



STAZIONE UNICA APPALTANTE



Bogliasco



Pieve Ligure



Recco



Sori

RELAZIONE PROGETTUALE

OGGETTO	<i>ID.4373 Accordo Quadro per la concessione del servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori – Appalto verde</i>
----------------	--

SOMMARIO	
	<i><u>pagina</u></i>
ANALISI DI CONTESTO _____	2
TIPOLOGIA DEL CONTRATTO _____	7
IMPORTO A BASE DI GARA _____	8
CONDIZIONI PARTICOLARI _____	11
REQUISITI DI PARTECIPAZIONE _____	11
CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE _____	13
DOCUMENTAZIONE CONTRATTUALE _____	13

ANALISI DI CONTESTO

I Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure, Recco e Sori si propongono di uniformare la qualità del servizio di ristorazione scolastica nel pieno rispetto delle esigenze sociali, della tutela della salute e dell'ambiente e promozione dello sviluppo sostenibile (art. 30 del Decreto Legislativo 50/2016), anche diversificando il servizio in base alle esigenze organizzative delle varie strutture ed in base all'età degli utenti, che variano dall'asilo nido alla scuola secondaria di primo grado.

L'analisi di contesto e i dati relativi all'utenza e al fabbisogno sono stati elaborati dagli uffici delle amministrazioni competenti all'erogazione dei servizi.

Servizi e prestazioni oggetto dell'affidamento

La concessione prevede l'erogazione del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale, ai sensi dell'art. 34 "Criteri di sostenibilità energetica e ambientale" del Decreto Legislativo 50/2016 e dei Criteri Ambientali Minimi previsti per gli affidamenti della Pubblica Amministrazione secondo il DM n.65 del 10 marzo 2020.

Il servizio di ristorazione scolastica è rivolto a bambini, alunni e insegnanti delle strutture interessate (asili nido dei Comuni di Bogliasco e Pieve Ligure, delle Scuole dell'Istituto Comprensivo di Bogliasco-Pieve Ligure-Sori e delle Scuole del Comune di Recco facenti parte dell'Istituto Comprensivo Avegno-Camogli-Recco-Uscio).

In funzione della composizione e dell'orario di somministrazione, l'affidamento prevede i servizi di "pasto" e "progetto merenda", come meglio dettagliato nel Capitolato speciale d'oneri.

Il servizio di ristorazione scolastica comprende le seguenti prestazioni:

- 1) Approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari;
- 2) Produzione e distribuzione degli alimenti e delle bevande;
- 3) Preparazione dei pasti e delle merende presso i Centri cottura dei rispettivi Comuni, in base al numero di presenze giornaliere, nel rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche;
- 4) Confezionamento e trasporto di pasti e merende dai centri di cottura ai vari plessi scolastici interessati;
- 5) Scodellamento e somministrazione dei pasti e delle merende per singole porzioni e consegna delle mono porzioni, salvo quanto meglio specificato;
- 6) Assistenza agli alunni durante la consumazione (sbucciatura – se non già lavata - e taglio della frutta, taglio della carne e taglio del pane quando necessario), limitatamente alle scuole dell'infanzia e alle classi 1° e 2° della scuola primaria;
- 7) Distribuzione delle merende;
- 8) Lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- 9) Gestione dei rifiuti da preparazione e post-consumo, con le modalità previste all'articolo "Rifiuti e materiali di risulta";
- 10) Gestione dei locali comprensivo di servizi di pulizia, sgombero, riordino, disinfezione dei refettori, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- 11) Fornitura di articoli complementari quali tovaglette e tovaglioli di carta biodegradabile;

12) Fornitura di stoviglie e posate in materiale biodegradabile da utilizzarsi esclusivamente in caso di guasto.

Per gli asili nido di Bogliasco e Pieve Ligure è previsto il solo veicolamento di pasti e merende, in quanto lo sporzionamento e la somministrazione avvengono a cura dei dipendenti dell'appaltatore che gestisce gli asili nido comunali.

Il servizio deve essere erogato nel corso dell'anno in periodi differenziati a seconda della struttura di riferimento, sulla base del calendario scolastico regionale e dei regolamenti dei singoli asili nido comunali.

