



Cremona

COMUNE DI CREMONA

Settore Politiche Educative
Istruzione

PROGETTO TECNICO-ECONOMICO / RELAZIONE GENERALE ILLUSTRATIVA

art. 41, comma 12, D.Lgs. n. 36/2023 + art. 4-bis Allegato I.7

AFFIDAMENTO IN APPALTO

SERVIZIO INTEGRATO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI PRESSO LE SCUOLE STATALI DI PERTINENZA COMUNALE (INFANZIA E PRIMARIE) E DI FORNITURA DI DERRATE PRESSO LE SCUOLE COMUNALI (ASILI NIDO E INFANZIA) E RISPETTIVI EVENTUALI CENTRI ESTIVI. PERIODO DAL 01/09/2025 AL 31/08/2031

1) OGGETTO DELL'APPALTO

1.1) Servizio integrato di ristorazione scolastica

Il servizio integrato di ristorazione scolastica comunale costituisce un elemento strumentale e funzionale all'erogazione dell'offerta educativa a tempo pieno, come previsto anche dall'art. 7, comma 2, della L.R. n. 19/2007. Tale servizio – che riveste anche un importante ruolo educativo, in quanto consente e agevola la promozione di sane abitudini alimentari – nel 2024 ha registrato i seguenti numeri:

- n. 592.739 pasti totali serviti;
- n. 3.188 pasti giornalieri serviti ai bambini-utenti e n. 269 al personale scolastico avente diritto;
- n. 623 menu personalizzati serviti giornalmente (diete speciali, cambi, patologie, motivi etico/religiosi, ecc);
- n. 33 scuole complessivamente servite;
- n. 1 centro di cottura di proprietà dell'appaltatore per la preparazione dei pasti serviti presso le scuole statali;
- n. 12 cucine di proprietà della stazione appaltante per la preparazione dei pasti serviti presso le scuole comunali.

Riscontri negli ultimi mesi da parte di alcuni genitori hanno evidenziato l'opportunità di rafforzare ulteriormente la qualità del servizio, confermando l'impegno dell'Amministrazione nel garantire pasti impeccabili sotto il profilo igienico-nutrizionale, apprezzabili dal punto di vista organolettico, nonché valorizzando la dimensione relazionale, secondo un approccio orientato al miglioramento continuo.

Il Servizio integrato è costituito da due tipologie di servizi: preparazione, confezione e somministrazione di pasti pronti presso le scuole statali di pertinenza comunale (tipologia A) e fornitura di derrate alimentari crude presso le scuole comunali (tipologia B). Le scuole statali di pertinenza comunale sono: scuole infanzia e scuole primarie. Le scuole comunali sono: asili nido e scuole infanzia. Il servizio è rivolto principalmente agli utenti frequentanti le scuole anzidette e iscritti al servizio mensa (bambini e bambine), nonché al personale scolastico avente diritto.

Il Servizio integrato (A+B) comprende tutte le attività necessarie per l'erogazione completa dei Servizi A e B da parte della ditta aggiudicataria a favore della stazione appaltante.

Il Servizio A viene espletato mediante produzione dei pasti nei Centri di Produzione del Fornitore e trasporto degli stessi presso le "cucine" delle sedi scolastiche. Il servizio comprende altresì la fornitura dello spuntino mattutino e, in casi eccezionali, o su richiesta dell'Amministrazione, dei cestini freddi in sostituzione del

pasto o per le uscite didattiche.

Il Servizio B prevede la fornitura quotidiana di derrate alimentari crude presso gli asili nido comunali e le scuole infanzia comunali. Il servizio deve essere espletato mediante fornitura diretta, nelle dispense delle cucine comunali, delle derrate alimentari richieste, nella quantità specificata/ordinata. Le derrate alimentari sono richieste per la preparazione dello spuntino di metà mattina, per la preparazione del pasto (ed eventualmente della merenda pomeridiana, nelle scuole ove sia presente la formula del tempo prolungato).

L'appalto comprende altresì la fornitura, da parte della ditta aggiudicataria, per tutti i plessi scolastici, di tablet muniti di SIM-dati per la prenotazione dei pasti, come meglio specificato nel capitolato speciale.

I servizi in questione – considerata anche la tipologia dell'utenza – richiedono un'elevata capacità tecnica ed organizzativa ed il continuo coordinamento / monitoraggio / controllo delle attività attraverso il Settore Politiche Educative Istruzione. Inoltre, devono essere prestati e svolti in conformità ai vigenti CAM (Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari) riportati e dettagliati nel capitolato speciale all'art. 25.

