	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO CIG 99505605E0	
		Pagina 1 di 7

PROGETTO DI GARA

1. RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

A decorrere dal mese di settembre 2023, il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Fabriano sarà gestito da un'impresa aggiudicataria, individuata mediante gara europea a procedura aperta bandita dalla Società Jesiservizi S.r.l., Società soggetta alla direzione e al coordinamento del Comune di Jesi quale Socio di maggioranza.

Il servizio di preparazione pasti per le scuole primarie, le scuole dell'infanzia ed una scuola secondaria di 1 grado del Comune di Fabriano, verrà svolto presso due o più degli attuali centri di cottura presenti nel territorio comunale. Competerà all'Operatore economico offerente, elaborare un proprio progetto, indicando quali centri cottura intende utilizzare e l'ottimale allocazione delle attrezzature necessarie alla preparazione dei pasti.

La concentrazione di più servizi in un unico appalto permette di conseguire economie di scala sia attraverso l'ottimizzazione del personale impiegato nei diversi servizi che attraverso un risparmio nell'acquisto e nella gestione delle derrate alimentari, oltre a permettere che la totalità dei pasti sia preparata con le medesime derrate e secondo un medesimo processo, garantendo che i cibi somministrati abbiano le medesime caratteristiche organolettiche, nutritive e qualitative.


Il presente appalto prevede una gestione unitaria delle diverse ristorazioni; si intende dunque affidare al mercato l'organizzazione e la gestione del servizio ed economizzare i costi a carico dei bilanci di Jesiservizi S.r.l. e dell'Amministrazione Comunale.

Allo stesso tempo si intende pure perseguire l'obiettivo di fornire un servizio ai suddetti fruitori che sia coerente con le vigenti norme. Il contenuto dell'appalto è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente e, in conformità all'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., è destinato a contribuire alla promozione dello sviluppo sostenibile ed al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement, di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica Amministrazione", ai Criteri Minimi Ambientali, di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ed alle Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica del Ministero della Salute, approvate in Conferenza Unificata il 7 ottobre 2021.

La Jesiservizi S.r.l. promuove, in particolare, la sicurezza alimentare e la tracciabilità di filiera agro-alimentare, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, equosolidali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP). I prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), non saranno utilizzati. A salvaguardia dell'ambiente è obbligatoria la raccolta differenziata dei rifiuti.

L'oggetto del contratto da affidare sarà il servizio di ristorazione scolastica di cui beneficeranno i bambini, gli insegnanti, il personale ausiliario e/o autorizzato delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e di una scuola secondaria di primo grado del Comune di Fabriano;

I criteri ed i parametri individuati, che riguardano l'intero ciclo dalla fornitura delle materie prime alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, sono finalizzati a garantire il miglioramento della sicurezza e della qualità del prodotto fornito.

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO CIG 99505605E0	Pagina 2 di 7

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e sono, di norma, accolte le esigenze degli iscritti al servizio che, per motivi di salute, di religione e per scelte etiche/personali, chiedono di poter seguire diete particolari.

Il servizio di ristorazione scolastica ha acquisito una valenza di natura didattica oltreché educativa, dovendo necessariamente contribuire a favorire corretti comportamenti alimentari.

L'obiettivo del servizio di Ristorazione Scolastica è di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando dunque l'accesso e la frequenza dei bambini e dei giovani al sistema scolastico – formativo, indipendentemente dalle condizioni economiche sociali e psicofisiche.

L'appalto non si presta ad essere suddiviso:

- in lotti funzionali, in quanto l'attività di preparazione pasti è notevolmente prevalente rispetto alle altre attività costituenti il servizio, come il trasporto dei pasti, il porzionamento e lo scodellamento delle pietanze, la manutenzione e la pulizia delle cucine e delle attrezzature, che risultano essere marginali rispetto alla preparazione pasti;
- in lotti territoriali e/o quantitativi, in quanto un eventuale frazionamento dell'appalto comporterebbe un considerevole aumento dei costi, dal momento che verrebbero a mancare economie di scala nell'acquisto delle derrate e nell'impiego del personale, voci che incidono nel costo pasto in modo rilevante.

Quindi, vista la necessità di avere un'unica ditta esecutrice, al fine di ottenere una gestione ottimale della commessa pubblica, l'appalto non viene suddiviso in lotti.

Considerato l'importo stimato del contratto, la procedura prescelta per l'affidamento del servizio, è la procedura aperta.

2. DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà la durata di anni due con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2025 o dalla data di effettivo avvio del servizio, come risultante da verbale di consegna redatto in contraddittorio fra le parti e potrà essere rinnovato mediante atto espresso della Jesiservizi S.r.l. per un ulteriore anno agli stessi prezzi, patti e condizioni.


La Jesiservizi S.r.l. si riserva di disporre l'avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza laddove si dovesse rendere necessario al fine di garantire la regolare esecuzione del servizio pubblico oggetto della presente gara in tempo utile per l'avvio del nuovo anno scolastico e, ad ogni modo, non oltre la data del 01/09/2023.