Il Concessionario deve garantire un elevato livello di qualità dei servizi in tutti i loro aspetti, in considerazione della natura degli stessi, delle fasce d'età dei suoi destinatari e di ogni altro elemento rilevante ai fini della soddisfazione dell'utente.

La prestazione richiesta al Concessionario prevede inoltre:

- A. La manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature e degli arredi presenti presso i locali di cottura e presso i locali di consumo dei pasti e merende;
- B. L'integrazione, ove necessario, delle attrezzature, tegamerie, stoviglie e utensilerie necessarie per lo svolgimento del servizio, presso tutte le strutture scolastiche e dell'infanzia, compresi gli asili nido;
- C. La fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie e la sanificazione di ambienti, attrezzature e stoviglie complessive;
- D. L'acquisizione, la realizzazione e la gestione, per tutta la durata del contratto e con oneri interamente a proprio carico, di un sistema informatico per la raccolta e la registrazione delle presenze, la definizione e la prenotazione dei pasti e delle merende necessari, la comunicazione del numero di pasti e merende ordinati ai centri cottura per la preparazione e il caricamento dei dati sul portale web dedicato.

Per ciò che riguarda l'organizzazione del servizio si rimanda al Capitolato speciale d'onori.

Il progetto del servizio di ristorazione

Il progetto prende spunto dalla consapevolezza di quanto il pranzo a scuola sia un evento importante, ricco di valori e responsabilità per alunni e genitori, per le amministrazioni comunali e le istituzioni scolastiche.

Si deve quindi tener presente uno degli aspetti fondamentali della mission del servizio: un'opportunità per promuovere la conoscenza dei cibi e per sostenere la consapevolezza degli studenti riguardo alle loro esigenze ed abitudini alimentari.

È importante quindi promuovere a scuola un'alimentazione sana, con qualità nutrizionali elevate, che sia sicura, perché più controllata, ed eticamente corretta, gustosa e piacevole tanto da portare i bambini e ragazzi a pranzare in mensa volentieri.

L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche, oltre a rispondere alle vigenti disposizioni legislative relative ai Criteri Ambientali Minimi sopra citati, rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale del servizio, l'eticità del modo di produrre e il rispetto degli animali.

Nel progetto del servizio da realizzare nei prossimi quattro anni contrattuali si vogliono mantenere le peculiarità dell'utilizzo di alimenti biologici, a lotta integrata e di qualità elevata, contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile, nella convinzione che rientri tra i compiti della Pubblica Amministrazione promuovere e garantire, oltre agli aspetti legati alla sicurezza, anche la sostenibilità ambientale e sociale dei prodotti e servizi forniti alla comunità, come prevede tutta la normativa legata al GPP (Green Public Procurement).

Il Concessionario dovrà garantire un servizio di alta qualità, che promuova e sperimenti ogni soluzione

innovativa e migliorativa per:

- ridurre l'impatto ambientale in ogni fase del servizio;
- accorciare la filiera per migliorare la freschezza degli alimenti e sostenere le produzioni agricole locali;
- valorizzare la stagionalità;
- incentivare la varietà dei cibi;
- favorire l'educazione di tutti gli attori (alunni, insegnanti, famiglie ecc.) ad una alimentazione più consapevole, più attenta alla natura e agli altri esseri viventi, rivolta al benessere ed alla salute;
- educare i bambini a scoprire il sapore autentico e genuino degli alimenti;
- prevenire l'avanzo di cibo e la produzione dei rifiuti.

È una sfida che riguarda tutti i soggetti a vario titolo coinvolti (i Comuni, le scuole, le commissioni mensa, le famiglie, gli utenti, il Concessionario) e che rappresenta un'importante esperienza di condivisione di progetti e obiettivi.

