

**AFFIDAMENTO DEI SERVIZI PER LA
RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE
DELL'INFANZIA, PRIMARIA E NEL CENTRO
AGGREGATIVO PETER PAN.**

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

PREMESSA

Il servizio di ristorazione scolastica, erogato da tempo dall'Amministrazione Comunale, rientra nel più vasto concetto di "*assistenza scolastica*", le cui funzioni amministrative sono state attribuite ai Comuni con l'art. 45 del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616 e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale.

CONTESTO DI RIFERIMENTO

Attualmente il servizio di refezione scolastica è affidato in appalto a ditta specializzata nella ristorazione collettiva e consiste nella fornitura delle derrate alimentari, nella preparazione e confezionamento presso i centri di cottura autorizzati del soggetto gestore

Il Servizio di Refezione Scolastica è destinato agli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado del territorio comunale con un'utenza giornaliera variabile in base ai turni di refezione stabiliti dalla dirigenza scolastica con picchi di 300/325 circa pasti giornalieri in alcuni giorni della settimana.

Il numero dei pasti mensili è un dato del tutto indicativo ed è desunto del numero degli utenti e delle somministrazioni effettuate nell'anno scolastico 2022/2023 e pertanto suscettibile di variazione in aumento e in diminuzione nel corso degli anni successivi.

Tale schema riassuntivo è di seguito rappresentato attraverso un analitico report dei pasti somministrati in ogni singolo punto di erogazione.

	2022				2023							
	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	TOT
Infanzia Capoluogo		2000	2002	1370	1638	1624	2298	1405	2314	1590		16241
Insegnanti Capoluogo		264	284	222	242	289	324	193	299	245		2362
Collaboratori Capoluogo		76	81	61	67	71	86	55	85	76		658
Indigenti Capoluogo		40	42	30	41	54	69	42	66	63		447
Infanzia Selva Piana		259	214	144	182	140	213	158	213	121		1644
Insegnanti Selva		40	40	25	30	54	69	49	66	61		434
Collaboratori Selva		20	23	23	21							87
Infanzia Rovano		456	448	319	381	434	544	351	511	486		3930
Insegnanti Rovano		80	90	56	69	111	147	86	153	105		897
Collaboratori Rovano		41	41	41	41							164
Infanzia Montone		585	627	464	515	544	813	511	793	560		5412
Insegnanti Montone		98	103	76	79	95	136	83	128	111		909
Collaboratori Montone		36	39	31	30	31	42	23	40	52		324
Primaria Montone		1460	1425	1060	1127	1173	1610	977	1432	393		10657
Insegnanti Montone		127	132	97	107	106	142	84	129	35		959
Collaboratori Montone		20	21	16	17	20	24	14	22	6		160
Centro Peter Pan		803	767	557	647	624	852	501	819	224		5794
Educatori Peter Pan		68	79	63	72	69	99	60	81	25		616
Centro Peter Pan estate										216	521	737
Educatori Peter Pan estate										42	42	84
Tot	0	6473	6458	4655	5306	5439	7468	4592	7151	4411	563	52516

Il servizio comprende la produzione di pasti cotti, senza ulteriori oneri aggiuntivi per l'ente, presso i centri di cottura presenti nelle scuole.

L'Impresa dovrà assicurare, inoltre, il servizio di apparecchiatura tavoli presso i refettori, somministrazione dei pasti a bambini ed adulti aventi diritto, sparcchiatura, pulizia e sanificazione dei tavoli, lavaggio e sanificazione di stoviglie e spazi riservati a tale servizio, nonché la fornitura di tovagliato, piatti, posate e bicchieri anche monouso.

I pasti dovranno essere somministrati in ogni singolo plesso entro la fascia oraria stabilita per il consumo dei pasti, tenuto conto anche dell'eventuale articolazione in turni.

Il numero dei pasti annui stimati ai fini della formulazione della basa d'asta è di n. 52.516 annui per complessivi 157.548 pasti stimati nei tre anni a bando più eventuale proroga di sei mesi.

