



**COMUNE DI GALLICANO NEL LAZIO**  
**Provincia di Roma**

Via Tre Novembre, 7 – 00010 GALLICANO NEL LAZIO (RM)

---

**AREA "A" – SERVIZI AL CITTADINO E ALLE IMPRESE**

---

---

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA  
SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA**  
DURATA QUADRIENNALE  
OPZIONE ULTERIORE RIPETIZIONE  
DURATA TRIENNALE

---

---

**PROGETTO DEL SERVIZIO**

ai sensi dell'art. 279 del D.P.R. 207/2010 e ss.mm.i.

---

**COMUNE DI GALLICANO NEL LAZIO**

Approvato con Deliberazione

di GIUNTA COMUNALE n° 142 del 18/12/2015

**Il Responsabile del Procedimento**

(Geom. Enzo FRASSON)

**Il Responsabile del Servizio**

(Dott.ssa Edvige COLAGROSSI)

VISTO:

**Il Committente**

(Sindaco Marcello ACCORDINO)





Il presente progetto viene elaborato ai sensi dell'art. 279 del D.P.R. 207/2010 e ss.mm.i., il quale prevede che la progettazione dei servizi e forniture sia articolata in un unico livello e si componga dei seguenti elementi:

- a) relazione tecnica illustrativa del contesto in cui è inserita la fornitura o il servizio;
- b) indicazioni e disposizioni relative alla stesura dei documenti relativi alla sicurezza;
- c) calcolo della spesa per l'acquisizione del servizio o della fornitura;
- d) prospetto economico;
- e) capitolato speciale descrittivo della prestazione;
- f) schema di contratto.

### **a) Relazione tecnica illustrativa del contesto in cui è inserita la fornitura o il servizio**

#### **Descrizione dell'appalto**

Con il presente appalto il Comune di Galliciano nel Lazio intende acquisire il servizio di mensa scolastica mediante appalto pubblico secondo le procedure e le norme del D. Lgs. 163/06 e s.m.i.

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 D.Lgs. 163/06.

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerare ad ogni effetto servizio pubblico

#### **Oggetto del servizio**

Il presente servizio ha per oggetto la realizzazione giornaliera completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi, ovvero:

- la fornitura, la preparazione e la distribuzione di uno spuntino a metà mattina per gli utenti iscritti al servizio di ristorazione;
- la preparazione dei pasti presso il centro cottura ubicato nel Comune di Galliciano nel Lazio in Piazzale Caduti di tutte le Guerre;
- lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti in multirazione, presso il refettorio per la scuola dell'Infanzia e Primaria annesso al centro cottura;
- il trasporto in contenitori termici presso eventuali refettori non annessi al centro di cottura;
- la fornitura di diete personalizzate;
- l'allestimento dei tavoli del refettorio;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di appositi contenitori Gastro-Norm, di proprietà dell'Impresa Aggiudicataria;
- lo sbarazzo del refettorio e dei locali accessori;
- la pulizia e sanificazione dei locali, dei macchinari e di quanto utilizzato per la produzione dei pasti;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione;
- la fornitura delle stoviglie in materiale usa e getta e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole con sale refettori.

Gli utenti sono gli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria del Comune di Galliciano nel Lazio, nonché altri utenti fruitori di attività comunali che prevedono il servizio mensa ed il relativo personale addetto alla vigilanza.

Il numero medio presunto di pasti per anno scolastico è di circa n. 42.000. Tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per il Comune, l'appaltatore dovrà comunque garantire il servizio mensa a tutti gli utenti che quotidianamente saranno rilevati.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.



**b) Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza di cui all'art. 26, comma 3, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81**

In ordine ai rischi inerenti la sicurezza le attività in ogni caso assumono rilievo ai fini della sicurezza in ragione delle particolari caratteristiche dei servizi, nei seguenti ambiti: attività svolte presso il centro cottura, attività di trasporto pasti, attività di sporzionamento e scodellamento, attività di pulizia.

