



Comune di
MOLFETTA
Città Metropolitana di Bari

Settore Socialità
Ufficio Scuola e Servizio Mensa

**PROGETTO DI GARA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E A SOSTENIBILITA' SOCIALE**
(www.comune.molfetta.ba.it)

Il Comune di Molfetta intende affidare mediante gara ad evidenza pubblica con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa un appalto "verde" per il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale che rispetta i Criteri Ambientali Minimi- CAM, previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione (PAN GPP) (art 34 D.lgs 50/2016 e smi) adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare criteri obbligatori trattandosi di affidamento per la **ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari**. Conformemente a quanto previsto all'art 23 commi 14, 15, 16 D.lgs 50/2016 e smi di seguito sono indicati i costi presunti relativi alla manodopera occorrente per l'espletamento del servizio.

Il servizio di ristorazione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni delle scuole dell'Infanzia e Primarie del Comune di Molfetta la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, contribuendo alla realizzazione del diritto allo studio. Tali finalità rientrano nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite agli enti locali con l'art. 45 del DPR 24 luglio 1977, n. 616, e disciplinata dalla L.R. n. 31 del 4.12.2009.

Questa Amministrazione ha intenzione di garantire l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica per le Scuole dell'Infanzia e Primarie ed eventualmente per alcune Scuole Secondarie di primo grado di Molfetta tramite una gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, a partire dal mese di _____ 2018. Il servizio verrà erogato avvalendosi di Ditta esterna specializzata, non avendo l'Amministrazione Comunale personale idoneo all'espletamento del servizio. Obiettivo primario dell'Amministrazione è quello di garantire sempre standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale oltreché ridurre i tempi tra la produzione dei pasti e la loro somministrazione, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei pasti e aumentare la fiducia da parte delle famiglie. A tal fine è messo a disposizione della Ditta aggiudicataria il Centro Cottura di proprietà comunale sito nella Zona Industriale.

Nel Capitolato speciale sono previste tutte le caratteristiche tecniche e le modalità di svolgimento del servizio.

L'appalto è costituito da un unico lotto poichè caratterizzato da una sostanziale omogeneità tecnico-operativa delle prestazioni richieste, nonchè dalla consequenzialità delle fasi in cui il medesimo si articola, che non possiedono una autonoma funzionalità tale da rendere utile ed economico il frazionamento dell'appalto, anche al fine di una più compiuta economia ed efficienza del procedimento.

Il servizio in parola trova specifica disciplina all'art. 144 del D. Lgs. 50/2016 (codice CPV 55524000-9) rubricato "Servizi di ristorazione" e all'allegato IX ed è pertanto necessario l'esperimento di una procedura aperta ex art. 60 del D. Lgs. 50/2016 mediante aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a), del sopra richiamato decreto, valutabile in base ai seguenti parametri:



Comune di
MOLFETTA
Città Metropolitana di Bari

Settore Socialità
Ufficio Scuola e Servizio Mensa

A	Offerta tecnica	Massimo Punti 80
B	Offerta economica	Massimo punti 20

La migliore offerta sarà determinata da una Commissione giudicatrice, nominata ai sensi degli articoli 77 e 78 del D.lgs. n. 50/2016. L'appalto non può essere suddiviso in lotti funzionali, così come definiti all'art. 3 comma qq) del Co dice (D. Lgs. 50/2016), in quanto il servizio oggetto dell'affidamento non presenta aspetti che possano essere eseguiti indipendentemente l'uno dall'altro, ma la funzionalità ottimale è garantita da una gestione unitaria delle linee tale da permettere il regolare svolgimento del servizio ordinario e la tempestiva risoluzione in maniera integrata di eventuali problematiche straordinarie.

Il servizio sarà affidato per n. 9 anni scolastici. Ai sensi dell'art. 106 comma 11 d.lgs. 50/2016, l'appalto potrà eventualmente esser rinnovato per un anno e/o prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura relativa all'individuazione del nuovo aggiudicatario. Il Comune di Molfetta si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di rinnovare l'affidamento del servizio agli stessi patti e condizioni, visti l'art. 35 comma 4 del d.lgs. 50/2016 ed il parere del Consiglio di Stato n. 855/2016, per un periodo di n. 1 anno scolastico.

Sono stati individuati rischi da interferenze descritti nel DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza) allegato al capitolato che, opportunamente integrato a seguito di aggiudicazione, verrà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto.

