



SGDS MULTISERVIZI srl  
Società Uninomiale  
Società soggetta a coordinamento e controllo da parte del Comune di Porto S. Giorgio

APPALTO IN ACCORDO QUADRO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DERRATE ALIMENTARI NELL'AMBITO DI GESTIONE DELLA MENSA SCOLASTICA DI PORTO SAN GIORGIO PER LA DURATA DI ANNI 2 CON OPZIONE DI RINNOVO DI ULTERIORI ANNI 2. CIG 9092473216

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

STIMA DEI COSTI

TABELLA PUNTEGGI

QUADRO ECONOMICO

## 1. Premessa

La SGDS MULTISERVIZI srl, società unipersonale soggetta a coordinamento e controllo del Comune di Porto San Giorgio, esegue per conto dell'ente pubblico locale i seguenti servizi :

- Igiene urbana (raccolta rifiuti e pulizia della città);
- Assistenza scuolabus;
- Pulizia uffici e locali pubblici;
- Cucina e somministrazioni pasti presso le scuole comunali;
- Farmacia;
- Gestione rete gas-metano;
- distribuzione sacchetti raccolta differenziata

Il Comune di Porto San Giorgio con atto di delibera di Giunta Consiliare n. 71 del 22/12/2022 ha affidato alla SGDS MULTISERVIZI srl la gestione della mensa scolastica e somministrazione dei pasti presso le scuole comunali per la durata di anni 2 con opzione di rinnovo di anni 2.

Nell'ambito del servizio di gestione della mensa scolastica, la SGDS MULTISERVIZI srl è tenuta all'approvvigionamento delle derrate alimentari, secondo le tabelle merceologiche stabilite dall'Ente Comunale e le diete approvate.

A tal proposito, la SGDS MULTISERVIZI srl ritiene opportuno concedere in appalto il servizio di fornitura delle derrate alimentari, attraverso una procedura aperta in accordo quadro.

## 2. Dati dell'appalto

L'importo a base d'asta risultante dal documento Prospetto Economico generale è di **€ 853.945,00** IVA esclusa, senza spese per oneri per la sicurezza e senza costi per costi della manodopera.

La procedura di gara, tenuto conto dell'importo posto a base d'asta sopra soglia comunitaria, è soggetta ad evidenza europea, di tipo aperta previa pubblicazione del bando;

In relazione alle caratteristiche prestazionali omogenee del servizio, la gara prevede un UNICO Lotto.

Le categorie di appartenenza delle forniture di che trattasi sono le seguenti CPV:

15110000-2 Carne

15220000-6 Pesce, filetti di pesce ed altre carni di pesce congelati

15310000-4 Patate e prodotti a base di patate

15411000-2 Oli animali o vegetali

15331100-8 Verdura fresca o congelata

15332000-4 Frutta e noci trasformate

15511000-3 Latte

15540000-5 Formaggio

15810000-9 Prodotti di panetteria, prodotti di pasticceria fresca e dolci

15850000-1 Paste alimentari

15870000-7 Condimenti e aromi

15890000-3 Prodotti alimentari e prodotti secchi vari

L'orizzonte temporale stabilito per la durata dell'appalto è pari a 24 mesi, decorrenti dalla stipula del contratto oppure dalla data del verbale di avvio dell'esecuzione del contratto, anche nelle more della stipula. Resta inteso che trattandosi di appalto in accordo quadro, l'eventuale raggiungimento dell'importo di aggiudicazione prima della durata prevista, non comporta alcun onere aggiuntivo obbligato a carico del committente. L'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare l'appalto, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice degli appalti, per ulteriori 24 mesi, alle medesime condizioni economiche e contrattuali.

La durata dell'appalto espressa in mesi, deve intendersi per periodo in cui le scuole sono aperte, orientativamente 15 Settembre - 7 Giugno (30 Giugno scuola materna), quindi con l'esclusione del periodo estivo e di altre chiusure dovute per festività e per eventi imprevedibili.