Tali attività presumono la conoscenza della strumentazione necessaria alla cottura e alla gestione delle derrate alimentari sia prima che dopo la cottura, nonché l'eventuale guida di automezzi per il trasporto in refettori non annessi al centro di cottura.

Ai fini della stesura dei documenti inerenti la sicurezza, si ritiene conseguentemente che in sede di predisposizione dei piani di sicurezza l'appaltatore dovrà tenere conto dei seguenti elementi:

- I periodi lavorativi giornalieri e le relative pause;
- Le condizioni di astensione dal lavoro anticipate del personale femminile in caso di maternità e gli obblighi di comunicazione conseguenti della lavoratrice e del datore di lavoro;
- La formazione specifica in relazione alle attività da compiere preventiva all'affidamento delle singole mansioni lavorative e alla specifica tipologia d'utente del servizio.

In relazione a tali oneri, trattandosi di attività cui il datore di lavoro è per lo più tenuto in generale e indipendentemente dall'affidamento dello specifico appalto in questione, si ritiene di dover stimare gli stessi in via presuntiva nella misura pari al 2% dell'importo complessivo del servizio.

**c) Calcolo della spesa per l'acquisizione del servizio, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso di cui alla precedente lettera b)**

<i>Importo unitario pasto base di gara, compresi oneri sicurezza</i>	<i>Importo presunto annuo (circa 42000 pasti), compresi oneri sicurezza</i>	<i>Importo complessivo presunto del servizio (anni 4), compresi oneri sicurezza</i>	<i>Importo oneri sicurezza complessivi, non soggetti a ribasso d'asta</i>
€ 4,74	€ 199.080,00	€ 796.320,00	€ 15.926,40

Il valore globale stimato dell'appalto per l'eventuale ripetizione del servizio per successivi anni 3 (TRE), quantificato unicamente ai fini dell'individuazione del corrispondente regime normativo da applicare all'appalto, è di € 1.393.560,00 I.V.A. esclusa, inclusi oneri della sicurezza.

Tutti gli importi sono espressi in Euro e da intendersi al netto d'I.V.A. nella misura di legge)

**d) Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio**

Descrizione	Importo
<b>A) Importo complessivo del servizio (anni 4)</b>	€ 796.320,00
a1) di cui oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso d'asta	€ 15.926,40
<b>B) Contributo AVCP</b>	€ 375,00
<b>C) Spese di cui all'art. 92, comma 7-bis D.Lgvo 163/2006</b>	€ 8.000,00
<b>D) Spese di cui all'art. 93 D.Lgvo 163/2006</b>	€ 2.548,22
<b>E) I.V.A. 4% su A)</b>	€ 31.852,80
<b>Totale A) + B) + C) + D) + E)</b>	<b>€ 839.096,02</b>
<b>F) Spese per pubblicazioni avvisi di gara e aggiudicazione</b>	€ 5.000,00
<b>G) I.V.A. 22% su F)</b>	€ 1.100,00



Gli importi indicati alle lettere E) ed F), ai sensi dell'articolo 34, comma 35, del decreto-legge n. 179 del 2012, convertito dalla legge n. 221 del 2012 "spese per le pubblicazioni su due quotidiani a diffusione nazionale e due quotidiani a diffusione locale di cui all'articolo 66, comma 7, del Codice dei contratti", in seguito all'entrata in vigore del decreto-legge 12 settembre 2014, n. 133, saranno rimborsate alla Stazione Appaltante dall'aggiudicatario, entro il termine di 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione.

**e) Capitolato speciale descrittivo e prestazionale**

Si rinvia al capitolato allegato sub. a), per quanto riguarda le caratteristiche, le prestazioni, le modalità, i tempi e quant'altro regolante lo svolgimento del servizio di che trattasi.

