



# Comune di Selargius

Provincia di Cagliari

**AREA 1 – SOCIO/ASSISTENZIALE-CULTURALE-SPORTIVA**

**SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE**

**ALLEGATO “C”**

## **APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/20 E 2020/21**

### **PROGETTO DEL SERVIZIO REDATTO AI SENSI DELL’ART. 23 DEL D. LGS. N. 50/2016**

#### **RELAZIONE TECNICA – ILLUSTRATIVA DEL PROGETTO**

L’appalto ha per oggetto l’organizzazione e la gestione del servizio mensa a ridotto impatto ambientale presso le Scuole dell’Infanzia e Primarie Statali funzionanti a tempo pieno per gli anni scolastici 2019/20 e 2020/21 e riguarda, in particolare, le Scuole dell’Infanzia “Su Planu”, “Via Bixio”, “Canelles”, “San Nicolo”, “Via Bellini”, via “Dante” e “Paluna San Lussorio” (7 plessi) e le Scuole Primarie “Via Rossini” e “Santu Nigola” (2 plessi, limitatamente alle classi funzionanti a tempo pieno). Il servizio consiste nella somministrazione di pasti pronti preconfezionati nel pieno rispetto del menù stagionale autunno/inverno – primavera/estate e delle tabelle merceologiche - grammature suddivise per fasce d’età predisposte dall’ATS Sardegna – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, allegate al capitolato speciale d’appalto, nei giorni di attività didattica previsti dal calendario scolastico, fino al 30 giugno 2021.

Il relativo capitolato speciale d’appalto recepisce i principi sanciti dal Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP) come previsti dall’art. 34 del D. Lgs. n. 50/2016, nonché dal D.M. 25/07/2011 avente ad oggetto “Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l’acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”. L’Amministrazione Comunale, in particolare, obbliga l’impresa aggiudicataria all’applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinati dall’art. 3/bis del Capitolato, relativamente a:

- produzione degli alimenti e delle bevande;
- requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- trasporti;
- consumi energetici;
- pulizie dei locali;
- requisiti degli imballaggi;
- gestione dei rifiuti;
- informazione agli utenti

Il servizio si articola su cinque giorni settimanali, dal lunedì al venerdì. Si prevede l’erogazione, per ciascun anno scolastico, dei seguenti pasti:

- n. 59.500 pasti agli alunni della scuola dell’infanzia;
- n. 26.000 pasti agli alunni della scuola primaria;
- n. 8.000 pasti agli insegnanti;

Per ulteriori dettagli si rinvia al capitolato speciale d’appalto.

## CATEGORIA DI SERVIZIO/ METODO DI SCELTA DEL CONTRAENTE

**Categoria di servizio:** Categoria 17, CPC 64 (servizi alberghieri e di ristorazione) – CPV 55523100-3 (Servizi di mensa scolastica), come indicato nell'allegato IX al al D. Lgs. n. 50/2016;

**Metodo di scelta del contraente:** procedura negoziata di acquisizione di servizi sotto soglia ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b), del D. Lgs. n. 50/2016, trattandosi di servizio indicato nell'allegato IX al decreto medesimo, con aggiudicazione sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa a norma dell'art. 95, comma 3, del medesimo D. Lgs. n. 50/2016. La procedura negoziata verrà attivata mediante richiesta d'offerta (RdO) sulla piattaforma Sardegna CAT (Centrale Regionale di Committenza della Regione Autonoma della Sardegna), ove sono presenti, iscritti ed abilitati, operatori economici con riferimento alla categoria AG 26 (Servizi di ristorazione e catering) ed al CPV 55523100-3 (Servizi di mensa scolastica).

## CALCOLO SPESA

Importo a base di gara: € 4,00 oltre IVA al 4% per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti, per una spesa complessiva presunta quantificata in ragione di € 748.000,00 oltre IVA, pari ad € 374.000,00 oltre IVA per ciascun anno scolastico. Il costo di un singolo pasto è influenzato da molteplici fattori, quali il costo delle derrate alimentari, i consumi energetici (energia elettrica, gas e acqua) correlati alla lavorazione degli alimenti, i costi del personale addetto alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti confezionati nel centro di produzione, i vari obblighi che il capitolato pone in capo all'aggiudicatario, nonché le spese generali. Nell'oggettiva difficoltà di soppesare ciascuna di queste variabili, si è dunque provveduto ad effettuare una ricognizione dell'importo unitario posto a base d'asta nell'ambito di analoghi procedimenti di gara recentemente svolti da altri Comuni, sia regionali che extraregionali, ritenendo congruo stabilire in ragione di € 4,00 oltre IVA l'importo da porre a base della presente gara per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti, confermando in tal senso l'importo unitario posto a base d'asta nell'ambito dell'analogha procedura di gara svolta per il precedente biennio 2017/18 e 2018/19.

## ONERI COMPLESSIVI

### QUADRO ECONOMICO

|   |                              |
|---|------------------------------|
| A) Costo del servizio per gli anni scolastici 2019/20 e 2020/21 (importo a base di gara € 748.000, 00 oltre IVA)            | € 777.920,00<br>IVA compresa |
| B) Incentivi al personale dipendente ai sensi dell'art. 113 del D. Lgs. n. 50/2016 (80% del 2% dell'importo a base di gara) | € 11.968,00                  |
| C) Fondo per l'innovazione ai sensi dell'art. 113 del D. Lgs. n. 50/2016 (20% del 2% dell'importo a base di gara)           | € 2.992,00                   |
| D) quota IRAP (8,50 %) calcolata sugli incentivi al personale dipendente  | € 810,03                     |
| E) Costo contribuito ANAC, come da deliberazione ANAC n. 1174 del 19/12/2018  | € 375,00                     |
| <b>TOTALE</b>   | <b>€ 794.065,03</b>          |

## CAPITOLATO SPECIALE

Allegato al presente

### CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA EX ART. 95, COMMA 3, DEL D.LGS. 50/2016

Le offerte saranno valutate attribuendo alle stesse i punteggi secondo i criteri sotto elencati. Il punteggio massimo ammissibile è pari a 100, così ripartito:

**A) Offerta tecnica Punteggio max 70**

**B) Offerta economica Punteggio max 30**

**A) Offerta tecnica**, da redigere in elaborato formato A4, composto al massimo di n. 20 pagine, con l'utilizzo del carattere Times New Roman 12.

