

**OGGETTO: PROGETTO AI SENSI DELL'ART. 23, COMMA 15, DEL D.LGS. 50/2016  
DELL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER I  
COMUNI DI JESI E DI MONSANO E DI RISTORAZIONE ASSISTENZIALE PER  
L'ASP AMBITO 9 LIMITATAMENTE AL TERRITORIO DI JESI**

## **1. RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA**

Da Settembre 2013 il servizio di ristorazione scolastica dei Comuni di Jesi e Monsano e di ristorazione assistenziale per gli ospiti della Residenza Protetta e Casa di Riposo Vittorio Emanuele II, per i Dipendenti ASP e per gli utenti dei pasti a domicilio nel territorio del Comune di Jesi, viene gestito da un'unica impresa in seguito ad una gara a procedura aperta indetta da Jesiservizi srl in un unico appalto espletato da Jesi servizi srl e dall'ASP 9. L'unione di più servizi in un unico appalto permette di utilizzare al meglio il centro di cottura sito presso la casa di riposo, di ottimizzare il personale impiegato nei diversi servizi, di risparmiare nell'acquisto e nella gestione delle derrate alimentari. Con il presente appalto si proseguirà con una gestione unitaria delle diverse ristorazioni; si intende dunque affidare al mercato l'organizzazione e la gestione del servizio ed economizzare i costi a carico dei bilanci di Jesiservizi srl e dell'ASP 9. Allo stesso tempo si intende pure perseguire l'obiettivo di fornire un servizio ai suddetti fruitori che sia coerente con le vigenti norme. Il contenuto dell'appalto è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente e, in conformità all'art.34 del D.Lgs 18.4.2016 n.50, è destinato a contribuire alla promozione dello sviluppo sostenibile ed al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica Amministrazione", nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 Luglio 2011. L'ente appaltante promuove in particolare la sicurezza alimentare e tracciabilità di filiera agro-alimentare, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, equosolidali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP). I prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), non saranno utilizzati. A salvaguardia dell'ambiente è obbligatoria la raccolta differenziata dei rifiuti.

L'oggetto del contratto da affidare sarà il servizio di ristorazione scolastica e assistenziale di cui beneficeranno:

- i bambini frequentanti gli asili nido comunali di Jesi
- i bambini frequentanti gli asili nido privati convenzionati con Comune di Jesi
- gli educatori e il personale ausiliario degli asili nido
- gli alunni delle scuole dell'infanzia statali di Jesi e Monsano
- gli alunni delle scuole primarie statali di Jesi e Monsano
- gli insegnanti statali e i soggetti autorizzati dal Comune di Jesi e Monsano
- gli ospiti della Residenza Protetta e Casa di Riposo Vittorio Emanuele II
- i Dipendenti ASP utenti del servizio mensa e/o personale a ciò autorizzato dall'ASP medesima
- gli utenti dei pasti a domicilio nel territorio del Comune di Jesi.

I criteri ed i parametri individuati, che riguardano l'intero ciclo dalla fornitura delle materie prime alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, sono finalizzati a garantire il miglioramento della sicurezza e della qualità del prodotto fornito.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e sono, di norma, accolte le esigenze degli iscritti al servizio che, per motivi di salute, di religione e per scelte personali/famigliari, chiedono di poter seguire diete particolari.

Il servizio di refezione scolastica ha acquisito una valenza di natura didattica oltreché educativa dovendo necessariamente contribuire a favorire corretti comportamenti alimentari.

L'obbiettivo del servizio di Refezione Scolastica è di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando dunque l'accesso e la frequenza dei bambini e dei giovani al sistema scolastico – formativo indipendentemente dalle condizioni economiche sociali e psicofisiche.

L'appalto non si presta ad essere suddiviso:

- in lotti funzionali in quanto l'attività di preparazione pasti è notevolmente prevalente rispetto alle altre attività costituenti il servizio come il trasporto dei pasti, il porzionamento e lo scodellamento delle pietanze, la manutenzione e la pulizia delle cucine e delle attrezzature che risultano essere marginali rispetto alla preparazione pasti;
- in lotti territoriali e/o quantitativi in quanto un eventuale frazionamento dell'appalto comporterebbe un considerevole aumento dei costi, dal momento che verrebbero a mancare

economie di scala nell'acquisto derrate e nell'impiego del personale, voci che incidono nel costo pasto rispettivamente per circa il 38% e per circa il 56%.

