

REGIONE PIEMONTE



PROVINCIA DI BIELLA



COMUNE DI CAVAGLIA'
Via M. Mainelli, 8 - 13881 CAVAGLIA'

ALLEGATO A: "RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA E QUADRO ECONOMICO"

Deliberazione G.C. n.53 del 05/04/2023

Determinazione n. 42 del 06/04/2023

**GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER LA SCUOLA PRIMARIA DI CAVAGLIA’**

ANNI SCOLASTICI 2023/2024 – 2024/2025

(oltre eventuale proroga tecnica)

1. Tipologia dell'appalto.

L'appalto oggetto della presente relazione è un appalto di servizi come definito dall'Allegato IX del D.lgs. 50/2016.

Categoria di servizi: Servizi alberghieri e di ristorazione.

Codice CPV: 55523100-3 Servizi di mensa scolastica.

Codice NUTS: ITC13

2. Premessa

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica della scuola primaria di Cavaglià, secondo le prescrizioni contenute nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale, presso la sede sotto indicata:

Scuola Primaria di Cavaglià

Via G. Salino n.33, 13881 CAVAGLIA' (BI)

Il servizio sarà affidato per gli anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 oltre eventuale proroga tecnica (rimanendo invariati il prezzo e le condizioni del contratto scaduto).

3. Soggetti invitati alla gara e requisiti

Sono ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art.3, comma 1, lettera p) del D.Lgs. n.50/2016 per come richiamati all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati Membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi; nonché le imprese che intendano avvalersi dei requisiti di altri soggetti ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. 50/2016.

Per partecipare alla gara, i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- **Requisiti di ordine generale**

a) Non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art.80 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. e in ogni altra situazione che possa determinare l'esclusione dalla gara e/o l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione;

- **Requisiti di idoneità professionale, capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale**

Per essere ammessi alla gara le imprese devono documentare, certificare o attestare il possesso dei seguenti requisiti di idoneità professionale e in ordine alla capacità economico e finanziaria e tecnico professionale, a pena di esclusione e salvo quanto previsto dall'art. 84, co. 4 del D.Lgs. n.50/2016:

Per partecipare alla gara, i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- **Requisiti di ordine generale**

Non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art.80 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. e in ogni altra situazione che possa determinare l'esclusione dalla gara e/o l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione;

L'operatore economico è tenuto, a pena di esclusione, ad indicare se parteciperà alla stessa, in forma singola oppure nelle altre forme ammesse dal D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. In quest'ultimo caso dovranno essere indicati i nominativi delle ditte con cui l'operatore economico intende riunirsi, consorzarsi o far ricorso all'avvalimento ai fini della partecipazione dell'indagine di mercato.

REQUISITI di idoneità professionale, di capacità tecnico-professionale, di capacità economico-finanziaria:

Per essere ammessi alla gara le imprese devono documentare, certificare o attestare il possesso dei seguenti requisiti di idoneità professionale, in ordine alla capacità tecnico-professionale ed economica-finanziaria, a pena esclusione e salvo quanto previsto dall'art. 84, c. 4 del D.Lgs. 50/2016:

REQUISITI di idoneità professionale:

Iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per attività corrispondente a quella oggetto del presente appalto (ovvero, in caso di impresa avente sede all'estero, l'iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali dello stato di residenza) e nel caso di cooperativa l'iscrizione all'albo nazionale delle cooperative tenuto presso la CCIAA;

REQUISITI di capacità tecnico-professionale:

- a) Aver svolto nel triennio precedente almeno tre servizi analoghi a quello oggetto dell'avviso;
- b) Essere in possesso di almeno una certificazione di qualità tra le seguenti: UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 14001:2004, UNI EN ISO 22005:2008, UNI EN ISO 14001:2015, per attività inerenti l'oggetto della gara, rilasciata da Ente accreditato in data antecedente la pubblicazione del presente avviso;

Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese (RTI) occorre che tutte le imprese siano in possesso di almeno una certificazione di qualità tra quelle sopra elencate.