Il Comune di Mosciano Sant'Angelo ha garantito e garantisce da anni la refezione scolastica in favore degli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e Centro Peter Pan, attraverso l'affidamento del servizio a Ditta esterna specializzata nel settore, in regime d'appalto, non essendo in grado l'Ente di soddisfare tali esigenze con personale e mezzi propri con la necessaria efficienza, professionalità e continuità, vista la delicata complessità organizzativa caratterizzante il servizio e il consistente dimensionamento dello stesso.

Nell'ambito degli interventi in materia di diritto allo studio l'Amministrazione comunale ribadisce la necessità di assicurare il servizio della mensa scolastica agli alunni che frequentano attività scolastiche pomeridiane previste nel Piano dell'offerta formativa, nei giorni stabiliti di rientro pomeridiano.

Tanto in considerazione che:

- il servizio in oggetto è qualificato dall'Ente come servizio di pubblica utilità e di interesse generale attivabile a domanda individuale, in quanto sostegno al diritto allo studio (tenuto conto che la didattica prevede per l'utenza anche il tempo pieno e prolungato), per favorire l'assolvimento dell'obbligo scolastico, l'integrazione e la partecipazione degli studenti;
- trattasi di servizio funzionale alla garanzia costituzionale dell'effettività del diritto allo studio in favore della generalità della popolazione, per il quale l'Ente copre i costi non coperti dai contributi degli utenti, in specie di quelli appartenenti alle fasce reddituali più deboli.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

L'appalto del servizio di refezione scolastica, che sarà disciplinato da specifico capitolato descrittivo-prestazionale, avrà per oggetto il servizio di ristorazione, conformemente alle seguenti disposizioni e atti:

- Decreto Interministeriale del 31 dicembre 1983, pubblicato nella G.U. n. 16 del 17 gennaio 1984, in cui sono state individuate le categorie di servizi pubblici a domanda individuale, fra cui il servizio di refezione scolastica;
- art. 112 del D. L. gvo 267/2000 (ove si dispone che gli Enti Locali nell'ambito delle rispettive competenze provvedono alla gestione dei servizi pubblici che abbiano per oggetto produzioni di beni ed attività rivolte a realizzare fini sociali ed a promuovere lo sviluppo economico e civile della comunità locale);
- Legge Regionale 15 dicembre 1978, n. 78 "*Interventi per l'attuazione del diritto allo studio*" che dispone che il servizio di mensa a favore degli alunni delle scuole di infanzia e primarie, è garantito dal Comune presso il quale sono ubicate le scuole;
- Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10.03.2020 pubblicato sulla GURI del 4 aprile 2020, in materia di criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (in vigore da agosto 2020, che ha abrogato la precedente disciplina sui Criteri Ambientali Minimi- CAM, di cui al D.M. Ambiente 25 luglio 2011);
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica 2023;
- Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica approvate con Determinazione regionale 30.12.2016 n.DPF011/234 pubblicata sul BURA speciale n.26 del 3.03.2017);
- la Deliberazione di Giunta Comunale n. 34 del 15.03.2024 "*Procedura di affidamento ad evidenza pubblica del servizio di refezione scolastica e refezione asilo nido: indirizzi*" con la quale l'Amministrazione comunale ha impartito direttive per l'affidamento pluriennale in appalto del servizio di refezione scolastica;

DURATA APPALTO

L'appalto avrà durata di anni tre, dalla data di effettivo affidamento del servizio con una eventuale proroga tecnica di mesi 6.

Per ciascun anno scolastico, il servizio refezione dovrà essere effettuato nel periodo scolastico 1 ottobre - 31 maggio, ovvero il servizio potrà essere anticipato o posticipato su espressa richiesta dell'Amministrazione, previo accordo con l'autorità scolastica ed il gestore.

Il servizio di refezione presso il nido d'infanzia comunale deve essere fornito dal 1 settembre al 30 giugno, salvo apertura estiva del nido.

Il servizio di refezione presso il centro estivo andrà garantito dal 1 giugno al 31 luglio e potrà essere anticipato o posticipato su espressa richiesta dell'Amministrazione

PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

Appare necessario, nel contesto sopra delineato, in coerenza con i documenti economico-finanziari, le politiche e gli atti di programmazione di questa Amministrazione comunale, assumere i provvedimenti necessari al fine di assicurare con regolarità lo svolgimento del servizio della refezione scolastica anche per i prossimi anni scolastici.