Centri di cottura ed elenco delle strutture

I centri di cottura ove il concessionario deve svolgere le attività di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti, sono quelli indicati nella tabella sottostante:

CENTRO DI COTTURA	INDIRIZZO	COMUNE
Scuola Primaria "E. Fermi"	Via Mazzini 207	Bogliasco
Scuola Primaria "E. Gonzales"	Via Roma 173	Pieve Ligure
Scuola Primaria "Goffredo Mameli"	Via Massone, 47	Recco
Scuola Infanzia – Plesso di Via Milano	Via Milano, 2	Recco
Scuola Primaria "F. Solimano"	Via Garibaldi 3/B	Sori

Le strutture ove il concessionario deve svolgere il servizio di ristorazione scolastica sono quelle indicate nella tabella sottostante, con l'indicazione del relativo Centro di Cottura:

COMUNE DI BOGLIASCO			
STRUTTURA	INDIRIZZO	COMUNE	CENTRO DI COTTURA COLLEGATO
Asilo nido "La Trottola dei colori",	Loc. Poggio 177	Bogliasco	Scuola Primaria "E. Fermi"
Scuola Infanzia "Piero. Saronio"	Via Mazzini 245/a	Bogliasco	Scuola Primaria "E. Fermi"
Scuola Primaria "E. Fermi"	Via Mazzini 207	Bogliasco	All'interno del plesso
Scuola Secondaria "Golfo Paradiso"	Via Mazzini 207	Bogliasco	All'interno del plesso

COMUNE DI PIEVE LIGURE			
STRUTTURA	INDIRIZZO	COMUNE	CENTRO DI COTTURA COLLEGATO
Asilo nido "La mimosa dei bimbi"	Via Consigletto 1	Pieve Ligure	Scuola Primaria "E. Gonzales"
Scuola Infanzia "F. Aporti"	Via alla Chiesa 39	Pieve Ligure	Scuola Primaria "E. Gonzales"
Scuola Primaria "E. Gonzales"	Via Roma 173	Pieve Ligure	All'interno del plesso

COMUNE DI RECCO			
STRUTTURA	INDIRIZZO	COMUNE	CENTRO DI COTTURA COLLEGATO
Scuola Infanzia – Plesso di Via Milano	Via Milano 2	Recco	All'interno del plesso
Scuola Infanzia – Plesso di Megli	Via Cornice Golfo Paradiso 11	Recco	Plesso di Via Milano – Recco
Scuola Infanzia – Plesso di San Rocco	Via S.Rocco 23	Recco	Plesso di Via Milano – Recco
Scuola Primaria "Goffredo Mameli"	Via Massone 47	Recco	All'interno del plesso
Scuola Secondaria di Primo Grado	Via Massone 47	Recco	All'interno del plesso

COMUNE DI SORI			
STRUTTURA	INDIRIZZO	COMUNE	CENTRO DI COTTURA COLLEGATO
Scuola Infanzia "G. Ghio"	Piazza G.Ghio	Sori	Scuola Primaria "F. Solimano"
Scuola Primaria "F. Solimano"	Via G. Garibaldi 3/b	Sori	All'interno del plesso

Descrizione strutture del Comune di Bogliasco

La Scuola Primaria "E. Fermi" e la Scuola Secondaria "Golfo Paradiso" si trovano nello stesso edificio, che è anche la sede dell'Istituto Comprensivo Bogliasco-Pieve Ligure-Sori, e sono presenti sia il centro cottura che il refettorio.

Alle cucine si accede comodamente sia attraverso l'entrata principale della scuola, sia attraverso un'entrata secondaria, raggiungibile attraverso una strada che fiancheggia il plesso scolastico di riferimento ed utilizzata per la consegna delle derrate alimentari.

Il refettorio è direttamente collegato alla cucina ed entrambi i locali sono corredati di tutti gli arredi indispensabili all'esperimento delle previste funzioni.

Ormai da qualche anno, si svolgono due turni di pasto successivi.

Il servizio prevede inoltre il trasporto e la consegna dei pasti e delle merende presso la Scuola Infanzia “Piero Saronio” e l’asilo nido comunale “La Trottola dei colori” in Località Poggio, secondo le modalità indicate nel Capitolato Speciale d’Oneri.

Le strade che conducono ad entrambe le distaccate strutture presentano le seguenti caratteristiche:

- per la scuola dell’infanzia “Piero Saronio”, distante solo pochi metri dal centro cottura, trattandosi della centrale Via Mazzini, il percorso risulta scorrevole ed accessibile con qualsiasi tipo di mezzo;
- per l’asilo nido “La Trottola dei colori”, che si trova in zona collinare e dista circa 3 km chilometri dal centro di cottura, la via di accesso è più tortuosa ma percorsa quotidianamente da ogni tipo di veicolo.

