



**CITTÀ DI TRAVAGLIATO**  
Piazza Libertà, 2 - 25039 Travagliato (BS)  
Codice fiscale 00293540175  
Mail: info@comune.travagliato.bs.it  
Pec: protocollo@pec.comune.travagliato.bs.it



**Progetto di servizio ex art. 23, c. 15, decreto legislativo n. 50 del 2016**

Tipologia: appalto di servizi articolo 3, comma 1, lettera ss) del decreto legislativo n. 50 del 2016

Procedura: aperta, articolo 3, comma 1, lettera sss) e 60 del decreto legislativo n. 50 del 2016

Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016

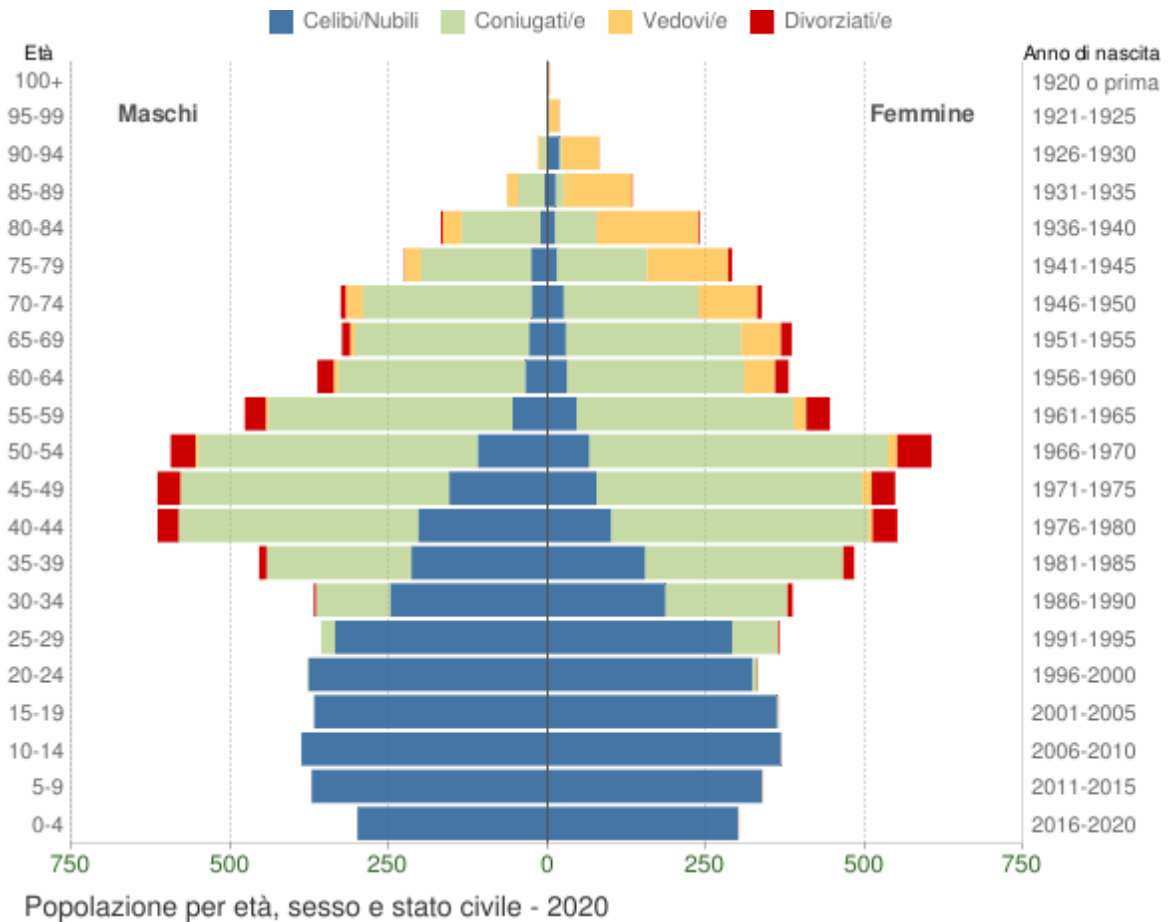
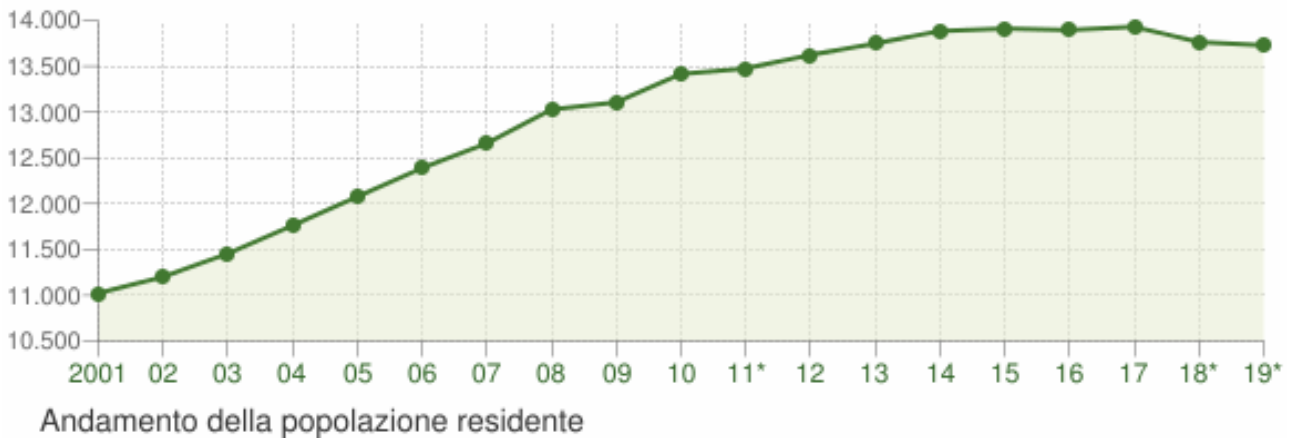
**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE  
(CON OPZIONE DI RIPETIZIONE SERVIZI ANALOGHI PER QUELLA DOMICILIARE)**