L'importo presunto per ogni singolo pasto posto a base d'asta viene stabilito in € 4,10 IVA esclusa. Il valore complessivo presunto dell'appalto, calcolato ai sensi dell'art. 35 del D. Lgs. 50/2016, viene determinato come segue:

Periodo Presunto	Numero di pasti Presunti giornalieri	Importo singolo pasto	TOTALE annuale	TOTALE intera durata
160 gg.	Pasti 1.650	€ 4,10	€ 1.082.400,00	€ 9.741.600,00
Proroga tecnica (opzionale 1	Pasti 1.650	€ 4,10	€ 1.082.400,00	€ 10.824.000,00
Canone forfettario per utilizzo centro cottura comunale			€ 1.000,00	€ 10.000,00
				€ 10.834.000,00
Oneri della sicurezza previsti nel D.U.V.R.I. per l'intera durata dell'appalto				€ 3.120,00

**Settore Socialità
Ufficio Scuola e Servizio Mensa**

Il Capitolato speciale d'appalto è allegato alla Determinazione a Contrarre.

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n.50/2016. I criteri di valutazione scelti con i relativi parametri di ponderazione sono così riassunti:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	100

Per quanto riguarda il criterio tecnico organizzativo (offerta qualitativa) è richiesta la predisposizione di un elaborato progettuale che abbia come contenuto i punti sotto descritti, che dovranno essere illustrati e trattati con chiarezza e concretezza. Per consentire una facile comparazione tra i soggetti concorrenti, il predetto elaborato dovrà avere la seguente articolazione interna:

- A) Disponibilità di un Centro Cottura idoneo a produrre almeno n. 1.650 pasti giornalieri;
- B) Qualità delle derrate alimentari;
- C) Modalità di gestione del servizio;
- D) Modalità operativa di gestione del servizio di ristorazione;
- E) Piano di utilizzo delle eccedenze e piano di riduzione dei rifiuti;
- F) Possesso certificazione ai sensi della Carbon Footprint in conformità alla norma UNI EN ISO/TS 14067 per la verifica e convalida della quantificazione delle emissioni di gas serra (GHG) legate all'intero ciclo di vita di un prodotto;
- G) Proposte migliorative del servizio.

Il Dirigente del Settore Socialità
Avv. Roberta Lorusso

APPALTO SERVIZIO DI ISTRUZIONE SCOLASTICA
PER LA DURATA DI N. 9 ANNI A PARTIRE DALL'A.S. 2018/2019

ANALISI DEI COSTI PER OGNI SINGOLO PASTO

Ai fini della determinazione del costo per ogni singolo pasto, occorre valutare preventivamente le singole voci di costo appresso analizzate:

1. Incidenza manodopera;
2. Derrate alimentari;
3. Utile d'Impresa;
4. Spese generali.

Il costo di ogni singolo pasto posto a base di gara è stato valutato pari ad Euro 4,10 considerando il costo delle derrate alimentari (stimato in € 1,40), l'utile d'impresa (stimato in € 0,20), le spese generali - aggiornamento del personale, costi per la sicurezza del personale, costi materiali per le pulizie, ecc. - (stimate in € 0,38) e l'incidenza della manodopera su ogni singolo pasto (stimato in € 2,12).

Per quanto riguarda, in particolare il costo della manodopera e l'incidenza su ogni singolo pasto, si è proceduto ad effettuare i conteggi in base al numero medio del personale utilizzato per il servizio ed in base alle Tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali riguardanti il costo orario del lavoro per i dipendenti da Aziende del Settore Turismo – Comparto Pubblici Esercizi “Ristorazione Collettiva”.

Per calcolare il numero delle ore lavorate occorrenti per l'espletamento del servizio, partendo dal “monte-ore” settimanale, pari a n. 1489 ore, si è calcolato il 76% di detto monte-ore (in base alla tabella ministeriale le ore effettivamente lavorate ammontano a circa il 76% di quelle previste), ottenendo il risultato di n. 1.131 ore settimanali.

A detto monte-ore è stato effettuato un ulteriore taglio “forfettario” di n. 201 settimanali, ottenendo, così, un monte ore settimanale pari a n. 930 ore.

Sommando le singole voci, il totale, per ogni singolo pasto, ammonta ad € 4,10.

Il Dirigente del Settore Socialità
Avv. Roberta Lorusso



Comune di
MOLFETTA
Città Metropolitana di Bari

Settore Socialità
Ufficio Scuola e Servizio Mensa

Monte ore settimanale complessivo da tabella	1489,00
Monte ore settimanale effettivo	930,00
die effettivo	186,00
Monte ore mensile effettivo	3720,00
Monte ore annuale	29760,00
Costo orario medio DIE (Tabelle)	18,79
Costo manodopera mensile	69898,80
Costo manodopera annuale	559190,40
Costo manodopera 9 anni	5032713,60
numero pasti giornalieri	1650,00
Numero pasti annui (Pasti giornalieri X160)	264000,00
	,
Incidenza manodopera su pasto:	2,12
DERRATE ALIMENTARI	1,40
UTILE IMPRESA	0,20
SPESE GENERALI	0,38
TOTALE	4,10