



CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport

PEC comune.novatemilane@legalmail.it

E-MAIL istruzione@comune.novate-milane.se.mi.it

**PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER
L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL
COMUNE DI NOVATE MILANESE**

periodo 01/01/2023-31/12/2027

**RELAZIONE TECNICO – ILLUSTRATIVA
AI SENSI DELL'ARTICOLO 23 COMMA 15 DEL CODICE DEGLI APPALTI**

CIG 9349557A81

PREMESSA

I documenti di gara sono stati elaborati in funzione dell'utenza prevista per 254.058 pasti /anno (utenti: asilo nido, scuola infanzia, primaria, secondaria di primo grado, dipendenti comunali, anziani/indigenti a domicilio)

Il sistema prevede l'utilizzo di due cucine comunali, in via Baranzate e in via Campo dei Fiori, date in comodato d'uso all'operatore per la produzione dei pasti destinati agli asilo nido Trenino e Prato Fiorito

I pasti destinati agli altri utenti saranno prodotti in centro cottura, in disponibilità, per l'intera durata contrattuale da parte dell'operatore economico aggiudicatario. Il centro di cottura dovrà ottemperare ai requisiti dettagliati nel disciplinare di gara. Il sistema di gestione dei pasti non prevede soluzioni di continuità tra preparazione e distribuzione.

PRINCIPI GENERALI

I documenti di gara sono stati sviluppati in coerenza con le esigenze sociali, la tutela della salute e dell'ambiente, la promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 20 aprile 2016 n. 50 art. 30 comma 1, Art. 34, art.95, art.144), secondo i principi del Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 10 Aprile 2013, nonché

- alla Legge 8 novembre 2013 n.128,
- alla legge n.141/2015,
- alla legge n.166/2016
- al D.L. 10 marzo 2020 (Criteri minimi ambientali)
- alla Legge 8 novembre 2013 n.128,
- al D.Lgs. 116/2020,
- alle Linee Guida ANAC n.2 Direttiva (UE) 2019/904,
- alle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale Scolastica del ministero della salute (G.U. 11/11/2021),
- al D L.gs 196 8 Novembre 2021.

I documenti di gara sono stati elaborati in funzione dell'utenza e ispirati ai principi di una sana alimentazione secondo i principi della dieta mediterranea.

I menu sono stagionali e sono stati definiti con l'obiettivo di garantire pasti appetibili e nutrizionalmente bilanciati nel rispetto delle indicazioni dei LARN.

All'interno del servizio, vi sono una serie di prestazioni tutte riconducibili in un'unica prestazione principale, facente capo al servizio di ristorazione.

I criteri di valutazione sono incentrati sull'organizzazione del ciclo produttivo, sul miglioramento della qualità delle derrate e sull'offerta di prodotti locali a filiera corta secondo quanto previsto dall'articolo 95 del codice degli Appalti.

Vista l'attuale situazione di pandemia da covid 19, per garantire la massima partecipazione alla procedura, è stata messa a disposizione la documentazione tecnica necessaria per una corretta cognizione dei luoghi e lasciando comunque la facoltà ai concorrenti di poter svolgere il sopralluogo presso le cucine degli enti aggregati.

REQUISITI GENERALI

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice. In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del Codice la sussistenza dei requisiti di cui all'articolo 80 del Codice è attestata e verificata nei confronti del consorzio e delle consorziate indicate quali esecutrici.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel Patto di integrità, approvato dal Comune di Novate con delibera della Giunta Comunale n. 33 del 17.02.2015 e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83 bis del decreto legislativo n. 159/2011.

REQUISITI DI IDONEITÀ

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. Nell'ipotesi di RTI il requisito deve essere posseduto da ciascuna raggruppata.

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

REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

I requisiti di capacità economica e finanziaria sono rappresentati dal fatturato specifico minimo per servizi di ristorazione collettiva nello specifico si richiede di:

- Aver realizzato un fatturato specifico minimo annuo nel settore di attività oggetto della concessione riferito a ciascuno degli ultimi tre esercizi finanziari disponibili di € 1.300.00,00 Iva esclusa.

