

PROGETTO AI FINI DELL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI A DOMICILIO IN LEGAME REFRIGERATO COMPRESIVO DI FORNITURA DI FORNI A MICROONDE

1) IL CONTESTO DEL SERVIZIO

Il servizio di preparazione e distribuzione pasti a domicilio (CPV: 55321000-9) in legame refrigerato è un servizio ormai ben consolidato ed è rivolto prioritariamente ad anziani soli o nuclei familiari di soli anziani non più in grado di provvedere autonomamente o di provvedere con difficoltà al proprio pasto e, in casi particolari individuati dall'assistente sociale, a nuclei familiari o adulti in difficoltà residenti nel Comune di Borgomanero. Dato che i pasti sono preparati in legame refrigerato, è prevista la consegna agli utenti anche di un forno microonde compreso nel costo pasto. Il territorio di distribuzione dei pasti è quello del Comune di Borgomanero (codice NUTS: ITC15).

Per le modalità di esecuzione e caratteristiche del servizio vedasi capitolato speciale prestazionale e descrittivo allegato e sua documentazione.

Il servizio nell’ultimo triennio (2017/30.06.2019) ha avuto il seguente andamento come pasti consegnati:

	2017	2018	01.01/30.06.2019
N. pasti annui totali	5.589	4.680	2.111
N. pasti medi mensili	465	390	351

La flessione del servizio è imputabile alla rinuncia o sospensione dal servizio di alcuni utenti o per decesso o per inserimento in struttura/ospedale o per affiancamento all’anziano di una badante, ma di fatto il servizio ha sempre presentato caratteristiche di flessibilità e di rotazione frequente dell’utenza proprio legate alle condizioni di fragilità della stessa.

La media mensile dei pasti per il periodo considerato (2017-30.06.2019) è di 402 pasti.

2) IL CALCOLO DEL COSTO DI ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO E IL PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI

Il periodo di affidamento del servizio, al fine di garantirne la continuità all’utenza e in coerenza con i documenti programmatori dell’Ente, è dal 01.01.2020 al 31.12.2021 (biennio 2020/21) pari a 24 mesi.

Il costo di acquisizione del servizio si ottiene dal prodotto tra il n° di pasti stimati per il biennio 2020/21 e il costo pasto stimato a base di gara.

Per la stima del numero di pasti si considerano i dati storici del servizio, vale a dire la media mensile dei pasti dal 01.01.2017 al 30.06.2019 pari a 402 pasti, aumentata di un circa 10% al fine di garantire la copertura di un eventuale richiesta aggiuntiva di pasti nel biennio di affidamento 2020/21, considerata la già citata flessibilità di utenza del servizio.

N° pasti mensili stimati = 402 + 10% = 442 (arrotondato all'unità superiore)

N° pasti annuali stimati = 442 x 12 mesi = 5.300 arrotondato

N° pasti biennio 2020/21 stimati = 442 x 24 mesi = 10.600 arrotondato

Anche per la stima del costo a pasto da porre a base di gara si ritiene utile considerare i dati storici del servizio (tabella sottostante), vale a dire i prezzi a pasto offerti durante le procedure di affidamento effettuate per il periodo 2015/2018 con particolare attenzione all'incidenza dei costi della sicurezza aziendale e a quella dei costi della manodopera impiegata a fini di una loro quantificazione ed esplicitazione nell'ambito della documentazione di gara come previsto nel Codice dei contratti pubblici (Dlgs 50/2016 e smi).

Si ritiene congruo fissare come base di gara la stessa del precedente affidamento vale a dire il prezzo a pasto a di € 6,00 (esclusa IVA).

Considerato che la manodopera utilizzata per il servizio è di fatto anche utilizzata in ambito di altri affidamenti, sia per la produzione che per il trasporto/distribuzione, non è possibile definire precisamente il suo costo per il servizio in oggetto con riferimento alle tabelle di cui all'art 23 del codice dei contratti pubblici, si ritiene definire la congruità del costo della manodopera in base ai dati storici rilevati, vale a dire un costo della manodopera intorno al 60 % del costo a pasto offerto, esclusi i costi della sicurezza, in quanto il servizio è di fatto un'attività ad alta intensità di manodopera.

I costi della sicurezza aziendali dai dati storici dei precedenti affidamenti del servizio sono sempre stati dichiarati incidenti pari a circa l'1% del valore della gara.

Il servizio in oggetto si svolgerà in luoghi che non sono nella disponibilità giuridica del Comune. Il concetto di "disponibilità giuridica" dei luoghi, che si contrappone a quella di mera disponibilità materiale, evidenzia il fatto che l'operatività della norma riguarda le operazioni commerciali di outsourcing (appalto, contratto d'opera e somministrazione, oltre alle figure attigue) che si realizzano attraverso l'esecuzione dei lavori in locali che sono e restano strettamente collegati al committente, il quale ne ha la disponibilità giuridica attraverso un titolo a ciò legittimante.

