



**COMUNE DI
GENZANO DI LUCANIA**

P.zza Risorgimento, n.1

CAP 85013 – Genzano di L. (PZ)

P.I. 00811230762 - C.F. 80001970765

PEC: comune.genzano@cert.ruparbasilicata.it

PROGETTO DI SERVIZIO

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

Procedura negoziata attraverso l'elenco telematico ex art. 1, comma 2, lett. b) della L. 120/2020

Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016

SERVIZIO DI REFEZIONE COMUNALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

**AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
NEI COMUNI DI ACERENZA, BANZI, FORENZA, GENZANO DI LUCANIA
PERIODO: 01.10.2022 – 30.09.2024**

1. CONTESTO DI RIFERIMENTO E PREMESSE

Il presente progetto di servizio è allegato al Capitolato di gara finalizzata all'affidamento della concessione del servizio di refezione scolastica nei comuni di Acerenza, Banzi, Forenza, Genzano di Lucania per gli anni scolastici 2022/23 e 2023/24.

Il Comune di Genzano di Lucania agisce in qualità di Ente Capofila, giusta Convenzione con i Comuni di Acerenza, Banzi, Forenza sottoscritta in data 27/07/2022, con la quale si è stabilito di esercitare in forma associata e coordinata il servizio di refezione scolastica ai sensi dell'art.15 della l. 241/90.

Al Comune di Genzano di Lucania sono attribuite le funzioni concernenti la predisposizione degli atti amministrativi, la gestione della gara ad evidenza pubblica e l'individuazione del Concessionario del servizio.

Con delibera di Giunta n. 67 del 27/07/2022 avente ad oggetto "**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NEI COMUNI DI ACERENZA, BANZI, FORENZA E GENZANO DI LUCANIA, PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023-2023/2024: ATTO DI INDIRIZZO E NOMINA RUP.**" con la quale sono stati impartiti gli atti d'indirizzo e si è proceduto a nominare R.U.P. la Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Genzano di Lucania, Dott.ssa Anna Rita MUSCILLO.

L'affidamento avverrà mediante procedura negoziata ex art. 1, comma 2, lett. b) della L.120/2020, con l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo ai sensi degli artt. 34, 44, 52, 95 e 164 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 – Codice dei contratti pubblici (in seguito "Codice").

Il luogo di svolgimento del servizio è il territorio dei Comuni firmatari della Convenzione.

CIG: 934922153C

Il Responsabile Unico del procedimento, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è la dott.ssa Anna Rita MUSCILLO, responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Genzano di Lucania.

La procedura di gara viene gestita attraverso la piattaforma telematica raggiungibile all'indirizzo <https://cuc.unionecomunialtobradano.it>, ai sensi dell'art. 58 del Codice.

2. I PRINCIPI E FINALITÀ GENERALI DEL SERVIZIO

Tra i servizi educativi erogati, particolare rilievo assume per le amministrazioni comunali aderenti, il servizio di ristorazione rivolta ai bambini della scuola dell'infanzia e della scuola primarie.

Le finalità generali del servizio di ristorazione e refezione collettiva scolastica sono quelle di consentire agli alunni iscritti alle scuole dell'infanzia ed alle primarie dei comuni di Acerenza, Banzi, Forenza, Genzano di L., di usufruire del servizio di mensa scolastica obbligatoria per le sezioni a tempo pieno, al fine di agevolare i compiti educativi delle famiglie e per rendere effettivo il diritto allo studio.

Tali finalità rientrano nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono di competenza comunale.

La ristorazione scolastica ha da sempre rappresentato un importante momento educativo, e come tale viene considerata un'attività fondamentale nell'ambito del diritto allo studio, rappresentando

quindi un'opportunità per i bambini, gli alunni e gli insegnanti, ma anche un momento di equilibrio sociale in cui è garantita l'alimentazione ai bambini di famiglie con ridotte capacità economiche.

Inoltre si richiede l'eventuale fornitura di pasti gratuiti giornalieri a beneficio di soggetti svantaggiati individuati dai competenti Uffici comunali.

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 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);
- 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 del servizio di ristorazione scolastica, secondo la disciplina di cui al D.Lgs. 19 aprile 2016, n. 50 (d'ora in poi Codice) e s.m.i., per come recentemente novellata dal Decreto-legge 16 luglio 2020. 76, individuando quale modulo procedimentale per la scelta del contraente la procedura negoziata, con individuazione degli operatori economici attraverso il ricorso all'elenco telematico di operatori economici in uso presso l'Unione dei Comuni Alto Bradano.