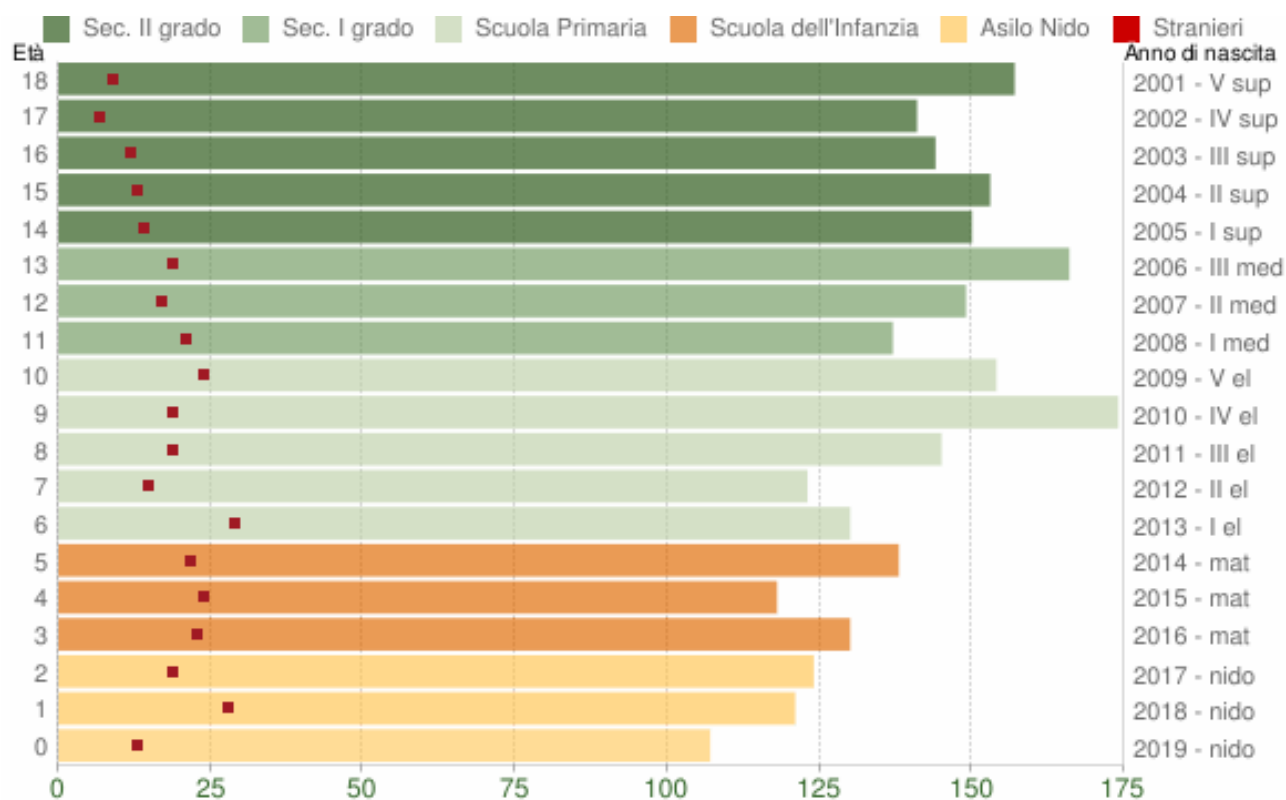
1.	Contesto territoriale di riferimento .....	2
2.	I principi generali del servizio .....	3
3.	Attuale contesto organizzativo .....	4
4.	Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto .....	4
5.	La struttura della gara: divisione in lotti .....	5
6.	La quantificazione del prezzo da porre a base di gara.....	5
7.	La spesa complessiva per i servizi ed il quadro economico .....	6
8.	I criteri di aggiudicazione.....	7
9.	Allegati .....	8

