



COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswil (CH)

APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DOMENICALE DELL'ISTITUZIONE C.R.A. C. SPIGHI DEL COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

ELABORATI

1. PROGETTO/RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA
2. ALL_ 1 INDICAZIONI TECNICHE PER ATTIVITÀ DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2;
3. ALL. 2 INDICAZIONI TECNICHE PER LE ATTIVITA' DI PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2;
4. ALL. 3 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE
5. ALL. 4 Criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara



COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswil (CH)

Premesse.

Il servizio di refezione scolastica e di fornitura dei pasti domenicali presso la CRA C. Spighi organismo strumentale del Comune di Bagno di Romagna ex art 114 Tuel, svolto dal Comune nell'ambito delle funzioni amministrative delegate riferite alla cosiddetta "assistenza scolastica", e dalla normativa in materia di accreditamento delle strutture socio assistenziali di tipo Casa Residenza Anziani, è un servizio considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. E' inoltre considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni.

L'area amministrativa Affari Generali – Ufficio Servizi Scolastici, cura l'affidamento e l'organizzazione complessiva del servizio relativamente alle scuole demandando viceversa allo staff amministrativo dell'Istituzione Comunale CRA Spighi, la fase esecutiva del servizio domenicale.

L'obiettivo del servizio di refezione 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 e sociali.

L'obiettivo del servizio di refezione domenicale presso la CRA Spighi è quello di consentire al personale un'equilibrata gestione nella turnazione settimanale assicurando il riposo nel 7 giorno di lavoro.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e accoglie le esigenze degli iscritti al servizio che, per motivi di salute o per motivi religiosi, chiedono di poter seguire diete particolari.

Il Comune è dotato di n. 3 unità di personale specializzato in possesso dei prescritti requisiti di legge (2 presso la CRA Spighi n. 1 presso l'Asilo Comunale), ma non possiede un'adeguata organizzazione di mezzi e strumenti per gestire in proprio l'intero servizio a favore della scuola, primaria e delle domeniche in CRA, per cui deve procedere alla sua esternalizzazione. Attraverso l'appalto pubblico il Comune ritiene si possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso in capo all'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

Il contratto attualmente in essere giungerà a scadenza il 31 agosto 2021 e pertanto vi è la necessità di indire una gara d'appalto per individuare il soggetto che gestirà il servizio dal 01/09/2021 presso la CRA e dal prossimo anno scolastico 2021/2022 per la scuola primaria. Per la gestione del relativo appalto viene redatta la presente progettazione, ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15 del Codice dei contratti pubblici approvato con D.Lgs. n. 50/2016 e smi.

Il servizio di refezione in progetto ha come utenti gli alunni e gli insegnanti della scuola primaria del Comune di Bagno di Romagna. Al momento non si prevede la riattivazione del servizio nei plessi della scuola primaria di secondo grado, a ciò si aggiungono gli ospiti della CRA limitatamente al pranzo e cena della Domenica. Il servizio rivolto alla scuola di norma si effettua secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità scolastiche e con le modalità esaustivamente esplicitate nel successivo elaborato progettuale e al - Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

Limitatamente alla scuola l'appalto ha per oggetto la gestione giornaliera completa del servizio di refezione scolastica in tutte le sue fasi: approvvigionamento dei prodotti alimentari, conservazione degli stessi, preparazione, trasporto in appositi ed idonei contenitori e distribuzione degli stessi alle mense, riassetto e sanificazione dei terminali di consumo del pasto.

La durata prevista dell'appalto è di 6 anni più eventuale proroga di 3 per un totale di 9 anni, necessari a coprire gli anni scolastici considerati.



COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswil (CH)

Descrizione del servizio

Il servizio di norma prevede:

- a) l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- b) la preparazione dei pasti reso mediante la produzione dei pasti presso una cucina da ubicarsi nel centro abitato di San Piero in Bagno o in prossimità di tale centro abitato a una distanza tale (comunque non oltre 15 KM dal centro abitato di San Piero in Bagno e comunque raggiungibile entro 15 min) da non compromettere le proprietà organolettiche delle vivande. Il servizio di ristorazione collettiva come definito dall'art. 2 del D.M. 10/03/2020 è quello riferito ai refettori scolastici. Per la CRA "Camilla Spighi" di San Piero in Bagno è esclusa la somministrazione che avviene con personale interno.
- c) l'allestimento dei tavoli dei refettori scolastici, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- d) lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori;
- e) la fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico- sanitarie;
- f) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

Per la preparazione ed il confezionamento dei pasti è previsto l'utilizzo di derrate alimentari che rientrano in una delle seguenti categorie di prodotti: prodotti da agricoltura biologica, prodotti DOP, prodotti IGP, prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni, prodotti del commercio equo e solidale, prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale, e secondo le caratteristiche merceologiche definite negli allegati al Capitolato descrittivo e prestazionale.