### **3. Stima del fabbisogno**

In base ai dati degli anni precedenti riferiti al numero di iscrizioni scolastiche ed alla percentuale di fruitori della mensa scolastica del Comune di Porto San Giorgio, si può eseguire la seguente stima:

stima giornaliera pasti	Giorni di scuola in 48 mesi	costo medio delle derrate a pasto €	n. pasti stimati nei 48 mesi	Totale €
500	733	<b>2,33</b>	<b>366.500</b>	<b>853.945,00</b>

Il costo delle derrate alimentari è stato desunto dalla tipologia di pasto proposto agli alunni basato sulle tabelle merceologiche che formano il menù, che allegato alla presente relazione ed al Capitolato di appalto, ne formano parte integrante e sostanziale.

Il prezzo tiene conto, inoltre, dei nuovi Criteri Ambientali Minimi stabiliti dal D.M. n. 65/2020 applicati alla ristorazione scolastica che hanno incrementato le percentuali di prodotti biologici e le caratteristiche qualitative delle materie prime determinando un incremento del costo del "pasto crudo".

### **4. CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

Ritenuto porre in primo piano la qualità dei pasti somministrati agli alunni, nel rispetto delle Criteri Minimi Ambientali stabiliti dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, quindi escludendo a priori una tipologia di valutazione esclusivamente basata sull'offerta economica, l'appalto di che trattasi dovrà essere affidato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 del Codice dei contratti. A tal riguardo si ricorda che l'art. 95, al comma 10-bis dispone che *"...la stazione appaltante stabilisce un tetto massimo per il punteggio economico entro il limite del 30 per cento"*.

In questo contesto, ribadendo che l'aspetto della qualità degli alimenti rivesta un ruolo assolutamente preponderante rispetto alla mera valutazione economica di quanto sarà proposto nelle offerte

tecniche, si propone una ripartizione dei pesi dei criteri d'aggiudicazione che preveda un peso del **80%** per l'offerta tecnica e del **20%** per l'offerta economica.

Resta comunque facoltà della SGDS MULTISERVIZI srl non procedere all'aggiudicazione del servizio per qualsiasi altra ragione, senza che i concorrenti possano avanzare alcuna pretesa o rivendicazione. La valutazione delle offerte dovrà avvenire con criteri di natura qualitativa da applicare alle offerte tecniche (criterio A) e da criteri di natura quantitativa da applicare alle offerte economiche (criterio B), per un totale di 100 punti, ripartiti come da tabella seguente:

Criteria	Description	Maximum score attributable
A	Valutazione della offerta tecnica	80
B	Valutazione offerta economica	20
	TOTALE	100

L'offerta tecnica verrà valutata sulla base dei criteri e pesi di valutazione elencati nella sottostante tabella dei parametri:

#### CRITERI TABELLARI (massimo punti 5)

CRITERIO	description	PUNTEGGIO criterio
<b>1. Possesso del certificato ISO 22000-200 in corso di validità</b>	L'Offerente dovrà <b>allegare</b> la Certificazione in corso di validità.  Nel caso di partecipazione di RTI o Consorzi il punteggio verrà attribuito qualora almeno uno dei membri del RTI sia in possesso del certificato.	<b>A. SI = 1 punti</b>  <b>B. NO = 0 punti</b>
<b>2. Possesso del certificato UNI EN ISO 14001 in corso di validità</b>	L'Offerente dovrà <b>allegare</b> la Certificazione in corso di validità.  Nel caso di partecipazione di RTI o Consorzi il punteggio verrà attribuito qualora almeno uno dei membri del RTI sia in possesso del certificato.	<b>A. SI = 1 punti</b>  <b>B. NO = 0 punti</b>
<b>3. Possesso del certificato UNI EN ISO 45001 in corso di validità</b>	L'Offerente dovrà <b>allegare</b> la Certificazione in corso di validità.  Nel caso di partecipazione di RTI o Consorzi il punteggio verrà attribuito qualora almeno uno dei membri del RTI sia in possesso del certificato.	<b>A. SI = 1 punti</b>  <b>B. NO = 0 punti</b>
<b>4. Possesso del certificato SA8000 in corso di validità</b>	L'Offerente dovrà <b>allegare</b> la Certificazione in corso di validità.  Nel caso di partecipazione di RTI o Consorzi il punteggio verrà attribuito qualora almeno uno dei membri del RTI sia in possesso del certificato.	<b>A. SI = 1 punti</b>  <b>B. NO = 0 punti</b>