## 1. Contesto territoriale di riferimento

Travagliato è un comune italiano di circa 14.400 abitanti, situato a sud-ovest del capoluogo della Provincia di Brescia, in Lombardia.

Al fine di consentire agli operatori economici una valutazione in ordine al potenziale di sviluppo del servizio nel corso del quinquennio di durata dell'appalto, si riportano le principali statistiche demografiche, con riferimento particolare a quelle relative alla popolazione scolastica.





Popolazione per età scolastica - 2020

## 2. I principi generali del servizio

Tra i servizi educativi erogati, particolare rilievo assume per l'amministrazione comunale il servizio di ristorazione rivolta ai bambini della scuola dell'infanzia e della scuola primarie.

L'affidamento della gestione di detto servizio, per le cui specifiche tecniche si rimanda al capitolato prestazionale all'uopo predisposto, è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010 (ed al relativo aggiornamento ad oggi in fase di pubblicazione);
- sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente;
- educazione alimentare, in conformità alle "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
- ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020,- CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI) nel quadro del Piano d'azione

nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008, ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013);

- riduzione delle eccedenze, in conformità alle “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”, approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
- qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell’art. 142, comma 5-ter del Codice.
- tutela della salute, nel rispetto delle prescrizioni tecnico operative emanate dagli enti competenti (anche sopravvenute in costanza di rapporto) in relazione al contrasto dell'emergenza Covid-19.

In tale contesto è intendimento dell'Ente procedere all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica secondo la disciplina di cui al D.Lgs. 19 aprile 2016, n. 50 (d’ora in poi Codice), per come recentemente novellata dal Decreto-legge 16 luglio 2020. 76, individuando quale modulo procedimentale per la scelta del contraente la Procedura aperta, trattandosi di servizio di valore superiore alla soglia comunitaria previste dall’art. 35, c. 1, lett. d), e secondo il regime “alleggerito” di cui all’art. 142, c. 5-nonies, del Codice.

È altresì intendimento dell’ente riservarsi l’opzione di affidare il servizio di ristorazione domiciliare, sulla base del presente progetto base, per come integrato dal capitolato prestazionale. Nel prosieguo è indicata l’entità massima dei servizi complementari, i quali saranno aggiudicati con procedura negoziata ai sensi dell’art. 63, c. 5 del Codice, al concomitante ricorrere delle seguenti condizioni:

- l’appaltatore avrà superato il limite tecnico nell’ambito dell’offerta tecnica che sarà in ogni caso chiamato a presentare;
- l’offerta sarà nel complesso idonea e conveniente in relazione alle esigenze dell’ente.

Il ricorso a questa procedura non potrà essere esercitato dalla stazione appaltante una volta che sia decorso un triennio dalla stipulazione del contratto dell'appalto iniziale.

### **3. Attuale contesto organizzativo**

Il servizio viene attualmente gestito mediante produzione dei pasti nel centro cottura messo a disposizione dall’attuale aggiudicatario, con confezionamento dei pasti:

- in monoporzione termosigillata, e successiva distribuzione degli stessi direttamente nelle singole classi presso la scuola primaria.
- in pluriporzione, e successivo scodellamento nelle singole sezioni presso la scuola dell’infanzia.

A decorrere dall’anno scolastico 2022/2023, fatti salvi eventuali fenomeni di recrudescenza dell'emergenza epidemiologica in corso, ovvero ritardi nell’ultimazione dei lavori per la realizzazione del nuovo refettorio, il servizio sarà attivato anche per la scuola primaria in pluriporzione, con successivo scodellamento in detto refettorio.

### **4. Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto**

La gara ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione per i plessi scolastici suindicati, e comprende tutte le prestazioni accessorie e collegate specificatamente individuate nel capitolato prestazionale al quale si rimanda.