REQUISITI di capacità economico-finanziaria:

- a) Presentazione di almeno una dichiarazione bancaria, rilasciata da almeno un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del D.Lgs. 385/93, la quale attesti che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità;
- b) Nel caso di imprese raggruppate, raggruppande ovvero consorziate ciascuna delle imprese dovrà presentare una dichiarazione bancaria per ogni singola impresa facente parte del raggruppamento;
- c) Avere un fatturato specifico nell'ultimo triennio pari o maggiore all'importo a base di gara;

CONDIZIONE DI PARTECIPAZIONE

L'I.A. dovrà avere la disponibilità di un centro di cottura idoneo, e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto, alla data di inizio del servizio e per tutta la durata contrattuale a qualsiasi titolo giuridicamente valido, idonei sotto il profilo urbanistico-edilizio ed igienico-sanitario, secondo la normativa vigente, **situati ad una distanza dal Comune di Cavaglià non oltre 30 km così da garantire il trasporto e la consegna dei pasti abilitati alla produzione ed al confezionamento dei pasti da veicolare; per casi di emergenza dovuti a momentanea inagibilità del centro di cottura le ditte partecipanti dovranno disporre di un centro di cottura di emergenza distante non oltre 35 km dal Comune di Cavaglià, che deve essere autorizzato ai sensi e nei termini di cui al D.P.R. 26/3/1980 n.327 e ss.mm.ii.;**

Si precisa che la distanza tra l'ubicazione centro di cottura (indirizzo completo di n. civico, cap e comune indicato in offerta) ed il centro del Comune di Cavaglià è misurata in chilometri ed arrotondata all'intero (es. una distanza pari a 30,5 km verrà arrotondata a 31 km; una distanza pari a 30,4 km verrà arrotondata a 30 km). Le distanze verranno calcolate dalla stazione appaltante utilizzando l'applicazione "Via Michelin" con aggiornamento alla data di svolgimento della seduta di valutazione dell'offerta tecnica. Per "centro del Comune di Cavaglià" s'intende il punto del comune individuato dall'applicativo inserendo la parola "Cavaglià" senza ulteriori specificazioni";

Per tali locali dovrà essere dimostrata la conformità alle prescrizioni igienico-sanitarie imposte dalle norme vigenti mediante idonea documentazione (S.C.I.A. sanitaria) presentata all'A.S.L. competente per territorio.

L'Amministrazione effettuerà la verifica sul possesso dei requisiti di capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria sul concorrente aggiudicatario del servizio;

PARTECIPAZIONE DI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE E CONSORZI NONCHÉ DI IMPRESE CONTROLLATE E COLLEGATE

È ammessa la partecipazione di Imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande con l'osservanza della disciplina di cui all'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016, ovvero, per le imprese stabilite in altri paesi membri dell'UE, nelle forme di raggruppamento previste nei paesi di stabilimento. Nel caso di RTI o consorzio ordinario di cui all'art. 45, comma 2, lettere d) ed e) del D.Lgs. n. 50/2016, non ancora costituiti, gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o il consorzio dovranno impegnarsi a conferire mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza alla capogruppo ed indicare le parti del servizio o la quota percentuale del servizio che la capogruppo e la/e mandante/i andranno ad eseguire. Si applicano gli artt. 47 e 48 del D.Lgs. n. 50/2016. Verranno esclusi dalla gara anche i concorrenti per i quali la stazione appaltante accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. I consorzi stabili sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale. È vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile. È vietata l'associazione in partecipazione.