1.2) Mancata suddivisione in lotti

Ai sensi dell'art. 58, comma 2, del D.Lgs. n. 36/2023 (di seguito "Codice") si evidenzia che l'appalto in oggetto è costituito da un unico lotto poiché il servizio è caratterizzato dall'uniformità tecnico-operativa delle prestazioni richieste alle imprese concorrenti, tale da non ravvisare alcuna convenienza economica nella suddivisione in due o più lotti. Le caratteristiche del servizio integrato, infatti, sono tali da rendere necessaria la gestione da parte di un unico fornitore, al fine di mantenere adeguati livelli di qualità del servizio. In particolare:

- le prestazioni relative al servizio di preparazione, confezione e somministrazione di pasti presso le scuole statali di pertinenza comunale (scuole infanzia e scuole primarie) e le scuole comunali (asili nido e scuole infanzia, nei casi di emergenza e/o di assenza dei cuochi comunali) ed i rispettivi eventuali centri estivi, nonché quelle relative alla fornitura di derrate alimentari presso le scuole comunali, devono ritenersi inscindibili, e quindi non suscettibili di separazione;

- le prestazioni giornaliere richieste presso le scuole statali di pertinenza comunale prevedono interventi contestuali alle attività di somministrazione dei pasti (quali, ad esempio, attività di pulizia, igiene, lavaggio, sanificazione);

- le materie prime utilizzate (inclusi i prodotti biologici, anche ai fini della qualificazione come mensa scolastica biologica) devono essere le medesime in tutte le scuole servite (statali e comunali).

Per ulteriori dettagli circa l'oggetto dell'appalto, si rinvia all'allegato 1).

Per la scelta circa le modalità di affidamento del servizio e i relativi presupposti, si rinvia all'allegato 11).

2) DURATA DEL CONTRATTO ED EVENTUALE PROROGA

2.1) Durata

La durata del contratto (escluse eventuali opzioni e modifiche) è di 72 mesi, con decorrenza presunta dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2031.

2.2) Proroga

Ai sensi dell'art. 14, comma 4, del D.Lgs. n. 36/2023, la stazione appaltante si riserva di prorogare il contratto per una durata massima pari a 36 mesi (decorrenza presunta dal 1 settembre 2031 al 31 agosto 2034).

Per ulteriori dettagli, si rinvia all'allegato 1).

3) PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE

3.1) Procedura di gara

Per quanto attiene alla procedura di gara da scegliere ed utilizzare per l'affidamento dei servizi in oggetto, considerato l'importo a base d'appalto, si procede alla selezione del fornitore attraverso procedura aperta (art. 71 del Codice): per la motivazione si rinvia all'allegato 11).

4) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

4.1) Soggetti ammessi in forma singola e associata

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata (art. 65 del Codice).

4.2) Requisiti di ordine generale e altre cause di esclusione

Gli operatori economici – concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice (artt. 94, 95 e 98 del Codice).

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del D.Lgs. n. 165/2001 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni. Per tali requisiti non è ammesso l'avvalimento (art. 104 del Codice).

4.3) Requisiti di ordine speciale

Ai sensi dell'art. 100 del Codice, i concorrenti devono possedere, a pena di esclusione, i seguenti requisiti.

4.3.1) Requisiti di idoneità professionale (art. 100, comma 3, del Codice):

iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato o presso i competenti ordini professionali per un'attività pertinente anche se non coincidente con l'oggetto dell'appalto *oppure* iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice (in caso di operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia). Per tali requisiti non è ammesso l'avvalimento (art. 104 del Codice).

4.3.2) Requisiti di capacità economico-finanziaria (art. 100, comma 11, del Codice):

fatturato globale, maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni precedenti a quello di indizione della procedura di gara, pari ad almeno € 45.000.000,00= al netto dell'IVA (si ritiene indispensabile richiedere solidità economica del concorrente, in ragione dell'elevata complessità prestazionale). Per tali requisiti è ammesso l'avvalimento (art. 104 del Codice).

4.3.3) Requisiti di capacità tecnico-professionale (art. 100, comma 11, del Codice):

esecuzione, negli ultimi dieci anni dalla data di pubblicazione della gara, di almeno n. 1 servizio analogo a quello in affidamento, anche a favore di soggetti privati, di importo minimo pari ad € 30.000.000,00= al netto dell'IVA (sono considerati analoghi contratti di ristorazione scolastica presso asili nido, scuole infanzia, scuole primarie e scuole secondarie; non si considerano analoghi i servizi di ristorazione collettiva presso aziende, università, RSA o strutture sanitarie/ospedaliere, ecc.). È necessario considerare l'importo relativo al contratto affidato e non il fatturato; se il contratto comprende altri servizi, è necessario scorporare dall'importo contrattuale complessivo l'importo delle prestazioni ausiliarie analoghe.

In caso di R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo di Imprese) o di consorzi, i requisiti di cui sopra devono

essere posseduti cumulativamente.

5) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE, METODO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI E VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

5.1) Criterio di aggiudicazione

L'appalto viene aggiudicato mediante procedura aperta ex art. 71 del Codice, applicando quale criterio per la valutazione delle offerte quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OEPV), individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, dove l'elemento relativo al costo assume la forma di un prezzo o costo fisso sulla base del quale gli operatori economici competono solo in base a criteri qualitativi, teso a garantire il miglior rapporto tra qualità/prezzo (aggiudicazione ai sensi dell'art. 107, comma 1, art. 108, commi 1, 2 e 5, e art. 130, comma 1, del Codice).

5.2) Metodo di attribuzione dei punteggi

Ai sensi dell'art. 93, comma 1, del Codice, la valutazione delle offerte (tecniche) viene demandata ad apposita Commissione giudicatrice. In seguito alla valutazione dell'offerta tecnica, si ritiene aggiudicatario il soggetto offerente che ottiene il punteggio più alto:

- **offerta tecnica:** massimo punti **100**
- offerta economica: massimo punti 0
- **TOTALE** offerta tecnica ed economica: massimo punti 100

Valutazione dell'offerta tecnica

Il punteggio totale assegnabile all'offerta tecnica (max 100 punti) è dato dalla somma dei punteggi attribuiti ai criteri di valutazione elencati nella tabella di cui all'allegato 5) al presente progetto. La tabella, in particolare, riporta il punteggio massimo assegnabile per ciascun criterio e sub-criterio di valutazione:

- nella colonna "punti D max" vengono indicati i "**Punteggi Discrezionali**", vale a dire i punteggi il cui coefficiente viene attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla Commissione giudicatrice;

- nella colonna "punti Q max" vengono indicati i "**Punteggi Quantitativi**", vale a dire i punteggi il cui coefficiente viene attribuito mediante applicazione di una formula matematica;

- nella colonna "punti T max" vengono indicati i "**Punteggi Tabellari**", vale a dire i punteggi i cui coefficienti fissi e predefiniti vengono attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta / mancata offerta di quanto specificatamente richiesto.

Ai fini della determinazione del punteggio tecnico attribuito a ciascuna offerta, la Commissione procede in base al metodo sotto descritto.

Per gli elementi di valutazione cui è assegnato un punteggio discrezionale ("D"), i singoli commissari attribuiscono discrezionalmente un coefficiente variabile tra 0 ed 1, sulla base dei seguenti livelli di valutazione:

Ottimo	1
Più che adeguato	0,8
Adeguato	0,6
Parzialmente adeguato	0,4
Inadeguato	0,2
Assente o non valutabile	0

Successivamente, la Commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente (medio) da moltiplicare

per il valore del sub-criterio medesimo. Si considerano due cifre decimali con arrotondamento, in eccesso o in difetto, al valore più prossimo.

Per gli elementi di valutazione a cui è assegnato un punteggio quantitativo (“Q”), viene attribuito un coefficiente, variabile tra 0 e 1, da moltiplicare successivamente per il valore del sub-criterio di riferimento, applicando la seguente formula (“interpolazione lineare”):

$$C_i = R_i / R_{max}$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente *i-esimo*

R_i = numero di prodotti dell'offerta del concorrente *i-esimo*

R_{max} = numero di prodotti maggiore tra quelli offerti dai concorrenti in gara.

Per gli elementi di valutazione a cui è assegnato un punteggio tabellare (“T”), il relativo punteggio viene attribuito automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza / assenza, nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi (D) e quantitativi (Q), si procede quindi, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio, secondo il metodo aggregativo compensatore. Il punteggio per il concorrente *i-esimo* è dato dalla seguente formula:

$$P_i = \sum_{x=1}^n C_{xi} \cdot P_x$$

Dove:

P_i = punteggio del concorrente *i-esimo*

C_{xi} = coefficiente criterio di valutazione X per il concorrente *i-esimo*

P_x = punteggio criterio X

X = numero di criteri di valutazione

Al risultato della suddetta operazione vengono sommati i punteggi tabellari (T), già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

Soglia di sbarramento

Ai sensi dell'art. 108, comma 7, del Codice, viene fissata la seguente soglia minima di punteggio che i concorrenti devono raggiungere sul punteggio tecnico complessivo: punti 60.

Valutazione dell'offerta economica

Non prevista.

Metodo di calcolo dei punteggi

Terminata la valutazione delle offerte tecniche e attribuiti i relativi punteggi, si procede al calcolo del punteggio totale conseguito, sulla base della seguente formula:

$$P_{tot} = P_t$$

dove:

P_{tot} = punteggio totale

P_t = punteggio conseguito nell'offerta tecnica

Si precisa inoltre che:

- si procede all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta (tecnica) valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente, con riserva di non aggiudicare;
- in caso di parità del punteggio finale (ossia sotto il profilo dell'offerta tecnica), si procede mediante sorteggio.

