

COMUNE di BASIANO



**UNIONE LOMBARDA DEI COMUNI DI
BASIANO E DI MASATE
Provincia di Milano**

COMUNE DI MASATE



Gara europea a procedura aperta per l'affidamento in appalto, del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale, destinato agli alunni delle scuole e altri utenti dell'Unione Lombarda dei comuni di Basiano e di Masate

**RELAZIONE ILLUSTRATIVA AI SENSI DELL'ARTICOLO 4BIS DELL'ALLEGATO 1.7 E
DELL'ARTICOLO 41 COMMA 12 D.LGS 36/2023**

Oggetto dell'affidamento	Servizio di ristorazione scolastica e sociale, a ridotto impatto ambientale, destinato agli utenti dell'unione dei Comuni Lombardi Basiano e Masate
Ente affidante	UNIONE LOMBARDA DEI COMUNI DI BASIANO E DI MASATE
L'ente affidante è ente di governo dell'ATO	No
Tipo di affidamento (appalto/concessione)	Contratto di servizio qualificabile come appalto
Modalità di affidamento	Affidamento tramite procedura aperta ad evidenza pubblica
Valore appalto	2.064.024 €.
Durata del contratto	5 anni con opzione di proroga per ulteriori 4 anni
Territorio interessato dal servizio affidato o da affidare	Comuni Masate e Basiano

Premessa

Il servizio ristorazione scolastica rientra fra i servizi pubblici locali a rilevanza economica, strumentale all'attività scolastica e tuttavia strettamente correlato al diritto all'istruzione (il D.lgs. n. 63/2017, all'art. 6, dispone, per i servizi di Mensa, che "... laddove il tempo scuola lo renda necessario, alle alunne e agli alunni delle Scuole pubbliche dell'Infanzia, primarie e secondarie di primo grado sono erogati, nelle modalità di cui all'art. 3, servizi di Mensa, attivabili a richiesta degli interessati ... nei limiti dell'organico disponibile e senza nuovi o maggiori oneri per gli Enti pubblici interessati". - è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, L'OEA sarà tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.). Gli aspetti del servizio sono definiti dagli obblighi indicati nel capitolato descrittivo prestazionale, integrati in sede di offerta tecnica da parte dell'OEA (Operatore Economico Aggiudicatario).

Circa il ruolo degli enti affidanti, si richiamano i seguenti articoli del d.lgs. 201/2022:

- *"Il presente decreto (...) individua le funzioni fondamentali di indirizzo, controllo e regolazione degli enti locali relative ai servizi di interesse economico generale di livello locale, al fine di assicurare l'omogeneità dello sviluppo e la coesione sociale e territoriale (art. 1 comma 4);*
- *"L'istituzione, la regolazione e la gestione dei servizi pubblici di interesse economico generale di livello locale rispondono a principi di concorrenza, sussidiarietà, anche orizzontale, efficienza nella gestione, efficacia nella soddisfazione dei bisogni dei cittadini" (art. 3 comma 2).*

La ristorazione collettiva ha un ruolo importante in ambito scolastico e assume un ruolo fondamentale nel favorire l'inclusione e l'adozione di scelte salutari, riducendo i rischi e le disuguaglianze si prefigge inoltre di raggiungere ottimale livello di qualità nutrizionale, che di qualità sensoriale, e di garantire i requisiti di food safety (sicurezza igienico- microbiologica) e di food --security (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente).

Ruolo di un servizio di ristorazione è anche quello di indirizzare i comportamenti alimentari degli utenti attraverso un'attenta progettazione dei menu, informare sulle scelte alimentari più idonee anche nel rispetto della stagionalità, di promuovere un corretto ed equilibrato completamento della giornata alimentare.