Considerato che il Ministero del Lavoro e della previdenza sociale con la Circolare 14 novembre 2007, n. 24, ha fornito l'indirizzo secondo il quale siano da ritenersi esclusi dall'ambito di obbligatorietà della redazione del D.U.V.R.I. "le attività che, pur rientrando nel ciclo produttivo aziendale, si svolgono in locali sottratti alla giuridica disponibilità del committente e, quindi, alla possibilità per lo stesso di svolgere nel medesimo ambiente gli adempimenti stabiliti dalla legge". Parimenti l'ex AVCP, ora ANAC, con la propria Determinazione n. 3/2008 del 5 marzo 2008 premettendo che si parla di "interferenza nella circostanza in cui si verifica un 'contatto rischioso' tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti" ha richiamato ab relationem le medesime considerazioni svolte dal Ministero del Lavoro.

Pertanto, ricorrendo nel caso di specie i presupposti su richiamati, non è necessario procedere alla redazione del documento unico di valutazione dei rischi interferenziali e, conseguentemente, i relativi costi sono pari a zero.

Quindi, il costo della sicurezza per rischi di natura interferenziale del servizio è stimato in € 0,00.

Prezzo a base di gara = € 6,00 al netto d’IVA ed degli oneri per la sicurezza per rischi da natura interferenziale.

COSTO DI ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO BIENNIO 2020/21 da finanziarsi con risorse proprie dell’Ente (Bilancio di previsione 2020/21):

€ 10.600 pasti x € 6,00 a pasto = € 63.600,00 esclusa IVA

€ 10.600 pasti x € 6,00 a pasto = € 63.600,00 + 10 % IVA = € 69.960,00 inclusa IVA

Al costo di acquisizione del servizio deve essere aggiunto:

- il contributo di € 30,00 dovuto dalla stazione appaltante ad ANAC in quanto è un affidamento tra € 40.000,00 e € 150.000,00 (Delibera ANAC n. 1174/2018).

PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI DI ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO:

- Costo di acquisizione del servizio biennio 2020/21 IVA inclusa	€ 69.960,00
- Contributo ANAC	€ 30,00
- Compenso commissario esterno commissione di gara	€ 800,00

TOTALE € 70.790,00

coperte da apposito stanziamento nel Bilancio 2019/21

Si ritiene, inoltre, come congruo in sede di offerta in base ai dati storici acquisiti, un costo per la sicurezza aziendale intorno all’1 % del costo pasto e un costo della manodopera intorno al 60 del costo pasto.

3) LE MODALITA’ DI AGGIUDICAZIONE, I REQUISITI DI PARTECIPAZIONE DEGLI OPERATORI ECONOMICI E LA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Ai sensi degli artt. 36, 37, 95 e 144 del Dlgs 50/2016 **il servizio sarà aggiudicato con procedura negoziata** previa consultazione, ove esistenti, di almeno 5 operatori economici individuati sulla base di apposita indagine di mercato **effettuata dalla Provincia di Novara in qualità di stazione unica appaltante, le offerte saranno valutate con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo e il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa.**

Di seguito i requisiti necessari per la partecipazione alla gara da parte delle imprese:

a) di ordine generale (art. 80 Dlgs 50/2016):

Insussistenza dei motivi di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di servizi di cui all’art. 80 del Dlgs n. 50/2016.

b) di idoneità professionale (art. 83 Dlgs 50/2016):

- Iscrizione alla C.C.I.A.A. o, per imprese straniere, in uno dei Registri professionali dello stato di residenza, per la categoria d’attività oggetto di gara (servizi di ristorazione e fornitura pasti) od analoga iscrizione che consenta l’effettuazione del servizio.

- Iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente (se società cooperativa o consorzio).

c) di capacità tecnico – professionale (art. 83 Dlgs 50/2016):

C1- Importo complessivo dei servizi analoghi a quelli oggetto del presente affidamento (ristorazione collettiva e distribuzione pasti a domicilio) effettuati negli ultimi tre esercizi finanziari (2016, 2017 e 2018) per una Pubblica Amministrazione non inferiore ad € 64.800,00 (oneri fiscali esclusi). In caso di costituzione o inizio dell'attività da meno di tre anni, l'importo complessivo dei servizi analoghi a quelli oggetto del presente affidamento prestati nell'anno 2018, non dovrà essere inferiore ad € 32.400,00 (oneri fiscali esclusi).

C2- Certificazione di sistema di qualità secondo le norme europee della serie **UNI EN ISO 9001/2008** per i servizi di ristorazione collettiva, ovvero certificati equivalenti rilasciati da organismi stabiliti in altri stati membri, in corso di validità.

C3- Certificazione **ISO14001** o registrazione **EMAS**, in corso di validità, come capacità di eseguire il contratto in modo di arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale.

C4- Disponibilità, **al momento della presentazione dell'offerta e per tutta la durata dell'affidamento**, di un impianto idoneo alla produzione, confezionamento e veicolazione dei pasti in legume refrigerato oggetto della presente gara.