Nelle immediate adiacenze degli edifici di destinazione è regolarmente consentita la sosta dei mezzi adibiti alla consegna dei pasti e merende.

Descrizione strutture del Comune di Sori

Presso la Scuola Primaria “F.Solimano” (che si trova nello stesso edificio in piani differenti della Scuola Secondaria di primo grado “G.Mazzini” per la quale non è richiesto il servizio di ristorazione scolastica) sono presenti sia il centro cottura che il refettorio; è disponibile un parcheggio dedicato per la consegna delle merci. La cucina ha un accesso interno e uno esterno indipendente.

Il servizio prevede inoltre il trasporto e la consegna di pasti e merende dal centro di cottura della Scuola Primaria “F.Solimano” alla Scuola dell’Infanzia “G. Ghio”, distante circa 300 metri, dove è presente un refettorio ed è disponibile un parcheggio merci per la consegna di pasti e merende, secondo le modalità indicate nel CSO.

Entrambi gli edifici sono siti nel centro del paese e sono facilmente accessibili dai mezzi.

Descrizione strutture del Comune di Pieve Ligure

Presso la Scuola Primaria “E. Gonzales” sono presenti sia il centro cottura che il refettorio. Si trova nella strada principale di Pieve Ligure Alta, facilmente accessibile grazie anche ad un parcheggio dedicato al mezzo adibito alla consegna delle merci. Alla cucina si accede sia dall’interno della scuola, sia con un ingresso indipendente esterno, utilizzato per la consegna dei pasti e delle merende. Il refettorio è direttamente collegato alla cucina e, ormai da qualche anno, si svolgono due turni di pasto successivi. L’arredamento è completo di tavoli sedie e panche e di tutto il necessario alla preparazione dei pasti.

Il servizio prevede inoltre il trasporto e la consegna dei pasti e delle merende presso la Scuola Infanzia “F. Aporti” (dove è presente un refettorio) e l’asilo nido comunale “La mimosa dei bimbi”, che si trovano nello stesso edificio, a piani differenti, collegati da una scala interna, e distano circa 2 km dal Centro di cottura della Scuola Primaria “E. Gonzales”, secondo le modalità indicate nel Capitolato Speciale d’Oneri.

Per accedere all’edificio la strada è piuttosto stretta e pertanto occorre utilizzare mezzi idonei con passo non troppo ampio. Vi è la possibilità di sostare temporaneamente davanti al cancello dell’edificio per le operazioni di scarico. La consegna al personale del Concessionario che gestisce il servizio di Asilo Nido avviene per tramite della scala che collega i due servizi.

Descrizione strutture del Comune di Recco

La Scuola dell’Infanzia – Plesso di Via Milano si trova nel centro di Recco, nel plesso sono presenti sia il centro cottura che il refettorio. La cucina ha un accesso interno e uno esterno indipendente. Nell’edificio, strutturato in un unico piano, in locali adiacenti, sono ospitati servizi per l’infanzia gestiti da soggetti del Terzo Settore.

La Scuola dell'Infanzia – Plesso di Megli è ubicata sulle alture di Recco, in direzione del Comune di Sori, a circa 2,5 Km dal centro di Recco. La struttura, articolata su due piani, si trova al di sopra del livello della strada ed è quindi necessario percorrere una scala per accedere all'edificio. Nella struttura non è presente un locale ad uso esclusivo di refettorio, ma viene utilizzata un'ampia aula con sospensione delle attività didattiche. Nella struttura è presente una piccola cucina non idonea alla produzione dei pasti.

La Scuola dell'Infanzia – Plesso di San Rocco è ubicata sulle alture di Recco, sulla statale 333, in direzione Uscio, a circa 2 Km dal centro di Recco. La struttura si trova al di sotto del livello della strada ed è quindi necessario percorrere una breve ed ampia scala che scende gradualmente verso l'edificio. Nella struttura è presente un refettorio ed una piccola cucina non idonea alla produzione dei pasti.

La Scuola Primaria "Goffredo Mameli" e la Scuola Secondaria di Primo Grado sono ubicate nello stesso edificio che ha sede nel centro di Recco; nella struttura sono presenti il centro di cottura e n. 2 refettori, uno grande con capienza massima di n. 210 posti ed uno più piccolo di capienza massima di n. 126 posti. Gli alunni della Scuola Secondaria di Primo Grado non utilizzano il servizio di refezione scolastica, in quanto non sono previste lezioni in orario pomeridiano, ad eccezione degli alunni che frequentano il doposcuola e ne fanno esplicita richiesta al Comune. La cucina ha un accesso interno e uno esterno indipendente.