L'Unione Lombarda dei Comuni di Basiano e Masate nell'individuare gli obblighi di servizio pubblico:

- garantisce l'universalità con l'accesso indiscriminato al servizio, tenuto conto delle diverse condizioni economiche e sociali della popolazione; ciò, sia individuando una diversa gradazione del prezzo del pasto a carico delle famiglie sia attraverso compensazione economiche in favore dell'OEA, secondo la propria discrezionalità e comunque nei limiti delle disponibilità di bilancio;
- garantisce la non discriminazione economica, sociale e di scelte e necessità alimentari (pe motivi di salute, etico-religiosi o filosofici);
- favorisce le corrette abitudini alimentari, potenziando l'aspetto qualitativo del servizio attraverso:
 - a) conformità alle norme;
 - b) appropriatezza rispetto ai bisogni, in termini di caratteristiche nutrizionali food -security
 - c) Sicurezza alimentare food -safety di qualità sensoriale;
 - d) rispetto dei tempi e delle modalità del servizio, di comfort e di accessibilità;
 - e) congruo rapporto tra qualità e prezzo;
 - f) soddisfazione dell'utenza.
 - g) Riduzione degli sprechi
 - h) Utilizzo di prodotti a Km 0 e a filiera corta

Nell'elaborazione dei documenti di gara si è tenuto presente di coniugare la qualità sensoriale

attraverso la previsione nel menù di preparazioni gastronomiche, che assecondano i gusti dei bambini e tengano anche conto delle abitudini e tradizioni locali, della stagionalità delle derrate con rotazione dei menu su base mensile; sono previsti un menù autunno-inverno e un menù primavera-estate.

Nella definizione delle grammature delle diverse ricette si è tenuto conto che il pasto a scuola, rappresenta una parte importante della giornata alimentare dei bambini e dei ragazzi, e deve garantire circa il 35% del fabbisogno giornaliero degli apporti consigliati dai LARN-

Grammature delle preparazioni gastronomiche /alimenti

Le grammature sono state elaborate sulla base dei LARN in relazione alla tipologia d'utenza tenuto anche conto delle modificazioni chimico fisiche dovuti ai processi di trasformazione.

Per gli utenti delle scuole primarie sono state previste due fasce di età con grammature differenti, una fascia comprende i bambini delle classi prime seconde e terze e una seconda fascia che comprende i bambini della quarta e quinta classe. Questa scelta nasce dalla necessità di garantire ai bambini una quantità di cibo in relazione ai fabbisogni, un bambino di sei anni ha meno necessità di cibo di un bambino di dieci anni. In questo modo inoltre si riducono gli sprechi. Si tratta di un insieme di "condizioni" che l'operatore economico, ove considerasse unicamente il proprio interesse commerciale, non si assumerebbe o non si assumerebbe allo stesso modo senza compenso; esse sono individuate in sede di gara e nel contratto di servizio e sono necessarie per garantire l'accessibilità del servizio da parte di tutte le fasce potenziali di utenza.

Circa il ruolo degli enti affidanti, si richiamano i seguenti articoli del d.lgs. 201/2022:

- *"Il presente decreto (...) individua le funzioni fondamentali di indirizzo, controllo e regolazione degli enti locali relative ai servizi di interesse economico generale di livello locale, al fine di assicurare l'omogeneità dello sviluppo e la coesione sociale e territoriale (art. 1 comma 4);*
- *"L'istituzione, la regolazione e la gestione dei servizi pubblici di interesse economico generale di livello locale rispondono a principi di concorrenza, sussidiarietà, anche orizzontale, efficienza nella gestione, efficacia nella soddisfazione dei bisogni dei cittadini" (art. 3 comma 2).*

Con l'erogazione del servizio da parte di ditte specializzate è possibile assicurare una gestione efficace ed efficiente del servizio di ristorazione, valorizzando le capacità imprenditoriali, organizzative e finanziarie di investimento dei soggetti privati.

Rimane in ogni caso a carico dell'Unione Lombarda dei Comuni di Basiano e Masate un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

L'Unione Lombarda dei Comuni di Basiano e Masate, esercita sull'OEA i controlli come previsto da DM 49/2018 e dagli articoli 114 all.II14,115,116 del D.lgs. 36/223 mediante la figura del Direttore dell'esecuzione del contratto.

L'appalto in esame, oltre al corrispettivo per il prezzo del pasto o quota del prezzo del pasto come in precedenza illustrato, non prevede la necessità di ulteriori compensazioni.