Ai sensi degli artt. 34 e 144 del Dlgs 50/2016 l'offerente dovrà, inoltre, rispettare le specifiche tecniche di base e le condizioni di esecuzione (clausole contrattuali) contenute nei criteri ambientali minimi del Piano d'Azione Nazionale sul *Green Public Procurement* (DM 11/04/2008), in particolare quelli relativi al servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con DM 25/07/2011 – Allegato 1, come anche previsto al punto 4.5. del capitolato;

Ai sensi della Deliberazione della giunta comunale n. 40 del 02 aprile 2019 dal titolo "ADESIONE ALL'INIZIATIVA "PLASTIC FREE CHALLENGE" PROMOSSA DAL MINISTRO DELL'AMBIENTE DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE", è stato disposto che per le future forniture di materiali monouso, i capitolati di gara escludano espressamente la possibilità di acquisto di materiali non biocompostabili;

le imprese dichiareranno in sede di presentazione dell'offerta il rispetto dei criteri ambientali minimi (CAM) e l'utilizzo esclusivo di materiali biocompostabili.

Le offerte saranno valutate con i seguenti criteri generali di attribuzione dei punteggi:

a) elementi tecnico-qualitativi dell'offerta: sino ad un massimo di 70 punti su 100;

b) elementi economici dell'offerta: sino ad un massimo di 30 punti su 100.

La valutazione dell'offerta tecnico-qualitativa (punteggio massimo di 70/100) avverrà con riferimento ai seguenti elementi:

- A Organizzazione della preparazione dei pasti da consegnare a domicilio, inteso come piano delle procedure e delle attività per la produzione dei pasti presso il centro di cottura (HACCP, cronoprogramma, etc.), specificando il personale e le attrezzature utilizzate (peso ponderale PA = 15);
- B Organizzazione del trasporto dei pasti a domicilio, inteso come piano dei trasporti (tempo e percorso dal centro di cottura al Comune di Borgomanero) e gestione del

personale, dell'automezzo e delle attrezzature utilizzate per il trasporto dei cibi (peso ponderale PB= 15);

- C Organizzazione della distribuzione dei pasti a domicilio, inteso come insieme delle modalità gestionali di consegna dei pasti al domicilio dell'utente (tempo dedicato, formazione del personale, etc.) (peso ponderale PC = 20);
- D Modalità di coordinamento con i servizi sociali comunali (peso ponderale PD = 5);
- E Strumenti di controllo interno che si intendono adottare per verificare, valutare ed assicurare efficienza ed efficacia del servizio (peso ponderale PE = 5);
- F Attività o interventi messi in atto dalla ditta partecipante che abbiano un'influenza sugli impatti ambientali del servizio di ristorazione tra quelle previste nelle specifiche tecniche premianti del Piano d'Azione Nazionale sul *Green Public Procurement* (DM 11/04/2008) e relative al servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari come da Allegato 1 del DM 25/07/2011 – (peso ponderale PF = 10).

Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:

$$VQ(a) = (PA * CaA) + (PB * CaB) + (PC * CaC) + (PD * CaD) + (PE * CaE) + (PF * CaF)$$

dove

- VQ(a) = valutazione dell'offerta tecnico-qualitativa del concorrente (a);
- PA, PB, PC, PD, PE e PF indicano i pesi ponderali attribuiti rispettivamente agli elementi: A, B, C, D, E ed F
- CaA, CaB, CaC, CaD, CaE e CaF indicano i coefficienti variabili tra zero ed uno della prestazione dell'offerta del concorrente (a) rispetto agli elementi A, B, C, D, E ed F

I coefficienti Ca saranno determinati attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari secondo la seguente griglia di valori:

Giudizio	Coefficiente
Eccellente	1
Ottimo	0,9
Buono	0,8
Discreto	0,7
Sufficiente	0,6
Mediocre	0,5
Insufficiente	0,4
Gravemente insufficiente	0,3
Totalmente insufficiente	0,2
Completamente negativo	0,1
Inaccettabile	0

Il coefficiente risultante dalla media sarà determinato troncando il risultato alla terza cifra decimale senza arrotondamenti.

La valutazione dell'offerta economica (punteggio massimo di 30/100) avverrà con la seguente formula:

$$VE(a) = 30 * R(a)/R_{max}$$

dove:

VE(a) = valutazione dell'offerta economica (ribasso) del concorrente (a);

Ra = ribasso offerto dal concorrente (a)

Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente

L'offerta economica è costituita dal ribasso netto offerto per un pasto rispetto alla base di gara di € 6,00 al netto d'IVA e degli oneri per la sicurezza per rischi da interferenze.

Si ritiene, inoltre, di prevedere di non aggiudicare il servizio qualora nessuna offerta dovesse risultare soddisfacente, vale a dire con un punteggio per gli elementi tecnico-qualitativi dell'offerta inferiore o pari a 25/100 e si darà luogo all'aggiudicazione anche nel caso di presentazione di una sola offerta ritenuta valida.