I requisiti del fatturato sono motivati dall'esigenza di ammettere alla gara operatori economici con solida capacità economico-finanziaria in relazione all'importo a base di gara e alla peculiarità e complessità dell'appalto.

REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

- Aver regolarmente eseguito nel triennio (2018/2019/2020) almeno un unico contratto per servizi di ristorazione collettiva, di importo complessivo minimo pari ad € 3.900.000,00 Iva esclusa

Il requisito, in caso di RTI, deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria., con un minimo del 10 % per le mandanti.

- Il requisito del possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 in corso di validità idonea pertinente e proporzionata al seguente ambito di attività: servizio di ristorazione collettiva deve essere posseduto in caso di RTI da tutti i componenti

- Disporre, a far data dell'inizio del servizio, di un Centro Cottura presso il quale produrre i pasti giornalieri indicati nel capitolato, in virtù di un titolo di proprietà o di locazione o di comodato o di altro titolo o contratto valido per tutta la durata del contratto la cui distanza, dalla sede municipale di Novate Milanese (Viale Vittorio Veneto 18), possa essere percorsa in un tempo massimo non superiore a 40 minuti, calcolati mediante l'applicazione mappa <https://www.google.it/maps>

Il centro cottura deve avere la capacità produttiva residua (al netto dei pasti prodotti per altri committenti) di almeno 1.200 pasti giornalieri per turno di produzione.

SUDDIVISIONE IN LOTTI

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 51 comma 1 del D.lgs. n. 50/2016 non è prevista la suddivisione in lotti.

Si ritiene opportuno affidare congiuntamente i servizi di ristorazione, erogati dall'Ente, in un Lotto Unico, al fine di conseguire gli obiettivi prefissati e, di conseguenza, raggiungere maggiore omogeneità e uniformità del servizio erogato, con un potenziale incremento della qualità del servizio e un'economia di scala in grado di contenere i costi complessivi a carico dei singoli enti senza pregiudicarne gli standard ottimali di servizio.

IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara discende da una stima analitica degli elementi costituenti il costo di produzione di un pasto per ogni categoria di utenti.

I costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato essere pari ad € 3.260.545,00.

I costi della manodopera sono stati stimati in base alle prestazioni e caratteristiche del servizio oggetto della procedura, al CCNL di riferimento (Settore Turismo, Comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione Collettiva". Il costo della manodopera è stato valorizzato applicando ai diversi livelli di inquadramento le tariffe orarie previste dal Decreto Direttoriale del 27 giugno 2019 "Determinazione del costo orario del lavoro per il personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva – dicembre 2021" riferito alla Provincia di Milano

Per quanto riguarda il costo delle derrate, si è stimato il valore di ogni singola ingrediente previsto in ogni ricetta, per le utenze scolastiche e per le altre utenze sono stati incrementati in ragione delle maggiori grammature previste nelle specifiche ricette relative alle singole preparazioni gastronomiche. Per la stima sono stati utilizzati i prezzi di mercato. I costi energetici sono stati stimati tenendo presente gli attuali aumenti dei prezzi nei diversi settori, dovuti alla difficile congiuntura economica che si sta attraversando.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

Sono stati enucleati i criteri premiali, misurabili e in linea con il progetto di servizio, ritenendo di assegnare un peso per l'aspetto tecnico pari a 80 punti e un peso per l'aspetto economico pari a 20.

I criteri di valutazione sono incentrati sull'organizzazione del ciclo produttivo, sul miglioramento della qualità delle derrate, e sull'offerta di prodotti locali a filiera corta;

Particolare attenzione è stata posta, per la delicatezza del servizio alla fornitura dei pasti agli anziani /indigenti, e sono stati individuati specifici criteri di valutazione (quali: formazione personale addetto a questo servizio, reportistica per graduabilità del servizio e modalità di consegna)

La valutazione dei criteri premianti è basata principalmente su criteri quantitativi.

