



**CENTRALE UNICA
DI
COMMITTENZA
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

COMUNE DI GUIDONIA MONTECELIO

GARA TELEMATICA PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO, MEDIANTE AGGIUDICAZIONE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DELLA CITTA' DI GUIDONIA MONTECELIO, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DI DURATA TRIENNALE ED EVENTUALE RINNOVO BIENNALE
CIG: 81482948EB

RELAZIONE TECNICA DI PROGETTO

INQUADRAMENTO

I servizi di refezione scolastica sono espressamente previsti e normati dall' art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., (Nuovo Codice degli Appalti), secondo quanto disposto dall'art. 60 (procedura aperta) e dall'art. 95 comma 3 lett. a) sulle modalità di aggiudicazione e cioè secondo l'offerta economicamente più vantaggiosa. Il presente documento illustra il piano economico previsionale dell'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Guidonia Montecelio ed ha lo scopo di fornire ai concorrenti le informazioni necessarie a formulare la propria offerta.

La documentazione relativa agli atti di gara sarà disponibile in modo gratuito, illimitato e diretto anche sul sito del Comune di Guidonia Montecelio www.guidonia.org.

Premessa

Tra i servizi pubblici a domanda individuale, quello di refezione scolastica è assegnato alle competenze dell'Area VII Diritto allo Studio – Cultura - Sport (U.O. Diritto allo Studio – Cultura – Turismo) del Comune di Guidonia Montecelio.

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica (comprensiva di correlata eventuale fornitura di attrezzature strumentali all'esecuzione), consistente nella:

- fornitura delle derrate alimentari e preparazione dei pasti;
- somministrazione di pasti agli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria, nonché agli insegnanti che svolgono le loro attività educative/didattiche durante il tempo pasto e che, pertanto, svolgono attività



**CENTRALE UNICA
DI
COMMITTENZA
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

di assistenza a mensa (tenuto conto che le scuole secondarie di primo grado non usufruiscono del servizio);

- pulizia e riassetto dei centri cottura, della dispensa, dei refettori e dei locali annessi;
- riassetto delle sale mensa, anche tra i diversi turni, laddove previsti, comprensivo degli spazi utilizzati dai fruitori del c.d. "pasto domestico";
- pulizia dei tavoli, delle sedie, dei pavimenti dei locali mensa anche se utilizzati dai fruitori del c.d. "pasto domestico";
- manutenzione ordinaria dei locali (centri cottura e refettori scolastici);
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature che saranno fornite in parte dall'Ente e in parte dall'aggiudicatario, ove insufficienti o non utilizzabili.

La gara sarà esperita nel rispetto di quanto disposto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011, in relazione ai criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara e di quanto indicato negli artt. 34 e 144 del d.lgs 50/2016 e s.m.i..

Relativamente alla disciplina della procedura, si evidenzia che i servizi rientrano, in linea prevalente, nell'allegato IX del D. Lgs. n. 50/2016 (codice CPV 55523100-3), per cui si intende attivare la procedura aperta prevista dall'art. 60 dello stesso decreto, aggiudicando il servizio con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi del successivo art. 95, comma 3, lettera a).

Il servizio sarà affidato per n. 3 anni (fatta salva l'ipotesi di ripetizione contrattuale, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016 per ulteriori 2 anni).

Il luogo di esecuzione delle prestazioni richieste avverrà presso i centri di cottura di proprietà dell'Ente ubicati, uno in via Todini l'altro all'interno del plessodi Collefiorito(via Rosata) dell'I.C. Montelucci, nonché presso le sale refettorio o terminali di consumo ubicate nei plessi scolastici, di seguito elencati:

Istituto comprensivo	plesso	grado	località
G. GARIBALDI	Via Todini	infanzia primaria	SETTEVILLE
G. GARIBALDI	Via Appiano	primaria	MARCO SIMONE
DON L. MILANI	Via Marco Aurelio	primaria	GUIDONIA
DON L. MILANI	Via Colleferro	infanzia	GUIDONIA
G. MONTELUCCI	Via Rosata	Infanzia primaria	COLLEFIORITO
G. MONTELUCCI	Via Albuccione	Infanzia primaria	ALBUCCIONE
LEONARDO DA VINCI	Via G. Douhet	primaria	GUIDONIA
LEONARDO DA VINCI	Via G. Douhet	Infanzia primaria	GUIDONIA