<b>5. Possesso del certificato UNI EN ISO 37001 in corso di validità</b>	L'Offerente dovrà <b>allegare</b> la Certificazione in corso di validità.  Nel caso di partecipazione di RTI o Consorzi il punteggio verrà attribuito qualora almeno uno dei membri del RTI sia in possesso del certificato.	<b>A. SI = 1 punti</b>  <b>B. NO = 0 punti</b>
--------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------

## CRITERI QUALITATIVI E QUANTITATIVI

### Parametro 1 - progetto di gestione degli approvvigionamenti

**massimo punti 15**

L'offerta deve descrivere il progetto relativo alle modalità di gestione degli approvvigionamenti, con particolare attenzione alla qualificazione e alla stagionalità degli alimenti ed all'ottimizzazione logistica (trasporto collettivo, magazzinaggi comuni, trasporti su mezzi a pieno carico, ecc...).

### Parametro 2 – Piano di gestione del ciclo dei rifiuti e piano di destinazione del cibo non consumato

**massimo punti 5**

L'offerta deve evidenziare elementi di efficacia, innovazione e completezza con riferimento al piano di gestione del ciclo dei rifiuti/degli imballaggi e del piano di destinazione del cibo non somministrato.

### Parametro 3 – Qualificazione dei prodotti alimentari

**massimo punti 20**

L'offerta deve indicare l'incidenza percentuale in termini di peso delle tipologie di produzioni biologiche o equivalenti, rispetto al totale, oltre a quella prevista come obbligatoria dal capitolato e tabelle merceologiche a garanzia della qualità, che il concorrente si impegna ad utilizzare per la fornitura delle derrate alimentari per le quali formula l'offerta.

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il **50%** in peso; Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti;
- **Uova:** biologiche al **100%**
- **Salumi e formaggi:** almeno il **30%** in peso deve essere biologico
- **Latte** (anche in polvere per asili nido) **e yogurt:** biologico al **100%**
- **Olio extravergine di oliva:** biologico per almeno il **40%** in capacità
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** per almeno il **33%** in peso devono essere biologici
- **Succhi di frutta o nettali di frutta:** biologici al **100%**
- **carne bovina:** biologica per almeno il **50%** in peso (un **ulteriore 10%** in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»)

- **carne suina:** biologica per almeno il **10%** in peso (oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici»)
- **Carne avicola:** biologica per almeno il **20%** in peso.
- Per i **prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei) non è più prevista una percentuale minima di biologico sul peso totale ma vengono stabiliti vincoli di provenienza dei prodotti (devono essere di origine FAO 37 o FAO 27), di specie (non devono appartenere alle specie e agli stock classificati dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata») e di taglia (quelle minime sono previste all'Allegato 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006).

#### Parametro 4 – Prodotti a filiera corta e Km 0

**massimo punti 18**

L'offerta deve indicare le tipologie di derrate alimentari a filiera corta e km 0, compatibilmente con le effettive potenzialità/disponibilità del territorio marchigiano e l'andamento delle stagioni – che il concorrente si impegna a utilizzare nella fornitura delle derrate per i quali formula l'offerta, come indicato nelle tabelle che seguono. Per le definizioni Km 0 e filiera corta si rimanda al D.M. n. 65 del 10 Marzo 2020.

In ogni caso dovranno essere presentate le modalità di approvvigionamento dei prodotti della filiera locale.

