



COMUNE DI ALTA VAL TIDONE

PROGETTO EX ART. 23 CC. 14 E 15 D.LGS. 50/2016

**INERENTE ALLA PROCEDURA TELEMATICA NEGOZIATA
SOTTOSOGLIA COMUNITARIA AI SENSI DELL'ART. 1
COMMA 2 L. 120/2020 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL
COMUNE DI ALTA VAL TIDONE
PER IL PERIODO DAL 01/09/2023 AL 30/06/2027**

Il Progetto contiene:

1. relazione illustrativa del contesto in cui è inserito l'appalto;
2. indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81(**Allegato 1**);
3. prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio;
4. procedura di affidamento e criteri per l'aggiudicazione;
5. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale (**Allegato 2**) (di seguito "Capitolato");
6. Schema di contratto (**Allegato 3**).

1) RELAZIONE ILLUSTRATIVA CON RIFERIMENTO AL CONTESTO IN CUI È INSERITO IL SERVIZIO

Il Servizio di ristorazione scolastica del Comune di Alta val Tidone, consiste nella **somministrazione dei pasti** alle categorie di utenti indicati nel capitolato speciale del servizio di ristorazione scolastica del Comune di ALTA VAL TIDONE.

Il Comune non dispone di un centro cottura, pertanto il servizio di ristorazione dovrà essere svolto con la preparazione dei pasti presso il centro cottura dell'impresa aggiudicataria, con trasporto e distribuzione presso le mense della scuola primaria di Nibbiano e di Trevozzo, con preparazione in loco, presso la cucina della scuola dell'infanzia di Nibbiano, di proprietà comunale, dei pasti destinati alla stessa scuola.

Il sopralluogo obbligatorio dei locali consentirà ai concorrenti di prendere visione delle capacità dell'impianto.

Al fine di garantire la preparazione dei pasti in legame "fresco-caldo" il Centro di Cottura della ditta affidataria che non deve essere ubicato a più di 25 chilometri dal capoluogo del Comune di ALTA VAL TIDONE.

Il numero di pasti previsto è indicativo e non vincolante per il Comune, suscettibile di variazioni sulla base degli iscritti al servizio e della loro tipologia di frequenza scolastica (tempo pieno / part time), anche a seguito di variazioni dell'organizzazione delle attività didattiche (numero rientri settimanali per classe) senza che a ciò consegua alcun diritto di rivalsa per la ditta affidataria del servizio.

In caso di significativa diminuzione o aumento del numero di pasti, oltre il quinto di cui al comma 12 dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016, si potrebbe rendere necessaria la ridefinizione delle modalità di erogazione del servizio, con conseguente facoltà per il gestore di chiedere l'autorizzazione a variare, in diminuzione o aumento, la composizione dello staff di cucina.

L'erogazione del servizio avviene per l'intero anno scolastico e nei giorni previsti dal calendario scolastico annuale e precisamente:

- SCUOLA PRIMARIA DI NIBBIANO E TREVOZZO nei giorni di MARTEDI e GIOVEDI dalle ore 12,30 alle ore 13,30;
- SCUOLA DELL'INFANZIA DI NIBBIANO nei giorni dal LUNEDI al VENERDI dalle ore 12,00 alle ore 13,00:

Alla scadenza del contratto di appalto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016, il Comune si riserva la facoltà di disporre una **proroga tecnica** nella misura strettamente necessaria all'affidamento del nuovo appalto, per un periodo comunque non superiore a 6(sei) mesi, alle medesime condizioni contrattuali. Si precisa che la decisione di ricorrere all'opzione di proroga tecnica rientra nella discrezionalità del Comune ed è quindi insindacabile da parte dell'appaltatore.

Le prestazioni oggetto del presente appalto sono compiutamente descritte nel Capitolato speciale d'appalto (a cui si rinvia) e vengono individuate come segue:

Denominazione	Riferimento CPV
Servizi di mensa scolastica	55523100-3

2) INDICAZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI DI CUI AL D. LGS N° 81/2008 PER RISCHI DA INTERFERENZA – DUVRI

Non ravvisando che l'esecuzione del servizio di ristorazione comporti reali rischi da interferenze tra il personale esterno ed il personale dell'impresa appaltatrice, poiché l'esecuzione del servizio si svolgerà all'interno dei locali dei quali la ditta avrà la piena disponibilità per l'intera durata dell'appalto, non si procede alla redazione del D.U.V.R.I.

