



REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA DI VERCELLI

COMUNE DI LIVORNO FERRARIS

Tel. (0161) 47.72.95 – 47.75.03

C.A.P. 13046

Fax (0161) 47.77.70

SERVIZI SCOLASTICI

Determinazione n. 74

Del 21/07/2022

OGGETTO: Servizio di refezione mensa scolastica. Determinazione a contrarre.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Premesso:

Che è necessario provvedere all'appalto del servizio relativo alla refezione per la mensa scolastica delle scuole dell'infanzia e primaria di Livorno Ferraris;

che la Giunta Comunale con delibera n. 65 del 05/07/2022 ha provveduto all'approvazione del capitolato e della relazione tecnica con annesso quadro economico della spesa, per l'appalto di tale servizio; con successiva delibera n. 70 del 19.07.2022 la Giunta Comunale ha riapprovato i suddetti documenti dopo aver apportato agli stessi piccoli miglioramenti tecnici

Atteso che:

questo Comune ha aderito alla Stazione Unica Appaltante costituita presso la Provincia di Vercelli; nel 2021, con firme digitali apposte in data 24.11 e 15.12 è stata sottoscritta la convenzione disciplinante i rapporti tra la Stazione Unica Appaltante suddetta e il Comune di Livorno Ferraris;

ai sensi della suddetta convenzione competono al Comune l'adozione della determinazione a contrattare e la nomina del R.U.P. (Responsabile Unico del Procedimento);

dato atto che:

il contratto avrà per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Livorno Ferraris utilizzando il centro cottura ubicato presso il plesso scolastico comunale e le attrezzature ivi contenute. Il servizio deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e si articola nel seguente modo:

- fornitura, preparazione, cottura di tutte le derrate alimentari e fornitura dei prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
- fornitura di pasti nel rispetto della normativa vigente in materia;
- la somministrazione presso i refettori secondo gli orari e i turni stabiliti, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dal Comune su richiesta dell'Istituto Comprensivo. Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola, insegnanti e/o altro personale scolastico in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica;
- corretta conservazione delle materie prime alimentari, anche biologiche, e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
- acquisto dei prodotti e materiali ai fini della somministrazione del cibo, della pulizia e della disinfezione dei locali (detersivo e detergenti, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, etc.);

- fornitura della massa vestiario al personale dipendente;
- apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli dei refettori;
- porzionatura dei cibi con distribuzione ai tavoli.
- fornitura di piatti, bicchieri e posate in plastica lavabile oppure biodegradabili e compostabili in conformità alla normativa UNI EN 13432/2002, da utilizzarsi presso il refettorio;
- fornitura, ove richiesto, di bottiglie di acqua minerale sfuse in alternativa alla distribuzione di acqua di rete microfiltrata;
- fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;
- fornitura di arredi e di attrezzature di servizio, in sostituzione o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nel centro cottura, qualora necessari al servizio;
- la fornitura e l'eventuale periodica integrazione/sostituzione, al centro cottura e di un numero sufficiente di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti qualora non forniti dal Comune di Livorno Ferraris (i contenitori devono essere muniti di coperchio a comando non manuale);
- fornitura, nel centro cottura di armadietti a doppio scomparto, ove gli stessi non risultassero presenti o in numero sufficiente e di tutte le attrezzature e materiali necessari per il personale (es. sapone liquido, salviette monouso, relativi dispenser, etc.).
- esecuzione di prelievi e analisi presso la cucina, il refettorio e tutti i locali destinati al servizio;
- esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- esecuzione di interventi di disinfestazione e derattizzazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli monouso, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- esecuzione delle manutenzioni ordinarie e delle manutenzioni programmate del centro cottura, atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
- esecuzione delle attività relative alla raccolta, alla rimozione e allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il centro di cottura;
- esecuzione di una imbiancatura, almeno n. 1 volta nel corso del periodo contrattuale, di tutte le aree del centro cottura;
- sostituzione, ove necessario, della lavastoviglie, presente presso il centro cottura impiegata per il lavaggio delle attrezzature di servizio e del carrello termico;
- sostituzione, ove necessario, della cucina a gas presente presso il centro cottura;
- contabilizzazione delle presenze giornaliere su apposito registro. La rendicontazione dei pasti giornalieri per ciascun mese dovrà essere allegata alle fatture corrispondenti;