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 108 del Codice (D. Lgs 36/2023).

La migliore offerta sarà selezionata con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i seguenti criteri di valutazione dell'offerta ed i relativi pesi ponderali così ripartiti:

Offerta tecnica :85/100

Offerta economica: 15/100

Tale metodologia di scelta /sistema di valutazione, peraltro obbligatorio, permette di tenere in considerazione non solo l'aspetto economico, ma anche e soprattutto quello tecnico-qualitativo che rappresenta, per il servizio in oggetto, un aspetto fondamentale.

IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base d'asta, è costituito dal prezzo fissato per il singolo pasto, tenendo conto di un fabbisogno presunto stimato di pasti annui.

Modalità di stima del fabbisogno dei pasti annui

Ai fini della stima del valore complessivo dell'appalto si è tenuto conto del numero dei pasti effettivamente e complessivamente erogati nell'anno scolastico 2022/2023 in favore degli alunni e del personale docente e non docente degli istituti presenti nei comuni e oggetto del presente affidamento; tale numero è pari a n.52.516 pasti annui.

Pertanto, ai fini del calcolo dell'importo relativo al presente appalto è stato preso in considerazione il seguente fabbisogno, tenendo presente i pasti fatturati nell'anno scolastico 2022/2023:

	2023/2024	2024/2025	2025/2026	6 mesi
numero pasti	52.516	52.516	52.516	26.258
totale pasti 3 anni	totale pasti proroga 6 mesi	totale generale		
157.548	23.191	183.806		

Ai fini della stima dell'importo complessivo dell'appalto si è tenuto conto del dato relativo all'anno scolastico 2022/2023, in quanto tale dato è quello ritenuto più verosimile, poiché, negli anni precedenti (2020 – 2021) si è avuta una considerevole diminuzione dei pasti consumati a seguito delle note conseguenze degli effetti pandemici sulla presenza scolastica degli alunni.

Il numero dei pasti, di cui alla suddetta stima, è da intendersi puramente indicativo e presunto in quanto tale numero potrebbe risentire nel corso degli anni di alcune variabili quali:

- il numero degli alunni iscritti presso l'Istituto Comprensivo Mosciano - Bellante
- il numero dei pasti effettivamente consumati dagli alunni e dal personale docente;
- il numero delle classi a tempo pieno e/o a tempo prolungato attivate dall'autorità scolastica;
- il numero di classi per le quali verrà meno il tempo pieno e/o il tempo prolungato;
- sospensioni del servizio di refezione per cause non imputabili all'autorità scolastica e/o al Comune.

L'importo a base d'asta per singolo pasto

Ai fini della stima della base d'asta e del valore complessivo dell'appalto il prezzo per singolo pasto è stato stimato in € 5,17 (oltre IVA) Per la determinazione del corrispettivo si è proceduto nel modo di seguito riportato.

Il prezzo per singolo pasto è stato stimato in € 5,17, per le seguenti voci di costo:

Voce di costo	Percentuale di incidenza	Importo
Manodopera/maestranze	51,00%	2,63
Sicurezza-oneri per abbattimento rischi interferenziali ai sensi del DUVRI	0,39%	0,02
Materie prime	36,11%	1,87
Pulizie	1,50%	0,08
Spese generali	6,00%	0,31
Manutenzione – Attrezzature	2,00%	0,10
Utile	3,00%	0,16
Totale prezzo pasto	100,0%	5,17

Si è tenuto conto del numero dei pasti effettivamente e complessivamente erogati nell'anno 2022 in favore degli alunni e del personale docente e non docente, quantificato in n. 52.516 pasti;

Le modalità di determinazione del corrispettivo è: A MISURA

Il suddetto Calcolo è puramente indicativo e tiene conto:

- dei CAM del D.M. 65 del 20/03/2020: i criteri premianti hanno subito delle variazioni in percentuale, in base a un incremento delle quote BIO e prodotti a filiera corta o con marchi Dop Igp ecc.per diverse tipologie di alimenti;
- del decreto Direttoriale del Ministero del Lavoro 44 del 27/06/2019 in base alle Tabelle riguardanti il Costo del Lavoro per la Ristorazione Collettiva (contratto di riferimento – Pubblici esercizi – commercio – ristorazione);
- del Documento di valutazione dei rischi interferenziali (Duvri preliminare);
- dell'applicazione clausola sociale per la stabilità occupazionale;
- del contratto collettivo nazionale di lavoro di riferimento, applicabile (ossia Contratto pubblici

- esercizi - ristorazione collettiva)
- di indagine di mercato sui più recenti affidamenti di servizi analoghi.