Dati storici del servizio

I dati storici del servizio relativo ai Comuni aderenti, riferiti al triennio 2016-2017-2018, sono dettagliati nella tabella di cui all'ALLEGATO 1 "Dati Storici" della presente relazione progettuale.

TIPOLOGIA DEL CONTRATTO

Per raggiungere lo scopo dell'iniziativa di acquisto le Amministrazioni coinvolte hanno ritenuto che la formula dell'Accordo Quadro, previsto dall'articolo 54 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, fosse la più idonea ad assicurare la qualità, l'efficienza, l'omogeneità e l'economicità del servizio.

In presenza di un quadro economico costantemente in evoluzione, l'Accordo Quadro assicura una maggiore flessibilità di ordinazione e gestione delle prestazioni, consentendo di individuare un unico soggetto aggiudicatario cui i Comuni possono successivamente commissionare l'esecuzione del servizio attivando i singoli contratti (cosiddetti contratti derivati), risultando maggiormente idoneo al contemporaneo soddisfacimento delle esigenze di economia procedimentale e di omogeneizzazione del servizio, da un lato, e di salvaguardia dell'autonomia gestionale dall'altro lato. Garantisce altresì economie di scala anche grazie all'unificazione dei servizi gestionali.

L'Accordo Quadro è infatti sostanzialmente un contratto normativo, dal quale discendono per le amministrazioni committenti non tanto obblighi esecutivi ma un vincolo di esclusività nei confronti del fornitore per tutto il periodo di validità del contratto alle condizioni predefinite nell'Accordo Quadro medesimo (in tal senso si è espressa anche l'Autorità Nazionale Anticorruzione - Parere ANAC 22 giugno 2011, AG 08/2011).

Nella definizione di un Accordo Quadro risultano rilevanti il valore economico e il periodo di validità.

Non è stata prevista la suddivisione in lotti per le seguenti motivazioni:

- a) Necessità di fornire un servizio omogeneo per contenuti e qualità delle prestazioni;
- b) Esigenza di gestione omogenea e coordinata delle strutture dei Comuni aderenti;
- c) Contenimento dei costi: la gara a lotto unico permette la razionalizzazione dei costi di erogazione del servizio.

Natura del contratto

Attualmente il servizio è gestito nei territori comunali aderenti all'Accordo Quadro per effetto di due distinti contratti di appalto affidati ad altrettanti operatori economici, l'uno affidatario per i Comuni di Bogliasco, Pieve Ligure e Sori, e l'altro fornitore del servizio per il Comune di Recco.

Il contratto oggetto del presente affidamento avrà natura concessoria, coerentemente con la prevista assunzione da parte dell'Operatore Economico che risulterà affidatario tutti i rischi relativi alla gestione del servizio e alla riscossione del corrispettivo presso l'utenza.

I Committenti assumeranno a proprio carico e corrisponderanno al concessionario soltanto la differenza di valore tra il corrispettivo risultante dall'offerta aggiudicataria e la "tariffa" annualmente stabilita dai singoli Comuni a favore degli utenti, se eventualmente inferiore, anche per effetto del riconoscimento di agevolazioni/esenzioni. Pertanto, la remunerazione deriva prevalentemente dalla gestione del servizio.

Validità ed efficacia dell'Accordo Quadro

L'Accordo Quadro ha durata di 4 (quattro) anni decorrenti dalla data di sottoscrizione e comprende gli anni scolastici 2021-2022, 2022-2023 e 2023-2024 e 2024-2025.

Il valore stimato dell'Accordo Quadro rappresenta l'importo massimo raggiungibile per effetto dei contratti derivati con i quali i Committenti attivano il servizio nel periodo di validità dello stesso Accordo, salvo quanto disposto dall'art. 106, comma 12 del Decreto Legislativo 50/2016.

