	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER I COMUNI DI JESI, MONSANO E UNIONE DEI COMUNI DI BELVEDERE OSTRENSE, SAN MARCELLO E MORRO D’ALBA CIG 9170834B9E	Pagina 1 di 6

PROGETTO AI SENSI DELL'ART. 23, COMMA 15, DEL D.LGS. 50/2016 e s.m.i.

1. RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

A decorrere dal mese di settembre 2022, il servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Jesi, Monsano e dell’Unione dei Comuni di Belvedere Ostrense, Morro d’Alba e San Marcello sarà gestito da un’impresa aggiudicataria che verrà individuata mediante una 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 i centri per l’infanzia privati convenzionati del Comune di Jesi, verrà svolto presso il centro di cottura primario della Jesiservizi S.r.l. sito nel Comune di Jesi e nel centro di cottura secondario che si trova presso l’asilo nido comunale Oscar Romero limitatamente alle esigenze della medesima struttura. Per quanto riguarda invece la preparazione dei pasti per le scuole primarie, le scuole dell’infanzia e gli asili nido dei Comuni di Monsano, San Marcello e Belvedere Ostrense la preparazione dei pasti verrà effettuata in tre centri di cottura secondari situati nei rispettivi territori comunali.

L’appalto, al fine di ottimizzare la gestione del servizio, prevede la possibilità di far confluire, nel corso del contratto, l’intera produzione dei pasti nel centro di cottura primario della Jesiservizi S.r.l. sito nel territorio di Jesi.

La concentrazione di più servizi in un unico appalto permette di conseguire economie di scala sia attraverso un’ottimizzazione del personale impiegato nei diversi servizi che attraverso un risparmio nell’acquisto e nella gestione delle derrate alimentari.


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.

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. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 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 educatori, il personale ausiliario e/o autorizzato di asili nido comunali e privati convenzionati dei Comuni di Jesi e San Marcello;

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER I COMUNI DI JESI, MONSANO E UNIONE DEI COMUNI DI BELVEDERE OSTRENSE, SAN MARCELLO E MORRO D'ALBA CIG 9170834B9E	
		Pagina 2 di 6

- i bambini, gli insegnanti, il personale ausiliario e/o autorizzato delle scuole dell'infanzia dei Comuni di Jesi, Monsano, Belvedere Ostrense e San Marcello;
- I bambini, gli insegnanti e il personale ausiliario e/o autorizzato delle scuole primarie dei comuni di Jesi, Monsano e dell'Unione dei Comuni di Belvedere Ostrense, San Marcello e Morro d'Alba.

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.

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, ai sensi del combinato disposto degli artt. 140, 142, 60 del D.Lgs. 50/2016, è la procedura aperta.


2. DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà la durata di anni due con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2024 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 ulteriori due anni 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, una volta divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva.

La Jesiservizi S.r.l. si riserva la possibilità di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di individuazione di un nuovo contraente e comunque per un massimo di sei mesi.

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

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER I COMUNI DI JESI, MONSANO E UNIONE DEI COMUNI DI BELVEDERE OSTRENSE, SAN MARCELLO E MORRO D'ALBA CIG 9170834B9E	
		Pagina 3 di 6

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

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	€
DERRATE ALIMENTARI	€ 2,100
MATERIALE A PERDERE	€ 0,080
MANUTENZIONE E AMMORTAMENTO	€ 0,100
COSTI DELLA SICUREZZA	€ 0,058
COSTI PER AUTOCONTROLLO E FORMAZIONE PERSONALE	€ 0,030
SPESE GENERALI	€ 0,030
COSTO PERSONALE CUCINA	€ 0,937
COSTO PERSONALE IN DISTRIBUZIONE	€ 1,600
COSTO TRASPORTO	€ 0,150
COSTI COORDINAMENTO: DIRETTORE - ISPETTORE	€ 0,100
TOTALE COSTI	€ 5,184
UTILE AZIENDALE	€ 0,216
COSTO A BASE D'ASTA	€ 5,400