**CENTRALE UNICA
DI
COMMITENZA
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

LEONARDO DA VINCI	Via G. Verdi	infanzia	GUIDONIA
EDUARDO DE FILIPPO	Via Monte Bianco	primaria	COLLEVERDE
EDUARDO DE FILIPPO	Via Gran Paradiso	infanzia	COLLEVERDE
EDUARDO DE FILIPPO	Via Lamarmora	infanzia primaria	VILLANOVA
EDUARDO DE FILIPPO	Via Q. Sella	primaria	VILLANOVA
ALBERTO MANZI	Via Palermo	infanzia primaria	VILLALBA
ALBERTO MANZI	Via Rieti	primaria	VILLALBA
GIOVANNI XXIII	via ColleMitriano	infanzia primaria	LA BOTTE
GIOVANNI XXIII	via Mazzini	primaria	VILLANOVA
MONTECELIO	Via T. Sperandio	infanzia	MONTECELIO
MONTECELIO elementare 1 e 2 piano	Via Nuova	primaria	MONTECELIO

I plessi scolastici sono situati tutti in zone densamente abitate.

I citati locali, con i relativi annessi (deposito, magazzino, wc), saranno messi a disposizione dell'appaltatore in comodato d'uso gratuito, unitamente alle attrezzature e ad ogni altro arredo esistente.

Il servizio, come lo è allo stato attuale, dovrà essere esternalizzato, non avendo, questo Ente, personale che può essere dedicato direttamente all'espletamento del servizio in questione.

L'intervento è finanziato con fondi comunali e con le quote di compartecipazione versate dai fruitori del servizio, nonché con i fondi, trasferiti dal Ministero dell'Istruzione, quale rimborso di carattere forfettario per i c. d. pasti insegnante.

Giorni di erogazione del servizio: secondo il calendario scolastico annuale (inizio dell'anno scolastico nel mese di settembre; chiusura a metà giugno per la scuola primaria e a fine giugno per la scuola dell'infanzia; interruzione del servizio durante le festività e le ferie estive).

Esiste una Commissione Mensa, disciplinata con il regolamento comunale, approvato con la deliberazione di consiglio comunale n. 43/2018, che procede a regolari controlli, secondo le proprie competenze, formalizzati attraverso schede specifiche, risultato delle verifiche effettuate e di apposite riunioni per la risoluzione di eventuali problematiche.

Struttura della gara



**CENTRALE UNICA
DI
COMMITTENZA
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

La progettazione di gara ha tenuto conto dell'esigenza di contemperare il rispetto di quanto previsto dall'art. 30 del d.lgs 50/2016 e s.m.i., con la funzionale organizzazione del servizio nel territorio cittadino, in rapporto alla necessità di evitare la parcellizzazione, che non consentirebbe, oggettivamente, l'efficace coordinamento operativo delle attività trasversali, quali, ad esempio, la verifica della qualità richiesta rispetto a quella erogata, maggiormente complessa in presenza di più operatori, in quanto la potenziale pluralità di fornitori non garantirebbe omogeneità della qualità resa, ovvero, laddove siano state presentate migliorie differenziate, nell'ambito del territorio comunale, si registrerebbe una difformità del servizio reso, con conseguente implementazione delle azioni da parte della stazione appaltante. Inoltre, il Comune di Guidonia Montecelio, dispone di due soli centri cottura, dei quali, uno di piccole dimensioni, che serve esclusivamente il plesso scolastico all'interno del quale è inserito (plesso di via Rosata – Collefiorito – dell'I.C. Giuliano Montelucci).

A tale riguardo, pertanto, pur in presenza del principio di parità di trattamento, non discriminazione e libera concorrenza, in materia di partecipazione delle micro, piccole e medie imprese, ma, al contempo, nell'ottica di garantire il contenimento e la razionalizzazione della spesa a beneficio del principio di economicità, efficienza ed efficacia, che impone alla pubblica Amministrazione il conseguimento dei propri obiettivi con il minor dispendio di risorse, si è addivenuti alla conclusione di non suddividere l'appalto in lotti.