La Jesiservizi S.r.l. si riserva altresì la possibilità di affidare eventuali servizi analoghi nonché l'eventuale quinto d'obbligo, così come di procedere eventualmente con la prorogare del contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di individuazione di un nuovo contraente e comunque per un massimo di quattro mesi.

Il servizio dovrà essere eseguito secondo quanto disposto dal Capitolato Speciale e dallo Schema di Contratto, entrambi allegati al presente progetto a farne parte integrante e sostanziale.

2. INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI LA SICUREZZA

Per quanto attiene ai costi della sicurezza, essi si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza a imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi che operino all'interno dei luoghi di lavoro del committente. IL D.U.V.R.I. redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. (Allegato B.4) è da considerarsi come valutazione preventiva

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO CIG 99505605E0	
		Pagina 3 di 7

dei rischi specifici e di interferenza connessi al servizio di refezione scolastica e costituisce parte integrante del Capitolato speciale.

3. CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

Gli importi a base d'asta sono stati calcolati considerando il valore analitico dei costi unitari delle diverse tipologie di preparazioni alimentari che l'impresa appaltante dovrà fornire. Il costo del lavoro è stato calcolato utilizzando il valore orario delle tabelle del Ministero del Lavoro "Comparto pubblici esercizi ristorazione collettiva – Nazionale" applicato alle ore, distinte per qualifica del personale attualmente impiegato.

Costo pasto

VOCI DI COSTO UNITARIO	€
DERRATE ALIMENTARI	€ 2,200
MATERIALE A PERDERE	€ 0,080
MANUTENZIONE	€ 0,070
COSTI DELLA SICUREZZA	€ 0,058
COSTI PER AUTOCONTROLLO E FORMAZIONE PERSONALE	€ 0,030
SPESE GENERALI	€ 0,030
COSTO PERSONALE CUCINA	€ 1,690
COSTO PERSONALE IN DISTRIBUZIONE	€ 1,470
COSTO TRASPORTO	€ 0,150
COSTI COORDINAMENTO: DIRETTORE - ISPETTORE	€ 0,100
TOTALE COSTI	€ 5,878
UTILE AZIENDALE	€ 0,222
COSTO A BASE D'ASTA	€ 6,100

I valori unitari sono stati quindi moltiplicati per i quantitativi presunti per anno scolastico indicato nell'All. B.1 "Dimensione e distribuzione dell'utenza", determinando il valore contrattuale come riportato di seguito:

Valore contrattuale annuale: n. 149.495 pasti presunti bambini+ n 13.420 pasti presunti adulti
x €6,10 = € 993.781,5 oltre IVA al netto degli oneri della sicurezza.


Valore contrattuale biennale: € 993.781,5 x2= € 1.987.563,00, oltre IVA, al netto degli oneri della sicurezza.

4. ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI

Per la determinazione degli oneri complessivi relativi all'acquisizione dei servizi si rimanda al Quadro Economico, Allegato A.1.

5. CRITERI PREMIALI

Per l'affidamento dell'appalto del servizio di cui trattasi, sarà espletata una procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 comma 2 lett. a) del D.Lgs. n. 36/2023

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO CIG 99505605E0	
		Pagina 4 di 7


Pertanto l'aggiudicazione sarà fatta al concorrente che avrà riportato il punteggio complessivo più alto sulla base dei sotto indicati criteri di valutazione:

Offerta tecnica: max 90 punti su 100


Offerta economica max 10 punti su 100

Ai fini della valutazione della qualità dell'offerta tecnica, gli elementi che verranno presi in considerazione, saranno i seguenti:

ELEMENTO A		ALIMENTI					
N°	SUB-ELEMENTO	PUNTI MAX		CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	Derrate locali proposte: per derrate locali si intendono quelle prodotte entro la distanza massima di 150 Km dal Municipio di Fabriano Per il pesce fresco la distanza massima è elevata a 200 km e come luogo di produzione del pesce fresco va considerata la marineria di sbarco. Dovrà essere specificata l'ubicazione dei produttori e della marineria di sbarco per il pesce.	12	1.1	Numero delle derrate alimentari locali proposte fra quelle comprese nell'apposito elenco presente nell'allegato B.2, pagg. 7,8 e 9. Per ogni derrata è indicato l'indice ponderale, calcolato in base alla frequenza nel menu e al valore economico della stessa.		12	
2	Certificazione biologica del servizio	12	2.1	Il punteggio sarà assegnato all'impresa che dichiara di voler introdurre un numero di derrate biologiche maggiore rispetto a quelle previste dal CSA e tale da poter permettere alla Stazione Appaltante di ottenere la certificazione biologica base del servizio, ai sensi del Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771 – "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" e s.m.i. L'Operatore Economico (OE) dovrà indicare le derrate biologiche che intende introdurre a tale scopo e la loro incidenza nel menu.			12
Totale A		24			-	12	12


	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO CIG 99505605E0	Pagina 5 di 7