MODALITÀ DI AFFIDAMENTO

Per il conseguimento degli obiettivi di interesse pubblico sopra evidenziati, per favorire una gestione funzionale ed efficiente del servizio e garantirne una migliore fruibilità agli utenti, si ritiene che sussistano specifiche ragioni per l'affidamento in appalto del servizio ad un soggetto terzo dotato

della capacità organizzativa e finanziaria sufficiente per acquisire in proprio la gestione del servizio pubblico.

Per l'individuazione di tale soggetto si ritiene opportuno ricorrere a procedure di affidamento idonee ad assicurare la parità tra gli operatori, l'economicità della gestione e la garanzia di una adeguata informazione alla collettività di riferimento.

Nel caso specifico la modalità di affidamento prescelta – come sopra descritto - è l'affidamento ad un operatore economico, mediante procedura di gara europea ad evidenza pubblica, secondo il disposto dell'art. 71 del D. Lgs. 36/2023.

In particolare, si farà ricorso ad una procedura aperta di rilevanza comunitaria, adottando quale criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 108, comma 2 del D. Lgs. 36/2023, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica terrà conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali:

- Organizzazione del servizio per le diverse categorie di utenti;
- Monte ore del personale impiegato nel servizio come esplicitato nel diagramma di Gannt dall'operatore economico in sede di gara;
- Miglioramento delle percentuali di prodotti biologici previsti dai CAM
- Utilizzo prodotti locali a filiera corta e chilometro zero;
- Rilevazione dell'indice di gradimento del servizio da parte degli utenti (Customer Satisfaction)
- Soluzione migliorative ed aggiuntive.

Categorie di utenti

Alunni frequentanti la scuola dell'Infanzia

Alunni frequentanti le scuole primarie;

Personale scolastico avente diritto;

Utenti SAD

Dimensione dell'utenza in condizioni ordinarie

Comune di Basiano

Categorie di utenti	N. indicativo pasti giornalieri alunni	N. indicativo pasti giornalieri adulti avente diritto	totale pasti giornalieri	n. giorni di servizio	totale pasti annuo	N. pasti durata contrattuale (5 anni)
Scola d'infanzia	110	8	118	190	22.420	112.100
Scuola primaria	116	6	122	170	20.740	103.700
TOTALE					43.160	215.800

Comune di Masate

Categorie di utenti	N. indicativo pasti giornalieri alunni e SAD	N. indicativo pasti giornalieri adulti avente diritto	totale pasti giornalieri	n. giorni di servizio	totale pasti annuo	N. pasti durata contrattuale (5 anni)
---------------------	--	---	--------------------------	-----------------------	--------------------	---------------------------------------

Scola primaria	156	8	164	170	27.880	139.400
Scuola secondaria di 1° grado	40	2	42	72	3.024	15.120
SAD	7		7	240	1.680	8.400
TOTALE					32.584	162.920
Totale complessivo (utenti Comune di Basiano e comune di Masate)						378.720

Organizzazione del servizio

I pasti dovranno essere prodotti presso le cucine dei due Comuni, concesse in comodato d'uso gratuito all'OEA.

Modalità organizzative del ciclo produttivo

Il processo di produzione prevede la produzione dei pasti, il confezionamento in multi-porzione destinati agli utenti con regime alimentare ordinario e il confezionamento in mono pasto per gli utenti con regima dietetici sanitari e la somministrazione agli utenti.

Modalità di trattamento della componente calda del pasto post cottura

È prevista la somministrazione senza soluzione di continuità.

Qualità delle derrate – menù - grammature

La qualità delle derrate è descritta in un allegato specifico in cui sono riportate le caratteristiche chimico fisiche e biologiche delle derrate e tiene conto delle prescrizioni dei CAM per la ristorazione scolastica. Le percentuali obbligatorie per le categorie merceologiche previste dai CAM prevedono diverse opzioni, al fine di uniformare la richiesta e il successivo controllo in fase di esecuzione, si è proceduto ad indicare in maniera univoca la richiesta.

ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI PRESCRITTIVI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA IN CONFORMITA' AI CAM

DERRATE	PERCENTUALE IN PESO SUL TOTALE
Frutta	50% BIO
Verdure e ortaggi	50% BIO
Legumi	60% BIO
Cereali e derivati (pane, pasta, ecc..)	60% BIO
Uova fresche e/o pastorizzate	100% BIO
Carne bovina	60% BIO

Carne suina	10% BIO
Carne avicola	40% BIO
Carne omogeneizzata	100% BIO
Prodotti ittici	1 volta/anno BIO
Salumi	30% BIO
Formaggi	30% BIO
Latte	100% BIO
Yogurt	100% BIO
Olio extravergine di oliva	40% BIO
Pelati, polpa e passata di pomodoro	33% BIO
Succhi di frutta o nettari di frutta	100% BIO
Marmellate e confetture	100% BIO
Cioccolato	da commercio equo e solidale

Sostenibilità ambientale e Criteri Ambientali Minimi (CAM)

Per quanto concerne l'integrazione di soluzioni idonee a ridurre gli impatti ambientali del servizio di ristorazione scolastica, il capitolato tecnico prescrive le misure ragionevoli e proporzionate attuabili nel contesto dei servizi di ristorazione scolastica. A tal riguardo, si indicano i seguenti articoli del capitolato:

- Art. 19 - Criteri Ambientali Minimi (CAM)
- Art.25 - Indicazioni relative alla fornitura di prodotti locali (Km 0)
- Art. 32 - Iniziative a carattere sociale e azioni di welfare territoriale
- Art. 41 - Stoviglie e tovagliato
- Art. 54 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti conformi ai CAM
- Art. 55 - Rifiuti e materiali di risulta
- Art. 56 - Disinfestazione dei locali di produzione e consumo dei pasti
- Art. 72 - Customer Satisfaction

Customer Satisfaction

Sono state previste due Customer Satisfaction nell'arco dell'anno rivolte ai bambini per valutare il loro apprezzamento sulla qualità del servizio in particolare sul cibo servito.

Rilevazioni degli scarti

È previsto nel capitolato il monitoraggio continuo degli avanzi nei piatti in coerenza da quanto previsto dai CAM per la prevenzione dei rifiuti. Questi dati vengono utilizzati per apportare modifiche al menu qualora si registrassero percentuali di avanzi elevati.

Stima importo a base di gara , stima costo della manodopera e quadro economico: La stima dell'importo a base di gara, comprendente anche la stima del costo della manodopera e il più generale quadro economico è contenuto nello specifico elaborato progettuale denominato Documento di stima economica secondo le previsioni dell'articolo 4 bis dell'allegato 1.7 e all'articolo 41 commi 13 e 14 del D.lgs36/2023.

Durata

Il contratto ha una durata di 60 mesi con opzione di proroga per ulteriori 6 mesi per il tempo necessario a indire la nuova procedura di affidamento del servizio.

Non suddivisione in lotti: Si ritiene che non è possibile operare una suddivisione né geografica né funzionale – prestazionale in quanto le varie prestazioni oggetto del contratto sono funzionalmente connesse da un punto di vista tecnico. Di conseguenza un'eventuale suddivisione in lotti potrebbe compromettere l'economicità e l'efficienza del servizio oggetto del contratto

Requisiti

– Requisiti di idoneità professionale

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità economica, tecnica e professionale:

- a) Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice;

- b) Iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list) istituito presso la Prefettura della Provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede;

in alternativa

- c) Dichiarazione di aver presentato domanda di iscrizione al già menzionato elenco.