- rapporto sui cibi somministrati e quelli non consumati, al fine di monitorare e rilevare le eccedenze alimentari;
- prevedere percorsi educativi e di sensibilizzazione per alunni, insegnanti ed eventualmente le famiglie sul tema degli sprechi alimentari e gli impatti ambientali, economici e sociali ad essi connessi. Così facendo si mira ad un comportamento corretto e propositivo del bambino anche durante il momento del pasto (*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 del Ministero della salute del 16 aprile 2018*);
- attivazione di un piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e del servizio. La verifica del rispetto degli standard qualitativi sarà effettuata anche dall'amministrazione comunale mediante controlli periodici per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'impresa appaltatrice, delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. La stessa si riserva di somministrare test di gradimento agli utenti;
- impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge 19 agosto 2016, n. 166 (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017) e dai Manuali di corretta prassi per il recupero pasti nella ristorazione collettiva, validati dal Ministero della Salute, come previsto dal Regolamento Alimentare (CE) n. 852/2004.
- Impegno a raccogliere le eccedenze di cibo servito e destinarle all'alimentazione degli animali oppure al recupero in sistemi di compostaggio di prossimità.

l'appalto si configura come appalto di servizi di ristorazione di cui all'art. 144 del D. Lgs. n. 50/2016 e ha ad oggetto un servizio compreso nell'allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm. (codice CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica).

il contratto avrà la durata di anni tre e precisamente da Settembre 2022 a Giugno 2025 secondo il calendario scolastico regionale.

è facoltà dell'Ente appaltante proseguire il contratto d'appalto fino a un massimo di 18 mesi alle medesime condizioni economiche e tecniche del contratto originale.

l'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 comma 3 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm. in base ai seguenti elementi:

a) Progetto di gestione - punteggio massimo 70/100 così attribuibile:

Criterio A - Piano di organizzazione del personale impiegato nel servizio

consiste in una tabella riepilogativa dell'organico che dovrà essere utilizzato per tutta la durata del contratto con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore complessivo; si precisa che ai fini della valutazione sarà preso in considerazione solamente il personale operativo che sarà effettivamente impiegato nel servizio e che il monte ore esposto è vincolante per l'impresa nell'esecuzione dello stesso.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

n. 2 punti per ogni persona impiegata nel servizio mensa a Livorno Ferraris a tempo pieno

n. 1 punto per ogni persona impiegata nel servizio mensa a Livorno Ferraris con orario ridotto

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 14 punti

Criterio B - Progetto comunicazioni con l'utenza

consistente nella descrizione dettagliata delle iniziative che la ditta intende porre in essere per una maggiore comunicazione con l'utenza. In particolare si richiede di organizzare:

- a) progetti rivolti alle scuole e finalizzati a far comprendere l'importanza di una sana alimentazione fin dall'infanzia (es. giornate dedicate); ogni progetto, per essere accettato, deve prevedere almeno tre momenti formativi per ogni anno scolastico.
- b) incontri con le famiglie dei bambini, durante i quali dovrà essere dato ampio spazio all'intervento dei partecipanti; ogni progetto, per essere ammesso, deve prevedere almeno due incontri per ogni anno scolastico.

In particolare saranno riconosciuti:

n. 2 punti per ogni progetto rivolto ai bambini di cui al punto a)

n. 2 punti per ogni progetto di incontri con le famiglie di cui al punto b)

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 10 punti

Criterio C - Piano dei trasporti

La ditta dovrà presentare apposita relazione che, oltre ad assicurare il rispetto dei parametri di legge e la funzionalità del servizio, illustri dettagliatamente le caratteristiche dell'automezzo e dei contenitori, i tempi di consegna, l'applicazione dell'HACCP nella fase di trasporto.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

n. 4 punti nel caso di utilizzo di automezzo ibrido o elettrico o comunque a basso impatto ambientale

n. 2 punti nel caso in cui la ditta dichiari la propria disponibilità ad eseguire più trasporti (oltre ai due attuali) senza costi aggiuntivi, qualora richieste dall'A.C.

