



Comune di San Felice del Benaco

Provincia di Brescia
Via XX settembre n. 11 c.a.p. 25010
info@comune.sanfelicedelbenaco.bs.it



PROGETTO DI SERVIZIO

Tipologia: appalto di servizi articolo 3, comma 1, lettera ss) del decreto legislativo n. 50 del 2016
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PERIODO DI RIFERIMENTO 01/01/2020 – 30/06/2023

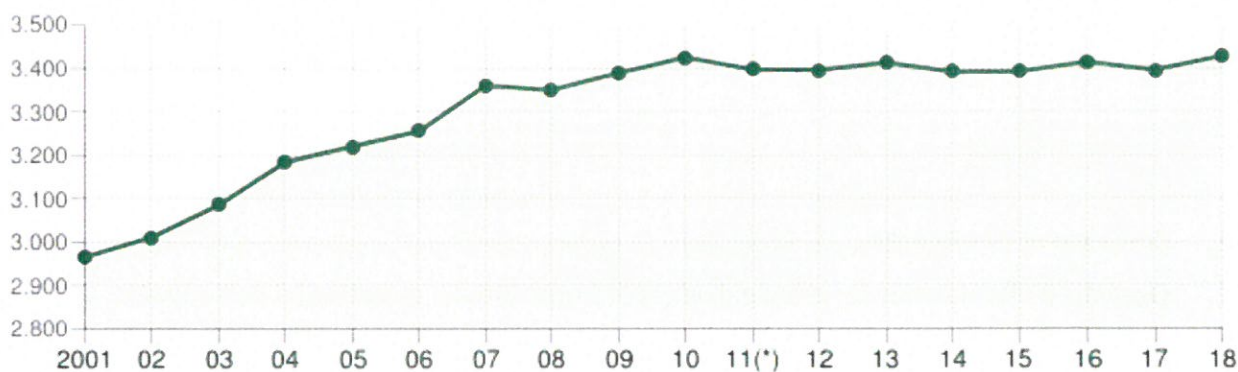
1.	Contesto di riferimento	2
2.	Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto	4
3.	La struttura della gara: divisione in lotti.....	4
4.	La quantificazione del prezzo da porre a base di gara.....	5
5.	Valore stimato dell'appalto	5
6.	Quadro economico di progetto	6
7.	I criteri di aggiudicazione	7
8.	Atti di gara.....	7

1. Contesto di riferimento

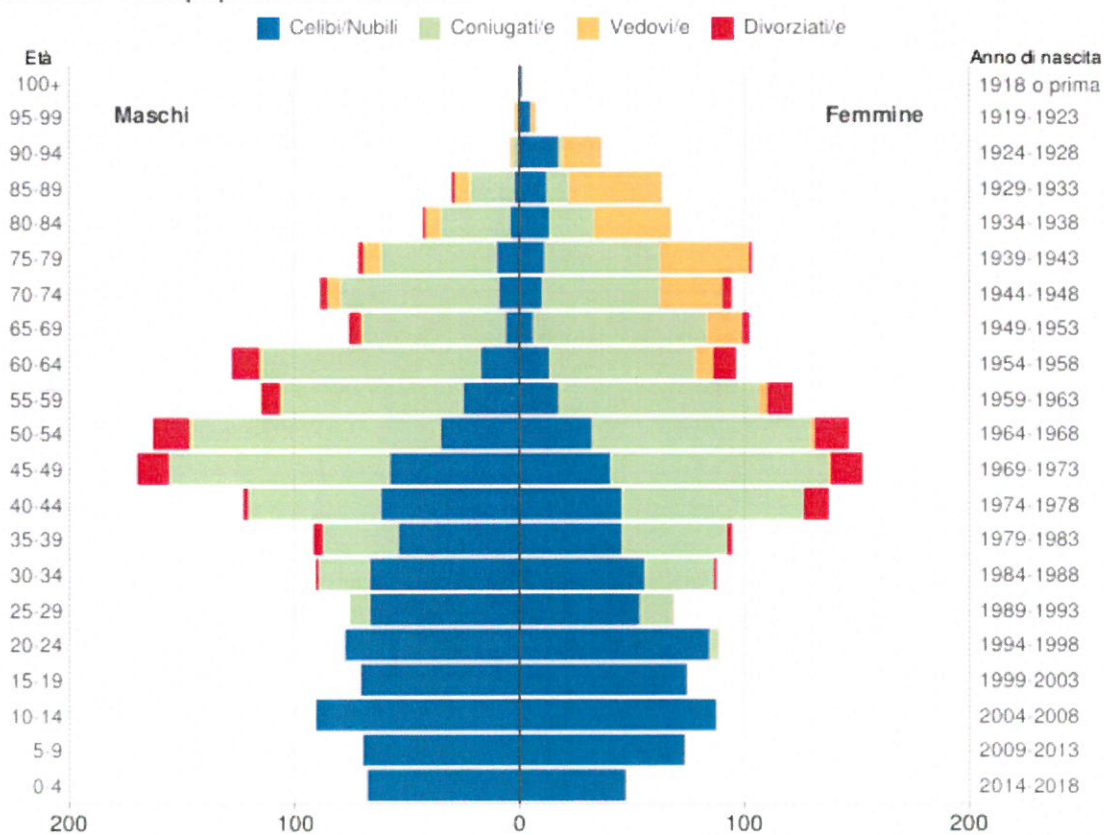
San Felice del Benaco è un comune italiano della provincia di Brescia, il cui territorio amministrativo si colloca nell'entroterra collinare della sponda Bresciana del Lago di Garda, nel comprensorio della Valtenesi e si estende per una superficie complessiva di 26 km².

