



REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA ALESSANDRIA

## COMUNE DI TERRUGGIA

### **RELAZIONE DESCRITTIVA – GARA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI TERRUGGIA A.S. 2018/2019, 2020/2021 2021/2022, 2022/2023**

Premesso che il 30 giugno 2018 verrà a scadenza l'affidamento per la gestione del servizio di refezione scolastica per le scuole infanzia e primaria del Comune di Terruggia

la Giunta Comunale ha espresso le proprie valutazioni e successive decisioni in ordine agli aspetti più squisitamente amministrativi/politici, dando mandato agli uffici di assumere i necessari atti e provvedimenti per l'avvio della gara di affidamento del servizio di refezione scolastica.

Il capitolato d'appalto predisposto specifica nel dettaglio:

**1) La durata dell'affidamento pari a 4 anni scolastici, ovvero dall'a.s. 2018/2019 all'a.s. 2022/2023**, ciò per il seguente motivo:

Durata sufficiente per l'ammortamento degli investimenti previsti a carico dell'appaltatore derivanti sia dalle migliorie richieste in appalto, sia dall'applicazione dei CAM, criteri minimi ambientali, previsti dalla normativa di cui appresso;

**2) La tipologia dell'utenza :**

Il servizio di refezione scolastica è rivolto ai bambini delle scuole Infanzia e Primaria di Terruggia, compresi gli insegnanti aventi diritto della struttura scolastica; il servizio potrà essere svolto a favore di eventuali collaboratori del Comune (es. volontari, stagisti) , dipendenti comunali ed eventuali collaboratori del Comune dietro richiesta del Comune.

**3) L'applicazione dei CAM, criteri minimi ambientali**, previsti dalla L.221/2015 entrata in vigore il 2.2.2016, a cui devono adeguarsi le stazioni appaltanti per le nuove procedure di gara. I criteri ambientali minimi sono riferiti all'aliquota minima per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale di produzione biologica sulla stragrande quantità di prodotti e per almeno il 20%

espresso in percentuale di peso sul totale da sistemi di produzione integrata, da prodotti IGP, DOP, STG, PAT; all'utilizzo di mezzi per il trasporto dei pasti a basso impatto ambientale, ad apparecchiature elettriche di servizio (forni, frigoriferi, lavastoviglie, etc) di classe A o A+, prodotti sanitari classificati Eurolabel

4) **La dimensione del servizio** è determinata dal numero dei pasti complessivamente prodotti nell'ultimo anno scolastico ovvero 2017/2018. Pertanto l'importo a base di gara per il periodo 2018/2022 per l'esecuzione delle prestazioni previste nel Capitolato ammonta ad €. 181.080,00 (IVA esclusa), di cui € 86.400,00 per costi di manodopera e comprensivo di € 1.080,00 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (IVA esclusa), per una stima presunta di 36.000 pasti per l'intero periodo contrattuale (pasti complessivi presunti annui n. 9.000). L'importo unitario posto a base di gara, influente ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica (da intendersi quale corrispettivo unitario omnicomprensivo e remunerativo di ogni voce in oggetto dell'appalto posta a carico della ditta offerente) è pari ad €. 5,03 IVA esclusa (per singolo pasto) comprensivo di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 0,03 (per singolo pasto) per la refezione scolastica, singolo pasto insegnanti, dipendenti comunali/volontari /stage.

5) **La valutazione dell'offerta** con l'attribuzione di punti 30/100 agli elementi economici e di punti 70/100 agli elementi qualitativi da attribuirsi in realizzazione dei sottoelencati progetti:

**Parametro 1 Piano di formazione del personale (ART . 17 CSA):**

Iniziative previste in materia di formazione del personale impiegato oltre a quelle obbligatorie per legge.

**Parametro 2 Piano di gestione emergenze (ART. 23 CSA)**

Descrizione delle modalità proposte per assicurare, per tutta la durata contrattuale, in caso di eventuale fermo cucina, una soluzione alternativa con capacità di pasti idonea a corrispondere al fabbisogno.

**Parametro 3 Piano di riciclo dei cibi (ART. 14 CSA )**

Modalità proposte per assicurare forme di impiego di prodotti/produzioni alimentari a fini solidaristici.

**Parametro 4 Piano di disinfezione,disinfestazione, derattizzazione delle aree esterne presso le scuole (ART. 10 CSA)**

Fermo restando quanto previsto dalle Specifiche tecniche di base dei Criteri Ambientali Minimi, si intende attribuire valore premiante agli interventi di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione delle aree esterne, di pertinenza dei locali di produzione aziendale, che verranno posti in essere per aree esterne, di pertinenza dei locali di produzione aziendale, ivi comprese le aree di servizio presso le scuole di Terruggia.

**Parametro 5 Raccolta , riduzione e gestione dei rifiuti (ART 12 CSA)**

L'I.C. dovrà predisporre idonea relazione in cui illustra le modalità di riduzione dei rifiuti/imballaggi, con particolare riferimento alle modalità proposte per ottimizzare il ciclo dei rifiuti e soluzioni innovative per la riduzione degli imballaggi.

**Parametro 6 Piano attrezzature e macchinari**

Impiego di attrezzature e macchinari con appartenenza alla classe A e A+ al fine del contenimento dei consumi energetici.

**Parametro 7 Piano interventi nei refettori**

Offerta di migliorie alle sedi mensa, in via esemplificativa con sostituzione di arredi, stoviglie ecc.

**Parametro 8 Incidenza percentuale in termini di peso delle tipologie di produzioni rispetto al totale, oltre a quelle previste come obbligatorie dai CAM e dal Capitolato, a garanzia della qualità che la ditta concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti.**

**Parametro 9 Offerta di derrate alimentari a Km 0, filiera piemontese, filiera interamente piemontese, oltre a quelle previste come obbligatorie dal capitolato, relativamente ai vari gruppi merceologici che la ditta concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti.**

**Parametro 10 Offerta di prodotti provenienti da cooperative sociali, equo solidali.**

Prodotti da produzione primaria provenienti da cooperative sociali, equo solidali; prodotti trasformati in cui l'ingrediente caratterizzante sia proveniente da cooperative sociali o la cui lavorazione/trasformazione sia stata svolta da cooperative sociali.

**Parametro 11 organizzazione di iniziative di educazione alimentare e di informazione agli utenti**