3. ATTUALE CONTESTO ORGANIZZATIVO E OBIETTIVI

Il servizio di ristorazione scolastica viene gestito attualmente con il sistema della concessione attraverso la preparazione dei pasti in apposito centro cottura.

I pasti - preparati dal Concessionario nel centro cottura - vengono poi trasportati presso i singoli plessi scolastici e distribuiti a cura dello stesso Concessionario.

Il menù tipo di un pranzo consiste in un primo piatto, un secondo con contorno, frutta, pane e acqua.

Il servizio prevede anche “diete speciali”, dovute a motivi sanitari (prescrizioni, allergie, intolleranze alimentari dietro presentazione di certificato medico), religiosi (diete islamiche prive di carne di maiale o di tutti i tipi di carne) o etici (vegetariane), ovvero dieta leggera (dieta in bianco).

Sono circa 92.000 i pasti che vengono distribuiti annualmente nelle scuole dei Comuni interessati, sulla base di menù stagionali che garantiscono una dieta equilibrata.

La presenza di un Commissione mensa scolastica, eletta tra i genitori degli alunni, garantisce il necessario controllo sul rispetto dei menù previsti e attraverso una costante discussione e confronto, ha portato nel tempo a diversi aggiornamenti e modifiche degli stessi.

Il pasto fornito offre ai ragazzi l'opportunità di provare una grande varietà di alimenti e di preparazioni, costituendo un momento prezioso di educazione alimentare, oltreché di socialità e di condivisione con i compagni.

In questo contesto il Comune di Genzano di Lucania intende, con la presente procedura di gara, mantenere ed implementare le garanzie di elevata qualità del servizio, sia sotto il profilo delle materie prime e dei metodi di preparazione degli alimenti, che sotto l'aspetto del suo valore educativo.

Soprattutto si richiede che la prevalenza degli alimenti utilizzati nella refezione scolastica siano di provenienza biologica certificata, le carni di provenienza nazionale, come l'olio extravergine.

Integrano la nuova procedura i “Criteri Ambientali Minimi” recati dal Decreto 10 marzo 2020 (in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) al fine di implementare la sostenibilità ambientale del servizio.

Nel quadro appena descritto gli obiettivi fondamentali che il Comune si propone di raggiungere sono i seguenti:

- flessibilità nella gestione del servizio e adattamento continuo ai protocolli sanitari emanati dalle Autorità Competenti per il contrasto della diffusione del virus “Covid19”;
- garanzia assoluta della qualità dei pasti, con elevata percentuale di prodotti biologici, di prodotti “DOP” ed “IGP”, di derrate fresche e stagionali in alternativa ai prodotti surgelati;
- sostenibilità ambientale, attraverso l'uso di piatti, stoviglie e bicchieri riutilizzabili, utilizzo dell'acqua potabile di rete, attuazione della raccolta differenziata;
- attuazione di progetti di solidarietà, mediante l'utilizzo di alcuni prodotti del commercio equo e solidale, gestione delle eccedenze a favore di enti terzi con scopi sociali;
- sviluppo della qualità del servizio mediante sistemi di valutazione della qualità e di “CUSTOMER SATISFACTION”, istituzione di rapporti con gli organismi di partecipazione, educazione alimentare agli alunni.

Il nuovo servizio, gestito sempre tramite Concessione, garantirà comunque ai Comuni interessati di conservare la piena titolarità della funzione pubblica, mantenendo competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio medesimo inteso come servizio pubblico.

La gestione tramite concessione comporta, peraltro, il trasferimento in capo all'Impresa Concessionaria delle funzioni attinenti la gestione aziendale del servizio e il rapporto diretto con l'utenza, pur restando inalterata la titolarità pubblica del servizio in capo ai Comuni.

In coerenza con la natura pubblica del medesimo, il soggetto concessionario dovrà attenersi, nell'esercizio delle sue funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei diritti degli utenti del servizio. In particolare, i Comuni conserveranno competenza esclusiva su quanto segue:

- ogni decisione che attenga direttamente la natura di servizio pubblico della ristorazione scolastica;
- il controllo sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell'utenza, anche eventualmente con l'ausilio di professionalità esterne e comunque nelle forme che essi riterranno più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico.

