



CITTÀ DI VITTORIA

DIREZIONE SERVIZI SOCIALI BENI CULTURALI
SPORT TEMPO LIBERO PUBBLICA ISTRUZIONE

Progetto di servizio ex art. 23, c. 15, decreto legislativo n. 50 del 2016

Tipologia: appalto di servizi articolo 3, comma 1, lettera ss) del decreto legislativo n. 50 del 2016

Procedura: aperta, articolo 3, comma 1, lettera sss) e 60 del decreto legislativo n. 50 del 2016
Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA IN CONCESSIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (MENSA BIOLOGICA)

1.	Contesto territoriale di riferimento	2
2.	I principi generali del servizio.....	2
3.	Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto	3
4.	Attuale contesto organizzativo	3
5.	La struttura della gara: divisione in lotti	3
6.	La quantificazione del prezzo da porre a base di gara	3
7.	La spesa complessiva per i servizi ed il quadro economico	5

1. Contesto territoriale di riferimento

Vittoria è un comune italiano di circa 62.332 abitanti, comprende anche la frazione di Scoglitti (località balneare) situato nella Sicilia sud orientale, confina con il comune di Comiso e il Comune di Acate.

La popolazione minorile che nel corso del precedente anno ha richiesto il servizio di refezione scolastica è di circa 2.000;

2. I principi generali del servizio

Tra i servizi educativi erogati, particolare rilievo assume per l'amministrazione comunale il servizio di mensa scolastica rivolta ai bambini frequentanti le scuole del territorio.

L'affidamento in concessione della gestione di detto servizio, per le cui specifiche tecniche si rimanda al capitolato

prestazionale all'uso predisposto, è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare, in conformità alle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” approvate dal Ministero della Salute con decreto 28/10/2021;
- sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente;
- educazione alimentare, in conformità alle “Linee Guida per l'Educazione Alimentare” – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
- ridotto impatto ambientale, in conformità:
- ai Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020,- Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008, ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013);
- al Decreto Interministeriale n. 14771 del 18/12/2017 (Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche);
- alla Legge regionale 8 agosto 2000, n. 15 (Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare).
- riduzione delle eccedenze, in conformità alle “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”, approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
- qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 142, comma 5-ter del Codice.
- tutela della salute, nel rispetto delle prescrizioni tecnico operative emanate dagli enti competenti (anche sopravvenute in costanza di rapporto) in relazione al contrasto dell'emergenza Covid-19.

In tale contesto è intendimento dell'Ente procedere all'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica secondo la disciplina di cui al D.Lgs. 19 aprile 2016, n. 50 (d'ora in poi Codice), per come recentemente novellata dal Decreto-legge 31 maggio 2021, n. 77, individuando quale modulo procedimentale per la scelta del contraente la Procedura aperta, trattandosi di servizio di valore superiore alla soglia comunitaria previste dall'art. 35, c. 1, lett. d), e secondo il regime "alleggerito" di cui all'art. 142, c. 5-bis, del Codice.

3. Oggetto della concessione: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto

La gara ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione per le scuole dell'infanzia e le scuole primarie e comprende tutte le prestazioni accessorie e collegate specificatamente individuate nel capitolato al quale si rimanda.

È stato previsto, un numero di pasti pro-die pari a 1.493 unità. La preparazione e confezionamento dei pasti dovrà avvenire sul territorio del Comune di Vittoria, presso i centri comunali di preparazione pasti presenti nei plessi scolastici di Portella, Rodari, Don Bosco-Scoglitti, oggetto di sopralluogo obbligatorio pena l'esclusione dalla presente procedura, ove sono presenti le cucine di preparazione ed eventualmente da adeguare allo scopo con spesa a carico dell'aggiudicataria; è comunque facoltà delle concorrenti, da dichiarare già fase di presentazione dell'offerta tecnica, di optare per la preparazione presso proprie strutture di preparazione, purché ricadenti nel territorio comunale, motivandone la scelta.

L'arco temporale della concessione del servizio sarà pari ad anni scolastici 3 (tre), con facoltà di rinnovo per un ulteriore triennio.