È stato previsto un numero di pasti annui pari a 73.270 unità. Questi ultimi dovranno essere prodotti presso il centro cottura messo a disposizione dall'operatore economico aggiudicatario, il quale in sede di offerta dovrà impegnarsi irrevocabilmente a mettere a disposizione idonea struttura, in grado di rispettare tutti gli standard e tutte le prescrizioni previsti dal capitolato prestazionale.

L'arco temporale di affidamento del servizio sarà pari ad anni scolastici 3 (tre), con facoltà di rinnovo per un ulteriore triennio.

L'architettura del capitolato prestazionale è stata costruita nel rispetto di quanto disposto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in relazione ai criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara e a quanto indicato dagli artt. 34 e 144 del Codice.

Con riferimento all'opzione relativa ai pasti domiciliari, è stato previsto un numero di pasti annui pari a 12.540 unità.

#### **5. La struttura della gara: divisione in lotti**

L'Amministrazione Comunale non ha inteso procedere alla suddivisione in lotti dell'appalto per evitare di rendere l'esecuzione dell'appalto eccessivamente difficile dal punto di vista tecnico, con particolare riferimento alle esigenze di coordinamento, e maggiormente costosa, in ossequio al principio costituzionale di buon andamento della pubblica amministrazione. Ciò anche in considerazione del fatto che l'appalto non ha una quantificazione economica significativa, e non ha le caratteristiche di un "grande appalto" come inteso dal considerando 78 della Direttiva 2014/24/UE, che per la sua configurazione consente del resto anche alle microimprese ivi citate di partecipare agevolmente alla gara. Ancor più nello specifico la mancata suddivisione in lotti è quindi ed altresì funzionale a:

- garantire l'economicità della gestione, in considerazione delle economie di scala derivanti dalla gestione unitaria del servizio, nel quale le spese relative all'approvvigionamento delle materie prime, nonché quelli per la produzione dei pasti, incidono in misura particolarmente significativa, e quindi dei conseguenti risparmi di spesa per l'amministrazione; e ciò invero anche grazie ai considerevoli risparmi derivanti dall'impiego di un'unica struttura produttiva;
- garantire l'omogeneità delle prestazioni e della qualità, promuovendo così l'uguaglianza per tutti i cittadini, anche con riferimento alle soluzioni migliorative che saranno offerte in sede di gara, alle proposte di educazione alimentare ecc.;

#### **6. La quantificazione del prezzo da porre a base di gara**

La determinazione del costo pasto a base di gara, necessario per la quantificazione del valore stimato dell'appalto ex art. 35 del D. Lgs. 50/2016, ha tenuto conto dei seguenti macro-aggregati fondamentali:

- Costi food
- Costi no food (materiale gestione)
- Personale
- Spese generali e investimenti
- Utile d'impresa

Si riporta di seguito la tabella riepilogativa del costo pasto base unitario:

	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Totale
<b>Cifra d'Affari</b>	<b>337.042</b>	<b>312.863</b>	<b>312.863</b>	<b>962.768</b>
Ricavo medio unitario	4,60	4,27	4,27	4,38
Quantità Pasti	73.270	73.270	73.270	<b>219.810</b>
<b>Food</b>	<b>129.629</b>	<b>129.629</b>	<b>129.629</b>	<b>388.887</b>
Costo unitario	1,77	1,77	1,77	1,77
incidenza Food	38,5%	41,4%	41,4%	40,4%
<b>Materiale di gestione</b>	<b>20.534</b>	<b>10.277</b>	<b>10.277</b>	<b>41.088</b>
Costo unitario	0,28	0,14	0,14	0,19
incidenza Materiale di Gestione	6,1%	3,3%	3,3%	4,3%
<b>Personale</b>	<b>163.450</b>	<b>150.880</b>	<b>150.880</b>	<b>465.209</b>
Costo unitario	2,23	2,06	2,06	2,12
incidenza Personale	48,5%	48,2%	48,2%	48,3%
<b>Spese Generali e investimenti</b>	<b>11.000</b>	<b>11.000</b>	<b>11.000</b>	<b>33.000</b>
Costo unitario	0,15	0,15	0,15	0,15
Incidenza SG e investimenti	3,3%	3,5%	3,5%	3,4%
<b>UTILE</b>	<b>12.430</b>	<b>11.077</b>	<b>11.077</b>	<b>34.584</b>
Marginalità	0,17	0,15	0,15	0,16
Incidenza utile	3,7%	3,5%	3,5%	3,6%

## 7. La spesa complessiva per i servizi ed il quadro economico

Si riporta la spesa complessiva al netto dell'iva di legge stimata a carico del bilancio dell'ente:

COSTO SERVIZI							
valore triennio	oneri DUVRI	opzione rinnovo	oneri DUVRI rinnovo	opzione 20%	opzione domiciliari	opzione proroga	valore stimato ex art. 35
962.767,80 €	340,00 €	938.588,70 €	340,00 €	380.271,30 €	483.208,00 €	199.067,45 €	2.964.583,25 €

Il valore contrattuale (negoziabile) presunto è quindi pari a € 962.767,80, ai quali si aggiungono € 340,00 di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.