Il periodo di efficacia dell'Accordo Quadro è il risultato della combinazione dei due elementi. Le condizioni contrattuali hanno cercato di garantire la massima utilizzazione del valore previsto sui contratti derivati attraverso i seguenti meccanismi:

- a) Esaurimento del valore contrattuale complessivo (comprensivo dell'eventuale quinto d'obbligo) dell'Accordo Quadro anticipatamente alla scadenza del suo periodo di validità: in tale caso potrà essere indetta la stipula di un nuovo Accordo Quadro;
- b) Scadenza dell'Accordo Quadro senza esaurimento del valore: è prevista la possibilità di ultrattività dei contratti derivati fino ad un massimo di 12 mesi, a condizione che vi sia la relativa disponibilità e che il contratto derivato sia affidato prima della scadenza dell'accordo stesso.

Per quanto riguarda i contratti derivati è stata fatta la scelta di massima flessibilità degli stessi, con possibilità di prevedere periodi di durata fino a un massimo di 48 (quarantotto) mesi.

Il termine iniziale di durata non può essere antecedente al 1° settembre 2021, mentre il termine finale è allineato alla scadenza contrattuale concordata tra i Comuni aderenti al fine di assicurare uniformità nella durata dei rapporti negoziali.

Il contratto derivato è formalizzato con scrittura privata successivamente all'avvenuta sottoscrizione dell'Accordo Quadro.

È prevista poi la proroga tecnica dei contratti derivati, fino a un massimo di 12 (dodici) mesi, nel caso sia necessario dare continuità ai servizi nelle more del perfezionamento della procedura per la stipula di un nuovo Accordo Quadro o affidamento.

IMPORTO A BASE DI GARA

I servizi di "pasto" e "progetto merenda" sono remunerati a misura.

In relazione all'analisi di contesto condotta e alle prevedibili esigenze in ragione dell'andamento demografico, la stima dell'importo a base di gara è determinata sul numero totale annuo presunto dei pasti e delle merende, quale valore medio rispetto a quelli effettivamente somministrati negli ultimi tre anni all'utenza scolastica, come di seguito riepilogato:

TOTALE ANNUO	BOGLIASCO	PIEVE LIGURE	RECCO	SORI	TOTALE
N. PASTI	32.191	15.983	57.946	33.915	140.035
N. PROGETTO MERENDA	8.281	1.636	317	0	10.234

Il numero di pasti e merende stimati ha carattere indicativo e non vincolante per i committenti, i quantitativi richiesti sono determinati in ragione del fabbisogno effettivo.

Parametri utilizzati per la stima del costo dei servizi

Nella determinazione degli importi a base di gara si è tenuto conto dei seguenti fattori, di cui si riportano i pesi percentuali rispetto ai prezzi unitari a base di gara:

- COSTO DELLA MANODOPERA pari al 54,60%
- COSTO DELLE MATERIE PRIME pari al 32,00%
- COSTO TRASPORTO (comprensivo degli automezzi utilizzati, costo del carburante, stimato sulla base dei chilometraggi corrispondenti agli spostamenti necessari ad effettuare le prestazioni stimate) pari al 2,00%
- COSTO SICUREZZA E FORMAZIONE DI LEGGE pari all'1,00%
- COSTO SISTEMA INFORMATIZZATO DI PAGAMENTO (per la gestione delle presenze e la riscossione dei pagamenti) pari al 2,50%
- MANUTENZIONI E SPESE GENERALI (comprensivo del costo di eventuali implementazione delle dotazioni) pari al 2,50%
- UTILE D'IMPRESA pari al 5,40%

Costo della manodopera

Questa voce di costo fa riferimento alla dotazione di personale utile all'erogazione del servizio come descritto e articolato nella documentazione contrattuale.

I costi della manodopera sono stati calcolati prendendo a riferimento il costo orario derivante dall'applicazione del Contratto Collettivo Nazionale di lavoro per i dipendenti da aziende del settore turismo – comparto pubblici esercizi "ristorazione collettiva", avuto riguardo alle seguenti professionalità:

- ASM addetto servizi mensa;
- CUOCO;
- CUOCO CAOPARTITA E CUCINA
- SECONDO CUOCO

▪ AIUTO CUOCO.

I costi della manodopera riferiti a tutte le prestazioni contrattuali previste per il servizio di “pasto” e “progetto merenda”, sono stati stimati su base annua in € 401.309,45.

