|  |
| --- |
| **AMES S.P.A. AZIENDA MULTISERVIZI ECONOMICI E SOCIALI SPA** |
| **APPALTO RELATIVO ALLA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA AGLI ASILI NIDO NEL COMUNE DI VENEZIA.** |
| PERIODO SETTEMBRE 2019 – LUGLIO 2021 |
|  |
|  |
|  |

**PROGETTO AI SENSI DELL’ART. 23 COMMI 14 E 15 D.LGS. 50/2016**

|  |
| --- |
|  |

**PREMESSA**

Ai sensi dell’art. 23, comma 14 del D.Lgs. n. 50/2016 (di seguito codice appalti) “la progettazione di servizi e forniture è articolata, di regola, in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti, di regola, mediante propri dipendenti in servizio (…).

Il presente progetto attiene all’appalto per la fornitura di generi alimentari per il servizio di ristorazione scolastica agli asili nido del Comune di Venezia.

Esso contiene una relazione tecnico illustrativa del contesto in cui è inserito l’appalto, comprendente il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l’acquisizione delle forniture e l’indicazione degli oneri della sicurezza, se presenti, non soggetti a ribasso;

Costituiscono elementi del progetto di cui all’art. 23 il **capitolato speciale** descrittivo e prestazionale e lo **schema di contratto.**

**RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA**

A.M.E.S. S.p.A. è una società interamente partecipata dal Comune di Venezia, avente le caratteristiche dell’in house providing, per la gestione delle farmacie comunali e dei servizi scolastici di non docenza, ivi compresa la ristorazione scolastica.

Con contratto di servizio il Comune di Venezia ha affidato la gestione del servizio scolastico di non docenza, ivi compresa la ristorazione scolastica, ad AMES SpA fino al 2029. Attualmente la società gestisce direttamente il servizio di ristorazione in tutti gli asili ubicati nel territorio veneziano mentre ha scelto di affidare in gestione il servizio di ristorazione scolastica nelle altre scuole mediante procedura ad evidenza pubblica.

Nell’ambito della gestione diretta del servizio presso i nidi veneziani la società necessita di approvvigionarsi dei generi alimentari destinati all’esecuzione del predetto servizio. In attuazione delle normative vigenti, la società promuove e privilegia l’impiego nella ristorazione scolastica di prodotti da agricoltura biologica, DOP, IGP, tipici e tradizionali, a lotta integrata, filiera corta e prodotti del commercio equosolidale. Per questo motivo AMES ha indicato nel Capitolato speciale d’appalto i prodotti che devono appartenere alle categorie sopradescritte, se reperibili. La reperibilità deve essere valutata rispetto alla disponibilità sul mercato, alle quantità necessarie e alla produzione, ma anche alla provenienza; non deve comportare un allungamento delle filiere e delle distanze tra produzione e consumo. In ogni caso, per tutte le tipologie di derrate, tenuto conto degli indirizzi normativi in materia di contenimento dell’impatto ambientale, deve essere incentivata la provenienza da filiera corta o da produzione/filiera nazionale. Per tutte le derrate alimentari si è stabilito di escludere i prodotti di provenienza extracomunitaria ad eccezione di alcuni prodotti di cui è dimostrabile che non possa essere prevista una produzione adeguata in territorio comunitario (es. banane), che dovranno, in tal caso, essere biologici, se reperibili.

Per tutte le produzioni alimentari si dovrà prevedere che l’Impresa aggiudicataria garantisca e possa documentare la rintracciabilità della filiera ai sensi del Regolamento CE n. 178 del 28 gennaio 2002 e successive modifiche e integrazioni, nonché osservare la corretta etichettatura degli imballaggi nel rispetto del D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e del Reg. CE 1169/11 e successive modifiche e integrazioni.

Si dovrà prevedere che gli imballaggi debbano essere conformi a quanto prescrive la normativa di riferimento, mantenendo costante attenzione su di essa, sulle linee guida esplicative, sugli aggiornamenti attuativi a garanzia della sicurezza dell’alimento, sotto il profilo igienico sanitario e in riferimento a problematiche emergenti attinenti a potenziali contaminanti rilasciati da confezioni/imballi, e nell’ottica della tutela dell’ambiente. I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale. Si dovrà chiedere di trovare soluzioni a basso impatto ambientale per la gestione dell’appalto.

Non potendo tutti gli alimenti utilizzati per il servizio oggetto dell’appalto essere inseriti nell’allegato tecnico, la società dovrà riservarsi di poter richiedere all’Impresa aggiudicataria l’impiego di ulteriori alimenti non inseriti, che si rendessero necessari nelle preparazioni culinarie previste dal menù, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche. Il capitolato dovrà inoltre prevedere la riserva di poter chiedere la sostituzione di un prodotto accreditato, laddove si riscontri una mancata gradibilità, concordando con l’Azienda le soluzioni più congrue.