La gara prevede lo svincolo dell'offerta decorsi 180 giorni dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

5.3) Offerte anormalmente basse

La stazione appaltante si riserva la facoltà di sottoporre a verifica un'offerta che, in base ad elementi quali i costi della manodopera e gli oneri della sicurezza, appaia anormalmente bassa. In caso di anomalia dell'offerta, il Comune richiede all'offerente le giustificazioni di cui all'art. 110 del Codice. In tal caso, il RUP ne valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità. Se tale offerta risulta anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anormalmente basse, fino all'individuazione della migliore offerta ritenuta non anomala.

6) INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI LA SICUREZZA

6.1) Documento Unico Valutazione Rischi Interferenti (DUVRI) – oneri della sicurezza (non soggetti a ribasso)

Ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. n. 81/2008, la Stazione appaltante ha redatto il documento relativo ai rischi da interferenza che possono verificarsi nell'esecuzione dei servizi oggetto di appalto (DUVRI). Gli oneri della sicurezza sono stati quantificati in € 10.210,00= al netto dell'IVA.

7) STIMA ECONOMICA PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI E DELLE FORNITURE

7.1) Importo presunto a base di gara. CPV di riferimento

L'importo presunto a base d'appalto, riferito al periodo di 72 mesi, è pari ad € 17.420.259,64= al netto dell'IVA, di cui costo della manodopera stimato in € 8.194.633,31= e oneri per la sicurezza pari ad € 10.210,00=. Di seguito la tabella contenente la suddivisione in codici CPV, con importi al netto dell'IVA.

n.	Descrizione beni/servizi	CPV	P (principale) S (secondario)	Importo
1	Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 15.484.064,67
2	Prodotti alimentari vari	15800000-6	S	€ 1.901.984,97
3	Computer modello tablet	30213200-7	S	€ 24.000,00
<i>A. Importo a base di gara</i>				<i>€ 17.410.049,64</i>
<i>B. Oneri per la sicurezza da interferenze (non soggetti a ribasso)</i>				<i>€ 10.210,00</i>
<i>A + B). Importo complessivo</i>				<i>€ 17.420.259,64</i>

Per ulteriori dettagli (calcolo dell'importo a base di gara, si rinvia all'allegato 10).

7.2) Valore complessivo del contratto

Ai fini dell'art. 14, comma 4, del Codice, il valore globale stimato dell'appalto è pari ad € 29.934.759,79= (compresi il costo della manodopera e gli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze) al netto dell'IVA, come di seguito specificato:

Importo complessivo	€ 17.420.259,64
Importo per l'opzione "cuoco temporaneo"	€ 211.503,60
Importo per l'opzione proroga (con opzione "cuoco temporaneo")	€ 8.820.986,62
Importo massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento	€ 3.482.009,93
Valore globale stimato	€ 29.934.759,79

Per ulteriori dettagli, si rinvia agli allegati 1) e 10).

8) CCNL APPLICABILE E STIMA DEI COSTI DELLA MANODOPERA

8.1) Contratto collettivo nazionale di lavoro (CCNL)

Ai sensi dell'art. 11, commi 1 e 2, del Codice, il CCNL individuato dalla Stazione appaltante e applicabile al personale dipendente impiegato nell'appalto è quello vigente "per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo" ID CNEL H05Y (in seguito "CCNL"). Sul punto, si rinvia all'allegato 1).

8.2) Stima del costo della manodopera (non soggetti a ribasso)

Ai sensi dell'art. 41, commi 13 e 14, del Codice, l'importo a base di gara comprende il costo della manodopera, che la Stazione appaltante ha stimato in € 8.194.633,31= calcolati come segue: si rinvia all'allegato 6).

9) RINVIO

Per tutto quanto non specificato nel presente documento, si rinvia agli allegati e al disciplinare di gara.

ALLEGATI:

1. Capitolato speciale d'appalto (e relativo Allegato Tecnico) ex artt. 82 e 87 D.Lgs. n. 36/2023
2. DUVRI (Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze)
3. Schema/atto-tipo di contratto
4. Schema di atto di regolamentazione del servizio
5. Criteri e sub-criteri di valutazione dell'offerta tecnica
6. Stima del costo della manodopera (dettaglio costo orario CCNL applicabile)
7. Determinazione del prezzo del pasto
8. Inventario attrezzature e utensili cucine scuole statali
9. Quadro economico dell'appalto (documento di stima economica)
10. Stima del valore del contratto
11. Relazione illustrativa SPL ex art. 14 e 31 del D.Lgs. n. 201/2022
12. Dichiarazione di cui all'Allegato I del D.M. 6 giugno 2012 (art. 51 del capitolato speciale d'appalto)
13. Scheda CAM prodotti tessili (art. 26 del capitolato)
14. Scheda CAM pulizia e sanificazione (art. 27 del capitolato)