**Punteggio max 70** da attribuire in base ai seguenti criteri:

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>1. Organizzazione del servizio</b>   | Punteggio max 33 |
| <b>2. Maggiori quote percentuali sul peso totale rispetto a quelle previste nell'art. 3/bis del Capitolato Speciale d'Appalto in applicazione dei Criteri Ambientali Minimi approvati con D.M. 25/07/2011</b> | Punteggio max 25 |
| <b>3. Presenza di un programma di formazione e/o aggiornamenti.</b>   | Punteggio max 7  |
| <b>4. Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta alle obbligatorie certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 14001:2004</b>   | Punteggio max 5  |

| <b>1. Organizzazione del servizio</b>   | <b>Punteggio max 33</b> |
|---|-------------------------|
| Saranno valutate le tecniche, le modalità di realizzazione del servizio, relativamente allo schema organizzativo e funzionale che l'Impresa intende predisporre nella prestazione del servizio. A tal fine dovranno essere evidenziati:<br>- Unità di personale utilizzate giornalmente, distinte per qualifica, e numero di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate;<br>- Piano trasporto e distribuzione pasti;<br>- Gestione diete speciali per alunni con particolari patologie connesse ad assunzione di alimenti (morbo celiaco, allergie alimentari, etc.) e per esigenze etiche, etniche e religiose. | max 11 punti            |
| Aspetti igienico-sanitari, pulizie e smaltimento rifiuti.<br>L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base al numero e alla tipologia dei controlli igienico-sanitario programmati durante ogni anno scolastico (es. analisi microbiologiche e chimiche) sulle derrate e sulle attrezzature (all'interno del centro di cottura) e relativi accessori ed in base alla concretezza ed efficacia del piano di sanificazione dei locali e di smaltimento dei rifiuti   | max 11 punti            |
| Redazione di un piano di qualità con particolare riferimento al controllo della qualità degli alimenti e al sistema di selezione e controllo adottato nei confronti dei fornitori.  | max 11 punti            |

|   |   |
|---|---|
| <b>2. Maggiori quote percentuali sul peso totale rispetto a quelle previste nell'art. 3/bis del Capitolato Speciale d'Appalto in applicazione dei Criteri Ambientali Minimi approvati con D.M. 25/07/2011</b>   | <b>Punteggio max 25</b>                                   |
| <p><b>Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine:</b></p> <p>a) provenienti da produzione biologica per almeno il 40% sul peso totale fornito;</p> <p>b) provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti IGP, DOP, STG e da prodotti tipici e tradizionali per almeno il 20% sul peso totale fornito;</p> <p>La maggiorazione delle predette percentuali minime, fino al raggiungimento della restante quota del 40% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,3 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 12 punti. Dovrà essere distintamente indicata la percentuale d'incremento delle voci a) e b).</p> <p><b>Carne:</b></p> <p>c) proveniente da produzione biologica per almeno il 15% sul peso totale fornito;</p> <p>d) proveniente da prodotti IGP, DOP e da prodotti tipici e tradizionali per almeno il 25% sul peso totale fornito;</p> <p>La maggiorazione delle predette percentuali minime, fino al raggiungimento della restante quota del 60% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,15 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 6 punti. Dovrà essere distintamente indicata la percentuale d'incremento delle voci c) e d).</p> <p><b>Pesce:</b></p> <p>e) proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile per almeno il 20% sul peso totale fornito;</p> <p>La maggiorazione della predetta percentuale minima, fino al raggiungimento della restante quota dell'80% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,05 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 4 punti.</p> | <p>max 12 punti</p> <p>max 9 punti</p> <p>max 4 punti</p> |
| <b>3. Presenza di un programma di formazione e/o aggiornamenti.</b>   | <b>Punteggio max 7</b>                                    |
| <p>Verrà attribuito un punto per ogni corso di almeno 6 ore di formazione/qualificazione (fino ad un massimo di 7 punti) cui il personale addetto alla preparazione, conservazione e trasporto dei pasti, ha partecipato nel triennio 2016/2018.</p>  |   |
| <b>4. Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta alle obbligatorie certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 14001:2004</b>   | <b>Punteggio max 5</b>                                    |
| certificazione di qualità UNI EN ISO 22000:2005 sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare   | 5 punti   |

Qualora il punteggio finale relativo alla offerta tecnica non totalizzi almeno 35 punti su un massimo di 70, la stessa sarà ritenuta insufficiente e pertanto non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

**B) Offerta economica. Punteggio max 30**

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che conseguirà il maggior punteggio. A parità di punteggio fra due o più ditte, l'aggiudicazione avverrà in favore dell'impresa che ha conseguito il punteggio più alto per l'offerta tecnica; in caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.

**SCHEMA CONTRATTO**

Allegato al presente

Selargius, 14 marzo 2019



**IL DIRETTORE DELL'AREA 1**  
**(Dott.ssa Maria Laura Giancaspro)**