SUB CRITERIO	descrizione	Somma dei prodotti a KM 0 o filiera corta ( <u>in caso di possesso di entrambi i requisiti, si conteggia un solo valore per prodotto</u> )		PUNTEGGIO MASSIMO sub criterio
A	Dimostrazione della gamma di prodotti da poter fornire a km 0 e filiera corta indicati nella <b>scheda tecnica ALL.8B</b> (fare dichiarazione a parte DM 65 del 10/03/'20 all.1 lett.C) par. b) punto 1)	da 01 a 50	4	16
		da 51 a 100	8	
		da 101 a 150	12	
		Oltre 150	16	
B	Dimostrazione di fornitura di prodotti di cui al criterio A eseguito con veicoli a trazione elettrica, ibrida, alimentati a bio carburanti, idrogeno ecc.... (fare dichiarazione a parte DM 65 del 10/03/'20 all.1 lett.C) par. b) punto 1)			2

#### Parametro 5 – Progetto per la gestione delle diete speciali

**massimo punti 05**

L'offerta deve contenere un progetto per la gestione delle diete speciali, con riferimento al quale saranno valutati chiarezza, completezza, innovatività e valore aggiunto della proposta.

**Parametro 6 – Proposte di miglioramento** **massimo punti 04**

L'offerta può contenere eventuali migliorie inerenti la gestione della cucina e dei refettori, con la messa a disposizione a titolo gratuito di prodotti, utensili ed attrezzature. A titolo di esempio: prodotti per il lavaggio delle stoviglie, prodotti per la pulizia delle superfici, contenitori portavivande monouso, tovaglie, tovagliette e salviette monouso, ecc...

**Parametro 7 – Gestione Emergenze** **massimo punti 08**

L'offerta deve contenere le modalità d'intervento in caso di eventuale necessità di somministrazione pasto pronto in sostituzione del pasto cucinato nelle cucine della stazione appaltante se quest'ultime risultassero imprevedibilmente non funzionanti per qualsiasi motivo. La gestione dell'emergenza deve garantire i sottoindicati servizi e forniture, ai quali vengono attribuiti i relativi punteggi:

sub criterio	descrizione	Punteggio massimo sub criterio
A	Avere a disposizione un centro fuochi nel raggio di 10 km dal Comune di Porto San Giorgio (allegare contratto di affitto o altro titolo attestante la disponibilità dell'immobile indicato come centro fuochi).	4
B	Capacità di predisposizione n. 450 pasti composti da piatto unico – frutta – pane entro 1 h dalla data di comunicazione dello stato di emergenza.	2
C	Capacità di consegna dei pasti alla cucina della Stazione Appaltante sita in Lungomare A. Gramsci centro di Porto San Giorgio, con mezzi idonei al trasporto di alimenti a temperatura idonea.	2

La graduatoria delle offerte è compilata attraverso il metodo aggregativo compensatore di cui alle LINEE GUIDA ANAC N. 2, e più specificatamente per la valutazione del prezzo si applicherà il metodo dell'interpolazione bilineare con valore della soglia dato dalla media dei ribassi e coefficiente stabilito di 0.85, e per la valutazione degli elementi qualitativi con l'attribuzione di un coefficiente variabile tra 0 e 1 per ogni criterio.

Dalla stima dei fabbisogni si è redatto il seguente

### QUADRO ECONOMICO

A - IMPORTO DA APPALTARE		
A.1	Costo derrate alimentari primi due anni	€ 426.972,50
A.2	Oneri per la sicurezza per l'intero appalto non soggetti a ribasso:	€ 0,00
<b>TOTALE A</b>		<b>€ 426.972,50</b>
<b>B - IMPORTI DELLE OPZIONI</b>		

B.1	Rinnovo per ulteriori 2 anni	€ 426.972,50
B.2	Proroga tecnica ex art. 106, comma 11	€ 0,00
<b>TOTALE B</b> Importo a base d'asta		€ 426.972,50
<b>TOTALE A + B</b> import a base d'asta		€ 853.945,00
<b>C - SOMME A DISPOSIZIONE</b>		
C.1	Spese di pubblicazione	€ 450,00
C.2	Contributo ANAC	€ 250,00
C.3	Costi commissione giudicatrice	€ 1.000,00
C.4	Imprevisti	€ 460,50
C.5	Verifiche di conformità	€ 0,00
C.6	Servizi strumentali e consulenze	€ 1.500,00
C.7	IVA 10 % di A+B	€ 85.394,50
<b>TOTALE C</b>		€ 89.055,00
<b>TOTALE PROSPETTO ECONOMICO A+B+C</b>		
		€ 943.000,00