Quindi, vista la necessità di avere una unica ditta esecutrice al fine di ottenere una gestione ottimale della commessa pubblica, l'appalto non viene suddiviso in lotti.

Considerato l'importo stimato del contratto, la procedura prescelta per l'affidamento del servizio ai sensi del combinato disposto degli artt. 140, 142, 60 del D.Lgs. 50/2016 è la procedura aperta.

#### DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà la durata di anni 2 dal 01.09.2019 al 31.08.2021 o dalla data di effettivo avvio del servizio, come risultante da verbale di consegna redatto in contraddittorio fra le parti e potrà essere rinnovato mediante atto espresso della Stazione Appaltante per ulteriori 2 anni agli stessi prezzi, patti e condizioni.

La stazione appaltante si riserva di disporre l'avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza, una volta divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva.

La stazione appaltante si riserva la possibilità di rinnovare l'appalto a suo insindacabile giudizio, previa adozione di apposito provvedimento, agli stessi prezzi, patti e condizioni. La stazione appaltante si riserva la possibilità di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure di individuazione di un nuovo contraente e comunque per un massimo di sei mesi.

Il servizio dovrà essere eseguito secondo quanto disposto nel Capitolato Tecnico descrittivo e prestazionale e nello Schema di Contratto entrambi allegati al presente progetto a farne parte integrale e sostanziale.

## **2. INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI LA SICUREZZA**

Si è provveduta a redarre il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (art. 26 Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.).

## **3. CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO**

Gli importi a base d'asta sono stati calcolati considerando il valore analitico dei costi unitari delle diverse tipologie di preparazioni alimentari che l'impresa appaltante dovrà fornire. Il costo del lavoro è stato calcolato utilizzando il valore orario delle tabelle del Ministero del

Lavoro “Comparto pubblici esercizi ristorazione collettiva – Nazionale” applicato alle ore, distinte per qualifica del personale attualmente impiegato.

*Costo pasto ristorazione scolastica*

<b>VOCI</b>	<b>€</b>
DERRATE ALIMENTARI	€ 2,004
MATERIALE A PERDERE	€ 0,017
MANUTENZIONE E AMMORTAMENTO	€ 0,030
COSTI DELLA SICUREZZA	€ 0,030
COSTI PER AUTOCONTROLLO E FORMAZIONE PERSONALE	€ 0,004
SPESE GENERALI E TRASPORTO	€ 0,003
COSTI PERSONALE	€ 2,981
COSTI COORDINAMENTO: DIRETTORE - NUTRIZIONISTA	€ 0,023
UTILE AZIENDALE	€ 0,158
<b>TOTALE PASTO</b>	<b>€ 5,250</b>

*Costo giornata alimentare casa di riposo*

<b>VOCI</b>	<b>€</b>
DERRATE ALIMENTARI	€ 4,770
MATERIALE A PERDERE	€ 0,041
MANUTENZIONE E AMMORTAMENTO	€ 0,071
COSTI DELLA SICUREZZA	€ 0,081
COSTI PER AUTOCONTROLLO E FORMAZIONE PERSONALE	€ 0,010
SPESE GENERALI	€ 0,007
COSTI PERSONALE	€ 7,109
COSTI COORDINAMENTO: DIRETTORE - ISPETTORE	€ 0,055
UTILE AZIENDALE	€ 0,376
<b>TOTALE GIORNATA ALIMENTARE</b>	<b>€ 12,520</b>

*Costo pasto utenti a domicilio*

<b>VOCI</b>	<b>€</b>
DERRATE ALIMENTARI	€ 2,888
MATERIALE A PERDERE	€ 0,026
MANUTENZIONE E AMMORTAMENTO	€ 0,043
COSTI DELLA SICUREZZA	€ 0,049
COSTI PER AUTOCONTROLLO E FORMAZIONE PERSONALE	€ 0,006
SPESE GENERALI	€ 0,004
COSTI PERSONALE	€ 4,304
COSTI COORDINAMENTO: DIRETTORE - ISPETTORE	€ 0,033
UTILE AZIENDALE	€ 0,227
<b>TOTALE PASTO</b>	<b>€ 7,580</b>