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 6 punti

Criterio D - Dettagliato progetto di formazione del personale con particolare riguardo ai corsi di formazioni finalizzati al rispetto di un ridotto impatto ambientale

La ditta dovrà presentare idonea certificazione che il personale operante nel servizio di refezione scolastica di Livorno Ferraris ha sostenuto uno dei seguenti corsi di formazione finalizzati alla riduzione dell'impatto ambientale. La certificazione dovrà contenere il nominativo della persona che ha partecipato al corso, la durata del corso ed il periodo in cui si è svolto.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

n. 2 punti per il corso riguardante le "tecniche di cottura" riservato agli addetti alla cucina

n. 2 punti per il corso riguardante la "porzionatura dei cibi" riservato agli addetti alla cucina e alla sala mensa

n. 2 punti per il corso riguardante la "prevenzione degli sprechi alimentari" riservato a tutto il personale operante

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 6 punti

Criterio E - Piano di incrementazione delle attrezzature

La ditta dovrà presentare un piano di investimenti in cui si impegna ad acquistare, a proprie spese, le attrezzature che si renderanno necessarie per il funzionamento del servizio. Tutte le apparecchiature dovranno essere dotate di etichettatura energetica, dovranno appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

- n. 4 punti per frigoriferi e congelatori professionali che contengono gas refrigerante con potenziale GWP maggiore o uguale a 4
- n. 2 punti per lavastoviglie con sistema di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; doppia parete; possibilità di effettuare prelavaggi integrati
- n. 2 punti per forni professionali

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 10 punti

Criterio F - Gestione di altri servizi complementari

La ditta dovrà indicare quali servizi complementari sarà in grado di fornire. Per ogni servizio è necessaria una relazione dettagliata.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

- n. 4 punti per la gestione informatizzata del sistema di rilevazione delle presenze e per la prenotazione dei pasti
- n. 4 punti per la gestione di almeno una pratica finalizzata al recupero di finanziamenti regionali, nazionali o comunitari (es. fondo mense scolastiche biologiche) destinati all'abbattimento dei costi per l'utenza

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 8 punti

Criterio G - Piano di approvvigionamento delle derrate con particolare riferimento alle derrate alimentari a Km. zero e quelle biologiche

Saranno premiate le ditte che utilizzeranno la percentuale massima di prodotti biologici rispetto a quelle già indicate nel capitolato o a Km. zero.

Prodotti biologici. La ditta dovrà indicare quali prodotti biologici provenienti da agricoltura locale utilizzerà. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti comunitari e nazionali e devono, quindi essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. La ditta dovrà indicare i dati identificativi della/e ditta/e fornitrici e produrre copia degli accordi preliminari con le suddette ditte. Per ciascuna delle tipologie sotto elencate, la ditta dovrà soddisfare l'intero fabbisogno; non sono ammesse percentuali.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

- n. 2 punti per frutta, ortaggi, legumi e cereali biologici al 100% in peso
- n. 2 punti per la carne bovina biologica al 100% in peso
- n. 2 punti per la carne suina biologica al 100% in peso
- n. 2 punti per la carne avicola biologica al 100% in peso
- n. 2 punti per salumi e formaggi biologici al 100% in peso
- n. 2 punti per olio biologico al 100% della capacità
- n. 2 punti per pelati, polpa e passata di pomodoro biologica al 100% in peso

Prodotti locali ed a filiera corta (Km zero). La ditta dovrà indicare quali prodotti provenienti da agricolture locali ed a filiera corta (Km zero) saranno utilizzati nei menù invernale ed estivo allegati al capitolato.

Dovranno essere prodotti provenienti da un luogo di produzione o di coltivazione o allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 Km., nonché i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale. La ditta dovrà indicare i dati identificativi della/e ditta/e fornitrici e produrre copia degli accordi preliminari con le suddette ditte. Per ciascuna delle tipologie sotto elencate, la ditta dovrà soddisfare l'intero fabbisogno, non sono ammesse percentuali.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

- n. 2 punti per frutta, ortaggi, legumi e cereali a Km. zero al 100% in peso
- n. 2 punti per la carne bovina a Km. zero al 100% in peso
- n. 2 punti per la carne suina a Km. zero al 100% in peso
- n. 2 punti per la carne avicola a Km. zero al 100% in peso
- n. 2 punti per salumi e formaggi a Km. zero al 100% in peso
- n. 2 punti per olio a Km. zero al 100% della capacità
- n. 2 punti per pelati, polpa e passata di pomodoro a Km. zero al 100% in peso

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 16 punti

c) Offerta economica: punteggio massimo 30/100 così attribuibile:

L'offerta economica dovrà essere espressa mediante indicazione del ribasso unico percentuale da applicarsi SULL'IMPORTO a base di gara di di € 5,20 (di cui Euro 0,05 relativi agli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso) oltre I.V.A. a pasto.