Costo Spuntino

VOCI	€
DERRATE ALIMENTARI	€ 0,182
MATERIALE A PERDERE	€ 0,001
MANUTENZIONE E AMMORTAMENTO	€ 0,001
COSTI DELLA SICUREZZA	€ 0,003
COSTI PER AUTOCONTROLLO E FORMAZIONE PERSONALE	€ 0,001
SPESE GENERALI E TRASPORTO	€ 0,003
COSTI PERSONALE	€ 0,096
COSTI COORDINAMENTO: DIRETTORE - ISPETTORE	€ 0,001
TOTALE COSTI	€ 0,288
UTILE AZIENDALE	€ 0,012
COSTO A BASE D'ASTA	€ 0,300

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER I COMUNI DI JESI, MONSANO E UNIONE DEI COMUNI DI BELVEDERE OSTRENSE, SAN MARCELLO E MORRO D'ALBA CIG 9170834B9E	
	Pagina 4 di 6	

I valori unitari sono stati quindi moltiplicati per i quantitativi presunti per calcolare il valore contrattuale come riportato nella seguente tabella:

Valore del Contratto su Volumi Stimati per 2 Anni Scolastici	CENTRO COTTURA		Prezzo Unitari o	Quantità Stimata Spuntini	Importo 1 (Spuntini)	Prezzo Unitari o	Quantità Stimata Pasti Bambini	Quantità Stimata Pasti Adulti	Totale Pasti Stimata	Importo 2 (Pasti)	IMPORTO TOTALE
	J1	JESI CENTRO COTTURA PRIMARIO	0,30	550.300	165.090,00	5,40	528.840	35.090	563.930	3.045.222,00	3.210.312,00
	J2	JESI - CENTRO COTTURA SECONDARIO OSCAR ROMERO	0,30	6.450	1.935,00	5,40	21.500	3.010	24.510	132.354,00	134.289,00
	Mo	MONSANO - CENTRO COTTURA SECONDARIO	0,30	24.320	7.296,00	5,40	56.450	3.970	60.420	326.268,00	333.564,00
	Bo	BELVEDERE OSTRENSE - CENTRO COTTURA SECONDARIO	0,30	13.300	3.990,00	5,40	50.950	4.190	55.140	297.756,00	301.746,00
	SM	SAN MARCELLO - CENTRO COTTURA SECONDARIO	0,30	33.800	10.140,00	5,40	33.800	1.520	35.320	190.728,00	200.868,00
				628.170	188.451,00		691.540	47.780	739.320	3.992.328,00	4.180.779,00

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, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 59 e 60 del D.Lgs, 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i., pertanto l'aggiudicazione sarà fatta al concorrente che avrà riportato il punteggio complessivo più alto sulla base dei sotto indicati criteri di valutazione:

elemento A) offerta economica max 10 punti su 100


elemento B) offerta tecnica max 90 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				
	SUB-ELEMENTO	PUNTI MAX	N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX
1	Derrate locali proposte: per derrate locali si intendono quelle prodotte entro la distanza massima di 150 Km dal Municipio di Jesi. Dovrà essere specificata l'ubicazione dei produttori.	12	1.1	Numero delle derrate alimentari locali proposte fra quelle comprese nell'apposito elenco presente nell'allegato B.2, pagg. 9 e 10. Per ogni derrata è indicato l'indice ponderale calcolato in base alla frequenza nel menù e al valore economico della stessa.		12
	Totale	12				

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER I COMUNI DI JESI, MONSANO E UNIONE DEI COMUNI DI BELVEDERE OSTRENSE, SAN MARCELLO E MORRO D'ALBA CIG 9170834B9E	
		Pagina 5 di 6