Per la valutazione del monte ore complessivo è stata adottata una formula matematica che premia il concorrente che prevede il numero di ore che più si avvicina al valore medio (*cfr. Consiglio di*

Stato sez. V 19/5/2009 n. 3070 - attribuzione maggiore punteggio al monte ore più vicino al valore medio").

Tra i criteri dell'offerta tecnica, si è anche ritenuto importante prevedere un particolare meccanismo ovvero di prevedere i prezzi figurativi dei prodotti alimentari di cui allegato 10 "*Listino prezzi figurativi dei prodotti biologici e dei prodotti convenzionali*". Il particolare meccanismo consiste nel prevedere i prezzi figurativi che la Commissione di gara utilizzerà per la valutazione economica delle soluzioni migliorative alle derrate alimentari. Il dato economico così desunto in alcun modo confligge con il divieto di far anticipare elementi economici nell'offerta tecnica, in quanto il meccanismo non fa intuire quale sarà l'offerta economica, ma viene previsto affinché la Commissione lo utilizzi esclusivamente per la stima del valore economico delle offerte di derrate (quantità e tipologia) ai fini dell'attribuzione del punteggio tecnico, per una omogeneità di valutazione e al fine di operare una valutazione più oggettiva e rispettosa della *par condicio*. Pertanto non avranno alcun riflesso economico sull'accordo e sui relativi contratti esecutivi.

Per una valutazione più efficiente ed efficace delle soluzioni migliorative offerte, si è previsto che il concorrente indichi, accanto a ciascuna soluzione migliorativa offerta, gli standard minimi previsti dal Capitolato speciale d'onere e allegati, i motivi di interesse per la Stazione Appaltante e i tempi massimi per l'attuazione della soluzione migliorativa offerta.

Rispetto a ciascuna soluzione migliorativa offerta, la Commissione esprime la propria valutazione che può essere di accoglimento, di accoglimento parziale e di non accoglimento.

Nella busta telematica contenente l'offerta economica, si è previsto che il concorrente indichi gli importi per l'attuazione delle soluzioni migliorative le quali non sono soggetti a valutazione economica ai fini dell'attribuzione del punteggio ma sono necessari perché nel caso in cui la Commissione giudicatrice non ritenesse le soluzioni proposte coerenti all'oggetto del servizio, in toto o in parte, il valore economico della soluzione non accolta sarà impiegato dalle rispettive Amministrazioni contraenti per acquisire altri servizi o beni, coerenti con le attività oggetto dell'affidamento così come indicato nel capitolato.

La mancata previsione determinerebbe un illecito guadagno per l'OEA e un danno erariale per gli enti contraenti.

Affinché l'offerta formulata risulti ponderata, razionale e sostenibile, e per una più rapida valutazione della congruità dell'offerta presentata si chiede ai concorrenti di anticipare i giustificativi relativi alle verifiche di anomalia dell'offerta secondo le modalità indicate nel modello di richiesta (*Allegato 11 – Dettaglio offerta economica*) allegato alla documentazione di gara.

CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

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 nella nuova Convenzione, l'aggiudicatario della Convenzione 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, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Ogni concorrente deve inserire, a **pena di esclusione**, nella busta tecnica il progetto di assorbimento del personale atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (CCNL applicato, inquadramento e trattamento economico). Nella dichiarazione il concorrente deve accettare espressamente la clausola sociale. Tale obbligo sarà riportato nel contratto.

La mancata presentazione del progetto di assorbimento, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e comporta l'esclusione dalla gara.

Il progetto di assorbimento sarà oggetto di sola verifica di idoneità da parte della Commissione e non sarà soggetto ad attribuzione di punteggio.

Quanto indicato nel progetto di assorbimento è vincolante per l'Operatore economico aggiudicatario. L'elenco del personale attualmente impiegato è riportato all'allegato 9 al Disciplinare di gara.