

CITTÀ DI ALESSANDRIA



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 articoli 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

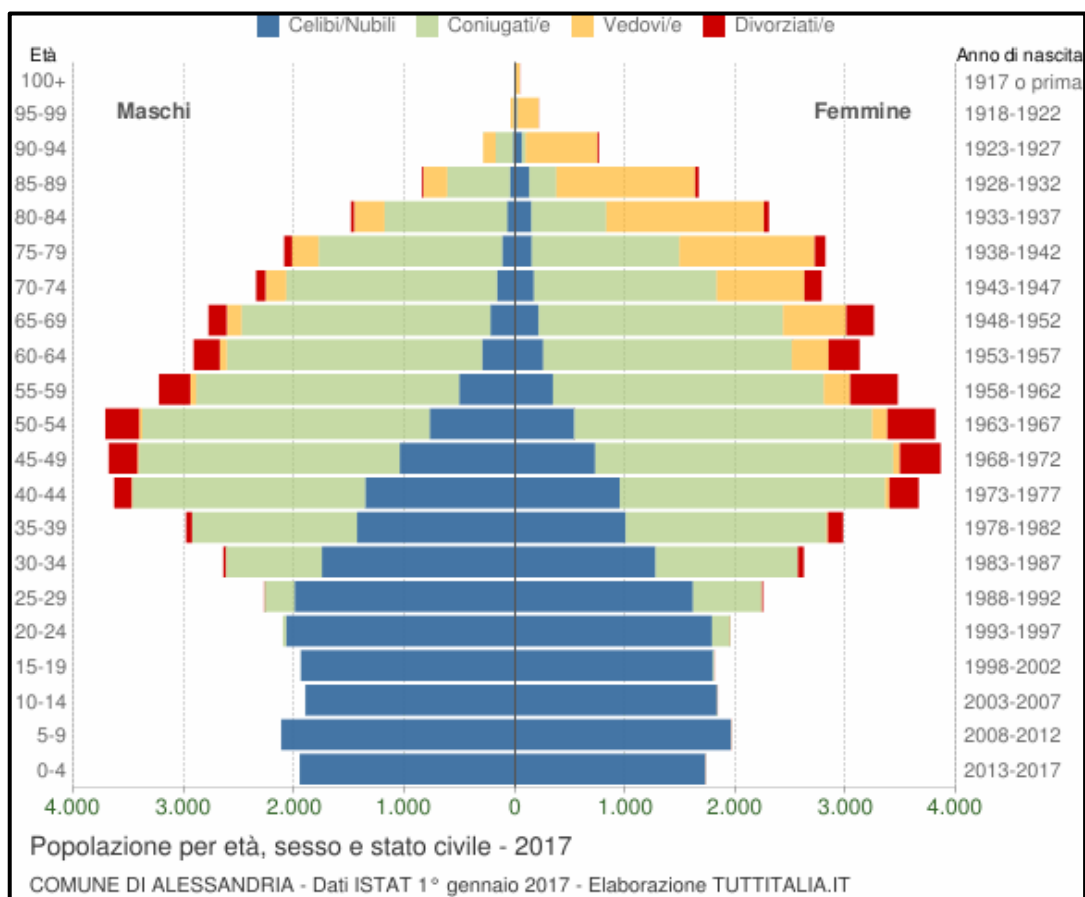
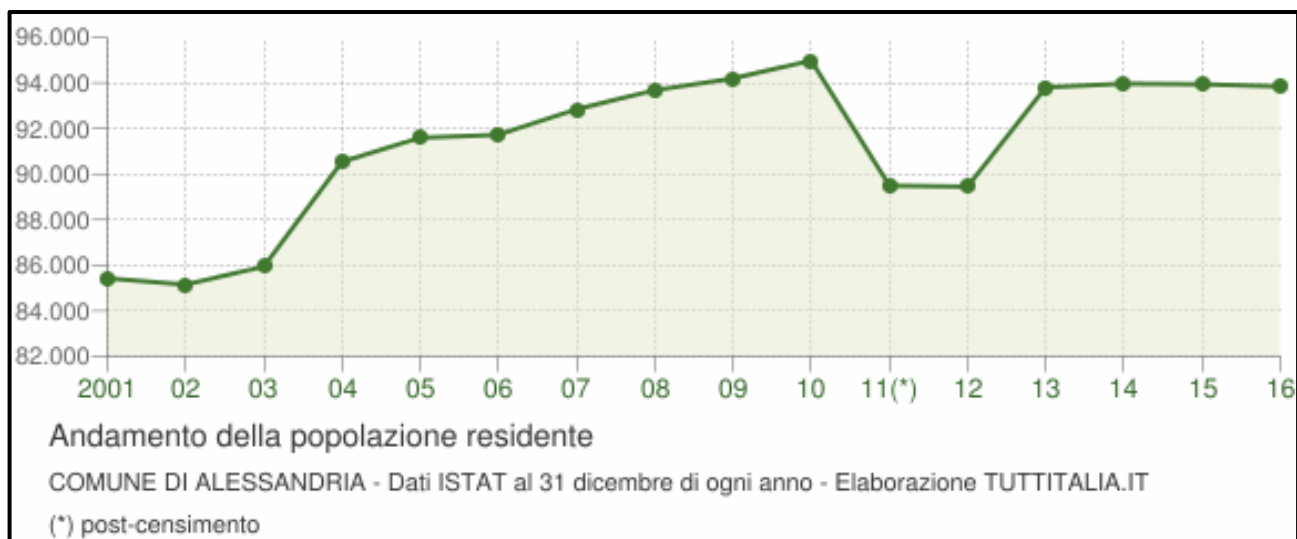
**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA (COMUNALI E STATALI), LE SCUOLE PRIMARIE, LE SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO E DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI PRESSO GLI ASILI NIDO COMUNALI
PERIODO DI RIFERIMENTO 1/09/2018 – 31/07/2024**