ELEMENTO B		ORGANIZZAZIONE E MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO					
N°	SUB-ELEMENTO	PUNTI MAX		CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
3	Progetto per miglior organizzazione del servizio Verranno valutate l'efficacia e la sostenibilità delle strategie e delle misure adottate dall'IA nell'organizzazione del servizio, con particolare riferimento all'utilizzo dei centri cottura, all'allestimento di aree riservate alla preparazione di diete speciali e al piano di trasporto	32	3.1	Efficacia e sostenibilità dell'organizzazione del servizio. L'OE dovrà presentare un progetto in cui saranno indicati i centri cottura in cui svolgerà il servizio (dovranno essere compresi fra quelli indicati nell' art. 1 del CSA e non inferiori a 2). Potranno essere ridistribuite le attrezzature presenti attualmente nei centri cottura. Nel piano dovrà essere riportata la distribuzione del personale, con relative mansioni. L'OE dovrà tener conto per la redazione di questa fase del progetto di quanto previsto dall'art. 16 - "Personale" del CSA. La miglior organizzazione non sarà necessariamente quella che prevede l'impiego di maggior personale e/o di un numero più alto di cucine, ma sarà valutato il progetto, tenendo in considerazione l'efficacia e la sostenibilità del servizio.	9		
			3.2	Validità dell'allestimento di un'area destinata alle diete speciali nei centri cottura utilizzati. L'OE dovrà indicare, nel progetto, un'area destinata alle diete speciali, individuata in ogni centro cottura utilizzato, e dovrà descrivere l'attrezzatura per la preparazione delle diete che utilizzerà nelle cucine.	14		
			3.3	Efficacia del piano trasporti. Dovrà essere elaborato un piano per il servizio di trasporto pasti, così come disciplinato dal CSA.	3		
			3.4	Efficacia del piano di formazione del personale con particolare riferimento alle problematiche legate alla sicurezza alimentare ed alla sicurezza sanitaria ed alla gestione delle diete speciali.	2		

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO CIG 99505605E0	Pagina 6 di 7		

			3.5	Validità ed efficacia del ricettario redatto dall'Impresa, sulla base del menu di cui all'All.B.5 al CSA, come previsto dall'art. 9 del CSA	4		
4	Miglioramento della sicurezza alimentare del pasto attraverso l'effettuazione di indagini analitiche da effettuare presso laboratori accreditati Accredia. Tutte le analisi dovranno risultare accreditate. In sede di partecipazione l'IA dovrà presentare un piano di campionamento specificando l'accreditamento per ogni singola prova. Nel caso le analisi vengano effettuate in un laboratorio pubblico o a partecipazione pubblica non sarà necessario l'accreditamento delle singole prove. Il laboratorio per l'esecuzione delle prove microbiologiche dovrà essere situato ad una distanza massima di 1h di percorrenza dai punti di cottura previsti dalla presente gara	10	4.1	Numero di analisi chimico –fisiche previste		3	
			4.2	Tipologia delle analisi chimico – fisiche previste	2		
			4.3	Numero di analisi microbiologiche previste		3	
			4.4	Tipologia delle analisi microbiologiche previste	2		
5	Strategia per la valutazione del gradimento delle preparazioni e l'adozione di eventuali azioni correttive	4	5.1	Validità della strategia	4		
Totale B		46			40	6	--

ELEMENTO C		COMUNICAZIONE E PROMOZIONE SOCIALE					
N°	SUB-ELEMENTI	PUNTI MAX		CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
6	Piano di educazione alimentare per gli utenti e di comunicazione destinato alle famiglie	10	6.1	Validità delle misure di educazione alimentare proposte. L'educazione alimentare dovrà essere finalizzata a contrastare l'alimentazione selettiva aiutando i bambini a mangiare anche gli alimenti per loro, spesso, difficili come legumi, verdure e pesce. Sarà valutata l'ampiezza del progetto ed il numero delle scuole interessate.	5		
			6.2	Validità del piano di informazione in ragione degli strumenti utilizzati, della chiarezza, originalità, completezza e ampiezza del bacino coinvolto. Il piano di informazione dovrà essere basato sulle seguenti tematiche: - qualità, caratteristiche e provenienza territoriale delle derrate utilizzate; -Alimentazione e problematiche sanitarie;	5		

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI FABRIANO CIG 99505605E0	Pagina 7 di 7

				- Alimentazione e tradizione; - Alimentazione a casa.			
7	Progetto di un menu a tema , di cui all'art. 10 del capitolato, dedicato alla ristorazione scolastica che l'impresa dovrà eseguire tutti i primi giovedì del mese per l'intera durata dell'appalto (luglio e agosto esclusi)	4	7.1	Validità e completezza del progetto.	4		
8	Progetto per il recupero di derrate e pietanze conservate integre non consumate e degli scarti mensa	6	8.1	Valutazione delle azioni riguardanti il recupero presso Enti Caritatevoli.	4		
			8.2	Valutazione delle azioni riguardanti il recupero presso Canili e gattili.	2		
	Totale C	20			20	--	--
	TOTALE A+B+C	90			60	18	12