Requisiti di capacità economica e finanziaria

- **Fatturato globale riferito ai migliori tre anni degli ultimi cinque (2021 – 2022 – 2023 – 2024 - 2025), almeno pari a € 1.250.000,00 (unmilione duecentocinquantamila/00) IVA esclusa.**

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato è rapportato al periodo di attività effettivamente svolto.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

Aver eseguito, negli ultimi dieci anni dalla data di pubblicazione della gara, almeno un unico servizio di ristorazione analogo a quello oggetto della presente procedura, con un numero di pasti erogati non inferiore 230.000 (duecentotrentamila). Il numero complessivo di pasti deve essere stato prodotto in un triennio consecutivo

Si specifica che:

- Il servizio richiesto è qualificabile di punta, pertanto unitario e non frazionabile
- Il numero complessivo di pasti deve essere dimostrato mediante un unico contratto (comprensivo anche di rinnovo) e il numero minimo di pasti richiesto deve essere erogato entro un unico triennio consecutivo. La condizione relativa al numero complessivo di pasti prodotti in un triennio, all'interno degli ultimi 10 anni, è motivata dall'esigenza di garantire che i partecipanti siano in possesso complessivamente di una capacità organizzativa e produttiva adeguata e proporzionata al numero di pasti da produrre nel presente appalto
- si potranno indicare anche contratti in corso di esecuzione. In ogni caso, sia per i contratti conclusi che per i contratti in corso di esecuzione, saranno considerati solo il numero di pasti correttamente eseguiti nel periodo di riferimento;

La comprova del requisito è fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, del numero di pasti erogati, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, del numero di Per la partecipazione alla gara è sufficiente l'autodichiarazione dei requisiti mediante compilazione del modello *e DGUE* e della domanda di partecipazione.

Requisiti di partecipazione e/o condizioni di esecuzione:

L'OEA è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore), oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL di riferimento.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dall'operatore economico uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nel prospetto allegato al disciplinare **"Elenco del personale oggetto di clausola sociale"** in cui vengono esplicitati qualifica, livelli anzianità, sede di lavoro, monte ore, etc.

Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere , sono state previste specifiche condizioni e previsti specifici criteri premiali.

Revisione prezzi: disciplinata nel capitolato cui si rinvia integralmente Si precisa che gli aumenti retributivi conseguenti al rinnovo dei contratti collettivi, già noti al momento di partecipazione alla gara, non possano essere considerati evento imprevedibile, fatte salve eventuali variazioni intervenute nel corso di esecuzione del contratto o l'entrata in vigore, dopo l'anno 2027, di nuovi contratti collettivi. In tal caso si applicherà l'indice sopra indicato.

Subappalto: In ragione dell'esigenza di preservare la qualità dei pasti forniti e le relative caratteristiche organolettiche, garantire una migliore qualità del servizio in termini di sicurezza igienica, nonché prevenire il rischio di infiltrazioni mafiose, è vietato il subappalto delle prestazioni principali di produzione, preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti; pertanto, le relative prestazioni devono essere svolte direttamente dall'affidatario.

L'affidamento in subappalto è, pertanto, consentito solo per i seguenti servizi accessori:

- pulizie straordinarie;
- lavori di manutenzione;
- formazione del personale;
- monitoraggio animali infestanti, derattizzazione e disinfestazione;

I servizi subappaltati non possono a loro volta essere oggetto di ulteriore subappalto.

Sopralluogo

Stante la tipologia di servizio è prevista la possibilità di sopralluogo facoltativa.

Criteri di valutazione

Si rimanda al documento allegato Relazione e criteri di valutazione contenente le prescrizioni di come deve essere presentata e redatta la relazione tecnica e i criteri di valutazione, che fanno riferimento altresì al documento relativo listini dei prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei

prodotti convenzionali e al documento dettaglio offerta economica, secondo un meccanismo coordinato, così come esplicitato nei suddetti documenti

I criteri di valutazione dell'offerta tecnica presuppongono l'applicazione degli standard minimi previsti dal Capitolato Speciale e devono essere sviluppati quali personalizzazioni e/o miglioramenti del servizio compresi i CAM di cui al D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" richiamati espressamente nel capitolato descrittivo prestazionale e alla lettera B) dell'allegato *"Relazione tecnica e criteri di valutazione"*.

Anomalia dell'offerta:

In presenza di almeno 3 offerte, sono considerate anormalmente basse le offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal presente disciplinare di gara. Si è predisposto l'allegato contenente il dettaglio offerta che servirà per anomalia/congruità dell'offerta