4. Attuale contesto organizzativo

Il servizio è stato erogato mediante gestione diretta, dopo l'emergenza sanitaria da Covid-19, precisamente nei mesi di marzo, aprile e maggio 2022 si è sperimentato l'affidamento in concessione.

5. La struttura della gara: divisione in lotti

L'Amministrazione Comunale non ha inteso procedere alla suddivisione in lotti dell'appalto per evitare di rendere l'esecuzione dell'appalto eccessivamente difficile dal punto di vista tecnico, con particolare riferimento alle esigenze di coordinamento, e maggiormente costosa, in ossequio al principio costituzionale di buon andamento della pubblica amministrazione. Ciò anche in considerazione del fatto che l'appalto non ha una quantificazione economica significativa, e non ha le caratteristiche di un "grande appalto" come inteso dal considerando 78 della Direttiva 2014/24/UE, che per la sua configurazione consente del resto anche alle microimprese ivi citate di partecipare agevolmente alla gara. Ancor più nello specifico la mancata suddivisione in lotti è quindi altresì funzionale a:

- garantire l'economicità della gestione, in considerazione delle economie di scala derivanti dalla gestione unitaria del servizio, nel quale le spese relative all'approvvigionamento delle materie prime, nonché quelli per la produzione dei pasti, incidono in misura particolarmente significativa, e quindi dei conseguenti risparmi di spesa per l'amministrazione; e ciò invero anche grazie ai considerevoli risparmi derivanti dall'impiego di un'unica struttura produttiva;
- garantire l'omogeneità delle prestazioni e della qualità, promuovendo così l'uguaglianza per tutti i cittadini, anche con riferimento alle soluzioni migliorative che saranno offerte in sede di gara, alle proposte di educazione alimentare ecc.;

6. La quantificazione del prezzo da porre a base di gara

Il valore indicativo della concessione, calcolato sulla base dell'importo del pasto giornaliero posto a base d'asta pari ad €. 5,00 esclusa IVA, per un numero di pasti presunti di n.1.493,

7. La spesa complessiva per il servizio ed il quadro economico

Si riporta la spesa complessiva al netto dell'iva di legge stimata a carico del bilancio dell'ente:

Valore triennio compresi oneri sicurezza	€. 3.229.086,59
Opzione rinnovo	€. 3.229.086,59
Opzione 20%	€. 645.817,32
Opzione proroga 10%	€. 322.908,66
Valore stimato ex art 35	€. 7.426.899,16

La stazione appaltante si riserva la facoltà:

- di disporre il rinnovo del contratto, per un importo pari a €. 3.229.086,59;
- di disporre alternativamente o in combinazione tra loro, nei limiti del 20% del valore contrattuale di cui sopra, delle opzioni di cui all'art. 106, commi 1, lett. a)/e) del codice, per far fronte ad eventuali sviluppi del servizio sotto il profilo quantitativo (es. attivazione nuove sezioni), ovvero per fronteggiare l'emergenza epidemiologica in corso (es. potenziamento personale, o richiesta di materiale biodegradabile e compostabile), ovvero ancora per altre esigenze analoghe, agli stessi patti e condizioni del contratto originario sulla base dei costi unitari offerti in sede di gara;
- di disporre una proroga del servizio ex art. 106, c.1, lett.a)/e del D.Lgs 50/2016, per un valore stimato di €. 322.908,66

Il valore stimato dell'appalto, comprensivo di ogni forma d'opzione previsto dagli atti di gara, dell'appalto dunque pari a € 7.426.899,16

Si riporta il quadro economico complessivo di progetto:

Importo per il servizio di ristorazione compresi oneri di sicurezza	€. 3.229.086,59
Importo rinnovo programmato	€. 3.229.086,59
Importo opzione art. 106, commi 1, lett.a)/e D.Lgs 50/2016	€. 322.908,66
<u>Importo opzione proroga art 106, commi 11 D.Lgs 50/2016</u>	€. 645.817,32
Contributo Anac	€. 800,00
Funzionamento commissione giudicatrice	€. 10.000,00
Incentivi per funzioni tecniche	€. 53.210,52
I.V.A 4% sul servizio	€. 129.163,49
Importo totale progetto	€. 7.760.073,17

La stazione appaltante ha calcolato costi di manodopera per i tre anni scolastici in €. 1.064.210,40.