I costi della sicurezza per rischi da interferenza sono dunque pari a € 0,00.

3) PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

3.1. PERIODO DI AFFIDAMENTO, VARIANTI

La durata dell'appalto è pari a 4 anni scolastici con decorrenza dall'inizio dell'anno scolastico 2023/2024 (1 settembre 2023) e scadenza alla conclusione dell'anno scolastico 2026/2027 (30 giugno 2027) da svolgere nei periodi di attività scolastica sulla base dei calendari definiti annualmente dalla Regione Emilia Romagna e dall'Istituto Comprensivo di Pianello Val Tidone, ferme restando le sospensioni delle lezioni previste dal calendario scolastico.

Il Comune di Caorso si riserva la facoltà di una **proroga tecnica** nelle more dell'indizione di nuova gara ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. 50/2016 alle medesime condizioni e comunque per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi.

3.2. DIMENSIONAMENTO PRESUNTO DEL SERVIZIO, IMPORTO A BASE D'ASTA E VALORE DEL CONTRATTO

Prendendo a riferimento il numero di utenti che hanno usufruito del servizio nell'anno scolastico 2021/2022, e quelli nell'anno scolastico 2022/2023 relativamente al periodo da settembre a marzo 2023 e tenuto conto dell'andamento presumibile delle iscrizioni e dell'organizzazione delle attività didattiche, nel seguito viene indicativamente quantificato il numero di pasti da produrre annualmente.

Si precisa che il numero di pasti è indicato in via presunta ed è comunque suscettibile di variazioni, in aumento o diminuzione, in base all'effettiva richiesta degli utenti secondo quanto indicato al precedente paragrafo 1.

L'importo a base di gara è costituito dal valore unitario del pasto, pari ad € 5,10, (oltre IVA), oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, quantificati in € 0,00.

Tale importo è comprensivo dei costi di tutti i fattori di produzione tra cui, a titolo esemplificativo, non esaustivo, i costi delle derrate alimentari, del personale, delle attrezzature e dei mezzi, della manutenzione, delle assicurazioni, dei costi generali, nonché di ogni eventuale spesa imputabile alla gestione del servizio o comunque dipendente dallo stesso. Al Comune non potranno essere richieste somme aggiuntive per l'esecuzione del servizio.

Percentuali di incidenza delle voci di costo sul prezzo del pasto

VOCI DI COSTO	INCIDENZA %	PREZZO UNITARIO PASTO
PERSONALE	61%	€ 3,111
DERRATE	35%	€ 1,785
SPESE GENERALI DI GESTIONE SERVIZIO	1%	€ 0,051
UTILE	3%	€ 0,153
		€ 5,10

L'importo complessivo dell'appalto per la durata quadriennale è pari a **€ 173.400,00**, oltre IVA.

Il valore dell'appalto, comprensivo della proroga tecnica prevista per un periodo massimo di 6 mesi, è pari a € 201.960,00, oltre IVA, oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,00.

Si evidenzia il calcolo complessivo del valore dell'appalto, operato ai sensi dell'art. 35 del D.lgs n. 50/2016, suddiviso per anno scolastico e comprensivo della proroga tecnica.

A.S.	n. pasti presunti	costo pasto soggetto a ribasso	totale costo pasto per n. pasti complessivi presunti	o.s. non soggetti a ribasso
2023/24	8500	€ 5,10	€ 43.350,00	€ 0.00
2024/25	8500	€ 5,10	€ 43.350,00	€ 0,00
2025/26	8500	€ 5,10	€ 43.350,00	€ 0,00
2026/27	8500	€ 5,10	€ 43.350,00	€ 0,00

TOTALE	34.000		€ 173.400,00	
Proroga tecnica	5.600	€ 5,10	€ 28.560,00	€ 0,00

3.3.QUADRO ECONOMICO COMPLESSIVO

Nella tabella di seguito riportata è indicato il quadro economico complessivo relativo all'appalto:

DESCRIZIONE	IMPORTO €.
Importo quadriennale per l'esecuzione del presente appalto (escluso periodo di proroga tecnica)	173.400,00
Oneri della sicurezza derivanti da interferenze non soggetti a ribasso	0,00
Proroga tecnica (6 mesi) ai sensi dell'art. 106, c. 11 del Codice	28.560,00
VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO COMPENSIVO DI PROROGA TECNICA DI 6 (SEI) MESI	€ 201.960,00
IVA 4 % (sul valore complessivo dell'appalto)	8.078,40
Quota variabile da corrispondere alla SUA (art.11, c. 2, lett. b) della Convenzione fra il Comune di Caorso e la Provincia di Piacenza)	693,60
Quota incentivi per funzioni tecniche, di cui euro 693,60 dovuti alla SUA, previsti dalla normativa nella misura di un quinto del 2% ai sensi dell'art. 113 comma 2 del D.Lgs 50/2016	3.468,00
Contributo gara (ANAC) (da rimborsare alla Provincia di Piacenza da parte del Comune di Alta Val Tidone) QUOTA PARTE GARA LOTTI	187,50
Spese per commissione giudicatrice	150,00
TOTALE SPESE ACCESSORIE	12.577,50
TOTALE	214.537,50

4) PROCEDURA DI AFFIDAMENTO E CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE

La presente procedura di gara verrà affidata mediante procedura telematica negoziata sottosoglia comunitaria ai sensi dell'art.1 comma 2 della L 120/2020, e verrà espletata dalla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza (di seguito, anche "SUA") per conto del Comune di Alta Val Tidone, come da Convenzione repertoriata al n° 221 del 30/12/2021 del Registro scritture private della Provincia

Le offerte saranno valutate con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 3 e 13 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti

punteggi, che verranno attribuiti come specificato in seguito:

- **Offerta tecnica** = max **90 punti**
- **Offerta economica** = max **10 punti**

4.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica verrà valutata tenendo conto del § II delle Linee guida n. 2 in materia di "Offerta economicamente più vantaggiosa" approvate dall'ANAC con delibera n. 1005 del 21/09/2016, aggiornate al decreto "correttivo" D.Lgs. n. 56/2017 con Delibera del Consiglio n. 424 del 2/05/2018.

L'offerta contiene una Relazione tecnica del servizio offerto (di seguito, "la Relazione"), che dovrà essere redatta dal concorrente su proprio file di testo nel rispetto delle prescrizioni di seguito indicate.

La Relazione non dovrà superare le 20 facciate (comprehensive di eventuali allegati), foglio A4 (sono esclusi dal computo delle facciate l'indice riepilogativo e le copertine), con carattere Times New Roman – corpo 12, margini superiore e inferiore cm 2,5, margini destro e sinistro cm 2.

Le eccedenze rispetto ai limiti dimensionali della Relazione sopra evidenziati non saranno oggetto di valutazione e verranno pertanto considerate come non esistenti.

La **Relazione** deve contenere la proposta tecnico-organizzativa del servizio offerto, con riferimento ai criteri di valutazione indicati nelle "TABELLE DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI TECNICI", **seguito pedissequamente l'ordine ivi riportato.**

**PER LA TABELLA DEI PUNTEGGI DELL'OFFERTA TECNICA ELABORATI DA QUESTO COMUNE IN
COLLABORAZIONE CON LA STAZIONE UNICA APPALTANTE
SI RIMANDA AL DISCIPLINARE DI GARA**

In relazione a tutti i "Punteggi Discrezionali", indicati con la lettera **"D"**, il coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice e che saranno valutati sulla base delle previsioni di cui alla lettera a), paragrafo V delle Linee guida ANAC n. 2/2016, e più precisamente:

- ciascun commissario di gara attribuirà un coefficiente V(a)i, variabile tra 1 e 0, a ciascun criterio o sub- criterio oggetto di valutazione;
- si procederà al calcolo della media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario in relazione a ciascun criterio o sub-criterio valutato, così ottenendo dei coefficienti medi definitivi;