*Costo pasto per dipendenti ASP*

<b>VOCI</b>	<b>€</b>
DERRATE ALIMENTARI	€ 2,119
MATERIALE A PERDERE	€ 0,018
MANUTENZIONE E AMMORTAMENTO	€ 0,032
COSTI DELLA SICUREZZA	€ 0,036
COSTI PER AUTOCONTROLLO E FORMAZIONE PERSONALE	€ 0,004
SPESE GENERALI	€ 0,003
COSTI PERSONALE	€ 3,157
COSTI COORDINAMENTO: DIRETTORE - ISPETTORE	€ 0,024
UTILE AZIENDALE	€ 0,167
<b>TOTALE PASTO</b>	<b>€ 5,560</b>

*Costo Spuntino*

<b>VOCI</b>	<b>€</b>
DERRATE ALIMENTARI	€ 0,182
MATERIALE A PERDERE	€ 0,001
MANUTENZIONE E AMMORTAMENTO	€ 0,001
COSTI DELLA SICUREZZA	€ 0,003
COSTI PER AUTOCONTROLLO E FORMAZIONE PERSONALE	€ 0,001
SPESE GENERALI E TRASPORTO	€ 0,003
COSTI PERSONALE	€ 0,028
COSTI COORDINAMENTO: DIRETTORE - ISPETTORE	€ 0,001
UTILE AZIENDALE	€ 0,030
<b>TOTALE PASTO</b>	<b>€ 0,250</b>

I valori unitari sono stati quindi moltiplicati per i quantitativi presunti per calcolare il valore contrattuale come riportato nella seguente tabella:

Descrizione	Prezzo Unitario	Q.tà anno/indicativa	Nr. Anni	Importo
R.S. - Pasti scolastici	€ 5,25	311.000	2	€ 3.265.500,00
R.S. – Spuntini scolastici	€ 0,25	296.100	2	€ 148.050,00
<b>Totale refezione scolastica</b>				<b>€ 3.413.550,00</b>
R.C.R. - Giornate alimentari	€ 12,52	41.245	2	€ 1.032.774,80
R.C.R. - Pasti a domicilio	€ 7,58	4.200	2	€ 63.672,00
R.C.R.- Pasti mensa dipendenti	€ 5,56	1.000	2	€ 11.120,00
<b>Totale residenza protetta Casa di riposo</b>				<b>€ 1.107.566,80</b>
<b>Totale Contratto</b>				<b>€ 4.521.116,80</b>

#### 4. ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI

L'onere complessivo che la stazione appaltante deve sopportare per l'acquisizione del servizio è dato dal costo del servizio, dal contributo di gara da versare all'ANAC pari ad Euro 800,00, dai costi per pubblicazioni pari presumibilmente ad Euro 3.000,00 e dai costi per commissari esterni pari presumibilmente ad Euro 12.000,00.

#### 5. CRITERI PREMIALI

Per l'affidamento dell'appalto del servizio di cui trattasi sarà espletata una procedura aperta, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 59 e 60 del D.Lgs, 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i., pertanto l'aggiudicazione sarà fatta al concorrente che avrà riportato il punteggio complessivo più alto sulla base dei sotto indicati criteri di valutazione:

elemento A) offerta economica max 10 punti su 100

elemento B) offerta tecnica max 90 punti su 100

Ai fini della valutazione della qualità dell'offerta tecnica, gli elementi che verranno presi in considerazione, saranno i seguenti:

ELEMENTO A		ALIMENTI E MENU'					
N°	SUB-ELEMENTO	PUNTI MAX		CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b>Proposta di menù per le scuole dell'infanzia e primarie</b> (comprensivo di spuntini)	13	1.1	numero di settimane (max 9) in cui è articolato il menù		3	
			1.2	caratteristiche del menù in base agli elementi nutrizionali	5		
			1.3	caratteristiche del menù in base alla varietà e qualità delle preparazioni proposte	5		
2	<b>Proposta di menù per gli asilo nido (16-36 mesi)</b> (comprensivo di spuntini)	7	2.1	numero di settimane (max 9) in cui è articolato il menù		1	
			2.2	caratteristiche del menù in base agli elementi nutrizionali	3		
			2.3	caratteristiche del menù in base alla varietà e qualità delle preparazioni proposte	3		
3	<b>Proposta di menù per gli anziani</b> (intera giornata alimentare)	11	3.1	numero di settimane (max 9) in cui è articolato il menù		1	
			3.2	caratteristiche del menù in base agli elementi nutrizionali	5		
			3.3	caratteristiche del menù in base alla varietà e qualità delle preparazioni proposte	5		
4	<b>Proposta di menù per gli adulti della mensa Asp 9</b>	3	4.1	numero di settimane (max 9) in cui è articolato il menù		1	
			4.2	caratteristiche del menù in base agli elementi nutrizionali	1		
			4.3	caratteristiche del menù in base alla varietà e qualità delle preparazioni proposte	1		
5	<b>Derrate locali proposte</b> per derrate locali si intendono quelle prodotte entro la distanza massima di 120 Km dal Municipio di Jesi. Dovrà essere specificata l'ubicazione dei produttori.	7	5.1	Numero delle derrate alimentari locali proposte		3	
			5.2	Tipologia delle derrate proposte anche in considerazione della loro incidenza nel menù	2		
			5.3	Tipologia delle derrate proposte anche in considerazione della loro presenza caratterizzante e rilevante nell'areale di produzione locale	2		
Totale		41			32	9	--
ELEMENTO B		ORGANIZZAZIONE E MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO					
N°	SUB-ELEMENTO	PUNTI MAX		CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b>Progetto per la somministrazione di arance fresche biologiche</b> da erogare 2 volte la settimana in sostituzione	10	1.1	Numero di refettori interessati dal progetto		5	
			1.2	modalità di ottenimento della spremuta	3		