Inoltre, occorre precisare che la *ratio* che ha determinato la conclusione di non suddividere l'appalto in più lotti, altresì, risiede nella complessità della procedura in questione, la cui esecuzione mal si concilierebbe con un'ipotesi di suddivisione, che risulterebbe, oltre, che impossibile dal punto di vista tecnico (si rinvia alla questione dei centri cottura, sopra accennata), di estrema difficoltà dal punto di vista gestionale, nonché troppo onerosa. Al contrario, la non suddivisione in lotti consente all'Amministrazione il raggiungimento dell'obiettivo di ottimizzare la gestione del servizio, attraverso il contenimento dei costi, nonché l'ottenimento di economie di scala.

Le motivazioni di cui sopra trovano, peraltro, riscontro nel considerando n. 78 della direttiva 2014/24 dell'Unione europea.

Quadro di analisi del contesto in cui si sviluppa l'appalto

L'Ente Locale, nell'esercizio delle funzioni nel campo dell'istruzione, da sempre, svolge un ruolo predominante, investendo notevoli risorse finanziarie ed organizzative e mettendo a disposizione gli edifici, gli arredi, le attrezzature scolastiche, oltre a provvedere alle manutenzioni.

Per l'attuazione degli obiettivi sopra riportati, l'Amministrazione comunale garantisce, per tutta la durata dell'anno scolastico, il servizio a domanda individuale di refezione scolastica in favore degli alunni che frequentano le scuole d'infanzia e la scuola primaria. Il servizio è svolto nei giorni di frequenza della scuola,



**CENTRALE UNICA
DI
COMMITTENZA
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

dal lunedì al venerdì, in relazione al calendario scolastico regionale, con interruzione nei periodi di sospensione delle attività didattiche per le vacanze.

Sul territorio comunale sono funzionanti, come già sopra relazionato :

- n.2 centri cottura;
- n. 19 refettori collocati presso i 9 Istituti Comprensivi della Città.

Il centro di cottura, ubicato all'interno del refettorio dell'I.C. Montelucci, sito in via Rosata, allo stato, è destinato alla preparazione dei pasti destinati esclusivamente al plesso di Collefiorito, mentre nel refettorio, sito in via Todini, si opera la preparazione di tutti i pasti destinati agli altri plessi scolastici; pertanto relativamente alla distribuzione dei pasti è necessaria una fase di trasporto, con capillare articolazione.

I pasti da erogare, in via presuntiva, per singolo anno scolastico, in base alla stima derivante da quanto complessivamente erogato ai fruitori del servizio (alunni ed insegnanti che svolgono servizio di assistenza durante il c.d. tempo mensa), nell'attuale anno scolastico, sono circa **2.700** al giorno.

L'Amministrazione Comunale, attraverso l'esternalizzazione del servizio, intende perseguire i sotto indicati obiettivi e finalità:

- 1) garantire il servizio a domanda individuale di refezione scolastica, agevolando il diritto allo studio ed offrendo il servizio refezione in favore dei minori della scuola dell'infanzia, degli alunni della scuola primaria e del personale docente che svolge attività di assistenza a mensa;
- 2) attuare un progressivo miglioramento della qualità del servizio reso e percepito dagli utenti, proseguendo nella scelta dell'affidamento della gestione del servizio a ditta specializzata nel settore della ristorazione, dotata di esperienza professionale, capacità tecniche ed organizzative;
- 3) soddisfare particolari esigenze degli utenti richiedenti il servizio, attraverso la preparazione di diete leggere o in bianco, di diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e /o intolleranze alimentari, o menù alternativi conformi ad esigenze etiche o etico-religiose.

Il gestore del servizio dovrà garantire i servizi e le attività attenendosi alle prescrizioni capitolari, nonché ai miglioramenti qualitativi offerti in sede di partecipazione alla gara.

L'Ente richiede la fornitura delle derrate necessarie per la preparazione dei pasti, secondo i menù predisposti dagli offerenti e siglati dalla ASL competente presentati in sede di partecipazione alla gara.

Il valore posto a base d'asta è stato calcolato riportando i valori di appalto ed indicando i costi degli oneri di sicurezza.