Il territorio del comune è posizionato a circa 35 km di distanza dal capoluogo di provincia e confina: a sud con Manerba, a nord con Salò ed a ovest con Puegnago del Garda.

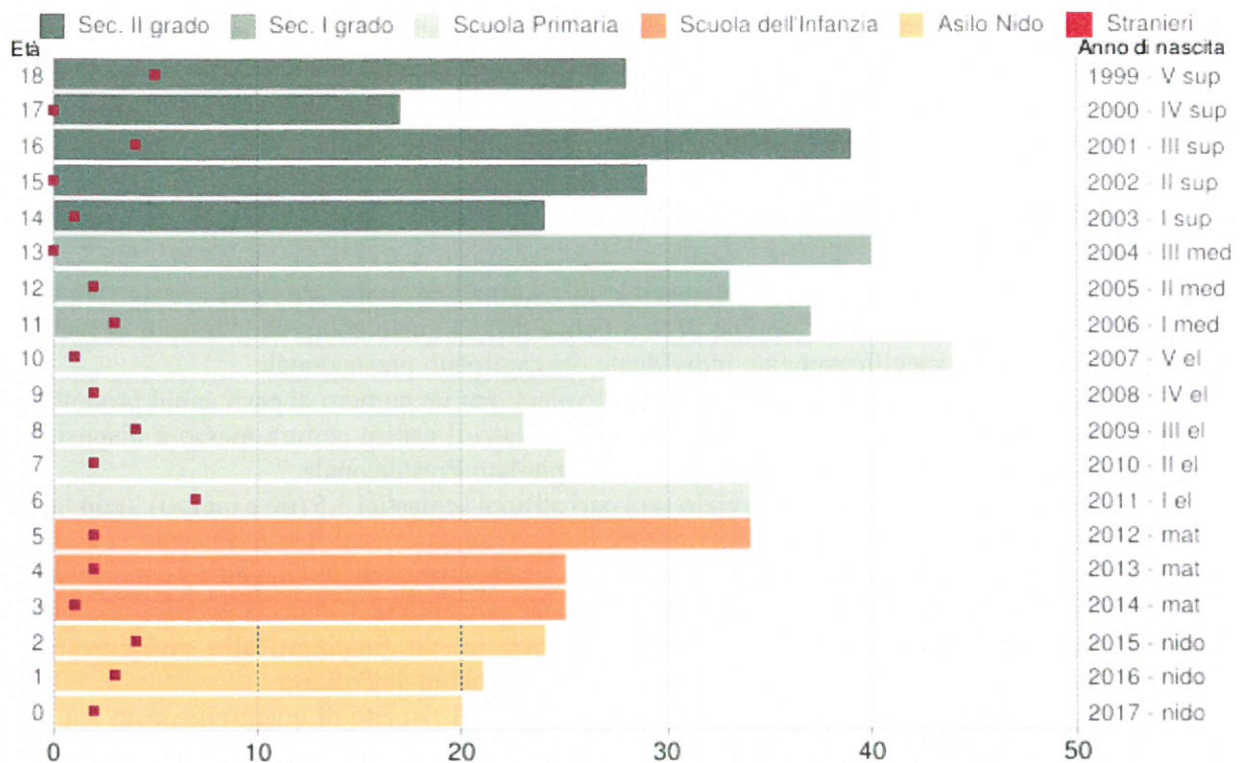
Al fine di consentire agli operatori economici una valutazione in ordine al potenziale di sviluppo del servizio nel corso degli anni di durata dell'appalto, si riportano le principali statistiche demografiche, con riferimento particolare a quelle relative alla popolazione scolastica.



Andamento della popolazione residente



Popolazione per età, sesso e stato civile - 2018



Popolazione per età scolastica - 2018

Tra i servizi educativi erogati, particolare rilievo assume per l'amministrazione comunale il servizio di ristorazione rivolta ai bambini delle scuole primaria e secondaria.

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 ed alimentazione corretta, 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 della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica approvate con D.d.u.o 1 agosto 2012 - n. 14833, ed alle Linee Guida per i menù della refezione scolastica, revisione 2017, redatte dall'ATS Brescia in data 01/09/2017;
- 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); dell'allegato 1) al D.M. n.14771 del 18/12/2017, ed al D.M. n.14771 del 18/12/2017, 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 l'affidamento diretto di cui all'art. 36, c. 2, lett. b), con il criterio di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa.