4.OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO: PRINCIPALI ELEMENTI QUALITATIVI E QUANTITATIVI DELL'APPALTO

La gara ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione, e comprende tutte le prestazioni accessorie e collegate specificatamente individuate nel capitolato prestazionale al quale si rimanda.

È stato previsto un numero di pasti annui pari a 70.400 unità.

Beneficiari del servizio mensa saranno:

- a) gli alunni delle scuole dell'infanzia;
- b) gli alunni delle scuole primarie;
- c) il personale docente e non docente avente diritto al pasto che presta la propria opera presso le scuole sottoelencate:

ACERENZA:

- Scuola dell'infanzia sita in via Mons. Cavalla n. 1;
- Scuola primaria sita in via Vittorio Emanuele III;

N. di pasti annui stimato: 15.200;

appartenenti all'Istituto Comprensivo di Pietragalla.

BANZI

- Scuola dell'infanzia sita in via Roma n. 4;
- Scuola primaria sita in via Roma n. 2;

N. di pasti annui stimato: 9.600;

Appartenenti all'Istituto Comprensivo di Genzano di Lucania.

FORENZA

- Scuola dell'infanzia;
- Scuola primaria;

N. di pasti annui stimato: 13.600;

Appartenenti all'Istituto Comprensivo di Palazzo San Gervasio.

GENZANO DI LUCANIA

- Scuola dell'infanzia sita in via Enrico Fermi;
- Scuola primaria sita in via Nino Bixio n. 1;

N. di pasti annui stimato: 32.000;

Appartenenti all'Istituto Comprensivo di Genzano di Lucania.

L'arco temporale di affidamento del servizio sarà pari ad anni scolastici 2 (due).

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 10 marzo 2020, in relazione ai criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara e a quanto indicato dagli artt. 34 e 144 del Codice.

Secondo i dati su riportati, stimati in via presuntiva dai Comuni in base al numero di utenze che frequenteranno le scuole, il servizio prevede una erogazione annua di n. 70.400 pasti, mentre per il biennio preso in considerazione il numero di pasti da erogarsi ammonta complessivamente 140.800 unità.

Tutta l'organizzazione del servizio e le modalità di esecuzione, le garanzie, le condizioni ed i termini richiesti al soggetto operatore, sono previsti nel capitolato speciale, al quale ci si riporta.

5. LA QUANTIFICAZIONE DEL PREZZO DA PORRE A BASE DI GARA

Il costo pasto a base di gara, necessario per la quantificazione del valore stimato dell'appalto ex art. 35 del D. Lgs. 50/2016, è pari a € 4,50 oltre Iva.

6. LA SPESA COMPLESSIVA PER I SERVIZI ED IL QUADRO ECONOMICO

Il valore contrattuale (negoziabile) presunto è quindi pari a € 633.000,00, ai quali si aggiungono € 0.05, per ogni singolo pasto, di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.

Si riporta il quadro economico complessivo, con il totale dei costi potenziali a carico dei Comuni convenzionati:

		A) Importo dei servizi		
A) IMPORTO PER SERVIZI	A.1	Importo per il servizio di ristorazione		633.000,00 €
	A.2	Oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso)		7.040,00 €
	A.3	Importo a base di gara		640.040,00 €
	A.4	Importo opzione proroga art.106, commi 11 D.Lgs. 50/2016		79.125,00 €
		B) Somme a disposizione		
DISPOSIZIONE	B.1	Contributo Anac		375,00 €
	B.2	Funzionamento commissione giudicatrice		500,00 €
	B.3	Incentivi per funzioni tecniche ex art. 113 d.lvo 50/2016 2 %		14.383,30 €
	B.4	Spese per espletamento gara		9.000,00 €
		Totale importo somme a disposizione (da B1 a B4)		24.258,30 €

	C) IVA		
C) IVA	C.1	I.V.A. su servizi 4%	28.766,60€
		Totale IVA	28.766,60€
		IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO (A + B + C)	772.189,90 €

7. I CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Si rinvia alla lettera d'invito.

8. ALLEGATI

Costituiscono parte sostanziale del presente progetto i seguenti documenti:

- I. il capitolato prestazione (e relativi allegati);
- II. il DUVRI;