- verrà attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e verranno di conseguenza riproporzionati gli altri coefficienti, e tali coefficienti riproporzionati verranno moltiplicati per il punteggio massimo previsto per ciascun criterio o sub-criterio (indicato nella tabella sopra riportata), determinando in tal modo il punteggio da assegnare per ogni criterio o sub-criterio;
- quanto all'attribuzione dei coefficienti da parte di ciascun commissario, essi saranno determinati secondo la seguente scala di valori:
 - **non valutabile (coefficiente 0):** sarà attribuito ai Concorrenti che non offrono proposta oppure a quelli che offrono prestazione corrispondente al minimo previsto dal Capitolato, senza migliorie rispetto a quanto richiesto;
 - **insufficiente (coefficiente da 0,01 a 0,25):** attribuito all'offerta i cui contenuti sono sviluppati con un livello di approfondimento limitato e insufficiente rispetto al criterio in esame e/o tale da non rendere evidente la concreta attuabilità dei contenuti del medesimo e/o all'offerta che contenga proposte poco attinenti al criterio da valutare;
 - **sufficiente (coefficiente da 0,26 a 0,50):** attribuito all'offerta la cui relazione contiene trattazione sintetica e con approfondimento solo sufficiente del criterio trattato e/o nel caso contenga una proposta poco significativa relativamente al criterio in questione;
 - **buono (coefficiente da 0,51 a 0,75):** attribuito all'offerta la cui relazione, seppur sintetica, sia rispondente in modo significativo a quanto richiesto e contenga migliorie di rilievo;
 - **ottimo (coefficiente da 0,76 a 1,00):** attribuito all'offerta la cui relazione esponga con un livello dettagliato ed esaustivo di approfondimento una proposta coerente con quanto richiesto e contenente elementi migliorativi rilevanti.

Calcolo del punteggio tecnico complessivo: il punteggio tecnico complessivo sarà ottenuto sommando l'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore, secondo quanto indicato nelle Linee guida dell'ANAC n. 2/2016, paragrafo VI n.1.

Al fine di evitare l'attribuzione di un peso eccessivo ad elementi carenti delle offerte dei concorrenti, non si procederà ad alcuna riparametrazione dei punteggi ulteriore rispetto alla riproporzione dei coefficienti prevista dal paragrafo V delle Linee Guida Anac n. 2 e sopra specificata.

4.2. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il concorrente dovrà indicare il ribasso percentuale unitario offerto applicabile in relazione al costo unitario del pasto posto a base d'asta (**€ 5,10 +IVA**) per refezione scuola dell'infanzia e primaria;

Il punteggio relativo all'offerta economica verrà attribuito nel seguente modo:

- al concorrente che presenterà il maggior ribasso percentuale (approssimato a due cifre decimali) verrà assegnato il punteggio economico massimo previsto (10 punti);
- agli altri concorrenti, verranno assegnati punti decrescenti secondo le formule sottoesposte (metodo bilineare):

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X * A_i / A_{\text{soglia}}$$
$$C_i \text{ (per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1 - X) * ((A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}}))$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo (da moltiplicare per il punteggio massimo previsto = 10 punti)

A_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i -esimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribassi) dei concorrenti

$X = 0,90$

A_{max} = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

La suddetta formula può essere esplicitata come segue.

La commissione stabilisce prioritariamente la media aritmetica di tutti i ribassi offerti, applicando, alternativamente (a seconda che la percentuale di ribasso offerta dal concorrente considerato sia uguale/inferiore ovvero superiore alla predetta media), le sotto indicate formule:

a) Valore dell'offerta del concorrente considerato uguale/inferiore alla media delle offerte:

$$C_i = \frac{0,90 \times \text{ribasso offerta in esame}}{\text{media di tutti i ribassi}}$$

b) Valore dell'offerta del concorrente considerato superiore alla media di tutte le offerte:

$$C_i = 0,90 + (1,00 - 0,90) \times \frac{\text{ribasso offerta in esame} - \text{media di tutti i ribassi}}{\text{massimo ribasso} - \text{media di tutti i ribassi}}$$

4.3. PUNTEGGIO FINALE

Quanto all'attribuzione del punteggio finale, l'offerta economicamente più vantaggiosa verrà individuata in base alla seguente formula:

$$P_{\text{tot}} = P_{\text{Ti}} + P_{\text{Ei}}$$

dove:

P_{tot} = punteggio totale;

P_{Ti} = punteggio conseguito dall'offerta tecnica dal concorrente i -esimo;

P_{Ei} = punteggio conseguito dall'offerta economica dal concorrente i -esimo.