AVVALIMENTO

In attuazione del disposto dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente - singolo o consorziato o raggruppato - può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. Si fa presente che, in relazione alla presente gara non è consentito, pena l'esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti. Ai fini dell'ammissione alla gara mediante il ricorso dell'avvalimento di cui all'art. 89, dovrà essere fornita - a pena di esclusione - tutta la documentazione prevista al comma 2 del suddetto articolo. La stazione appaltante verifica, conformemente agli articoli 85, 86 e 88, se i soggetti della cui capacità l'operatore economico intende avvalersi, soddisfano i pertinenti criteri di selezione o se sussistono motivi di esclusione ai sensi dell'articolo 80. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara. È ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie. L'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

4. Modalità di espletamento del servizio, specifiche tecniche e prestazionali.

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere svolto nei giorni di frequenza scolastica, dal lunedì al venerdì, in relazione al calendario scolastico dell'Istituto Comprensivo di Cavaglià sulla base del calendario scolastico della Regione Piemonte, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento e nel rispetto dell'autonomia scolastica, con interruzione nei periodi di sospensione delle lezioni per vacanze.

Il servizio ha per oggetto:

a.l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;

b. la preparazione dei pasti, tenuto conto della tecnica del "legame fresco-caldo", richiesti rispettando la normativa vigente in materia e garantendo una dieta equilibrata, presso un Centro Cottura, avente la capacità necessaria a fronteggiare il fabbisogno giornaliero del servizio, di proprietà o comunque in disponibilità, e introdurre i cibi in idonei contenitori per il trasporto;

Il servizio deve altresì osservare le disposizioni emanate nell'ambito del "Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP)" e garantire, ai sensi degli artt. 34 e 144 del D. Lgs 50/2016, il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi di cui al decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04/04/2020).

c. il trasporto, la consegna, la suddivisione ed il porzionamento in loco dei pasti, in caso di emergenza Covid deve rispettare la normativa Covid;

d. il pasto dovrà comprendere un primo piatto, un secondo, un contorno, un panino, un frutto;

e. predisporre, la carta dei menù, approvata dall'ASL BI, contenente l'elenco delle portate che la ditta intende garantire precisando il menù estivo ed invernale, nel rispetto della tabella dietetica redatta dall'Azienda Sanitaria Locale competente;

f. lo smaltimento dei rifiuti, derivanti dal servizio di ristorazione, secondo le modalità della raccolta differenziata previste dal Comune;

g. il servizio di pulizia dei locali e dei tavoli utilizzati per la mensa scolastica;

Il servizio dovrà essere svolto secondo le direttive impartite dal Comune, in maniera da non arrecare disturbo alle persone presenti nei locali e da non intralciare lo svolgimento delle attività didattiche.

Con l'affidamento e la contrattualizzazione del servizio, l'Appaltatore acquista il diritto all'esercizio dell'appalto e alla gestione del servizio e, nel contempo, il dovere di organizzare e far funzionare il servizio assunto auto-organizzandosi, sottostando ai controlli della pubblica amministrazione.

Per tutto quanto non espressamente citato si rimanda alle prescrizioni contenute nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

5. Obiettivi da perseguire e standard di qualità.

Il servizio di mensa scolastica è un servizio scolastico essenziale in quanto va incontro alle esigenze delle famiglie consentendo la frequenza della scuola a tempo pieno. Inoltre, il momento del pranzo a scuola, oltre a garantire la fornitura di piatti adeguati dal punto di vista sia igienico sia nutrizionale, costituisce anche un momento educativo, di convivialità e di educazione alimentare, rappresentando una grande opportunità per assaggiare cibi di genere vario, quali prodotti provenienti dall'agricoltura biologica oppure i prodotti a chilometro zero. E' indispensabile che il servizio venga svolto da imprese di ristorazione qualificate e specializzate nella preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti.

In questo contesto l'affidatario del servizio, proprio nell'ottica degli obiettivi assunti, si dovrà attenere a tutta la regolamentazione in materia di sicurezza igienico sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti.

Pertanto, obiettivo generale è quello di garantire standard qualitativi elevati secondo quanto riportato nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale che regolerà lo svolgimento del servizio stesso.

6. Pasti, menù e diete.

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti non derivati direttamente o indirettamente da Organismi Geneticamente Modificati.