Per quanto attiene oneri della sicurezza, essi si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza, vale a dire contatti rischiosi



**CENTRALE UNICA
DI
COMMITTENZA
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

tra il committente e l'appaltatore, o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti diversi. Il D.U.V.R.I. redatto è da considerarsi come valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza relativi ai servizi, oggetto del presente appalto. Comunque sarà cura dei Dirigenti scolastici valutare ed integrare, sulla base dei regolamenti scolastici di Istituto, specifico per la sede, eventuali rischi interferenziali e le conseguenti misure necessarie ai fini della salute e sicurezza per il consumo del c.d. pasto domestico a scuola da parte degli studenti. Lo stesso sarà successivamente integrato, a seguito di aggiudicazione e verrà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto. Il D.U.V.R.I. redatto è parte integrante del capitolato speciale descrittivo.

Analisi contesto gestionale e quadro economico

Nella precedente procedura ad evidenza pubblica, espletata nel corso del 2014, il prezzo a base d'asta è stato determinato in € 4,66 oltre IVA per singolo pasto, con aggiudicazione ad € 4,63 oltre iva ai sensi di legge.

Con l'attuazione della rivalutazione monetaria, applicata al costo del singolo pasto (adeguamento Istat), il costo del singolo pasto è fissato, allo stato attuale, in € 4,77 oltre iva, ai sensi di legge.

Con la Legge 28 dicembre 2015, n. 221, c.d. Collegato Ambientale, e nello specifico con l'art. 18, è stato introdotto l'impiego dei "criteri ambientali minimi" (CAM) negli appalti pubblici per le forniture e negli affidamenti dei servizi nell'ambito delle categorie previste dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione (PANGPP).

Con l'emanazione del codice degli appalti pubblici (D. Lgs. n.50 del 18 aprile 2016 e s.m.i.) si è intervenuti sulle norme in vigore:

- l'art. 71 prescrive che i bandi "contengono altresì i criteri minimi ambientali di cui all'art. 34"
- l'art. 34 prevede "l'inserimento" (comma 1) e "l'affidamento di qualunque importo (comma 3), relativamente alle categorie di forniture e di affidamento di servizi e lavori oggetto dei criteri ambientali minimi adottati nell'ambito del citato Piano d'azione".

L'art. 144, relativo ai servizi di ristorazione, dispone che i servizi di ristorazione sono aggiudicati secondo le regole definite in relazione ai servizi sociali.

Riguardo alla valutazione dell'offerta tecnica si dispone la necessità di tener conto degli aspetti qualitativi dei prodotti, anche con riferimento agli aspetti biologici, tipici o tradizionali e alle disposizioni ambientali in materia di green economy (Criteri Ambientali Minimi).

Tali criteri danno la massima importanza al risparmio sull'inquinamento ambientale ed ai diritti fondamentali del lavoratore sull'intera filiera di fornitura.



**CENTRALE UNICA
DI
COMMITTENZA
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

Viene data premialità alle accortezze che l'aggiudicatario dovrà porre in termini di utilizzo di attrezzature e risorse che garantiscano un minor inquinamento acustico e di emissione di CO₂, una ottimizzazione delle percorrenze e degli alimenti utilizzati (filiera corta e criterio della territorialità), la certezza che i lavoratori impiegati nelle varie fasi delle procedure non siano sfruttati e "schiavizzati". Inoltre l'educazione alimentare deve portare ad una concreta lotta allo spreco, con il razionale riutilizzo dei cibi, dove possibile, ed il divieto dell'impiego di plastica usa e getta. Le attrezzature dovranno essere sempre più di categorie A+ e oltre.

Ovviamente, in termini economici, questa maggior attenzione a situazioni a rischio comporta, soprattutto inizialmente, dei maggiori costi.

Da analisi effettuata, secondo il "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PANGPP – Allegato 1 – Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari – G.U. n. 220 del 21 settembre 2011), e tenuto conto del prezzo attuale del pasto (basato su precedenti criteri previsti nell'offerta economicamente più vantaggiosa del 2014) di € 4,63 oltre iva 4%, per un totale di € 4,82 (attualmente € 4,77 oltre iva al 4% per un totale di € 4,96), si ritiene opportuno fissare il prezzo a base d'asta in € 4,87 oltre iva 4%, di cui € 0,02 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso. Si è tenuto conto, pertanto, di un incremento, dovuto ai maggiori costi da sostenere per rispettare i criteri ambientali.