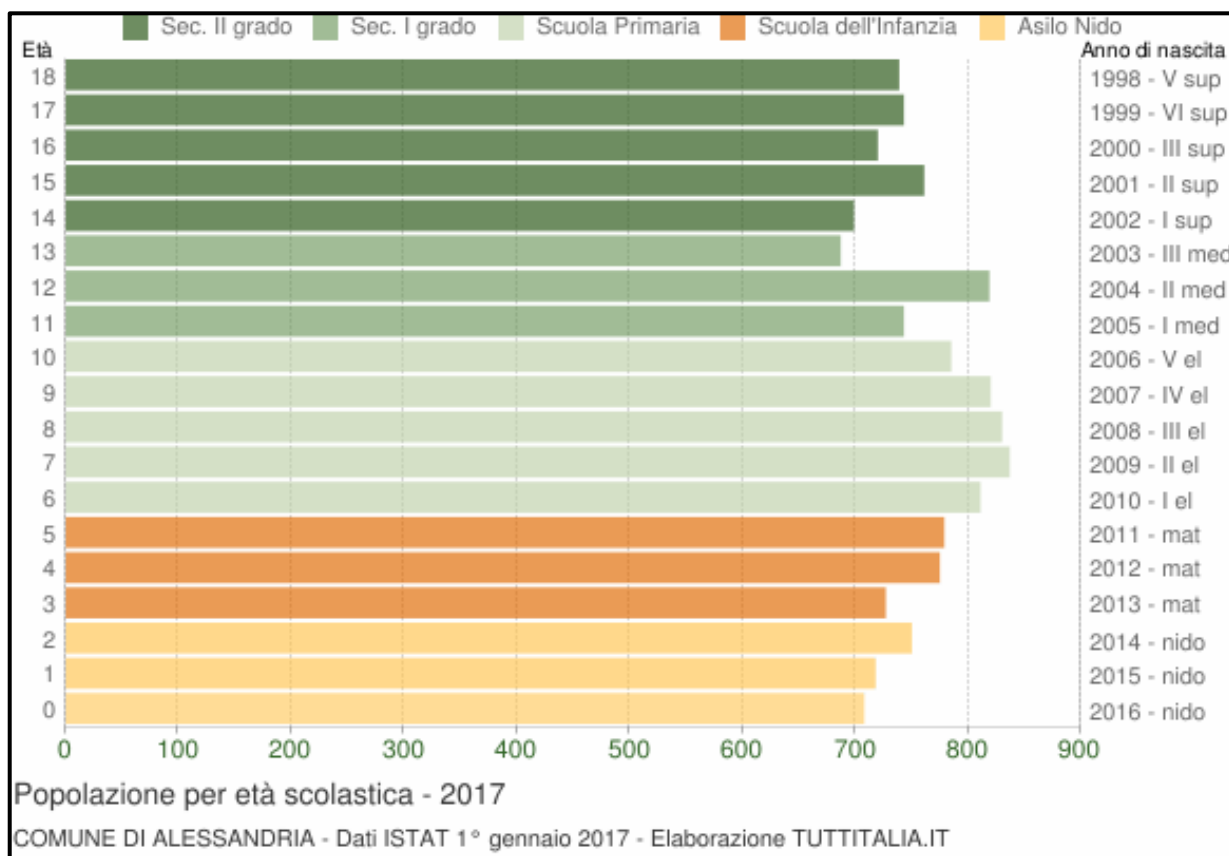
1. Contesto di riferimento.....	2
2. Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto	4
3. La struttura della gara: divisione in lotti	4
4. La quantificazione del prezzo da porre a base di gara.....	5
5. Allegati	6

1. Contesto di riferimento

Alessandria è un comune italiano di circa 94.000 abitanti, capoluogo dell'omonima provincia. La città è collocata al centro del triangolo Torino-Milano-Genova, costituendo quindi un nodo di interscambio importantissimo per le tre città e per le regioni di cui queste fanno parte.