In virtù dei servizi da affidare ed in relazione alle procedure di scelta del contraente previste dall'art. 54 comma 1 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., si ritiene opportuno procedere all'affidamento mediante procedura aperta ai sensi degli artt.3, comma 37 e 55 comma. 5 D.Lgs.163/2006 e s.m.i., al fine di una maggiore partecipazione, trasparenza e possibilità di scelta del contraente, da aggiudicare con il criterio di cui all'art. 83 D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base agli elementi qualità (offerta tecnica) e prezzo (offerta economica), ripartiti come segue:

- offerta tecnica: **70 punti**;
- offerta economica: **30 punti**,

secondo i criteri, sub-criteri e metodi di valutazione di seguito descritti:

	DESCRIZIONE ELEMENTI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO MASSIMO
<b>A</b>	Sistema organizzativo del servizio	14
<b>B</b>	Controllo della qualità e prodotti offerti	10
<b>C</b>	Modalità di preparazione diete per utenti particolari	8
<b>D</b>	Organizzazione del personale sul centro cottura e sul refettorio	14
<b>E</b>	Comunicazione con le famiglie e la scuola	4
<b>F</b>	Servizi aggiuntivi	20
<b>TOTALE PUNTI</b>		<b>70</b>

<b>A</b>	<b>SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO (PUNTI MAX 14) di cui:</b>		
	DESCRIZIONE CRITERI E SUB-CRITERI	METODI DI VALUTAZIONE	
<b>A1</b>	<b>Organizzazione dell'intero ciclo del servizio, (punti max 14) di cui:</b>		
<i>A1.a</i>	<i>Oltre a quanto previsto dal Capitolato d'Appalto, dovrà essere illustrato il sistema di acquisizione dei prodotti: Criteri e modalità organizzative e operative di selezione e controllo dei fornitori, metodologie di verifica certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature; gestione delle non conformità di prodotto e di processo</i>	7	QUALITATIVO
<i>A1.b</i>	<i>Oltre a quanto previsto dal Capitolato d'Appalto, dovrà essere prodotta una descrizione sulle procedure di conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione</i>	7	QUALITATIVO
<b>TOTALE PUNTI</b>		<b>14</b>	



<b>B</b>	<b>CONTROLLO DELLA QUALITA' E PRODOTTI OFFERTI (PUNTI MAX 10) di cui:</b>		
	<b>DESCRIZIONE CRITERI E SUB-CRITERI</b>	<b>METODI DI VALUTAZIONE</b>	
<b>B1</b>	<b>Piano di controllo ispettivo della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, (punti max 4) di cui:</b>		
B1.a	<i>Oltre a quanto previsto dal Capitolato d'Appalto dovranno essere illustrate le garanzie sugli standard qualitativi e modalità di controllo delle derrate, indicando gli strumenti che l'impresa utilizza e che metterà a disposizione del committente per la verifica della rintracciabilità dei prodotti alimentari, della rispondenza univoca delle derrate al prodotto somministrato</i>	4	QUALITATIVO
<b>B2</b>	<b>Tipologia derrate alimentari e menù, (punti max 6) di cui:</b>		
B2.a	<i>Utilizzo di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta - km zero - e biologici, allegando schede tecniche descrittive dei prodotti</i>	3	QUALITATIVO
B2.b	<i>Menu per ricorrenze particolari</i>	3	QUALITATIVO
<b>TOTALE PUNTI</b>		<b>10</b>	

<b>C</b>	<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE DIETE PER UTENTI PARTICOLARI (PUNTI MAX 8) di cui:</b>		
	<b>DESCRIZIONE CRITERI E SUB-CRITERI</b>	<b>METODI DI VALUTAZIONE</b>	
<b>C1</b>	<b>Preparazione diete per utenti speciali sparticolari, (punti max 8) di cui:</b>		
C1.a	<i>Oltre a quanto previsto dal Capitolato d'Appalto, dovranno essere illustrate le modalità di gestione e preparazione dei pasti relativi a diete speciali</i>	4	QUALITATIVO
C1.b	<i>Presenza addetto dedicato alla preparazione dei menù dietetici.</i>	4	QUALITATIVO
<b>TOTALE PUNTI</b>		<b>8</b>	

