



Servizio Sociale del Grappa

PROGETTO

(ai sensi dell'art. 23 del D.Lgs. 18.04.2016 n. 50)

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER UTENTI DOMICILIARI
DEI COMUNI DEL SERVIZIO SOCIALE DEL GRAPPA (TV)
PER IL PERIODO DAL 01.06.2018 AL 31.05.2021**

L'Amministrazione Comunale di Crespano del Grappa, comune capofila del Servizio Sociale del Grappa, ha deciso, anche per conto dei Comuni di Borso del Grappa, Castelcuoco e Paderno del Grappa, di affidare il servizio di fornitura pasti per utenti domiciliari dei medesimi Comuni secondo le norme della Parte III del D.Lgs. n. 50/2016, nonché della Parte II in quanto richiamate.

L'affidamento avrà ad oggetto, quindi, la concessione del servizio di fornitura pasti per utenti domiciliari dei Comuni di Borso del Grappa, Castelcuoco, Crespano del Grappa e Paderno del Grappa, a ridotto impatto ambientale, per il periodo dal 01.06.2018 al 31.05.2021.

Le modalità di svolgimento di tali servizi sono ispirate al Piano d'Azione Nazionale per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (c.d. Green Public Procurement - GPP) di cui al Decreto Interministeriale 11.04.2008, nonché ai Criteri Minimi Ambientali (c.d. CAM) di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 221 del 25.07.2011.

Il servizio oggetto del presente contratto deve essere svolto garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere le seguenti finalità:

- fornire agli utenti un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale, di facile digeribilità, sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buone prassi di igiene;
- preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- assicurare una idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato.

Il servizio di fornitura pasti comprende, sinteticamente, le seguenti attività:

- 1) fornitura derrate alimentari (vedi art. 6 del Capitolato Speciale);
- 2) predisposizione menù e informazione agli utenti (vedi art. 7 del Capitolato Speciale);
- 3) preparazione e cottura dei pasti (vedi art. 8 del Capitolato Speciale);
- 4) confezionamento e trasporto dei pasti presso il municipio (vedi art. 9 del Capitolato Speciale).

Il servizio si pone come risorsa integrativa della gamma delle prestazioni finalizzate a sostenere la domiciliarità delle persone con limitata autonomia per motivi legati all'età, alla malattia, a condizioni sociali disagiate.

Il servizio dovrà essere fornito per sei giorni alla settimana - dal lunedì al sabato. I pasti dovranno essere consegnati presso le sedi municipali di Borso del Grappa entro le ore 11:00, di Crespano del Grappa entro le ore 11:10 e di Paderno del Grappa, anche per i soggetti residenti nel territorio comunale di Castelcuoco, entro le ore 11:20 di ogni giorno.

Il numero di pasti stimato nel periodo considerato è di circa 37.440 pasti. Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Attraverso la concessione del servizio di fornitura pasti, il Comune si auspica che il servizio fornito da ditte specializzate, in possesso dei prescritti requisiti di legge, possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso a carico dell'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione. Si consente, nel contempo, di valorizzare le capacità imprenditoriali, organizzative e finanziarie di investimento dei soggetti privati.

I criteri ed i parametri che riguardano l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, sono finalizzati a garantire il miglioramento della sicurezza e della qualità del prodotto fornito, così come stabilito dalle vigenti *“Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 117 del 13.12.2013.

Come previsto dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante *“Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali”*, dovranno essere rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dall'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

Vengono previsti, tra gli altri, criteri premiali in materia di sostenibilità ambientale e sociale, nonché a garanzia della qualità e provenienza dei prodotti alimentari. In particolare vengono assegnati punteggi, con le modalità ed i pesi specificati nel Disciplinare di Gara, per i seguenti elementi di valutazione:

- 1) distanza del centro di cottura dalla sede municipale;
- 2) reperimento pane e prodotti da forno utilizzando la filiera corta;
- 3) utilizzo di prodotti DOP e IGP del Veneto;
- 4) utilizzo di carne bovina e avicunicola *“Origine Italia”*;
- 5) utilizzo di latte e derivati del latte *“Origine Italia”* e a filiera corta;
- 6) utilizzo di pomodoro e derivati del pomodoro *“Origine Italia”*
- 7) utilizzo di olio extra vergine *“Italiano”* e/o bio;
- 8) utilizzo di uova biologiche;
- 9) progetto di valorizzazione delle produzioni regionali, ed in particolare del territorio provinciale, di carne, latte e derivati, frutta e verdura;
- 10) utilizzo di prodotti agroalimentari provenienti dall'agricoltura sociale;
- 11) valutazione del servizio di ristorazione e di soddisfazione dell'utenza;
- 12) rotazione menù su n. 4 o 8 settimane;
- 13) varianti pasti;
- 14) preparazione di menù speciali;
- 15) sorpresa di compleanno;
- 16) adozione di iniziative di educazione alimentare rivolte agli utenti del servizio e alle famiglie;
- 17) piano di gestione imprevisti ed emergenze;
- 18) conferenza informativa iniziale rivolta agli utenti e ai loro familiari;
- 19) formazione personale incaricato (dal Comune) alla distribuzione dei pasti;
- 20) n. 1 audit annuo;
- 21) modalità di pagamento e fatturazione direttamente agli utenti;
- 22) sistema di ordinazione;
- 23) contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti;
- 24) servizi innovativi e/o migliorativi.

L'organizzazione complessiva del servizio è curata dal Servizio Sociale del Grappa.

Tra il Comune e il personale della ditta non si instaurerà alcun tipo di rapporto giuridico di lavoro.

Non ci sono oneri relativi alla sicurezza. Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) non viene elaborato dall'Amministrazione Comunale, in quanto non vengono ravvisati rischi da interferenze di cui all'art. 26, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008. Restano immutati gli obblighi a carico del Concessionario in merito alla sicurezza sul lavoro.

CALCOLO DELLA SPESA E PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO:

La spesa è finanziata con fondi propri di bilancio.

SOMME A BASE DI GARA PER IL PERIODO DAL 01.06.2018 AL 31.05.2021	IMPORTI IN EURO
Oneri per il servizio di fornitura pasti domiciliari	€ 164.736,00
di cui costo della manodopera	€ 65.894,40
di cui oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso d'asta)	0,00
TOTALE A BASE DI GARA	€ 164.736,00
SOMME A DISPOSIZIONE	IMPORTI IN EURO
I.V.A. 10% su servizio di fornitura pasti domiciliari	€ 24.024,00
Proroga opzionale - mesi 6	€ 27.456,00
25% dell'importo contrattuale ai sensi degli artt. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 (vedi art. 3 del Capitolato Speciale)	€ 48.048,00
Contributo ANAC	€ 225,00
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE	€ 99.753,00