Al fine di consentire agli operatori economici una valutazione in ordine al potenziale di sviluppo del servizio nel corso degli anni di durata dell'appalto, si riportano le principali statistiche demografiche, con riferimento particolare a quelle relative alla popolazione scolastica.





Tra i servizi educativi erogati, particolare rilievo assume per l'amministrazione comunale il servizio di ristorazione rivolta ai bambini degli asili nido, delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado.

L'affidamento della gestione di detto servizio, per le cui specifiche tecniche si rimanda al capitolato prestazionale all'uopo predisposto, è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010, alle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dalla Regione Piemonte – Anno 2002, al documento delle "Proposte operative per la ristorazione scolastica" adottate dalla Regione Piemonte emanate nel luglio 2007 e alla Deliberazione della Giunta Regionale 25 novembre 2013, n. 20-6732 (limitatamente all'art. 6 – Servizio alimentare), rivolte agli operatori per il miglioramento qualitativo della ristorazione nelle strutture scolastiche che muovono dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette;
- 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 25 luglio 2011 - 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 DM 11 aprile 2008 e pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 107 dell'8 maggio 2008), nonché di quanto previsto dal D.Lgs. 3 aprile 2006, n. 152, come da ultimo modificato dalla L. 123 / 2017;
- 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.

In tale contesto è intendimento dell'Ente procedere all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica secondo la disciplina di cui al D.Lgs. 19 aprile 2016, n. 50 (Codice dei Contratti), individuando quale procedura per la scelta del contraente la Procedura Aperta, di rilievo europeo, con il criterio di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa.

Le attività oggetto dell'Appalto sono disciplinate dalla normativa comunitaria, statale e regionale vigente in materia, nonché dagli indirizzi operativi forniti dai competenti organi comunali.

2. Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto

La gara ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione nei nidi, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, primarie e secondarie di primo grado site nel territorio della città di Alessandria, il quale comprende tutte le prestazioni accessorie e collegate specificatamente individuate nel capitolato prestazionale.

Alla data odierna il servizio viene reso in n. 53 scuole/pleSSI, tra comunali e statali, per un numero di pasti annui prodotti pari a circa 500.000 unità. Questi ultimi dovranno essere prodotti presso il centro cottura messo a disposizione dall'operatore economico aggiudicatario, il quale in sede di offerta dovrà impegnarsi irrevocabilmente a mettere a disposizione idonea struttura, in grado di rispettare tutti gli standard e tutte le prescrizioni previsti dal capitolato prestazionale.

Le quantità oggetto del servizio, a partire dall'individuazione delle sedi di erogazione degli stessi, sono suscettibili di successive variazioni nel limite del 20% dell'importo a base di gara.

L'arco temporale di affidamento del servizio sarà pari ad anni scolastici 6 (sei), (con facoltà di rinnovo/ripetizione per un periodo minimo di tre anni scolastici) al fine di favorire la massima partecipazione da parte degli operatori economici del settore e permettere l'oggettiva concorrenza di una pluralità di partecipanti, poiché un periodo inferiore renderebbe di fatto la procedura di scarso interesse per gli operatori che debbono affrontare investimenti finalizzati allo svolgimento del servizio, con il rischio conseguente di abbassamento della qualità dell'offerta;

L'architettura del capitolato prestazionale è stata costruita nel rispetto di quanto disposto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011, in relazione ai criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara e a quanto indicato dagli artt. 34 e 144 del Codice come modificato.

Considerato che nell'agricoltura biologica l'uso delle sostanze di sintesi nelle fasi produttive sono limitate, si è ritenuto opportuno incentivare l'uso dei prodotti biologici, anche in percentuali superiori rispetto a quelle minime previste dal citato D.M. 25 luglio 2011.

Avendo sempre presente l'obiettivo "qualità" e verificata la disponibilità del mercato produttivo dei prodotti agro alimentari, l'Amministrazione relativamente agli aspetti migliorativi valorizzerà altresì le proposte di fornitura di ulteriori prodotti a marchio DOP, IGP, STG, ed equo solidali, con idonea attribuzione di punteggio in relazione alle tipologie, alla qualità ed alla quantità dei beni forniti.