Le attività oggetto dell'Appalto sono disciplinate dalla normativa statale e regionale vigente in materia, nonché dagli indirizzi operativi forniti dai competenti organi comunali, fermo restando quanto previsto dall'art. 142 del Codice dei Contratti ed al regime alleggerito in cui rientra la presente commessa, anche in quanto trattasi di appalto sotto soglia comunitaria.

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

La gara ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole primaria e secondaria site nel territorio del Comune di San Felice d/B, il quale comprende tutte le prestazioni accessorie e collegate specificatamente individuate nel capitolato prestazionale.

Alla data odierna il servizio viene reso in n. 2 scuole/plessi per un numero di pasti annui prodotti pari a circa 14000 unità. I pasti dovranno essere prodotti presso il centro cottura messo a disposizione dall'appaltatore, il tutto come meglio descritto nel Capitolato Prestazionale.

L'arco temporale di affidamento del servizio sarà pari ad anni scolastici 3,5 (tre e mezzo), (con facoltà di rinnovo/ripetizione per un periodo ulteriore di due 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.

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, imponendo i ben più stringenti parametri previsti dall'allegato 1) al D.M. n.14771 del 18/12/2017 per il conseguimento del marchio d'eccellenza

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, prodotti tipici, e prodotti esotici, 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, non ha certo le caratteristiche di "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) ed alle microimprese ivi citate di partecipare agevolmente alla gara. 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;
- garantire l'efficacia del coordinamento organizzativo;

- 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.

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:

Voci di costo – incidenza percentuale (valori arrotondati)	
COSTO DEL PERSONALE	
41,25 %	
COSTO DELLE DERRATE ALIMENTARI	
38,40 %	
COSTO BENI NON ALIMENTARI – SPESE FUNZIONAMENTO	
10,63 %	
ONERI PER LA SICUREZZA (AZIENDALI)	
0,42 %	
SPESE GENERALI	
4,54%	
UTILE D'IMPRESA	
4,76%	
TOTALE	100%

Sulla base di dette assunzioni il costo posto a base d'asta è il seguente: € 5,20

5. Valore stimato dell'appalto

COSTO SERVIZI					
COSTO A.S.	COSTO TOTALE	COSTO OPZIONE 5° D'OBBLIGO	COSTO OPZIONE PROROGA	COSTO OPZIONE RINNOVO	VALORE STIMATO
72.758,40 €	258.696,53 €	51.739,31 €	36.379,20 €	145.516,80 €	492.331,84 €

Il valore per ogni anno scolastico presunto dell'appalto è dunque pari a € 72.758,40, dei quali € 30.062,00 € rappresentano i costi del personale individuati ai sensi e per gli effetti dell'art. 23, c. 16 del Codice.

Il valore stimato ex art. 35 del Codice, comprensivo dunque delle opzioni, è pari ad € 492.331,84 (oltre 250,00 € relativi ad oneri per rischi interferenziali non soggetti a ribasso).

6. Quadro economico di progetto

A) Importo dei servizi			
A) IMPORTO PER SERVIZI	A.1	Importo per il servizio di ristorazione	€ 258.696,53
	A.2	Importo opzione art.106, comma 1, lett a) D.Lgs. 50/2016	€ 51.739,31
	A.3	Importo opzione proroga	€ 36.379,20
	A.4	Importo rinnovo programmato per due anni	€ 145.516,80
	A.5	Oneri per la sicurezza (interferenze) non soggetti a ribasso	€ 250,00
		Totale importo dei servizi, opzioni comprese (da A1 a A5)	
B) Somme a disposizione			
B) SOMME A DISPOSIZIONE	B.1	Contributo Anac	€ 375,00
	B.2	Funzionamento commissione giudicatrice	€ 500,00
	B.3	Servizi committenza ausiliaria	€ 4.900,00
	B.4	Incentivi per funzioni tecniche ex art. 113 d.lvo 50/2016 - 2%	€ 0,00
	B.5	Spese per pubblicità legale	€ 0,00
		Totale importo somme a disposizione (da B1 a B5)	
C) IVA			
C) IVA	C.1	I.V.A. su servizi (opzioni comprese) 4%	€ 19.703,27
	C.2	I.V.A. su oneri sicurezza non soggetti a ribasso 22%	€ 55,00
	C.3	I.V.A. su somme a disposizione - 22%	€ 1.188,00
		Totale IVA (da C1 a C3)	
IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO			
TOTALE PROGETTO			
	IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO		€ 519.303,11

7. I criteri di aggiudicazione

L'appalto è aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi del comma 2 dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016. Si rimanda al disciplinare di gara per l'esatta elencazione dei criteri e sub-criteri di aggiudicazione.

8. Atti di gara

Oltre la lettera d'invito ed il presente documento, gli atti di gara sono costituiti da:

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



Il Segretario Comunale
Dott.ssa Mariena Però