L'attribuzione del punteggio verrà stabilita mediante l'assegnazione del punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, che costituirà parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, alle quali verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali secondo la seguente equazione:

$$P_i = \frac{P_{\max} \times R_i \text{ offerto}}{R \text{ migliore}}$$

Legenda:

P_i = punteggio assegnato all'offerta i-esima

P_{max} = punteggio massimo attribuibile: 30 punti

R_i offerto = ribasso percentuale dell'offerta i-esima

R migliore = ribasso dell'offerta migliore

I calcoli per l'attribuzione dei punteggi verranno eseguiti fino alla seconda cifra decimale, arrotondati all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque. L'offerta economica deve essere espressa in cifre e in lettere e, in caso di difformità, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per la Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 72, comma 2, del R.D. 827/1924.

Risulterà migliore l'offerta che avrà ottenuto il punteggio più elevato dato dalla somma dei punteggi attribuiti all'Offerta Tecnica e all'Offerta Economica. Detti punteggi verranno arrotondati alle prime tre cifre decimali.

La somma dei punteggi assegnati all'offerta tecnica e all'offerta economica porterà al punteggio finale ottenuto da ciascun concorrente, che determinerà la graduatoria di gara, ferma restando la facoltà della Stazione Unica Appaltante di procedere all'aggiudicazione anche nel caso di presentazione di un'unica offerta, purché ritenuta valida e congrua.

Nel caso di più offerte che abbiano conseguito il medesimo punteggio totale, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nell'offerta tecnica; in caso di ulteriore parità di punteggio si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

Attualmente si prevede la preparazione e somministrazione di circa 30.000 pasti/anno scolastico.

Il suddetto numero di pasti ha valore indicativo e il Comune di Livorno Ferraris si riserva la facoltà di aumentare o diminuire l'entità del contratto senza che questo dia luogo ad alcuna revisione dei patti contrattuali.

L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative riguardanti la riforma dei cicli scolastici.

rientrano tra le competenze della S.U.A. la redazione degli atti di gara, lo svolgimento della procedura di gara in tutte le sue fasi sino all'aggiudicazione;

Visti:

l'art. 192 del D. Lgs. n. 267/2000, il quale stabilisce che la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento di spesa indicante il fine, l'oggetto, la forma e le clausole ritenute essenziali, le modalità di scelta del contraente in conformità alle vigenti norme in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base;

il provvedimento del Sindaco n. 7 in data 14/07/2021 con il quale la sottoscritta è stata nominata responsabile del servizio scolastico;

la sopra citata delibera della Giunta Comunale n. 65 del 05.07.2022 con cui la sottoscritta è stata nominata Responsabile Unico del Procedimento (RUP) per la suddetta gara;

Ritenuto che sussistano i requisiti e le condizioni per procedere all'affidamento del Servizio di refezione scolastica mediante gara ad evidenza pubblica.

D E T E R M I N A

Di trasmettere la presente determinazione alla Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) presso la Provincia di Vercelli, unitamente agli atti necessari (capitolato tecnico, relazione tecnica e quadro economico della spesa, DUVRI e menù approvato dalla competente ASL), al fine di provvedere all'appalto relativo al servizio refezione per la mensa scolastica delle scuole dell'infanzia e primaria di Livorno Ferraris alle condizioni e per le motivazioni in premessa indicate e comunque nel rispetto della piena autonomia della S.U.A. in merito al presente procedimento;

Di dare atto che il Responsabile del procedimento, per le attività di competenza del Comune, ai sensi della delibera della Giunta Comunale n. 65/2022 è individuato nella sottoscritta Responsabile del Servizio Scolastico;

Di dare atto che con successivi provvedimenti si prenderà atto della conclusione della procedura di affidamento curata dalla S.U.A. e si provvederà alla stipulazione del contratto ai sensi delle disposizioni legislative e dei regolamenti comunali vigenti;

Di dare atto che la presente determinazione non comporta impegno di spesa e che gli stessi saranno invece assunti con successivi separati atti.

Di dare atto che il presente provvedimento sarà pubblicato all'albo pretorio on line del Comune per 15 giorni consecutivi.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

VARALDA Paola

Firmato Digitalmente