Importo complessivo dell'appalto e quadro economico

Il corrispettivo annuo dell'appalto, al lordo dell'offerta che verrà presentata, al netto dell'IVA nella misura di legge, comprensivo degli oneri per la sicurezza interni, è di € **271.507,72**. L'importo annuo degli oneri per la sicurezza è pari a € 1.050,32.

L'importo complessivo posto a base di gara per l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto è quello fissato in € 814.523,16 per il periodo di durata contrattuale (tre anni).

Tale importo, per il periodo di durata contrattuale, pari ad € **814.523,16** (oltre IVA) è così suddiviso:

- € **414.351,24** per costi della manodopera, non soggetti a ribasso, ai sensi di quanto disposto dall'Art. 41, comma 14 del Codice;
- € **3.150,96** per costi della sicurezza da rischi di natura interferenziale, non soggetti a ribasso, ai sensi di quanto disposto dall'Art. 41, comma 14 del Codice;
- € **397.020,96** soggetti a ribasso.

Di seguito si riporta in forma tabellare l'importo complessivo posto a base di gara e soggetto a ribasso d'asta, per i 3 anni contrattuali:

n.	Descrizione servizi	CPV	P/S	Importo
1	<i>Servizio Servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primaria e nel centro aggregativo Peter Pan del Comune di Mosciano Sant'Angelo</i>	55523100-3	P	€ 814.523,16
A) Importo annuo soggetto a ribasso				€ 132.340,32
B) Oneri per la sicurezza da interferenza annui non soggetti a ribasso				€ 1.050,32
C) Importo annuo costo manodopera non soggetto a ribasso				€ 138.117,08
IMPORTO TOTALE ANNUO DELL'APPALTO				€ 271.507,72
IMPORTO TOTALE DELL'APPALTO SOGGETTO A RIBASSO (3 anni)				€ 397.020,96
Oneri per la sicurezza (3 anni)				€ 3.150,96
Oneri per la manodopera (3 anni)				€ 414.351,24
IMPORTO DELL'APPALTO (3 ANNI)				€ 814.523,16
IMPORTO EVENTUALE PROROGA 6 MESI				€ 135.753,86

IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO (3 ANNI + PROROGA)	€ 950.277,02
Incentivi art.113 D.Lgs 50/2016 (2%)	€ 19.005,54
a. Funzioni tecniche (80%)	€ 15.204,43
b. Progetti innovazioni dell'Ente (20%)	€ 3.801,11
Iva al 4%	€ 38.011,08
Contributo ANAC	€ 410,00
Importo Totale Progetto	€ 1.007.703,64

L'importo come sopra riportato è stato calcolando moltiplicando l'importo corrispondente al prezzo unitario di ogni singolo pasto: € 5,15, soggetto a ribasso d'asta oltre € 0,02 per oneri della sicurezza, per il numero presunto di pasti relativo alla durata dell'appalto (durata 3 anni, decorrenti dal dalla stipula del contratto per complessivi 157.548 pasti stimati).

Il corrispettivo dovuto dal Comune si intende onnicomprensivo di qualunque costo indicato o non indicato nel capitolato d'oneri e in tutti gli atti di gara e necessario per la perfetta esecuzione del servizio al fine del corretto adempimento delle prestazioni inerenti e conseguenti all'appalto.

L'importo complessivo dell'appalto è in ogni caso suscettibile di variazione in aumento o in diminuzione, in relazione al numero di pasti effettivamente somministrati.

Il prezzo offerto sarà tenuto fermo per tutta la durata del contratto anche a seguito dell'ampliamento del servizio, salvo la rivalutazione ISTAT.