I pasti sono preparati come da menù, con le relative grammature, come da allegati al capitolato speciale descrittivo e prestazionale, recepiscono le linee di indirizzo della Regione E.R. per la ristorazione scolastica e della ristorazione dell'anziano in strutture residenziali.

E' garantita la possibilità di preparare diete "speciali", che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti ed è previsto, oltre al menù del giorno, un menù predisposto per eventuali emergenze e/o singole richieste per utenti indisposti. E' inoltre prevista la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico-religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani, vegani, ecc.).

Come previsto dagli art. 34 e 144 del D.Lgs 50/2016, si recepiscono e perseguono i principi della sostenibilità ambientale definiti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e s.m.i., e le disposizioni di cui al D.M. 13/03/2020 "criteri ambientali minimi per i servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" oltre alle Linee Guida per la ristorazione della popolazione anziana nelle CRA emanate dalla Regione E.R.. In particolare l'Amministrazione comunale obbliga l'Impresa appaltatrice all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, relativamente a: produzione degli alimenti e delle bevande; requisiti dei prodotti in carta-tessuto; trasporti; consumi energetici; pulizie dei locali; requisiti degli imballaggi; gestione dei rifiuti; informazione agli utenti.

L'operatore economico nell'esercizio dell'attività deve inoltre attenersi alle INDICAZIONI TECNICHE PER ATTIVITÀ DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2 ed alle INDICAZIONI TECNICHE PER LE ATTIVITÀ DI PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2 vigenti emanate dalla Regione E.R. All_1 e All_2.

Disposizioni in materia di salute e sicurezza sul lavoro

In applicazione del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., l'Appaltatore (ivi compresi eventuali subappaltatori) redige il documento di valutazione dei rischi incidenti sulla propria attività lavorativa e provvede all'attuazione delle



COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswil (CH)

misure di prevenzione e protezione necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi specifici, anche in riferimento a tutti i locali interessati alle diverse fasi del servizio, come dettagliato nel capitolato speciale.

L'Appaltatore è inoltre tenuto, nei confronti dei propri dipendenti, all'informazione e alla formazione sui rischi specifici propri, nonché sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione individuate per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali.

Il datore di lavoro della sede presso cui è svolto l'appalto fornisce all'Appaltatore (ivi compresi eventuali subappaltatori) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Inoltre, ai sensi dell'art. 26 del d. lgs. 81/2008, che pone in capo al Datore di Lavoro committente l'obbligo di promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra tutti i soggetti coinvolti nell'esecuzione del contratto, elaborando un documento unico di valutazione dei rischi da interferenza, viene allegato ai documenti di gara (Allegato D "Schema DUVRI", al capitolato speciale di appalto) con particolare riferimento alla fase di distribuzione dei pasti che si svolge nei locali scolastici uno schema di D.U.V.R.I. standard recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto.

Tale schema di DUVRI successivamente all'aggiudicazione, dovrà essere integrato dal Datore di lavoro della sede presso cui è svolto l'appalto, con i rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto, sulla base delle modalità di esecuzione del contratto di carattere tecnico, logistico e organizzativo, individuando le misure atte ad eliminare o quantomeno ridurre tali rischi, le cui spese sono a carico dell'Appaltatore.

L'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'Appaltatore, integra gli atti contrattuali. In caso di modifiche di carattere tecnico, logistico e organizzativo che possano incidere sulle modalità di esecuzione del contratto, l'Appaltatore si obbliga ad aggiornare il D.U.V.R.I..

I costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni sono valutati per l'importo indicato nella tabella dei costi (esclusi oneri fiscali) non soggetto a ribasso, per tutta la durata del contratto, comprendono gli incontri di coordinamento tra le parti per la definizione delle misure di prevenzione e protezione da adottare e la somministrazione di informazione e eventuale formazione del personale.

Tipologia di procedura

Data la rilevanza del servizio in questione e soprattutto l'importanza della componente qualitativa, è necessario procedere tramite

- procedura di gara aperta, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni;
- basata sul criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 c. 2 e 3 lett. a) del medesimo D. Lgs. 50/2016 e successive modificazioni ed integrazioni.

Questa modalità, obbligatoriamente prescritta dal Codice degli appalti, appare la più adeguata per garantire la dovuta attenzione agli aspetti qualitativi e innovativi del servizio e per la valorizzazione delle professionalità presenti – basata sulla valutazione di un progetto gestionale e organizzativo che risponda a obiettivi di qualità del servizio.

In relazione alla natura del servizio, si configura pertanto la possibilità di Raggruppamento Temporaneo d'Impresa (RTI) orizzontale.



COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswil (CH)

INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI

Il requisito a) (cciaa) deve essere posseduto da: ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande;

I requisiti di cui ai precedenti b) (fatturato) e c) (servizi analoghi) devono essere posseduti cumulativamente in relazione alla quota di esecuzione all'interno del raggruppamento.

