



COMUNE DI CAVAGLIA'
Provincia di Biella

Determinazione del Responsabile
Servizio: AMMINISTRATIVO



N. 45
del
17/04/2023

Responsabile del Servizio : Rossana Fustella

OGGETTO :

GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA DI CAVAGLIA' - Allegato A) "RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA E QUADRO ECONOMICO" approvate con Deliberazione G.C. n.53 del 05/04/2023 e Determinazione n. 42 del 06/04/2023 "Criteri di valutazione Offerta Tecnica"
Approvazione modifiche

VISTI:

- D.Lgs. n.267/2000, in particolare gli artt. 107, 109, 182, 183, 192;
- Legge n.241/1990;
- Legge n.190/2012, in particolare l'art.1, comma 32;
- D.Lgs. n.33/2013, in particolare l'art.37;
- D.Lgs. n.50/2016 Codice dei contratti pubblici;
- Decreto Legge 16 luglio 2020, n. 76 "Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitale", convertito con modificazioni dalla L. 11 settembre 2020, n. 120;
- Decreto Legge 31 maggio 2021, n. 77 "Governance del Piano nazionale di ripresa e resilienza e prime misure di rafforzamento delle strutture amministrative e di accelerazione e snellimento delle procedure", convertito con modificazioni dalla L. 29 luglio 2021, n. 108;
- Legge n.136/2010, in particolare l'art.3 come modificato dagli articoli 6 e 7 D.L. n.187/2010;

VISTI:

- Regolamento di Contabilità;
- Regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi;
- Codice di comportamento interno dell'Ente;
- Statuto Comunale;

VISTA la Legge n. 197 del 29/12/2022 (Legge di Bilancio 2023);

PREMESSO che:

- con deliberazione di Consiglio Comunale n. 10 del 30/03/2023, dichiarata immediatamente eseguibile, è stato approvato il bilancio di previsione 2023/2025, redatto in conformità ai nuovi modelli di cui al D.Lgs. n.118/2011 e smi;
- con deliberazione di Giunta Comunale n. 45 del 31/03/2023, dichiarata immediatamente eseguibile, è stato approvato ai sensi dell'art. 169 del D.Lgs. 267/2000 il Piano Esecutivo di Gestione 2023/2025;

RILEVATO che l'adozione del provvedimento rientra tra le competenze attribuite al Responsabile del Servizio;

RICHIAMATO il decreto sindacale di nomina dei Responsabili di servizio del Comune, abilitati all'espletamento dei compiti di cui all'art. 107 del D.Lgs. n.267/2000, ivi compresa la capacità di

assumere gli atti di impegno di spesa nonché i provvedimenti di liquidazione per l'esecuzione dei lavori, forniture e servizi in economia;

RICHIAMATO l'allegato A) "RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA E QUADRO ECONOMICO" approvato con Deliberazione G.C. n.53 del 05/04/2023 e Determinazione n. 42 del 06/04/2023 riguardante la GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA DI CAVAGLIA', in particolare la tabella A) Modalità di valutazione dell'offerta tecnica 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		PUNTI MAX 70

RITENUTO per chiarezza di sostituire la dicitura "Punteggio da ..." con la dicitura " Massimo..punti" e di approvare la sotto riportata tabella che sarà trasmessa alla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Biella e inserita come ulteriore allegato alla Relazione Tecnico –Illustrativa e Quadro Economico;

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 	MASSIMO 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	MASSIMO 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.	MASSIMO 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	MASSIMO 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.	MASSIMO 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	MASSIMO 2 punti
3.2	Rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy e criteri ambientali minimi in ordine ai processi di produzione	MASSIMO 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)	MASSIMO 6 punti
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)	MASSIMO 8 punti
4.3	Per locali adibiti alla preparazione e al confezionamento dei pasti da veicolare situati all'interno del Comune di Cavaglià	MASSIMO 10 punti
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)	MASSIMO 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	MASSIMO 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	MASSIMO 3 punti
TOTALE PUNTEGGIO PER OFFERTA TECNICA		PUNTI MAX 70

RITENUTO di provvedere in merito;
PER QUANTO sopra

D E T E R M I N A

1.Di approvare il testo modificato della tabella A) Modalità di valutazione dell'offerta tecnica sub-criteri ed i sub-pesi come segue:

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	<p>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:</p> <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 	<p>MASSIMO 10 punti</p>
1.2	<p>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</p>	<p>MASSIMO 5 punti</p>
1.3	<p>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.</p>	<p>MASSIMO 5 punti</p>
2) FORNITURE DI QUALITA'		
2)	FORNITURE DI QUALITA'	Punteggio max 30
2.1	<p>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</p>	<p>MASSIMO 20 punti</p>
2.2	<p>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.</p>	<p>MASSIMO 10 punti</p>
3 EDUCAZIONE ALIMENTARE, COMUNICAZIONE UTENZA E RISPETTO AMBIENTALE		
3	EDUCAZIONE ALIMENTARE, COMUNICAZIONE UTENZA E RISPETTO AMBIENTALE	Punteggio max 5
3.1	<p>Iniziative di educazione alimentare e Progetti di comunicazione con l'utenza</p>	<p>MASSIMO 2 punti</p>
3.2	<p>Rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy e criteri ambientali minimi in ordine ai processi di produzione</p>	<p>MASSIMO 3 punti</p>

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)	MASSIMO 6 punti
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)	MASSIMO 8 punti
4.3	Per locali adibiti alla preparazione e al confezionamento dei pasti da veicolare situati all'interno del Comune di Cavaglià	MASSIMO 10 punti
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 MASSIMO 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 MASSIMO 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	MASSIMO 3 punti
<u>TOTALE PUNTEGGIO PER OFFERTA TECNICA</u>		<u>PUNTI MAX</u> <u>70</u>

2. **Di trasmettere** la presente determinazione alla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Biella al fine di inserire la tabella di valutazione come ulteriore allegato alla Relazione Tecnico – Illustrativa e Quadro Economico;

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(Rossana Fustella)
In originale firmato

REFERTO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto Responsabile del Servizio delle pubblicazioni aventi effetto di pubblicità legale, visti gli atti d'ufficio;

ATTESTA

Che la presente determinazione è stata pubblicata nel sito web istituzionale di questo Comune accessibile al pubblico (art. 32, comma 1, della legge 18 giugno 2009, n.69) per quindici giorni consecutivi, dal 17/04/2023 al 02/05/2023, n. pubbl. 288

Cavaglià, lì 17/04/2023

IL RESPONSABILE AREA AMMINISTRATIVA

(Rossana Fustella)
In originale firmato