I pasti devono essere preparati nella stessa mattinata del consumo. L'Impresa Appaltatrice, nel prosieguo indicata come I.A., dovrà fornire, a richiesta, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai medici specialisti, per soggetti che debbano seguire diete speciali; la I.A. si impegna a preparare tali pasti senza che ciò costituisca costi aggiuntivi per la Stazione Appaltante di seguito indicata come S.A., o per gli utenti, per comprovate situazioni patologiche od esigenze cliniche.

L'eventuale relativa certificazione medica sarà agli atti della S.A. Le diete devono essere formulate, nel limite del possibile, in aderenza al menù settimanale corrente. Eventuali variazioni richieste dall'ASL dovranno essere immediatamente accolte senza che questo incida in alcun modo sul costo del pasto. Particolari attenzioni dovranno essere comunque riservate a tutti i casi di esigenze specifiche, di diete leggere o di diete speciali, riguardanti:

- intolleranze e allergie (latte, uovo, glutine, ecc.)
- celiachia
- patologie quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc.

Alle stesse condizioni dovranno essere forniti eventuali pasti a persone appartenenti a comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

Tali tipologie di pasto dovranno essere servite con stoviglie sanificabili o di materiale compostabile e/o riciclabile.

7. Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera.

SISTEMA INFORMATIZZATO DI PRENOTAZIONE E PAGAMENTO PASTI

La ditta dovrà mantenere l'utilizzo del sistema informatico attualmente utilizzato per la gestione delle prenotazioni dei pasti ed alla relativa rendicontazione, con le modalità attualmente in uso.

Il sistema non dovrà subire interruzioni o modifiche al fine di non interferire con l'attuale tipologia di gestione del servizio. La Ditta dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento UE 679/2016 ss.mm.ii. con particolare riferimento ai dati sensibili.

Sarà competenza della Ditta la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione dell'intero processo applicato e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

La Ditta dovrà garantire:

- Un referente unico individuato all'interno del personale in servizio presso la I.A. con il quale la S.A. dovrà rapportarsi per la gestione del servizio;

8. Presa visione della documentazione di gara e sopralluogo

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet della Stazione Unica Appaltante <https://servizi.provincia.biella.it/openweb/pratiche/registri.php?sezione=avvisiBandi&CSRF=9bea61bf2c00cdb8ae0bf8345bad3f4c>

e sul sito del Comune di Cavaglia: www.comune.cavaglia.bi.it

I concorrenti sono tenuti, pena di esclusione, ad effettuare sia il sopralluogo dei locali, siti in Cavaglia, Via G.Salino n.33, sia delle attrezzature destinate all'espletamento del servizio ed alla somministrazione dei pasti della Scuola Primaria, come meglio definito nel Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale.

Il sopralluogo potrà essere effettuato fino a 3 (tre) giorni prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte, previa richiesta entro 2 (due) giorni prima della data del sopralluogo.

Per il sopralluogo il referente è l'Ufficio Segreteria del Comune di Cavaglia, contattabile al seguente numero telefonico: 0161-96038 interno 3 ufficio segreteria

A mezzo e-mail: cavaglia@ptb.provincia.biella.it

9. Determinazione della spesa per l'acquisizione del servizio.

L'importo stimato per la durata dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. è pari a **€ 154.280,00** (esclusi IVA ed oneri di sicurezza interferenziali per l'importo di € 266,00 entrambi non soggetti a ribasso), determinato dall'importo del pasto, quantificato in € 5,80 (come di seguito dettagliato), per un numero di pasti previsti (n. **26.600** complessivi derivanti da a.s. 2023/2024 n.14.276 e a.s. 2024/2025 n.12.324, calcolati in via presuntiva dall'Amministrazione comunale sulla base della media degli alunni iscritti nell'a.s. 2022/2023 e delle esigenze allo stato conosciute, per le due annualità scolastiche previste dall'appalto oltre ad eventuale rinnovo ed eventuale proroga tecnica, per il servizio da affidare.