3. 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, pur avendo una quantificazione economica significativa, non

può certo avere le caratteristiche di un “grande appalto” come inteso dal considerando 78 della Direttiva 2014/24/UE, che per la sua configurazione consente del resto alle PMI (piccole e medie imprese) ivi citate di partecipare agevolmente alla gara, ed è idoneo ad escludere esclusivamente le microimprese. Ancor più nello specifico la mancata suddivisione in lotti è quindi ed altresì funzionale a:

- garantire l'economicità della gestione, in considerazione delle rilevanti economie di scala derivanti dalla gestione unitaria del servizio, nel quale le spese relative all'approvvigionamento delle materie prime incide in misura particolarmente significativa, ed i 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'efficacia del coordinamento organizzativo, anche in considerazione dell'innovativo sistema di controllo tramite che la stazione appaltante intende implementare, che sarebbe frustrato o comunque rallentato in caso di adattamento alle diverse soluzioni che gli offerenti presenteranno in sede di gara;
- garantire l'unicità del software gestionale, poiché la parcellizzazione delle attività sui diversi software comporterebbe gravi inefficienze e difficoltà operative di non poco conto, postulata la difficile interoperabilità tra strumentazioni ed architetture diverse;
- 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.;

Le peculiarità della morfologia territoriale, caratterizzata dalla presenza di numerosi borghi e sobborghi tra loro non interconnessi, non consente poi un'agevole individuazione di ambiti territoriali omogenei idonei a garantire un'equilibrata suddivisione degli apparati produttivi. E ciò, ad abundantiam, anche in considerazione della rilevata scarsità, o meglio sostanziale assenza, di Centri Cottura all'interno della Città e nell'hinterland cittadino, di talché paradossalmente la suddivisione in lotti determinerebbe una limitazione della concorrenza, e non già la sua promozione, in virtù dei consistenti investimenti richiesti per la localizzazione della produzione all'interno del territorio.

Per bilanciare le esigenze della stazione appaltante in relazione al principio di massima partecipazione alle gare si è comunque inteso fissare dei requisiti di partecipazione connessi al fatturato inferiori del 50% rispetto al massimo consentito dall'art. 83, comma 5, del Codice, prevedendo al contempo che debbano essere fornite dagli operatori economici informazioni riguardo ai conti annuali degli operatori economici partecipanti, che evidenzino in particolare i rapporti tra attività e passività.

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

La determinazione del costo pasto a base di gara, necessario per la quantificazione del valore stimato dell'appalto ex art. 35 del D. Lgs. 50/2016, ha tenuto conto dei seguenti macro-aggregati fondamentali:

- Costo del personale
- Costo delle derrate alimentari
- Costo dei beni non alimentari
- Spese di funzionamento
- Costi aziendali della sicurezza di cui all'art 95, comma 10, del Codice e oneri per la sicurezza per rischi interferenziali
- Spese generali
- Utile d'impresa

Si riporta di seguito la tabella riepilogativa del costo pasto base unitario:

N pasti complessivi: 497041	Valore Assoluto	Valore Pro capite Pasto	Incidenza percentuale sul costo del pasto
COSTO DEL PERSONALE			
	1.312.188,24 €	2,64 €	49,62%
COSTO DELLE DERRATE ALIMENTARI			
	820.117,65 €	1,65 €	31,01%
COSTO BENI NON ALIMENTARI			
	59.644,92 €	0,12 €	2,26%
SPESE DI GESTIONE E FUNZIONAMENTO			
	178.934,76 €	0,36 €	6,77%
ONERI PER LA SICUREZZA			
	29.822,46 €	0,06 €	1,13%
COSTO PRODUZIONE PASTO			4,83 €
spese generali	119.289,84 €	0,24 €	4,51%
COSTO TOTALE PASTO			5,07 €
utile d'impresa	124.260,25 €	0,25 €	4,70%
BASE D'ASTA	2.644.258,12 €	5,32 €	100%

Si riporta la spesa complessiva stimata a carico del bilancio dell'ente:

COSTO SERVIZI					
COSTO ANNUALE	COSTO SEXENNALE	COSTO OPZIONE QUINTO D'OBBLIGO	COSTO OPZIONE PROROGA	COSTO OPZIONE RINNOVO	VALORE STIMATO EX ART. 35 DEL CODICE
2.644.258,12 €	15.865.548,72 €	3.173.109,74 €	1.322.129,06 €	9.519.329,23 €	29.880.116,76 €
IVA 4%					
105.770,32 €	634.621,95 €	126.924,39 €	52.885,16 €	380.773,17 €	1.195.204,67 €
TOTALE					
2.750.028,44 €	16.500.170,67 €	3.300.034,13 €	1.375.014,22 €	9.900.102,40 €	31.075.321,43 €

Il valore stimato per ogni anno scolastico dell'appalto è dunque pari a € 2.644.258,12, dei quali € 1.312.188,24 rappresentano i costi del personale individuati ai sensi e per gli effetti dell'art. 23, c. 16 del Codice.

5. Allegati

Costituiscono parte sostanziale del presente progetto i seguenti documenti:

- I. il capitolato prestazione (e relativi allegati);
- II. lo schema di contratto;
- III. il DUVRI;
- IV. valutazione ricognitiva rischi