Alcune tipologie di derrate devono obbligatoriamente appartenere alla categoria di prodotti biologici, alcuni dei quali possono essere alternativamente appartenenti alle categorie DOP, IGP, prodotti tipici e tradizionali, fermo restando il principio generale della reperibilità dei prodotti biologici che nel tempo può subire variazioni ma che deve essere gestita nell’ottica del miglioramento della qualità.

La fornitura, ad esecuzione periodica, è riferita pertanto ai prodotti ascrivibili alle categorie dei generi alimentari utilizzati nella ristorazione scolastica.

L’appalto viene costituito in dieci diversi lotti, suddivisi tra generi biologici e convenzionali e, all’interno di ciascuna di queste categorie, in ulteriori sottocategorie al fine di garantire la massima partecipazione degli operatori economici presenti nel mercato secondo la ratio dell’art. 51 del Codice Appalti.

Di seguito la descrizione dei lotti:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Descrizione beni** | **CPV** | **Importo** |
| Lotto 1: Carni avicole fresche e surgelate – Uova fresche | 15112000-6 | € 82.390,00 |
| Lotto 2: Carne bovina fresca | 15111100-0 | € 35.370,00 |
| Lotto 3: Prodotti surgelati | 15331170-9 | € 46.080,00 |
| Lotto 4: Prodotti ortofrutticoli freschi | 15300000-0 | € 275.610,00 |
| Lotto 5: Generi vari | 15890000-3 | € 110.450,00 |
| Lotto 6: Latte e derivati | 15550000-8 | €202.180,00 |
| Lotto 7: Prodotti vari non biologici | 15110000-2 | €269.700,00 |
| Lotto 8: Pane (destinato agli asili nido di Venezia – centro storico e Giudecca) | 15811100-7 | €29.590,00 |
| Lotto 9: Pane (destinato agli asili nido di Venezia – terraferma) | 15811100-7 | € 67.180,00 |
| Lotto 10: Pane (destinato agli asili nido di Venezia – Lido e Pellestrina) | 15811100-7 | € 6.490,00 |

La durata dell’appalto è di 23 mesi a partire da settembre 2019 fino al 31 luglio 2021, senza possibilità di rinnovo. La durata del contratto potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l’individuazione del nuovo contraente ai sensi dell’articolo 106, comma 11, del Codice e per un periodo non superiore a sei mesi. In tal caso il contraente sarà tenuto all’esecuzione delle prestazioni oggetto dell’appalto agli stessi – o più favorevoli – prezzi, patti o condizioni.

Il valore dell’appalto per l’intero periodo contrattuale, posto a base di gara, è stimato in **€ 1.125.040,00**

In considerazione del fatto che le prestazioni oggetto dell’appalto sono state necessariamente definite in via presuntiva, esse potranno variare in aumento, secondo le proprie necessità, o in diminuzione fino ad un quinto senza che l’aggiudicatario possa pretendere compensi o indennità di sorta, ovvero modifiche di condizioni contrattuali.

Ai fini dell’articolo 35, comma 4, del codice il valore massimo stimato dell’appalto è pari ad € 1.643.537,00 al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, così suddiviso:

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Valore appalto** |
| *Importo stimato per il biennio* | *1.125.040,00* |
| *Importo massimo varianti ex art. 106* |  *225.008,00* |
| *Importo massimo stimato in caso di proroga tecnica* |  *293.489,00* |
| *VALORE MASSIMO STIMATO*  | ***1.643.537,00*** |

Il valore dell’appalto è stato determinato a seguito delle operazioni di indagine di mercato per ogni prodotto offerto. I valori forniti sono stati poi selezionati e aggregati.

Il **criterio di aggiudicazione** è stato individuato nell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’articolo 95 del Codice sulla base del metodo che sarà indicato nel disciplinare di gara nel rispetto delle linee guida ANAC.

I criteri di valutazione dell’offerta tecnica per i lotti 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7 privilegeranno i seguenti punti:

1. **Elementi attinenti la fornitura delle derrate alimentari**
	1. I criteri di selezione e valutazione dei fornitori impegnati, le modalità di gestione dei reclami e delle non conformità di prodotto/processo, con le relative azioni preventive/correttive, il rapporto che intercorre con i fornitori (rapporto diretto, piattaforma di proprietà esterna, ecc.) i sistemi di controllo delle forniture, la presenza di fornitori certificati, la presenza di due o più fornitori per ciascun prodotto.
	2. Una proposta, sulla base di reperibilità di mercato, di derrate aggiuntive appartenenti alla categoria biologico rispetto a quelle obbligatorie da Capitolato
	3. Una proposta di ulteriori prodotti alimentari con caratteristiche atte alla salvaguardia dell’ambiente (filiera corta, lotta integrata, pesca sostenibile) rispetto a quanto già richiesto dal Capitolato.
	4. Una proposta di ulteriori prodotti alimentari con caratteristiche merceologiche IGP, DOP, STG, Tradizionali, rispetto a quanto già chiesto nel Capitolato.
2. **Presentazione dell’organizzazione**
	1. Le modalità di gestione della fornitura a partire dal processo acquisizione ordini fino alla consegna del prodotto agli asili nido.
	2. Gli strumenti di verifica e monitoraggio della qualità del servizio con particolare riferimento alla presenza di strumenti per il monitoraggio del magazzino, per l’ottimizzazione dei tempi di elaborazione degli ordini e verifica della corretta tempistica di consegna.
	3. Strumenti di gestione della fornitura in situazioni di emergenza tecnico-organizzativa e di irreperibilità dei prodotti.
	4. Strumenti informatici messi a disposizione per la fornitura o per la gestione degli ordini.
	5. Programmi di formazione di ciascuna categoria di dipendenti coinvolti nel servizio di fornitura (con esclusione di quella obbligatoria) con indicazione del monte ore complessivo di formazione.
3. **Sostenibilità Ambientale**
	1. La tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto su gomma utilizzati per il trasporto delle derrate.
	2. Utilizzo per gli imballaggi di materiali a basso impatto ambientale come dai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

I criteri di valutazione dell’offerta tecnica per i lotti 8, 9 e 10 privilegeranno i seguenti punti:

1. **Derrate Alimentari :**
	1. Proposta (pane e/o pasta per la pizza) da produzione biologica. Sarà oggetto di valutazione l’utilizzo di materie prime di origine biologica (farina, lievito, sale, olio extravergine di oliva).
	2. Prodotti a basso impatto ambientale utilizzati in esecuzione dell’appalto. Saranno oggetto di valutazione l’utilizzo di materie prime provenienti da filiera corta (farina, lievito, sale, olio extravergine di oliva).
	3. Offerta di prodotti (pane e/o pasta per la pizza) da produzione IGP e/o DOP/tradizionali, di qualità riconosciuta e certificata.
2. **Sostenibilità Ambientale**:
	1. La tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto su gomma utilizzati per il trasporto delle derrate;
	2. La tipologia di apparecchiature a ridotto consumo energetico impiegate nell’esecuzione dell’appalto. Saranno privilegiate le apparecchiature a ridotto consumo energetico appartenenti alla classe ≥ A;
	3. La tipologia di forni industriali utilizzati nell’esecuzione dell’appalto. Saranno valutate positivamente le apparecchiature a ridotto consumo energetico.
3. **Sicurezza delle derrate**: e in particolare la gestione dei processi relativi alla sicurezza delle derrate.

L’erogazione della fornitura potrà avvenire per apporto di operatori economici che siano in possesso dei requisiti minimi di seguito elencati:

**Requisiti di idoneità:**

1. **Iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l’artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.
2. Insussistenza di motivi di esclusione di cui all’art. 80 del codice.

**Requisiti di capacità economica e finanziaria:**

1. Idonea **dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati** ai sensi della Legge 1 settembre 1993 n. 385, da cui risulti che l’impresa concorrente, ovvero le singole imprese in caso di RTI, ha/hanno sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità e che è/sono in possesso delle capacità finanziaria ed economica per sostenere le forniture in oggetto.
2. **Fatturato globale medio annuo** riferito agli ultimi n. 3 esercizi finanziari disponibili non inferiore al doppio dell’importo complessivo presunto del lotto ovvero della somma dei lotti, indicati all’art. 2, IVA esclusa, per cui si intende presentare offerta.

**Requisiti di capacità tecnica e professionale:**

1. L’aver svolto forniture analoghe a quelle oggetto dell’appalto nell’ultimo triennio di importo complessivo non inferiore all’importo presunto del lotto o della somma dei lotti, indicati all’art. 2, IVA esclusa, per cui si intende presentare offerta.
2. Il possesso di risorse umane e tecniche e l’esperienza necessaria per eseguire l’appalto assicurando il tempestivo rifornimento e i servizi collegati secondo i termini e le modalità indicati nel capitolato d’appalto.
3. Per i partecipanti ai lotti 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7 il possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001 idonea, pertinente e proporzionata all’oggetto del presente appalto.

Al ricorrere delle condizioni di cui all’articolo 87, comma 1 del Codice, la stazione appaltante accetterà anche altre prove relative all’impiego di misure equivalenti, valutando l’adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

**Costi della sicurezza da interferenza**

L’analisi svolta al fine di individuare le possibili interferenze, cioè eventuali contatti rischiosi tra il personale di AMES SpA e quello dell’aggiudicatario nell’ambito dell’appalto, ha evidenziato come le prestazioni di cui trattasi, alla data odierna, non causano sostanzialmente interferenze ai fini ed ai sensi dell’art. 26 del D. Lgs. n. 81/08 e ss.mm.ii., da cui discende che non è necessaria la redazione del DUVRI e non ci sono costi della sicurezza da interferenza.