Specifiche Tecniche Minime: Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato n. 4 al capitolato speciale di appalto) e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti (Allegato n. 5 al capitolato speciale di appalto). I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere quelli contemplati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato n. 4 al capitolato speciale di appalto) e nelle tabelle dietetiche (Allegato n. 3 al capitolato speciale di appalto).

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) ed ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (Cfr. PAN GPP punto 5.3.1) si richiede l'acquisto di derrate alimentari derivanti da processi di produzione a ridotto impatto ambientale nel rispetto delle fasi e delle modalità ivi previste.

Si riportano le principali caratteristiche:

- 1. Produzione di alimenti e bevande: frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, olio extravergine di oliva** devono provenire:



**CENTRALE UNICA
DI
COMMITENZA
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

- per almeno il 40% (espresso in percentuale di peso sul totale) da **produzione biologica** in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi
 - per almeno il 20% (espresso in percentuale di peso sul totale) da **“sistemi di produzione integrata”** (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’ Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’ origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006), e da **prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
 - Per quanto riguarda le **uova**, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’ aperto di cui al codice 0 o 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.
2. La **carne** deve provenire:
- per almeno il 15% (in peso sul totale) da **produzione biologica** in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi
 - per almeno il 25% (in peso sul totale) da **prodotti IGP e DOP** – come riportato nell’ Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’ origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
3. Il **pesce** somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

E’ vietato l’uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica o geneticamente modificati (OGM), contenenti conservanti ed additivi chimici, in prossimità di scadenza.



**CENTRALE UNICA
DI
COMMITENZA
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

Il sistema di acquisizione dei prodotti e dei fornitori, secondo i CAM, deve operare all' interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 e quindi assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazioni riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. L'appaltatore deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserverà in originale nei centri cottura ed a disposizione dell'Amministrazione comunale.

Per fornitore deve intendersi ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto e la cui ragione sociale è presente nel DDT (documento di trasporto) che accompagna le derrate.

In accordo al PANGPP, ed alle specifiche tecniche premianti (Cfr. PANGPP punto 5.4.1) sarà valutato in sede di gara, quale miglioria, l'inserimento di **prodotti del mercato equo-solidale**.

Al fine di incrementare l'utilizzo di materie prime a basso impatto ambientale, l'offerente potrà proporre in sede di offerta tecnica, quale miglioria, l'inserimento di ulteriori prodotti BIO (purché di provenienza nazionale), DOP, IGP.

Personale per l'espletamento del servizio

Per quanto concerne l'espletamento del servizio e, quindi, il costo del personale, attualmente, il gestore impiega le unità di personale di seguito riportate unitamente al costo orario di ciascun livello (CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo), che dovrà essere conteggiato su n. 36 settimane scolastiche (180 giorni / anno):

Specializzazione	LIVELLO	COSTO ORARIO	PART TIME	MONTE ORE SETTIMANALI
66703 AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703 AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
000401 IMPIEGATA/O	5' Livello	19,21 €	50	20
66703 AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703 AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703 AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703 AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
117 AUTISTA	5' Livello	19,21 €	37,5	15
66703 AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703 AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703 AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703 AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
117 AUTISTA	5' Livello	19,21 €	37,5	15
66703 AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66704 CUOCA/O NON ORG.PARTITA	4' Livello	20,45 €	100	40
117 AUTISTA	5' Livello	19,21 €	50	20
66703 AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	50	20
66703 AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15



**CENTRALE UNICA
DI
COMMITTENZA
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
003701	AIUTO CUOCO/A	5' Livello	19,21 €	62,5	25
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	62,5	25
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
115	MAGAZZINIERE/A	5' Livello	19,21 €	62,5	25
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
125	CUOCO/A N.O.P.	4' Livello	20,45 €	87,5	35
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
120	DIETISTA	4' Livello	20,45 €	62,5	25
125	CUOCO/A N.O.P.	4' Livello	20,45 €	87,5	35
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
117	AUTISTA	5' Livello	19,21 €	62,5	25
66706	2^CUOCO/A C.N.O.P.	5' Livello	19,21 €	60	24
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
117	AUTISTA	5' Livello	19,21 €	56,25	22,5
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15