<b>D</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE SUL CENTRO COTTURA E SUL REFETTORIO (PUNTI MAX 14) di cui:</b>		
	<b>DESCRIZIONE CRITERI E SUB-CRITERI</b>	<b>METODI DI VALUTAZIONE</b>	
<b>D1</b>	<b>Piano organizzativo del personale dedicato al servizio, (punti max 11) di cui:</b>		
D1.a	<i>Valutazione organico complessivo e monte ore settimanale complessivo relativamente al funzionamento del centro cottura e distribuzione pasti, reso al Comune di Galliciano nel Lazio</i>	5	QUALITATIVO
D1.b	<i>Curriculum Direttore del Servizio (riferimento art. 22 del Capitolato</i>	6	- esperienza di 5 anni = 2 punti - esperienza > 5 anni = 4 punti



<b>D2 Programma relativo alla formazione e aggiornamento del personale, (punti max 3) di cui:</b>			
D2.a	<i>Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali (addetti alla preparazione dei pasti, addetti alla distribuzione, eventuali addetti al trasporto), le tematiche dell'addestramento, i corsi di formazione ed aggiornamento riservati al personale impiegato nel servizio distinto per le varie figure</i>	3	QUALITATIVO
<b>TOTALE PUNTI</b>		<b>14</b>	

<b>E COMUNICAZIONE CON LE FAMIGLIE E LA SCUOLA (PUNTI MAX 4) di cui:</b>			
<b>DESCRIZIONE CRITERI E SUB-CRITERI</b>		<b>METODI DI VALUTAZIONE</b>	
<b>E1 Relazione con l'utenza, (punti max 4) di cui:</b>			
E1.a	<i>Modalità di relazione con l'utenza, esistenza di un numero dedicato, esistenza di uno sportello per informazioni etc.</i>	2	QUALITATIVO
E1.b	<i>Modalità di indagine di gradibilità del pasto svolto presso le scuole</i>	2	QUALITATIVO
<b>TOTALE PUNTI</b>		<b>4</b>	

<b>F SERVIZI AGGIUNTIVI (PUNTI MAX 20) di cui:</b>			
<b>DESCRIZIONE CRITERI E SUB-CRITERI</b>		<b>METODI DI VALUTAZIONE</b>	
<b>F1 Proposte di miglioramento del servizio, (punti max 10) di cui:</b>			
F1.a	<i>Dettagliata illustrazione delle proposte di miglioramento organizzativo della distribuzione e del consumo dei pasti nelle scuole (esempio: aspetti logistici ed estetici; attrezzature, stoviglie per gli utenti...), con indicazione delle tempistiche di realizzazione nell'arco di vigenza del contratto</i>	3	QUALITATIVO
F1.b	<i>Dettagliata illustrazione delle proposte migliorative offerte dimostrando concretezza, efficacia, organicità e contestualizzazione delle stesse alle effettive esigenze del servizio relativamente all'attuazione di sistemi e/o servizi logistici, di rilevazione, di contabilità e rendicontazione.</i>	4	QUALITATIVO
F1.b	<i>Dettagliata illustrazione delle proposte migliorative offerte dimostrando concretezza, efficacia, organicità e contestualizzazione delle stesse alle effettive esigenze del servizio tenendo conto delle misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali</i>	3	QUALITATIVO
<b>F2 Migliorie tecniche e strutturali, (punti max 8) di cui:</b>			



F2.a	<i>Dettagliata illustrazione delle proposte migliorative offerte dimostrando concretezza, efficacia, organicità e contestualizzazione delle stesse alle effettive esigenze del servizio relativamente a interventi strutturali nel centro di cottura e nei locali di ricevimento pasti delle scuole e/o fornitura di beni integrativi per le scuole (non sono considerate le sostituzioni già previste nel Capitolato Speciale)</i>	4	QUALITATIVO
F2.b	<i>Dettagliata illustrazione delle proposte migliorative offerte dimostrando concretezza, efficacia, organicità e contestualizzazione delle stesse alle effettive esigenze del servizio relativamente a reintegro, potenziamento, miglioramento delle attrezzature, delle stoviglie e degli arredi nel centro cottura e nei locali di ricevimento e di consumo dei pasti nelle scuole (non sono considerate le sostituzioni già previste nel Capitolato Speciale)</i>	4	QUALITATIVO
<b>F3</b>	<b>Programmi di educazione alimentare, (punti max 2) di cui:</b>		
F3.a	<i>Attività di informazione, documentazione, iniziative e progetti di sensibilizzazione ed educazione alimentare rivolte all'utenza</i>	2	QUALITATIVO
<b>TOTALE PUNTI</b>		<b>20</b>	