	ELEMENTO B	ORGANIZZAZIONE E MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO				
	SUB-ELEMENTO	PUNTI MAX	N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX
2	Progetto per la gestione delle emergenze. Verranno valutate le strategie e le misure adottate dall'IA per la gestione di eventuali emergenze dovute ad eventi non prevedibili (calamità naturali, eventi atmosferici di particolare intensità, scioperi ecc.) ed in particolare la modalità e tempistica di intervento per guasti o emergenze e le soluzioni per indisponibilità imprevista del centro cottura	12	2.1	Validità delle strategie adottate per la gestione di emergenze di breve durata	6	
			2.2	Validità delle strategie adottate per la gestione di emergenze che comportino l'indisponibilità del centro cottura per più giorni	6	
3	Progetto organizzativo per il trasporto dei pasti	5	3.1	Elaborazione di un progetto per il servizio di trasporto pasti così come disciplinato dal capitolato di gara	5	
4	Incremento della sicurezza alimentare del pasto attraverso l'effettuazione di indagini analitiche da effettuare presso il laboratorio dell'ASSAM di Jesi o in un altro laboratorio pubblico regionale	14	4.1	Numero di analisi chimico –fisiche previste per anno scolastico		4
			4.2	Tipologia delle analisi chimico –fisiche previste	3	
			4.3	Numero di analisi microbiologiche previste per anno scolastico		4
			4.4	Tipologia delle analisi microbiologiche previste	3	
5	Sostituzione degli arredi (tavoli e sedie) nei refettori	11	5.1	Numero di refettori interessati La valutazione avverrà sull'intero progetto (arredi)		7
			5.2	Caratteristiche tecniche, funzionali e di sostenibilità ambientale degli arredi proposti	4	
6	Strategie da adottare per la differenziazione delle grammature, in base alla "Guida alla costruzione dei menù di ristorazione scolastica" ASUR AV2, in due gruppi di utenti, uno costituito dai bambini della prima, seconda e terza della scuola primaria, l'altro da i restanti utenti	8	6.1	Validità delle strategie proposte	8	
7	Strategia per la valutazione del gradimento delle preparazioni e l'adozione di eventuali azioni correttive	4	7.1	Validità della strategia	4	
	Totale	54				

	GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER I COMUNI DI JESI, MONSANO E UNIONE DEI COMUNI DI BELVEDERE OSTRENSE, SAN MARCELLO E MORRO D'ALBA CIG 9170834B9E	
		Pagina 6 di 6

	ELEMENTO C	COMUNICAZIONE E PROMOZIONE SOCIALE				
	SUB-ELEMENTO	PUNTI MAX	N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX
8	Piano di informazione destinato agli utenti e alle loro famiglie che dovrà essere basato tenendo in considerazione la tipologia dell'utenza sulle seguenti tematiche: - Informazione sulle qualità caratteristiche e provenienza territoriale delle derrate utilizzate - Alimentazione e problematiche sanitarie - Alimentazione e tradizione - Alimentazione a casa	8	8.1	Validità del piano di informazione in ragione degli strumenti utilizzati, della chiarezza, originalità, completezza e ampiezza del bacino coinvolto	4	
			8.2	Differenziazione e organicità del piano di informazione in relazione alle diverse utenze	4	
9	Progetto di un menu a tema, di cui all'art. 8 del capitolato, dedicato alla ristorazione scolastica che l'impresa dovrà eseguire tutti i primi giovedì del mese per la durata dell'appalto in base al calendario scolastico (luglio e agosto esclusi)	4	9.1	Validità e completezza del progetto	4	
10	Progetto per il recupero di derrate e pietanze conservate integre non consumate e degli scarti mensa	12	10.1	Valutazione delle azioni riguardanti il recupero presso Enti Caritatevoli	3	
			10.2	Valutazione delle azioni riguardanti il recupero presso Canili e gattili	2	
			10.3	Valutazione di un progetto di economia circolare per il recupero dei residui mensa	7	
	Totale	24				--