I Raggruppamenti Temporanei di Impresa (R.T.I.) sono previsti di solo tipo orizzontale.

a) La mandataria deve possedere almeno il 50% dei requisiti b) (fatturato) e c) (servizi analoghi) sopra indicate e svolgere la maggioranza dei servizi oggetto del capitolato. Le mandanti dovranno possedere almeno il 25% dei requisiti b) (fatturato) e almeno il 25% per ciascun anno indicato del requisito c) (servizi analoghi). Il requisito d) (qualità) ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande;

INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

Fermo restando il possesso di tutti i requisiti sopra indicati, in capo al consorzio, ciascuna ditta esecutrice deve possedere almeno il 25% del requisito per ciascun anno indicato c) (servizi analoghi)

IMPORTO DELLA GARA

Per la realizzazione del servizio in questione nel periodo sopra indicato sono stati stimati i seguenti **prezzi unitari a pasto**.

VOCE 1) REFEZIONE SCOLASTICA

- Euro **6,03** (oneri fiscali esclusi ed oneri della sicurezza da interferenza esclusi), calcolato considerando una previsione di **un numero di pasti all'anno** pari a n. 15.864, per una previsione indicativa di **pasti nei nove anni pari a n. 142.776** da ritenersi indicativo, ma non impegnativo;

VOCE 2) PASTI DOMENICALI CRA SPIGHI

- Euro **5,65** (oneri fiscali esclusi ed oneri della sicurezza da interferenza esclusi), calcolato considerando una previsione di **un numero di pasti all'anno** pari a n. 2.392, per una previsione indicativa di **pasti nei nove anni pari a n. 21.528** da ritenersi indicativo, ma non impegnativo;

Il valore dell'appalto è stato calcolato come da tabella che segue, in riferimento ai singoli fattori produttivi che compongono il costo del servizio (materie prime, manodopera, costi generali ecc. ecc.), per un importo pari a Euro 985.643,28 (esclusa l'IVA e comprensivi degli oneri di sicurezza derivanti da rischi interferenziali pari a Euro 3.070,80)

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo comprende **i costi della manodopera** che la stazione appaltante ha stimato per un importo pari a **Euro 466.578,72** valutati coerentemente a quanto richiesto in termini di applicazione dell'art 2112 cc e delle ulteriori garanzie a tutela della continuità occupazionale e del mantenimento delle condizioni contrattuali in essere.

La spesa prevista per il **fondo incentivi per funzioni tecniche** (art. 113 del d. lgs. n. 50/2016) ammonta ad **Euro 17.741,58**

I corrispettivi contrattuali saranno determinati **SULLA BASE DEL RIBASSO UNICO PERCENTUALE OFFERTO CHE SARA' APPLICATO AI 2 PREZZI COME SOPRA QUANTIFICATI DALLA STAZIONE APPALTANTE** - a proprio rischio dall'Impresa in base ai propri calcoli, alle proprie



COMUNE DI BAGNO DI ROMAGNA

MEDAGLIA D'ARGENTO AL VALORE CIVILE

Via Verdi, 4 - 47021 San Piero in Bagno (FC) Tel. 0543 900411 - Fax 0543 903032
PEC: bagnodiromagna@pec.unionevallesavio.it - protocollo@comune.bagnodiromagna.fc.it
www.comune.bagnodiromagna.fc.it



Gemellato con
Moutiers (FR)
Rapperswil (CH)

indagini, alle proprie stime, e sono, pertanto, fissi ed invariabili in aumento, indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità facendosi carico di ogni relativo rischio e/o alea.

Preventivo di spesa.

DESCRIZIONE	QUANTITA' ANNUA	STIMA SU 9 ANNI	PREZZO UNITARIO (iva esclusa)	TOTALE APPALTO INTERO PERIODO (iva esclusa)
Fornitura dei pasti domenicali presso la CRA Spighi	nr 2.392	21.528	€ 5.66	€ 121.848,48
Fornitura di pasti e servizi accessori presso le scuole statali del Comune.	nr 15.864	142.776	€ 6.05	€ 863.794,80

Quadro economico

A – Importo del servizio	Importi
A.1) Oneri per il servizio di refezione a favore della CRA Spighi per l'intera durata.	€ 121.848,48
A.2) Oneri per il servizio di refezione e accessori a favore della scuola primaria per l'intera durata.	€ 863.794,80
A.3) Oneri per la sicurezza per rischi di interferenza	€ 3.070,80
B - Somme a disposizione	
B.1) I.V.A. 4% su servizio di refezione	€ 34.551,79
B.2) I.V.A 10% su servizio CRA Spighi	€ 12.184,84
B.3) Spese di gara (Contributo A.V.C.P)	€ 375,00
B.4) Fondo Incentivi Funzioni Tecniche Art. 113 D.lgsvo 50/2016	€ 17.741,58
Totale somme a disposizione	€ 1.032.379,92
C - Totale complessivo A+ B	€ 1.050.496,50