna, Folignano e Piane di Morro. L'appalto, nelle more dell'esperimento della relativa procedura di affidamento, avrà la durata per l'AS.2021-2022 con decorrenza dal 07 gennaio 2022 data di attivazione del servizio indicativamente prevista e per i successivi 3 anni scolastici AS.2022/2023- AS.2023/2024 – AS.2024/2025 fino al 30/06/2025, con possibilità di rinnovo fino ad un massimo di ulteriori 3 anni scolastici e sarà articolato su 5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico vigente comunicato dall'ISC "Folignano-Maltignano" che per l'A.S.2021-2022 stabilisce 207 giorni effettivi di lezione.

Indicazioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza

Ai sensi dell'art. 26 c.3 del d.lgs. n. 81/2008 è stato predisposto il DUVRI che stima in €.0,10/pasto gli oneri per le misure di prevenzione e protezione inclusi nel prezzo a base d'asta di €.5,30 non soggetti a ribasso.

Criteri di valutazione delle offerte e Capitolato di appalto

Premesso che per il servizio in oggetto sono stati adottati i relativi Criteri Minimi Ambientali (CAM) – denominati "Criteri Minimi Ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate, approvati con DM 10-03-2020 (G.U.90 del 04-04-2020) e che dei criteri di base ivi prescritti si è tenuto conto sia in termini di specifiche tecniche e di esecuzione, nella redazione del Capitolato di Appalto relativo al servizio di che trattasi sia per i criteri premianti da utilizzare nella valutazione della offerta tecnica;

Ai sensi dell'art.95 comma 3 lettera a) del D.Lgs.50/2016 e smi l'appalto sarà aggiudicato sulla base della offerta economicamente vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo rispetto agli obblighi già previsti dal Capitolato di appalto che qui si intende

integralmente richiamato: il riparto dei punteggi da attribuire è stabilito in massimo 70 punti all'offerta tecnica e in massimo 30 punti all'offerta economica.

La valutazione della qualità della offerta tecnica, (stante la volontà di valorizzare sia la qualità e la provenienza delle derrate che gli elementi di sostenibilità ambientale), avverrà sulla base dei seguenti criteri e relativi punteggi, fissando in 40 punti, la soglia minima del punteggio tecnico complessivo dei criteri di cui alle lettere da A ad F della tabella che segue necessaria per essere ammessi all'apertura delle buste contenenti l'Offerta economica, da verificarsi dopo la riparametrazione:

ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA					
A	QUALITA' DELLE DERRATE				
	Fornitura biologica 100 % in peso delle derrate alimentari appartenenti alla seguente categoria merceologica				
	Max 20 punti				
	A1	CARNE AVICOLA	D Max __ punti	Q Max __ punti	T Max 15 punti
	A2	CARNE BOVINA	D Max __ punti	Q Max __ punti	T Max 5 punti
B	PROVENIENZA DELLE DERRATE Utilizzo di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta (Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il KM 0. Per KM 0 si intende una distanza tra terreno coltivato/sito allevamento e centro di cottura non superiore a 150KM) Il concorrente deve elencare, nell'ambito delle sotto specificate categorie merceologiche, i prodotti biologici a filiera corta/km0 previsti dai menù stagionali che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti per l'intera durata contrattuale. Al concorrente che offre il maggior numero di tipologie di prodotto nell'ambito delle categorie merceologiche di cui ai subcriteri da B1 a B5 sarà attribuito il corrispondente punteggio Max della relativa colonna Q. Ai restanti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la formula: attribuendo ad ogni singolo concorrente il punteggio previsto per il sub-criterio di valutazione (da B1 a B5) secondo la seguente formula: $B(a)_i = V(a)_i * Q(max)_i$, dove $B(a)_i$ è arrotondato a due cifre decimali determinando il coefficiente $V(a)_i$, avente valore compreso tra zero ed uno, secondo la formula sotto riportata: $V(a)_i = R(a)_i / R(max)_i$ dove: $V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a), variabile tra zero ed uno, rispetto al punteggio per ciascun sub-criterio (i) in esame $R(a)_i$ = numero di prodotti offerti <i>dal concorrente in esame</i> rispetto al sub-criterio (i) in considerazione $R(max)_i$ = maggior numero di prodotti offerti <i>tra tutti i concorrenti</i> rispetto al sub-criterio (i) in considerazione $Q(max)_i$ = punteggio massimo attribuibile del sub-criterio (i) in considerazione				
	Max 25 punti				
	B1	VERDURA E ORTAGGI FRESCHI	D Max __ punti	Q Max 6 punti	T Max __ punti
	B2	FRUTTA FRESCA	D Max __ punti	Q Max 6 punti	T Max __ punti