ONERI SICUREZZA

I costi della sicurezza sono esplicitati ai sensi dell'art. 26, comma 5 del D. Lgs 81/2008 e sono riferibili esclusivamente agli oneri aggiuntivi da affrontare per garantire la sicurezza del proprio personale nei rischi interferenziali, considerando gli altri oneri inerenti alla prevenzione degli infortuni già compresi nell'importo richiesto per il lavoro oggetto di concessione.

Tali rischi sono stati analizzati nel D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza), allegato parte integrante dei documenti di gara e i costi per la sicurezza sono stimati per un importo complessivo per i tre anni pari a € 3.150,96 per costi della sicurezza da rischi di natura interferenziale, non soggetti a ribasso, ai sensi di quanto disposto dall'Art. 41, comma 14 del Codice.

Il D.U.V.R.I., opportunamente integrato a seguito di aggiudicazione, verrà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto.

OBIETTIVI DELLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

Il Capitolato Speciale d'Appalto definisce i requisiti specifici imposti al fornitore del servizio per garantire il conseguimento di obiettivi di interesse pubblico.

In particolare, nella redazione degli atti di gara è previsto che:

- l'appalto debba sostanzarsi in servizi di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti agli studenti delle sedi scolastiche del Comune di Mosciano Sant'Angelo; nonché di pulizia dei locali adibiti a refettorio e gestione rifiuti, fornitura della stoviglieria giornaliera per i refettori (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, acqua ecc);
- l'appalto debba sostanzarsi in servizi di preparazione, confezionamento dei pasti per gli utenti dei nidi d'infanzia comunali;

- tale servizio verrà aggiudicato mediante gara d'appalto sopra soglia comunitaria con procedura aperta ai sensi del D. Lgs. n. 36/2023 integrante i criteri ambientali di cui al 65/2020, assumendo quale modalità di selezione delle offerte il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo parametri di valutazione;
 - il servizio, tenuto conto del Piano dell'Offerta Formativa scolastica, dovrà essere effettuato in favore degli alunni nelle scuole dell'infanzia, della scuola primaria, in cui si effettua il tempo pieno, nonché a favore degli alunni delle classi a tempo prolungato, comprensivo del pasto al personale insegnante non docente impegnato nella vigilanza e assistenza agli alunni durante la somministrazione del pasto, autorizzato dal Dirigente scolastico (come previsto ai sensi dell'art. 39 CCNL del 31/08/1999; art. 21 CCNL comparto scuola 2006/2009 e art. 2 Decreto Ministro dell'Interno 16 maggio 1996);
 - il servizio si svolgerà, di regola, dal 1 ottobre al 31 maggio per ciascun anno scolastico, in tutti i giorni feriali con esclusione del sabato, dei giorni festivi e di vacanza e prevederà un pasto giornaliero a bambini, insegnanti e personale non docente della scuola dell'infanzia, primaria e Centro Peter Pan, che frequentano o espletano attività nel tempo pieno o tempo prolungato, tenuto conto del calendario scolastico regionale che sarà approvato per ogni annualità scolastica; il servizio potrà essere esteso, ridotto, anticipato o posticipato su richiesta dell'Amministrazione, su proposta dell'autorità scolastica e in accordo con l'I.A.
 - l'appaltatore ai fini della gestione del servizio si dovrà attenere alle indicazioni fornite con le Linee di indirizzo per la refezione scolastica nazionali, regionali e dell'ASL competente, in tema di menù-grammature da somministrare; dovrà essere garantita la qualità del servizio, la competenza professionale;
 - dovrà essere applicata la clausola sociale, ai sensi del D.lgs. 36/2023, ai fini del prioritario riassorbimento dei lavoratori già adibiti al servizio di refezione del precedente appalto, in ossequio al C.C.N.L. applicabile nel settore della ristorazione collettiva, in armonia comunque con l'organizzazione aziendale dell'impresa;
 - il servizio richiesto alla ditta appaltatrice comprenderà anche l'attività di collaborazione con la stazione appaltante ai fini della corretta e celere prenotazione dei pasti, della quantificazione dei pasti/utenti, sia in forma ordinaria che, laddove introdotto dal Comune, mediante un software informatico di rilevazione presenze ed effettuazione pagamenti (in conformità al sistema PagoPA e multicanalità per l'utenza), per la gestione informatizzata e automatica del servizio.
- In tal caso l'I.A. dovrà garantire alla stazione appaltante ogni forma di collaborazione ai fini dell'avvio delle nuove procedure informatiche di rilevazione digitale delle presenze e di pagamento; l'I.A. si impegna ad attuare ogni adempimento necessario ai fini dell'attivazione delle nuove modalità di rilevazione e, qualora le nuove procedure lo richiedano, a mettere a disposizione apposito personale adeguatamente formato e ad adottare le strumentazioni tecniche necessarie.
- la Ditta aggiudicataria dovrà espletare il suddetto servizio in appalto con personale a suo carico, idoneo, munito dei requisiti soggettivi e formativi di legge e adeguato, numericamente, alle necessità dello stesso in base alla vigente normativa di legge.