**CENTRALE UNICA
DI
COMMITTENZA
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel
San Pietro Romano, Ciciliano,
Guidonia Montecelio, Marcellina,
Poli, San Gregorio da Sassola,
San Polo dei Cavalieri, San Vito
Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	35	14
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
110	IMP.CONTR.MENSE	2' Livello	23,01 €	100	40
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	43,75	17,5
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	50	20
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
117	AUTISTA	5' Livello	19,21 €	56,25	22,5
003701	AIUTO CUOCO/A	5' Livello	19,21 €	87,5	35
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
120	DIETISTA	4' Livello	20,45 €	75	30
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
000201	CUOCA/O	4' Livello	20,45 €	75	30
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	25	10
120	DIETISTA	4' Livello	20,45 €	100	40
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15
66703	AD.SERV.MENSA	6 Livello Super	18,43 €	37,5	15

Contratto collettivo applicato al personale dipendente: CCNL comparto Pubblici Esercizi – ristorazione collettiva e commerciale e turismo.

E' prevista l' applicazione della clausola sociale di cui all'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 es.m.i, così come specificato negli atti di gara.

In relazione al numero del personale attualmente impiegato per l'espletamento del servizio, elencato nel prospetto sopra riportato ed al suo livello di appartenenza nell'ambito del CCNL applicato, l'incidenza del costo del personale sul singolo pasto ammonta indicativamente ad € 2,152.

Per quanto concerne le spese generali e quelle di manutenzione nell'ambito tecnico-gestionale, la ditta aggiudicataria dovrà:

- garantire la piena efficienza dei locali, attrezzature, impianti e materiali ad essa consegnati, provvedendo a proprio carico, cura e spese agli interventi di manutenzione o di sostituzione;
- prevedere la gestione informatizzata del servizio, meglio precisata nel capitolato tecnico.



**CENTRALE UNICA
DI
COMMITTENZA
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

Di seguito si rimette la quantificazione economica dei citati interventi al fine della determinazione delle voci di spesa del quadro economico nonché del costo del singolo pasto a base d'asta:

Stima economica del costo pasto in base alle peculiarità del servizio:

voci di costo del singolo pasto	incidenza	%
COSTO DEL PERSONALE	€ 2,152	44,37
COSTO DELLE DERRATE ALIMENTARI	€ 2,168	44,70
COSTO DELLE DERRATE NON ALIMENTARI	€ 0,100	2,06
COSTI SICUREZZA INTERNI ALL'AZIENDA	€ 0,041	0,85
SPESE GENERALI e DI MANUTENZIONE	€ 0,243	5,01
UTILE DI IMPRESA	€ 0,146	3,01
TOTALE	€ 4,850	100,00
Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	€ 0,020	
Costo totale iva esclusa	€ 4,870	
COSTO A BASE D'ASTA ARROTONDATO 2 DECIMALI	€ 4,87 di cui € 0,02 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso	

Illustrazione del quadro procedurale di svolgimento dell'appalto

Sulla base dell'importo posto a base d'asta, superiore ad € 40.000,00, pertanto si procederà all'affidamento del servizio previo esperimento di procedura di gara ad evidenza pubblica (di tipologia aperta), gestita dalla Centrale unica di Committenza della IX Comunità Montana del Lazio, sulla base della convenzione in essere per la gestione associata delle funzioni di stazione unica appaltante ai sensi dell'art. 33 comma 3 bis del D.Lgs. n.163/2006 (adesione alla convenzione operata dal Comune di Guidonia Montecelio, in seguito alla deliberazione di consiglio comunale n. 39 del 26 giugno 2019, pubblicata in data 14 agosto 2019).

Il metodo di valutazione delle offerte è il criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3, lettera a) del D. Lgs. 18 aprile 2016, n.50 e s.m.i..

Monitoraggio dei tempi di svolgimento della procedura di affidamento

La procedura in oggetto sarà espletata facendo ricorso alla Centrale unica di Committenza della IX Comunità Montana del Lazio, come in precedenza meglio precisato.

Il Comune di Guidonia Montecelio, fermo restando i rapporti e di concerto con la Centrale unica di Committenza della IX Comunità Montana, provvede all'adozione della determinazione a contrarre, all'approvazione del progetto (relazione tecnico illustrativa, capitolato speciale prestazionale, DUVRI,



**CENTRALE UNICA
DI
COMMITENZA
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel
San Pietro Romano, Ciciliano,
Guidonia Montecelio, Marcellina,
Poli, San Gregorio da Sassola,
San Polo dei Cavalieri, San Vito
Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

schema di contratto), del disciplinare di gara, con previsione dei criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte.