Sulla base delle componenti di costo sopra indicate, l'importo del prezzo unitario a base di gara risulta stabilito in:

- Servizio “Pasto”: € 5,20 (oneri fiscali esclusi);
- Servizio “Progetto merenda”: € 0,50 (oneri fiscali esclusi).

Pertanto il valore della concessione su base annua (oneri fiscali esclusi) risulta pari a:

	BOGLIASCO	PIEVE LIGURE	RECCO	SORI	TOTALE
Importo soggetto a ribasso per servizio PASTO	€ 167.393,20	€ 83.111,60	€ 301.319,20	€ 176.358,00	€ 728.182,00
Importo soggetto a ribasso per servizio PROGETTO MERENDA	€ 4.140,50	€ 818,00	€ 158,50	€ 0,00	€ 5.117,00
Oneri per la sicurezza non ribassabili	€ 350,00	€ 350,00	€ 650,00	€ 350,00	€ 1.700,00
IMPORTO A BASE DI GARA	€ 171.883,70	€ 84.279,60	€ 302.127,70	€ 176.708,00	€ 734.999,00

Il valore complessivo della concessione a base di gara esprime il valore massimo di “pasti” e “merende” che possono essere richiesti al Concessionario per effetto dell'attivazione dei contratti derivati nel periodo di durata dell'Accordo Quadro, fatte salve le modifiche contrattuali e le variazioni in aumento o in diminuzione di cui all'articolo 106, comma 12 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

L'importo a base di gara si riferisce alla durata dell'Accordo Quadro (quattro anni) e rileva ai fini della definizione dei requisiti speciali (capacità economica e finanziaria e capacità tecnica e professionale) richiesti ai concorrenti ai fini della partecipazione:

IMPORTO DELL'ACCORDO QUADRO A BASE DI GARA € 2.939.996,00#

ed è così ripartito tra i Comuni aderenti:

	BOGLIASCO	PIEVE LIGURE	RECCO	SORI	TOTALE
Importo soggetto a ribasso per servizio PASTO	€ 669.572,80	€ 332.446,40	€ 1.205.276,80	€ 705.432,00	€ 2.912.728,00

Importo soggetto a ribasso per servizio PROGETTO MERENDA	€ 16.562,00	€ 3.272,00	€ 634,00	€ 0,00	€ 20.468,00
Oneri per la sicurezza non ribassabili	€ 1.400,00	€ 1.400,00	€ 2.600,00	€ 1.400,00	€ 6.800,00
IMPORTO A BASE DI GARA	€ 687.534,80	€ 337.118,40	€ 1.208.510,80	€ 706.832,00	€ 2.939.996,00

Il valore complessivo dell'Accordo Quadro si riferisce alla durata dello stesso, tenuto conto dell'opzione di proroga, ed è rilevante ai fini della determinazione del superamento delle soglie europee e della conseguente disciplina applicabile al contratto, nonché della quantificazione del contributo unico di gara (CIG).

VALORE COMPLESSIVO DELL'ACCORDO QUADRO € 3.674.995,00#

Gli importi si intendono oneri fiscali esclusi.

Nei provvedimenti di attivazione dei contratti derivati dovranno essere considerati gli oneri fiscali da calcolarsi sull'importo relativo a ciascuno di essi.

CONDIZIONI PARTICOLARI

Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore (CCNL Contratto Collettivo Nazionale di lavoro per i dipendenti da aziende del settore turismo – comparto pubblici esercizi "ristorazione collettiva"), di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81, il cui elenco numerico costituisce allegato alla documentazione di gara.

In applicazione delle Linee Guida N. 13, "La disciplina delle clausole sociali", approvate dal Consiglio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione con delibera n. 114 del 13 febbraio 2019 e fermo restando il rispetto dei principi dell'Unione Europea, in tema di necessaria armonizzazione dell'organizzazione dell'operatore economico subentrante con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'operatore economico risultato aggiudicatario si impegna a dare attuazione, in sede di esecuzione, al piano di riassorbimento presentato in sede di offerta che individua il numero e le condizioni contrattuali, giuridiche ed economiche, per l'assunzione delle unità di personale impiegate presso il gestore uscente.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I requisiti di selezione degli operatori economici, in conformità a quanto previsto dall'articolo 83 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, sono stati individuati come di seguito indicato.