L'affidamento potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente.

4.4. REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 che siano in possesso dei requisiti in appresso indicati, motivati in ragione dell'importo e della complessità del servizio (e dunque della necessità di individuare un operatore affidabile e strutturato), i quali potranno essere meglio declinati dalla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza in sede di definizione del Disciplinare di gara, pur nel rispetto delle seguenti previsioni di massima:

Requisiti di idoneità:

- 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. In caso di cooperative o consorzi di cooperative, anche l'iscrizione ai sensi del D.M. 23 giugno 2004 all'Albo delle Società Cooperative istituite presso il Ministero delle Attività Produttive (ora dello Sviluppo Economico); in caso di cooperative sociali, anche l'iscrizione all'Albo regionale;
- Iscrizione, ai sensi del comma 52 dell'art.1 della Legge 190/2012, nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo d'infiltrazione mafiosa (c.d. white list), istituito presso la Prefettura della Provincia in cui ha sede legale la ditta) oppure, in alternativa, abbiano presentato domanda di iscrizione in tale elenco, indicando la data (ai sensi del comma 52 dell'art. 1 della Legge 190/2012 e della Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23/03/2016 e DPCM 18/04/2013, come aggiornato dal DPCM 24/11/2016).
- Sottoscrizione per accettazione del patto di integrità;

Requisiti speciali di capacità tecnica e professionale:

- esecuzione regolare e con buon esito negli ultimi 3 (tre) anni scolastici di almeno 2 (due) servizi di ristorazione scolastica a favore di committenti pubblici, per **un importo complessivo** (sul triennio) non inferiore a **€ 130.000,00** Iva esclusa, con indicazione delle date di svolgimento, degli importi, dei committenti e dei CIG.

Si precisa che per "servizi analoghi" si intendono servizi di mensa scolastica, eseguiti sia in appalto che in concessione, a favore di scuole pubbliche o private e che, per "ultimi 3 anni scolastici", si intendono gli ultimi tre anni scolastici conclusi (dunque aa.ss. 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022) o gli ultimi due anni scolastici conclusi e il corrente anno scolastico (dunque aa.ss. 2020/2021 e 2021/2022 e 2022/2023).

5) CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, al fine di promuovere la stabilità occupazionale, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, in caso di cambio di gestione, si stabilisce per l'aggiudicatario l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che vi erano adibiti dal precedente aggiudicatario, con riconoscimento dell'anzianità maturata e di quella maturanda, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta.

A tal fine si allega il prospetto del personale, e del relativo costo, dichiarato dal gestore uscente.

qualifica	n.	Livello	Tipo contratto	Ore settimana	Prossimo scatto	Costo orario	Costo annuo
Operaio	1	5	Turismo pubblici esercizi ristorazione collettiva	14	10/2025	€. 21,39	10.782,74

6) CALCOLO COSTI MANODOPERA STIMATA PER ESECUZIONE DELL'APPALTO

La stazione appaltante ha stimato costi di manodopera pari € 106.920,00 (€ 26.730,00/anno) calcolati sulla base dei seguenti elementi:

Il riferimento per il calcolo è costituito dalle tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali per il settore personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva, approvate con Decreto direttoriale del 27 giugno 2019 – Tabella Provincia Piacenza aggiornata a dicembre 2021.

La base di calcolo è costituita dalle ore di servizio previste per il personale esecutivo necessario per la gestione del servizio, tenuto conto del livello di inquadramento, riferito all'attuale assetto organizzativo come previsto all'art. 10 del capitolato speciale.

L'incidenza della manodopera sul totale dell'appalto è pari al 61%

Allegati:

1) CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Allegato 2) parte integrante del presente Progetto, denominato “Capitolato speciale” e relativi allegati: a) menu Azienda ASL, b) tabelle dietetiche Azienda ASL c) tabelle merceologiche.

2) SCHEMA DI CONTRATTO

Allegato 3 parte integrante del presente Progetto, denominato “Schema di contratto”.