La Cuc, operando in nome e per conto del Comune di Guidonia Montecelio, provvederà alla gestione della procedura di gara.

Il Responsabile unico del Procedimento
Dott. Corrado Cardoni

Il Dirigente Area VII
Diritto allo studio – Cultura – Sport
Dott.ssa Carola Pasquali

Stime di spesa

Stima del numero dei pasti				Stima di spesa			
Numero pasti giornalieri	Numero pasti annuali	Numero pasti in tre anni	Numero pasti in cinque anni	Spesa giornaliera	Spesa annuale	Spesa in tre anni	Spesa in cinque anni
n. 2.700	n. 486.000	n. 1.458.000	n. 2.430.000	€ 13.149,00	€ 2.366.820,00	€ 7.100.460,00	€ 11.834.100,00

Totale generale					
Stima spesa annua iva esclusa	Stima spesa annua iva inclusa al 4%	Stima spesa per tre anni iva esclusa	Stima spesa per tre anni iva inclusa al 4%	Stima spesa per cinque anni iva esclusa	Stima spesa per cinque anni iva inclusa al 4%
€ 2.366.820,00	€ 2.461.492,80	€ 7.100.460,00	€ 7.384.478,40	€ 11.834.100,00	€ 12.307.464,00



**CENTRALE UNICA
DI
COMMITTENZA
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

voci di costo del singolo pasto	incidenza	%
COSTO DEL PERSONALE	€ 2,152	44,37
COSTO DELLE DERRATE ALIMENTARI	€ 2,168	44,70
COSTO DELLE DERRATE NON ALIMENTARI	€ 0,100	2,06
COSTI SICUREZZA INTERNI ALL'AZIENDA	€ 0,041	0,85
SPESE GENERALI e DI MANUTENZIONE	€ 0,243	5,01
UTILE DI IMPRESA	€ 0,146	3,01
TOTALE	€ 4,850	100,00
Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	€ 0,020	
Costo totale iva esclusa	€ 4,870	
COSTO A BASE D'ASTA ARROTONDATO 2 DECIMALI	€ 4,87 di cui € 0,02 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso	

Stime di spesa per un anno					
Numero presunto pasti	Valore complessivo a base di gara iva esclusa	Di cui oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (€ 0,02 a pasto)	Valore complessivo soggetto a ribasso	Iva al 4%	Stima di spesa per un anno iva inclusa al 4%
n. 486.000	€ 2.366.820,00	€ 9.720,00	€ 2.357.100,00	€ 94.672,80	€ 2.461.492,80

Stime di spesa per tre anni					
Numero presunto	Valore complessivo a	Di cui oneri della	Valore complessivo	Iva al 4%	Stima di spesa per tre



**CENTRALE UNICA
DI
COMMITTENZA
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

pasti	base di gara iva esclusa	sicurezza non soggetti a ribasso (€ 0,02 a pasto)	soggetto a ribasso		anni iva inclusa al 4%
n. 1.458.000	€ 7.100.460,00	€ 29.160,00	€ 7.071.300,00	€ 284.018,40	€ 7.384.478,40

Stime di spesa per cinque anni					
Numero presunto pasti	Valore complessivo a base di gara iva esclusa	Di cui oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (€ 0,02 a pasto)	Valore complessivo soggetto a ribasso	Iva al 4%	Stima di spesa per cinque anni iva inclusa al 4%
n. 2.430.000	€ 11.834.100,00	€ 48.600,00	€ 11.785.500,00	€ 473.364,00	€ 12.307.464,00

Schema riepilogativo delle stime di spesa

Stime di spesa annuali

Numero presunto pasti	Valore complessivo a base di gara iva esclusa	Di cui oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (€ 0,02 a pasto)	Valore complessivo soggetto a ribasso	Iva al 4%	Stima di spesa per un anno iva inclusa al 4%
n. 486.000	€ 2.366.820,00	€ 9.720,00	€ 2.357.100,00	€ 94.672,80	€ 2.461.492,80