Il costo unitario del pasto posto a base di gara è stato determinato in **€ 5,80=** oltre a IVA di legge. Tale importo comprende tutte le voci di costo per la preparazione, la fornitura, la distribuzione e la pulizia presso le scuola primaria di Cavaglià, con esclusione degli oneri di sicurezza;

Ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs.50/2016, a decorrere dalla seconda annualità, il corrispettivo contrattuale potrà essere oggetto di revisione sulla base dell'indice di variazione annuale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (c.d. F.O.I.) pubblicato dall'ISTAT sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica nel mese di luglio di ogni anno e potrà essere applicata dal successivo mese di settembre. La revisione sarà accordata nel limite del 75% del suddetto indice. La richiesta di **revisione prezzi** dovrà essere formulata dall'appaltatore con nota motivata. Si precisa sin d'ora che non costituisce motivo di revisione prezzi il maggior costo derivante dal rinnovo dei contratti collettivi di lavoro del personale dell'appaltatore, ove noto o, comunque, prevedibile al momento della presentazione dell'offerta.

PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO.

Costo pasto € 5,80=oltre Iva x n. pasti **26.600** (n. **26.600** complessivi derivanti da a.s. 2023/2024 n.14.276 e a.s. 2024/2025 n.12.324 complessivi n.26.600 = € 154.280,00 per due anni scolastici oltre Iva.

Il valore complessivo presunto dell'appalto (comprensivo della durata iniziale e rinnovo, calcolato ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. 50/2016), viene determinato come segue:

Oggetto dell'Appalto	Base annua (esclusa Iva)	Valore del biennio di durata del contratto	Valore massimo stimato dell'appalto (esclusa Iva)
Servizio di ristorazione scolastica	€ 82.800,00 a.s. 2023/2024 € 71.480,00 a.s. 2024/2025	€ 154.280,00 n.26.600 pasti	€ 154.280,00

La spesa complessivamente preventivata per l'acquisizione del servizio è così desunta:

QUADRO ECONOMICO		
A	IMPORTO ESECUZIONE SERVIZIO	
A1	Importo corrispettivo dei servizi (al netto di IVA)	€ 154.280,00
A2	Oneri della sicurezza (€ 0,01 pasto x n. pasti 2 anni a.s. 2023/2024 + a.s. 2024/2025 totale pasti presunti n.26.600)	€ 266,00
TOTALE "A"		€ 154.546,00
B	SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE	
B1	IVA al 4%	€ 6.171,20
B2	Contributo Anac	€ 250,00
B3	Compenso commissione mensa	€ 650,00
B4	Imprevisti	€ 128,80
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE B		€ 7.200,00
TOTALE GENERALE A+B		€ 161.746,00

10. Illustrazione del quadro procedurale di svolgimento del servizio.

Prefigurazioni essenziali:

Forma della procedura

- procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara ai sensi dell'articolo 1, comma 2 lett. b) dell'articolo del Decreto-Legge n. 76/2020 s.m.i. mediante ricorso alla Centrale Unica di Committenza della Provincia di Biella

Criteri di aggiudicazione

- L'appalto sarà aggiudicato utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, commi 2 e 3 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i., ovvero in favore dell'impresa che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai seguenti criteri di valutazione:

- **OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)**
- **OFFERTA ECONOMICA (MAX 30 PUNTI)**

Il punteggio massimo attribuibile al Concorrente è pertanto pari a 100.

A) Modalità di valutazione dell'offerta tecnica.