La stazione appaltante si riserva la facoltà:

- di disporre il rinnovo del contratto, per un importo pari a € 938.588,70, oltre € 340,00 di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.
- di disporre alternativamente o in combinazione tra loro, nei limiti del 20% del valore contrattuale di cui sopra, delle opzioni di cui all'art. 106, commi 1, lett. a) e e) del codice, per far fronte ad eventuali sviluppi del servizio sotto il profilo quantitativo, ovvero per la richiesta di materiale biodegradabile e compostabile, ovvero ancora per altre esigenze analoghe, agli stessi patti e condizioni del contratto originario.
- di disporre dell'opzione di ripetizione di servizi analoghi (pasti domiciliari), per un importo pari a € 483.208,00 (computati per un periodo di 5 anni e 8 mesi, sulla base di un costo unitario pari a € 6,80)
- di disporre una proroga del servizio ex art. 106, c.11 del Codice, per un valore stimato di € 199.067,45 (computata su base semestrale, ipotizzandola sia per la ristorazione scolastica che per quella domiciliare).

Il valore stimato dell'appalto, comprensivo di ogni forma d'opzione previsto dagli atti di gara, dell'appalto è dunque pari a € 2.964.583,25.

I costi del personale individuati ai sensi e per gli effetti dell'art. 23, c. 16 del Codice sono stimati dalla stazione appaltante nella misura del 48,30% del valore contrattuale (negoziabile) di cui sopra.

Si riporta il quadro economico complessivo, con il totale dei costi potenziali a carico della stazione appaltante:

		<b>A) Importo dei servizi</b>	
<b>A) IMPORTO PER SERVIZI</b>	A.1	Importo per il servizio di ristorazione	<b>962.767,80 €</b>
	A.2	Importo rinnovo programmato	<b>938.588,70 €</b>
	A.3	Importo opzione art.106, commi 1, lett a)/e) D.Lgs. 50/2016	<b>380.271,30 €</b>
	A.4	Importo opzione ripetizione servizi analoghi (pasti domiciliari)	<b>483.208,00 €</b>
	A.5	Importo opzione proroga art.106, commi 11 D.Lgs. 50/2016	<b>199.067,45 €</b>
	A.6	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	<b>340,00 €</b>
	A.7	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (in caso di rinnovo)	<b>340,00 €</b>
		Totale importo dei servizi, opzioni comprese (da A1 a A7)	
<b>B) Somme a disposizione</b>			
<b>B) SOMME A DISPOSIZIONE</b>	B.1	Contributo Anac	<b>600,00 €</b>
	B.2	Funzionamento commissione giudicatrice	<b>1.200,00 €</b>
	B.3	Servizi committenza ausiliaria	<b>7.875,00 €</b>
	B.4	Incentivi per funzioni tecniche ex art. 113 d.lvo 50/2016 - 2% (valore base triennio)	<b>19.262,00 €</b>
	B.5	Incentivi per funzioni tecniche - 2% (valore opzioni, eccettuata quella riferita ai pasti domiciliari)	<b>29.513,00 €</b>
	B.6	Spese per pubblicità legale	<b>00,00 €</b>
		Totale importo somme a disposizione (da B1 a B6)	
<b>C) IVA</b>			
<b>C) IVA</b>	C.1	I.V.A. su servizi (opzioni comprese, eccettuata quella riferita ai pasti domiciliari) 4%	<b>99.255,01 €</b>
	C.2	I.V.A. su opzione pasti domiciliari 10%	<b>48.320,80 €</b>
	C.3	I.V.A. su somme a disposizione - 22%	<b>1.996,50 €</b>
		Totale IVA (da C1 a C2)	
<b>TOTALE PROGETTO</b>	<b>IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO</b>		
		<b>IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO</b>	

## 8. I criteri di aggiudicazione

Si rinvia al disciplinare di gara.

## **9. Allegati**

Costituiscono parte sostanziale del presente progetto i seguenti documenti:

- I. il capitolato prestazione (e relativi allegati);
- II. lo schema di contratto;
- III. il DUVRI.