Requisiti di idoneità professionale

Coerentemente con le indicazioni contenute nel bando tipo predisposto da ANAC si prevede:

- a) *Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura*

oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

In caso di partecipazione alla gara in RTI, il requisito dovrà essere dimostrato da tutti i componenti dell'RTI.

- b) Essere in possesso di certificazione di qualità ambientale ISO 14001 o EMAS. In caso di partecipazione alla gara in RTI, il requisito dovrà essere dimostrato da tutti i partecipanti al RTI.*
- c) Essere in possesso di certificazione di qualità EN ISO 9001 per il settore EA 30 con la specifica dell'oggetto di cui alla presente procedura di gara. In caso di partecipazione alla gara in RTI, il requisito dovrà essere dimostrato da tutti i partecipanti al RTI*

Requisiti di capacità economica e finanziaria

Al fine di valutare la solidità finanziaria degli operatori economici, il requisito di partecipazione è stato calcolato in relazione all'importo posto a base di gara ed espresso nel modo seguente:

Fatturato globale medio annuo riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili non inferiore ad € 1.200.000,00 IVA esclusa.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio, il requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dell'impresa capogruppo, mentre la restante percentuale deve essere posseduta cumulativamente dalle mandanti, ciascuna nella misura minima del 20% di quanto richiesto all'intero raggruppamento.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Tale requisito è richiesto a comprova della stabilità finanziaria dei concorrenti, a garanzia della continuità del servizio richiesto.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

Il requisito è stato definito in relazione alla capacità dell'operatore economico di gestire un numero minimo di utenti nell'ambito di un determinato periodo temporale (anno scolastico), e precisamente:

- 1. Il concorrente deve aver eseguito per un periodo non inferiore a due anni scolastici consecutivi nell'ultimo triennio contratti relativi a servizi di ristorazione scolastica per complessivi n. 280.000 pasti.*

Nel caso in cui i tre anni di attività, dei contratti dichiarati ai fini del requisito, ricada, in parte, nel periodo di emergenza sanitaria il requisito sarà soddisfatto da un numero pasti rapportato percentualmente ai mesi di effettiva attività

Il requisito può essere dimostrato cumulando contratti affidati da committenti diversi, purché sequenziali oppure contratti di durata inferiore purché affidati in sequenza dallo stesso committente.

- 2. Il concorrente deve aver eseguito per un periodo non inferiore a due anni scolastici consecutivi nell'ultimo triennio un unico contratto relativo a servizi di ristorazione scolastica per complessivi n. 110.000 pasti.*

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio, il requisito di cui al punto 1. dovrà essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa capogruppo e corrispondente alla quota di

partecipazione al raggruppamento dichiarata in sede di domanda. La restante percentuale dovrà essere posseduta cumulativamente dalle mandanti, ciascuna in misura corrispondente alla quota di partecipazione dichiarata in sede di domanda e comunque non inferiore al 20%. Il requisito di cui al punto 2. dovrà essere posseduto dall'impresa capogruppo.

Il triennio di riferimento al fine della dimostrazione dei requisiti di cui ai punti 1. e 2. dovrà corrispondere ai tre anni scolastici antecedenti la pubblicazione del Bando di gara oppure, nel caso di contratti decorrenti con l'inizio dell'anno solare, in riferimento ai tre anni solari antecedenti la pubblicazione del Bando.

Tale requisito è richiesto a comprova di esperienza ed affidabilità professionale nella gestione del servizio richiesto, in ragione delle specifiche criticità tecniche.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il sistema di aggiudicazione della gara è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'articolo 95 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

La ripartizione dei punti massimi a disposizione della commissione giudicatrice (100) è 72 per l'offerta tecnica e 28 per l'offerta matematica ed economica.

DOCUMENTAZIONE CONTRATTUALE

La documentazione contrattuale, predisposta in conformità alla presente relazione progettuale, comprende:

ACCORDO QUADRO	che regola i rapporti tra la Stazione Appaltante, i Committenti e il Concessionario rispetto all'attivazione e alla gestione dei contratti derivati.
CONDIZIONI GENERALI	che contengono clausole applicabili sia al rapporto Stazione Appaltante - Concessionario, sia ai contratti derivati.
CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI	che definisce le prestazioni oggetto dei contratti derivati.