Il punteggio relativo all'offerta tecnica sarà attribuito sulla scorta dei seguenti criteri e sub-criteri, mediante il metodo aggregativo compensatore:

1. Organizzazione del servizio	Punteggio max 20
2. Forniture di qualità	Punteggio max 30
3. Educazione alimentare, comunicazione utenza e rispetto ambientale	Punteggio max 5
4. Vicinanza dei locali di preparazione al luogo di consegna	Punteggio max 10
5. Proposte migliorative	Punteggio max 5

La Commissione utilizzerà i seguenti elementi di valutazione:

Giudizio	Coefficiente
Eccellente	1,0
Ottimo	0,8
Buono	0,6
Discreto	0,4
Modesto	0,2
Assente o irrilevante	0,0

Nella valutazione dell'offerta tecnica la Stazione Appaltante utilizzerà i sub-criteri ed i sub-pesi di seguito specificati:

GESTIONE DEL SERVIZIO		
CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA		
Titolo di proprietà o di disponibilità		La mancanza è causa di esclusione
1)	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Punteggio max 20
1.1	Saranno valutate le tecniche, le modalità di effettuazione del servizio, relativamente allo schema organizzativo e funzionale che la ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. A tal fine dovranno essere valutati: <ul style="list-style-type: none"> - Piano trasporto e distribuzione pasti - Unità di personale utilizzate giornalmente, distinti per qualifica e numero di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate - Piano di sanificazione locali e smaltimento rifiuti 	Punteggio da 0 10 punti
1.2	Migliorie delle attrezzature destinate al servizio oltre a quelle già presenti (indicare tipologia, descrizione, quantità). L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base alla rispondenza delle migliorie alle esigenze del servizio	Punteggio da 0 5 punti
1.3	Piano controlli igienico-sanitari: L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base al numero e alla tipologia dei controlli igienico-sanitario programmati durante ogni anno scolastico (es. analisi microbiologiche e chimiche) sulle derrate e sulle attrezzature (all'interno del centro di cottura) e relativi accessori.	Punteggio da 0 5 punti

2)	FORNITURE DI QUALITA'	Punteggio max 30
2.1	Utilizzazione di prodotti di coltivazione e di allevamento locale in ambito regionale, DOP e IGP (specificando l'elenco dei fornitori per ciascun prodotto e periodicità di somministrazione) con particolare riferimento ai prodotti provenienti dai sistemi della filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	Punteggio da 0 20 punti
2.2	Utilizzazione di ulteriori prodotti biologici tipici e tradizionali e a Km zero rispetto a quelli richiesti nel capitolato: Il punteggio sarà graduato: in base al numero dei seguenti gruppi alimentari: legumi, olio, frutta, verdura fresca, verdura gelo, uova.	Punteggio da 0 10 punti
3	EDUCAZIONE ALIMENTARE, COMUNICAZIONE UTENZA E RISPETTO AMBIENTALE	Punteggio max 5
3.1	Iniziative di educazione alimentare e Progetti di comunicazione con l'utenza	Punteggio da 0 2 punti
3.2	Rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy e criteri ambientali minimi in ordine ai processi di produzione	Punteggio da 0 3 punti
4	VICINANZA DEI LOCALI DI PREPARAZIONE AL LUOGO DI CONSEGNA	Punteggio max 10
	L'I.A. si deve impegnare a situare il centro di cottura ad una distanza dal Comune di Cavaglià a non oltre km. 30 Per garantire una conservazione ottimale dei pasti i locali adibiti alla preparazione e al confezionamento	
4.1	Per locali adibiti alla preparazione e al confezionamento dei pasti da veicolare situati ad una distanza dal Comune di Cavaglià tra km 20,01 e km 30 (compreso)	Punti da 0 a 6
4.2	Per locali adibiti i locali adibiti alla preparazione e al confezionamento dei pasti da veicolare situati ad una distanza dal Comune di Cavaglià tra entro km 20 (compreso)	Punti da 0 a 8
4.3	Per locali adibiti alla preparazione e al confezionamento dei pasti da veicolare situati all'interno del Comune di Cavaglià	Punti 10
5	PROPOSTE MIGLIORATIVE	Punteggio max 5
5.1	Proposte idonee a migliorare il servizio rispetto a quanto stabilito nel capitolato (compreso progetto di recuperare il cibo non somministrato)	Punteggio da 0 a 2 punti
5.2	Pasti gratuiti per residenti bisognosi minimo n.5 giornalieri Rinfreschi per la popolazione in occasione di manifestazioni minimo n.2 annui / 100 partecipanti	Punteggio da 0 a 2 punti
5.3	Pasti gratuiti per residenti bisognosi da n.6 a 10 giornalieri Rinfreschi per la popolazione in occasione di manifestazioni da n.3 annui / 100 partecipanti	Punteggio da 0 a 3 punti
TOTALE PUNTEGGIO PER OFFERTA TECNICA		<u>PUNTI MAX</u> <u>70</u>