La Commissione giudicatrice valuterà il punteggio totale della singola offerta applicando seguente metodo:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a) i]$$

dove:

**C(a)** = punteggio di valutazione dell'offerta in esame (a)

**Σ** = sommatoria

**n** = numero totale di elementi di valutazione (21)

**W<sub>i</sub>** = punteggio attribuito all'elemento di valutazione (i)

**V(a)<sub>i</sub>** = coefficiente della prestazione dell'offerta (a), rispetto al requisito (i), variabile tra zero e uno.

I coefficienti **V(a)<sub>i</sub>**, relativi agli elementi di valutazione qualitativi sopra indicati, verranno determinati calcolando la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, che valuteranno esclusivamente gli aspetti migliorativi rispetto al capitolato, assegnati secondo la seguente scala:

coefficiente da 0,86 ad 1,00 = OTTIMO

coefficiente da 0,71 ad 0,85 = DISTINTO

coefficiente da 0,51 ad 0,70 = BUONO

coefficiente da 0,26 ad 0,50 = DISCRETO

coefficiente da 0,01 ad 0,25 = SUFFICIENTE

coefficiente 0 =INSUFFICIENTE non migliorativo rispetto alle previsioni del Capitolato

Per gli altri elementi di valutazione (D1.b) i punteggi verranno assegnati per mezzo delle modalità indicate nella corrispondente colonna "METODI DI VALUTAZIONE".

	<b>VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
<b>A</b>	Prezzo in ribasso per ciascun singolo pasto	30
<b>TOTALE PUNTI</b>		<b>30</b>



**Valutazione dell'offerta economica:** prezzo in ribasso per ciascun singolo pasto rispetto al prezzo posto a base di gara di **€ 4,74**, inclusi oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 0,09, oltre I.V.A di legge, e dovrà tenere in considerazione, a pena di esclusione l'indicazione dei costi relativi all'attuazione delle misure per la sicurezza e la salute dei lavoratori previsti dal D.Lgs. 81/08, nonché le specifiche di cui all'art. 86, comma 3 bis, D.Lgs. 163/06.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio si procederà assegnando punti 30 (trenta) all'offerta economica della ditta concorrente che presenterà il prezzo più basso rispetto all'importo a base d'asta, mentre alle altre offerte economiche presentate dalle ditte concorrenti si procederà assegnando punteggi decrescenti calcolati in misura inversamente proporzionale al prezzo più basso secondo la seguente formula matematica:

$$Pe = \frac{P \times PB}{PO}$$

dove:

**Pe** = punteggio erogato

**P** = punteggio massimo = 30

**PB** = Prezzo più basso

**PO** = Prezzo offerto dall'operatore economico

E' evidente che il calcolo si esegue sull'effettivo prezzo offerto a pasto.

Nel caso di offerte il cui totale punteggio complessivo (max 100 punti) sia uguale, si opterà per quella che comporta un minor onere finanziario per la Stazione Appaltante e in caso di ulteriore parità si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

Non saranno considerate idonee, e quindi inappropriate, e verranno pertanto escluse dalla prosecuzione della gara le offerte degli operatori economici ammessi alla verifica della documentazione amministrativa e della componente estrinseca dell'offerta tecnica che non avranno raggiunto complessivamente, con riferimento alla proposta progettuale, il punteggio minimo di 35 punti.

#### f) Schema di contratto

Si rinvia allo schema di contratto allegato 4 del Capitolato Speciale d'Appalto.

**Il Responsabile del Procedimento**  
(Geom. Enzo FRASSON)