- per il servizio di refezione relativo ai plessi del Comune di Mosciano Sant'Angelo, la cottura dei pasti avverrà presso i centri di cottura forniti dall'ente e in alternativa in quello fornito dall'I.A., adeguato a tutte le norme vigenti in materia, di cui la Ditta dovrà disporre unitamente ad ogni attrezzatura/apparecchiatura/dotazione etc. che serva ad assicurare il buon funzionamento del servizio, per l'intera durata relativa allo stesso, applicando il sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 193/2007);
 - i pasti dovranno essere eventualmente trasportati con mezzi idonei ed in numero adeguato alle necessità dell'appalto, in contenitori termici che garantiscano il mantenimento delle temperature dei cibi come previste dalla normativa in materia (DPR 327/1980);
 - la ditta appaltatrice provvederà alle attività di allestimento dei refettori, di apparecchiatura, di distribuzione e somministrazione agli alunni e al personale docente e non docente, di pulizia e di riordino degli stessi, di sanificazione, di smaltimento dei rifiuti ecc;
 - i prodotti e le derrate alimentari che l'appaltatore dovrà impiegare, dovranno essere di prima qualità e scelta e dovrà essere garantita la maggiore genuinità e freschezza degli stessi, nonché diminuito l'impatto ambientale nell'espletamento del servizio tramite la valorizzazione dell'utilizzo dei prodotti della filiera corta e Km 0. La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre fornire almeno prodotti biologici nella misura minima indicata nel D.M. 65/2020 e, comunque, nella misura aggiuntiva eventualmente offerta in sede di gara;
 - l'appaltatore avrà l'obbligo di adottare, nell'esecuzione del servizio, tutte le misure e le cautele che risultino necessarie, in base alla particolarità del lavoro, all'esperienza, alla tecnica, nonché alle prescrizioni contenute nel D.L.vo n. 81/2008 e successive normative di settore, al fine di garantire la vita e l'incolumità psicofisica dei soggetti incaricati, a qualsiasi titolo, di svolgere le prestazioni contrattuali, nonché dei terzi, attraverso l'eliminazione, o quantomeno la riduzione, dei rischi di infortunio o di inquinamento.
 - dovrà essere garantita la riduzione dell'impatto ambientale, la qualità/adeguatezza/efficienza del servizio, la genuinità e freschezza degli alimenti, la prevenzione delle eccedenze e riduzione degli sprechi alimentari secondo quanto previsto dal D.M. 65/2020.
 - l'I.A. ai fini dello svolgimento del servizio dovrà attenersi ai seguenti riferimenti normativi:
 - a) Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10.03.2020 pubblicato sulla GURI del 4 aprile 2020, in materia di Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (in vigore da agosto 2020, che ha abrogato la precedente disciplina sui Criteri Ambientali Minimi- CAM, di cui al D.M. Ambiente 25 luglio 2011);
 - b) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica 2023;
 - c) Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica approvate con Determinazione regionale 30.12.2016 n.DPF011/234 pubblicata sul BURA speciale n.26 del 3.03.2017);
 - L'appaltatore si atterrà ai menù attualmente in vigore ai sensi DGR n. 530 del 30/08/2023.
- Nella preparazione dei singoli pasti di cui ai suddetti menù, l'I.A. dovrà attenersi scrupolosamente alle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la Ristorazione Scolastica nel rispetto delle grammature e del ricettario, utilizzando generi alimentari conformi a quanto previsto dalle tabelle e nelle schede merceologiche ivi previste.
- Tali menù sono suscettibili di variazione, su proposta degli utenti, delle famiglie, dell'autorità scolastica e previa validazione della ASL- SIAN.
- I menù devono essere aggiornati dall'I.A. in termini di prodotti alimentari, abbinamenti, ricette, grammature ecc. anche in caso di variazione delle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la Ristorazione Scolastica 2016 e dei CAM di cui al D.M. 65/2010.
- In caso delle suddette variazioni l'I.A. non potrà richiedere alcun onere aggiuntivo alla stazione appaltante.
- La tracciabilità e le schede tecniche dei generi alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti

saranno richiesti solo all'impresa appaltatrice che si aggiudicherà l'appalto e dovranno essere fornite prima dell'avvio del servizio.

- I contenitori devono essere isotermici per trasporto e servizio cibi.

Per il servizio multirazione, i contenitori devono essere in polietilene

- l'I.A. dovrà provvedere, laddove non presenti, alla fornitura di tutti gli arredi e le attrezzature necessari ai fini dello svolgimento del servizio nei locali dei refettori della scuola dell'Infanzia e della scuola Primaria (lavandino in acciaio, lavastoviglie, armadio porta stoviglie in acciaio, tavoli da appoggio, carrelli portavivande, contenitori, stoviglie, piatti in porcellana, bicchieri, posate in acciaio inox, pattumiera carrellata, armadietto per personale e tutto quanto necessario ai fini dello svolgimento del servizio);

- l'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di tutte le attrezzature necessarie, laddove non presenti, ai fini del servizio di refezione per il nido d'infanzia comunale (stoviglie, contenitori piatti in porcellana, bicchieri, posate in acciaio inox, pattumiera carrellata, armadietto per personale e tutto quanto necessario ai fini dello svolgimento del servizio) ;

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Per la particolare delicatezza e complessità del servizio, dalle attrezzature utilizzate, ivi compresa la disponibilità del centro di cottura, che richiedono una particolare affidabilità sotto il profilo della capacità produttiva e organizzativa dell'impresa e della solidità economica, tenuto conto anche della effettiva e potenziale estensione temporale dell'appalto in relazione agli investimenti della stessa, si richiede il possesso dei seguenti requisiti dei **capacità economico-finanziaria, capacità tecnica-professionale e di esecuzione.**

1. Requisiti di capacità economica e finanziaria

I requisiti di capacità economica e finanziaria sono rappresentati da:

- a) **Fatturato globale minimo annuo riferito agli ultimi tre esercizi finanziari (2020-2021-2022), almeno pari al doppio dell'importo annuale € 543.015,44 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.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, 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.

2. Requisiti di capacità tecnica e professionale

a) Esecuzione di servizi analoghi

Aver eseguito negli ultimi tre anni 2020-2021-2022, presso Enti Pubblici o privati, **servizi analoghi** a quelli oggetto della presente gara per un importo totale non inferiore a € 814.523,16 iva esclusa, pari al valore stimato dell'appalto per tre anni. Per ognuno dei servizi indicati dovranno essere specificati il committente, il soggetto che ha svolto il servizio, la data di inizio e fine esecuzione del servizio e l'importo riferito al triennio antecedente la pubblicazione del bando di gara.