L' Offerta Tecnica consta in una relazione tecnica sintetica, ma esauriente, illustrante il progetto e i profili del servizio rilevanti per l'Amministrazione, con riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione e dovrà svilupparsi secondo una struttura a indice in modo tale da consentire alla Commissione giudicatrice l'attribuzione dei punteggi. La Commissione per l'attribuzione del punteggio degli elementi di valutazione qualitativi opererà attraverso l'applicazione della seguente formula:

$C(a) = \sum_n [W_i \cdot V(a)_i]$ dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a)

\sum_n = sommatoria

n= numero totale dei requisiti

W_i= peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 e 1

In base alla documentazione che costituisce "l'offerta tecnica", a ciascun elemento di valutazione è attribuito da ciascun commissario con un punteggio variabile tra 0 e 1.

I coefficienti per la valutazione dei sub-elementi V(a)_i di natura qualitativa verranno determinati con il metodo della "media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari".

Si procederà poi a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni sub-elemento da parte di tutti i Commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Successivamente ciascun coefficiente definitivo determinato per ciascun sub-elemento sarà moltiplicato per il relativo sub-peso al fine di ottenere il punteggio definitivo per il singolo sub-criterio.

Saranno ammessi alla fase successiva della gara i concorrenti che avranno ottenuto almeno 49 punti.

B) Modalità di valutazione dell'offerta economica.

L'offerta economica dovrà contenere il ribasso percentuale offerto sul prezzo complessivo. Ai fini

dell'assegnazione del punteggio previsto per l'offerta economica (30 punti) il coefficiente 30 verrà

attribuito alla ditta che avrà offerto il ribasso maggiore, secondo la formula "concava alla migliore

offerta" resa disponibile dalla strumentazione del sito MEPA.

Alle ditte verrà attribuito un punteggio quindi secondo la seguente formula:

$$P_e = 30 \times (R/R_{max})$$

Dove

R= ribasso rispetto alla base d'asta (soglia)

R_{max}= ribasso più elevato (prezzo più basso) tra quelli offerti in gara

C) Punteggio minimo da raggiungere, valutazione delle offerte anomale.

Condizione essenziale per l'aggiudicazione dell'appalto è la sussistenza delle seguenti condizioni:

Allegato A) – Relazione Tecnico-illustrativa e Quadro Economico

- Raggiungimento di un punteggio minimo di 49/70 relativamente al merito tecnico;
- Offerta economica non individuata come anormalmente bassa;

Laddove le due condizioni di cui sopra non fossero conseguite, il Concorrente verrà escluso dalla procedura.

Relativamente ai criteri di individuazione e verifica delle offerte anormalmente basse si applicano le previsioni di cui all'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016.

Nel caso di parità di punteggio finale, si procederà all'aggiudicazione del servizio alla ditta che ha ottenuto complessivamente il punteggio più alto nella valutazione della qualità tecnica.

La gara sarà aggiudicata anche in caso di un'unica offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente ai sensi dell'art. 97 comma 6 del Codice.

La stazione Appaltante non procederà all'aggiudicazione laddove nessuna offerta risulti idonea. Verranno altresì considerate nulle le offerte condizionate e/o con riserva.

Cavaglià, __05/04/2023_

Il Responsabile Unico del Procedimento
Rag. Rossana Fustella