	della frutta come spuntino di metà mattina		1.3	modalità di distribuzione della spremuta nelle classi	2		
2	<b>Strategie per il miglioramento del benessere dell'utenza, con riduzione dell'inquinamento acustico nei refettori delle scuole primarie e dell'infanzia di Jesi</b> (le strategie dovranno essere attuate entro il 31 Luglio 2020)	12	2.1	Numero di refettori interessati dalle azioni		6	
			2.2	Valutazione qualitativa delle soluzioni proposte	6		
3	<b>Introduzione di attrezzatura idonea a produrre preparati di carne e pesce nelle cucine che servono le scuole e di un omogenizzatore adatto all'uso delle diete per disfagia nella cucina che serve la casa di riposo</b>	5	3.1	Numero di cucine dotate di attrezzatura		2	
			3.2	Caratteristiche dell'attrezzatura proposta	3		
4	<b>Centri cottura alternativi</b> di cui all'art. 13 del Capitolato situati entro 30 minuti dal Municipio di Jesi in grado di produrre complessivamente 1600 pasti al giorno. L'azienda dovrà dichiarare la disponibilità di pasti e l'ubicazione dei centri. Per il calcolo del tempo di percorrenza verrà utilizzato Google Maps.	2	4.1	Minor numero di centri cottura alternativi utilizzati per soddisfare la produzione di 1600 pasti al giorno		2	
5	<b>Timing operativo previsto per il trasporto pasti</b>	1	5.1	Efficacia del piano di trasporti	1		
6	<b>Strategia per la valutazione del gradimento delle preparazioni e l'adozione di eventuali azioni correttive</b>	2	6.1	Validità della strategia	2		
Totale		32			17	15	--

ELEMENTO C		COMUNICAZIONE E PROMOZIONE CULTURALE					
N°	SUB-ELEMENTI	PUNTI MAX		CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b>Piano di informazione destinato agli utenti e alle loro famiglie</b> che dovrà essere basato tenendo in considerazione la tipologia dell'utenza sulle seguenti tematiche: - Informazione sulle qualità caratteristiche e provenienza territoriale delle derrate utilizzate - Alimentazione e problematiche sanitarie - Alimentazione e tradizione - Alimentazione a casa	5	1.1	Validità del piano di informazione	3		
			1.2	Differenziazione e organicità del piano di informazione in relazione alle diverse utenze	2		
2	<b>Progetto di un menu a tema, di cui all'art. 8 del capitolato, dedicato alla ristorazione scolastica</b> che l'impresa dovrà eseguire tutti i primi giovedì del mese per la durata dell'appalto (luglio e agosto esclusi)	4	2.1	validità e completezza del progetto	4		
3	<b>Progetto per il recupero e la destinazione di derrate e pietanze conservate integre presso Enti Caritatevoli e degli scarti mensa presso canili e gattili</b>	4	3.1	Valutazione delle azioni riguardanti il recupero presso Enti Caritatevoli	2		
			3.2	Valutazione delle azioni riguardanti il recupero presso Canili e gattili	2		
4	<b>Progetto di un menù di ricorrenza dedicato alla ristorazione della casa di riposo</b>	2	4.1	validità e completezza del progetto	2		
5	<b>Progetto per il miglioramento della prenotazione pasti per la Casa di Riposo e gli utenti a domicilio</b>	2	5.1	validità e completezza del progetto	2		
Totale		17			17	--	--