	B3	LEGUMI	D Max __ punti	Q Max 3 punti	T Max __ punti	
	B4	CEREALI E DERIVATI	D Max __ punti	Q Max 4 punti	T Max __ punti	
	B5	LATTE FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE	D Max __ punti	Q Max 6 punti	T Max __ punti	
C	ELEMENTI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE					Max 12 punti
	C1	INTERVENTI PER IL RISPARMIO ENERGETICO Sarà oggetto di valutazione la proposta progettuale inerente le soluzioni tecniche e/o gli interventi che saranno adottati per la riduzione dei consumi elettrici, idrici e gas sia nel centro cottura che nei terminali di consumo dei plessi scolastici	D Max 3 punti	Q Max __ punti	T Max __ punti	
	C2	PROPOSTE PER LA PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI Sarà oggetto di valutazione la proposta progettuale inerente le soluzioni tecniche e/o gli interventi che saranno adottati per la prevenzione e la gestione dei rifiuti estesa a tutte le fasi di svolgimento del servizio (dall'approvvigionamento delle derrate, alla preparazione dei pasti, all'allestimento dei terminali di consumo, etc...)	D Max 3 punti	Q Max __ punti	T Max __ punti	
	C3	GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Sarà oggetto di valutazione un progetto per la gestione delle eventuali eccedenze alimentari che preveda * la raccolta e il recupero del cibo non somministrato per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari * la raccolta del cibo servito per essere destinato alla alimentazione degli animali, ovvero in canili/gattili oppure destinato a recupero in sistemi di compostaggio	D Max 3 punti	Q Max __ punti	T Max __ punti	
	C4	IMPIEGO DI UN AUTOMEZZO PER IL TRASPORTO DEI PASTI immatricolato successivamente al 01/01/2015 A MINORI EMISSIONI E CONSUMI ENERGETICI Il concorrente ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio deve elencare i dati del veicolo che verrà utilizzato, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa del mezzo di trasporto, se già disponibile Se l'automezzo è a trazione elettrica o ibrida,	D Max __ punti	Q Max __ punti	T Max 3 punti	

	a idrogenopunti 3 Se l'automezzo è alimentato a 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)]punti 2 Se l'automezzo è alimentato con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinicipunti 1 Nessun automezzo a minori emissioni e consumi energetici rientrante nelle categorie precedenti punti 0				
D	GESTIONE DELLE EMERGENZE Sarà oggetto di valutazione un piano per la gestione delle eventuali emergenze descrittivo delle criticità che possono verificarsi nel corso della gestione del servizio e delle relative soluzioni proposte a garanzia della esecuzione senza soluzione di continuità del servizio stesso	D Max 3 punti	Q Max __punti	T Max __punti	Max 3 punti
E	REGISTRAZIONE EMAS E/O CERTIFICAZIONE ISO 14001:2015 SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE	D Max __punti	Q Max __punti	T Max 2 punti	Max 2 punti
F	INTERVENTI MIGLIORATIVI Gli interventi proposti dovranno essere concreti, attuabili e realizzabili, gratuiti per l'Ente, pertinenti rispetto alla presente procedura. Gli interventi migliorativi e/o integrativi proposti devono essere illustrati in modo chiaro e dettagliato, con la precisazione dei termini, tempi/cronoprogramma e modalità di attuazione, in modo che la Commissione possa accertarne la concretezza, l'utilità, la rilevanza in termini economici e di efficacia ed il grado di realizzabilità. <i>(Gli interventi in eccedenza ai primi tre proposti nella relazione tecnica all'uopo predisposta non verranno presi in considerazione ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio; parimenti non saranno oggetto di valutazione gli interventi che si concretizzano in mere prestazioni e/o modalità di obblighi già previsti dal capitolato di appalto)</i>	D Max 8 punti	Q Max __punti	T Max __punti	Max 8 punti
Totale					Max 70 punti

Calcolo dei costi della manodopera

Il costo annuale della manodopera impiegata nel servizio dall'appaltatore uscente è stato stimato moltiplicando, in corrispondenza dei livelli di inquadramento del personale e delle ore di servizio contrattuali, il costo orario del lavoro, desunto dalla tabella nazionale approvata con DM 24/09/2013 Ministero del Lavoro per i dipendenti da aziende del Settore Turismo –

comparto pubblici esercizi “ristorazione collettiva” per le aziende centro-nord, per le ore giornaliere e per nr.207 giorni di lezione del calendario scolastico dell’A.S.2021/2022 come dal seguente prospetto

Codice livello	Codice mansione	% part-time	Ore settimanali	Ore giornaliere (ore settimanali /5 giorni)	Costo orario aziende centro nord	Giorni calendario scolastico	Costo totale annuale personale impiegato
Livello 6	Add.S.Mensa Prom	45	18	3,6	17,46 €	207	13.011,19 €
Livello 4	Cuoco	62,5	25	5	19,61 €	207	20.296,35 €
Livello 6	Add.S.Mensa Op.	50	20	4	17,46 €	207	14.456,88 €
Livello 6	Add.S.Mensa Op.	50	20	4	17,46 €	207	14.456,88 €
Livello 5	Aiuto Cuoco	42,5	17	3,4	18,43 €	207	12.971,03 €
Livello 6	Add.S.Mensa Op.	37,5	15	3	17,46 €	207	10.842,66 €
						Totale	86.035,00 €

L’incidenza del costo annuale complessivo della manodopera impiegata è pari al 49,01% del valore annuale complessivo dell’appalto IVA esclusa.