Per gli operatori economici che abbiano iniziato l'attività da meno di 3 (tre) anni, il requisito di fatturato di cui sopra dovrà essere rapportato al periodo di attività

La comprova dei requisiti, è fornita con le seguenti modalità:

- ✓ in caso di servizi prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici, la stazione appaltante provvederà tramite il Sistema FVOE a richiedere conferma di quanto dichiarato dal concorrente all'amministrazione/ente contraente;
- ✓ in caso di servizi prestati a favore di committenti privati:
 - attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
 - contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

b) *Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma **UNI EN ISO 9001:2015** nel settore IAF30 ristorazione, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: Servizio di ristorazione. La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015. Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008. L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure di garanzia della qualità soddisfano le norme di garanzia richieste.*

c) *Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (**EMAS, UNI EN ISO 14001:2015**) nel settore IAF 30 idonea, pertinente e proporzionata al servizio di refezione scolastica. La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione ambientale rilasciato da un organismo di certificazione accreditato in Italia o che opera in virtù degli accordi di mutuo riconoscimento EA/MLA o IAF/MLA. L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure adottate sono equivalenti a quelle richieste.*

d) *Possesso di certificazione di sicurezza alimentare **UNI EN ISO 22000:2018**, riferita al centro di cottura e produzione pasti da utilizzarsi nell'esecuzione dell'appalto. La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della sicurezza alimentare alla norma ISO 22000/2005. Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi delle norme UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1/2015 e ISO/TS 22003/2013 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di*

accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008. L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure adottate sono equivalenti a quelle richieste.

- e) *Possesso di certificazione sulla rintracciabilità nelle filiere agroalimentari UNI EN ISO 22005:2008 riferita al centro di cottura e produzione pasti da utilizzarsi nell'esecuzione dell'appalto.* Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi delle norme UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1/2015 e ISO/TS 22003/2013 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008. L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure adottate sono equivalenti a quelle richieste.

CRITERI DI VALUTAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi:

		PUNTEGGIO
A)	OFFERTA TECNICA	85
B)	OFFERTA ECONOMICA	15
	TOTALE	100

ELENCO PERSONALE CON ORARIO SETTIMANALE

All. 1

	Sede di Lavoro	Qualifica	Livello	Ore settimanali	Scatti di anzianità
Operatore	Capoluogo	ASM	A1	25	2
Operatore	Capoluogo	ASM	A1	25	2
Operatore	Capoluogo	CUOCO	C1	30	2
Operatore	Capoluogo	ASM	A1	15	0
Operatore	Montone	CUOCO	C1	30	2
Operatore	Montone	ASM	A1	25	2
Operatore	Montone	ASM	A1	30	2
Operatore	Montone	ASM	A1	15	0
Operatore	Selva Piana	ASM	A1	20	0
Operatore	Rovano	ASM	A1	15	0
Operatore	Rovano	CUOCO	C1	30	2
Operatore	Rovano	ASM	A1	30	2
Operatore	Jolly per sostituzioni	ASM	A1	15	0

All. 2)

RIEPILOGO PASTI FORNITI ANNO 2022/23

	2022				2023							TOT
	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	
Infanzia Capoluogo		2000	2002	1370	1638	1624	2298	1405	2314	1590		16241
Insegnanti Capoluogo		264	284	222	242	289	324	193	299	245		2362
Collaboratori Capoluogo		76	81	61	67	71	86	55	85	76		658
Indigenti Capoluogo		40	42	30	41	54	69	42	66	63		447
Infanzia Selva Piana		259	214	144	182	140	213	158	213	121		1644
Insegnanti Selva		40	40	25	30	54	69	49	66	61		434
Collaboratori Selva		20	23	23	21							87
Infanzia Rovano		456	448	319	381	434	544	351	511	486		3930
Insegnanti Rovano		80	90	56	69	111	147	86	153	105		897
Collaboratori Rovano		41	41	41	41							164
Infanzia Montone		585	627	464	515	544	813	511	793	560		5412
Insegnanti Montone		98	103	76	79	95	136	83	128	111		909
Collaboratori Montone		36	39	31	30	31	42	23	40	52		324
Primaria Montone		1460	1425	1060	1127	1173	1610	977	1432	393		10657
Insegnanti Montone		127	132	97	107	106	142	84	129	35		959
Collaboratori Montone		20	21	16	17	20	24	14	22	6		160
Centro Peter Pan		803	767	557	647	624	852	501	819	224		5794
Educatori Peter Pan		68	79	63	72	69	99	60	81	25		616
Centro Peter Pan estate										216	521	737
Educatori Peter Pan estate										42	42	84
Tot	0	6473	6458	4655	5306	5439	7468	4592	7151	4411	563	52516