**CENTRALE UNICA
DI
COMMITTENZA
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel
San Pietro Romano, Ciciliano,
Guidonia Montecelio, Marcellina,
Poli, San Gregorio da Sassola,
San Polo dei Cavalieri, San Vito
Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

Stime di spesa per tre anni

Numero presunto pasti	Valore complessivo a base di gara iva esclusa	Di cui oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (€ 0,02 a pasto)	Valore complessivo soggetto a ribasso	Iva al 4%	Stima di spesa per tre anni iva inclusa al 4%
n. 1.458.000	€ 7.100.460,00	€ 29.160,00	€ 7.071.300,00	€ 284.018,40	€ 7.384.478,40

Stime di spesa per cinque anni

Numero presunto pasti	Valore complessivo a base di gara iva esclusa	Di cui oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (€ 0,02 a pasto)	Valore complessivo soggetto a ribasso	Iva al 4%	Stima di spesa per cinque anni iva inclusa al 4%
n. 2.430.000	€ 11.834.100,00	€ 48.600,00	€ 11.785.500,00	€ 473.364,00	€ 12.307.464,00

Prospetto economico degli oneri per l'acquisizione del servizio

Quadro economico



**CENTRALE UNICA
DI
COMMITTENZA
IX° COMUNITÀ MONTANA DEL LAZIO**

Casape, Castel Madama, Castel San Pietro Romano, Ciciliano, Guidonia Montecelio, Marcellina, Poli, San Gregorio da Sassola, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Tivoli

Direttore Responsabile Dott. Arch. Stefano Petrucci

Costo appalto				
VOCI DI COSTO DEL SINGOLO PASTO	Incidenza sul singolo pasto	Incidenza annuale	Incidenza per tre anni	Incidenza per cinque anni
COSTO DEL PERSONALE	€ 2,152	€ 1.045.872,00	€ 3.137.616,00	€ 5.229.360,00
COSTO DELLE DERRATE ALIMENTARI	€ 2,168	€ 1.053.648,00	€ 3.160.944,00	€ 5.268.240,00
COSTO DELLE DERRATE NON ALIMENTARI	€ 0,100	€ 48.600,00	€ 145.800,00	€ 243.000,00
COSTI SICUREZZA INTERNI ALL'AZIENDA	€ 0,041	€ 19.926,00	€ 59.778,00	€ 99.630,00
SPESE GENERALI e COSTI DI MANUTENZIONE	€ 0,243	€ 118.098,00	€ 354.294,00	€ 590.490,00
UTILE DI IMPRESA	€ 0,146	€ 70.956,00	€ 212.868,00	€ 354.780,00
TOTALE	€ 4,850	€ 2.357.100,00	€ 7.071.300,00	€ 11.785.500,00
Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	€ 0,020	€ 9.720,00	€ 29.160,00	€ 48.600,00
Costo totale iva esclusa	€ 4,870	€ 2.366.820,00	€ 7.100.460,00	€ 11.834.100,00
COSTO A BASE D'ASTA ARROTONDATO 2 DECIMALI	€ 4,87 di cui € 0,02 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso	€ 2.366.820,00 comprensivi di oneri sicurezza non soggetti a ribasso	€ 7.100.460,00 comprensivi di oneri sicurezza non soggetti a ribasso	€ 11.834.100,00 comprensivi di oneri sicurezza non soggetti a ribasso
Altre voci di spesa				
Costo iva	€ 0,1948	€ 94.672,80	€ 284.018,40	€ 473.364,00
Contributo ANAC		€ 800,00		
Spese per C.u.c.		€ 4.245,09		
Spese per pubblicazioni		€ 1.183,48		
Fondo per l'incentivazione delle funzioni tecniche e innovazione (di cui all'art. 113 del d.lgs 50/2016 e s.m.i.) regolamento approvato con d.g.c. 110/2019		€ 165.677,40		Quota destinata all'incentivazione di cui all'art. 113 comma 2 del d.lgs 50/2016 e s.m.i (art. 2 regolamento comunale approvato con d.g.c. 110/2019: € 132.541,92 Quota regolata dall'art. 113 comma 4 del d.lgs 50/2016 e s.m.i.: € 32.135,48

Il Responsabile unico del Procedimento
Dott. Corrado Cardoni

Il Dirigente Area VII
Diritto allo studio – Cultura – Sport
Dott.ssa Carola Pasquali