Calcolo del valore dell’appalto

Ai sensi dell’art. 23 del Codice, l’importo complessivo dell’appalto, come da prospetto che segue, è stimato in **Euro 1.153.280,00** (compresi oneri per la sicurezza non soggetti al ribasso per **Euro 21.760,00**) oltre IVA di legge, di cui:

- **Euro 626.672,00 (incluso oneri della sicurezza non soggetti a ribasso di Euro 11.824,00)** oltre Iva di legge per appalto principale, calcolato tenendo conto da un lato, che la media giornaliera dei pasti è di nr. 160, che sono 118 i giorni effettivi di lezione del calendario scolastico dell’AS.2021/2022 (con decorrenza dal 07/01/2022 data di attivazione del servizio indicativamente prevista al 29/06/2022), che è di 207 giorni la stima delle giornate effettive di lezione del calendario scolastico annuale per gli AS.2022/2023 – AS.2023/2024 – AS.2024/2025 e che pertanto il numero presunto complessivo dei pasti da somministrare nell’A.S.2021/2022 (con decorrenza 7/01/2022 al 29/06/2022) e nei successivi tre anni scolastici (con scadenza al 30/06/2025) è di 118.240, dall’altro, che l’importo unitario a base d’asta è stimato in **Euro 5,20** (oltre oneri della sicurezza non soggetti a ribasso per **Euro 0,10**) Iva esclusa, per ogni singolo pasto;
- **Euro 526.608,00 (incluso oneri della sicurezza non soggetti a ribasso di Euro 9.936,00)** oltre Iva di legge calcolato con le stesse modalità di cui all’appalto principale per opzione di ripetizione dei servizi per il triennio scolastico AA.SS.2025/2026-2026/2027-2027/2028 ex art. 63 comma 5 del Codice dei Contratti.

CALCOLO VALORE APPALTO COMPRESI ONERI SICUREZZA IVA ESCLUSA	A	B		C		D		E	F
	AS 2021/2022	AS 2022/2023		AS 2023/2024		AS 2024/2025		RINNOVO	IMPORTO TOTALE
	2022 (GEN-GIU)	2022 (SETT-DIC)	2023 (GEN-GIU)	2023 (SETT-DIC)	2024 (GEN-GIU)	2024 (SETT-DIC)	2025 (GEN-GIU)	RIPETIZIONE SERVIZI AS. 2025/2026 2026/2027 2027/2028 (B+C+D)	INCLUSA RIPETIZIONE SERVIZI (A+B+C+D+E)
MEDIA GIORNALIERA PASTI (a)	160	160		160		160		160	
GIORNI CALENDARIO SCOLASTICO (b)	118	207		207		207		621	
STIMA NR.PASTI/PERIODO (a) x (b)	18880	33120		33120		33120		99360	
PREZZO UNITARIO IVA ESCLUSA	5,30 €	5,30 €		5,30 €		5,30 €		5,30 €	
TOTALE IMPORTO /PERIODO *	100.064,00 €	175.536,00 €		175.536,00 €		175.536,00 €		526.608,00 €	1.153.280,00 €
IMPORTO /PERIODO IVA INCLUSA	104.066,56 €	182.557,44 €		182.557,44 €		182.557,44 €		547.672,32 €	1.199.411,20 €
* DI CUI ONERI SICUREZZA	1.888,00 €	3.312,00 €		3.312,00 €		3.312,00 €		9.936,00 €	21.760,00 €

Prospetto economico degli oneri complessivi per l'acquisizione del servizio

PROSPETTO ECONOMICO ONERI COMPLESSIVI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO
AS.2021/2022 - AS.2022/2023 - AS 2023/2024 - AS 2024/2025

CORRISPETTIVO BASE D'ASTA	614.848,00 €
ONERI SICUREZZA	11.824,00 €
VALORE COMPLESSIVO SERVIZIO (A+B+C+D tabella che precede)	626.672,00 €
IVA 4%	25.066,88 €
CONTRIBUTO SUA PROVINCIA DI FERMO 0,40%	2.506,69 €
CONTRIBUTO AVCP	600,00 €
ONERI FORFETTARI PUBBLICAZIONE	1.000,00 €
FONDO ex art.113 CODICE (2% VALORE SERVIZIO AL NETTO CONTRIBUTO SUA)	10.026,75 €
TOTALE	665.872,32 €

Il fondo costituito ex art.113 del Codice dei contratti, inserito in fase di progettazione nel quadro economico del costo preventivato dell'appalto, è stato quantificato nella misura del 2% del valore complessivo del servizio al netto delle risorse finanziarie necessarie per la gestione della procedura di selezione da trasferire alla S.U.A. della Provincia di Fermo, che ammontano ad € 2.506,69 (pari allo 0,40% dell'importo dell'appalto principale ex art.9 della vigente convenzione).



IL RESPONSABILE DEL 2° SETTORE

(Dott.ssa Arianna Marcelli)