



Comune di San Giorgio Piacentino

Provincia di Piacenza

SERVIZIO AFFARI GENERALI E ISTITUZIONALI
SERVIZI DEMOGRAFICI – PUBBLICA ISTRUZIONE - CULTURA

All.1) alla Determina a contrarre

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

**INERENTE ALLA PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOTTO SOGLIA COMUNITARIA AI
SENSI DELL'ART. 60, 164 E SSS. DEL D.LGS. N. 50/2016 PER LA CONCESSIONE DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA BIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE -
PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2025**

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA CON RIFERIMENTO AL CONTESTO IN CUI E' INSERITA LA CONCESSIONE

Il Comune di San Giorgio Piacentino, consapevole delle finalità educative del servizio di refezione scolastica, ha sempre gestito un servizio mensa di qualità rivolto agli alunni e agli insegnanti della scuola d'Infanzia statale di San Giorgio P.no e Centovera, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado di San Giorgio P.no.

In considerazione della scadenza del contratto in corso, prevista in data 06/07/2022, relativo alla gestione del predetto servizio di mensa scolastica, occorre procedere all'affidamento dello stesso.

Dalle verifiche effettuate sulle Convenzioni attive in Intercent-ER, piattaforma regione Emilia Romagna, e della Città metropolitana di Bologna, non risultano convenzioni attive riguardanti il servizio di ristorazione scolastica.

Non sono attive convenzioni Consip per detto servizio e neppure sul mercato elettronico lo stesso risulta reperibile.

Ai sensi dell'art. 3, comma 1 lett. vv) del Codice dei Contratti, l'affidamento in parola si configura quale "concessione di servizi"; la scelta della "concessione" operata dall'Amministrazione Comunale, si fonda sulle seguenti motivazioni:

1. la rispondenza al principio di efficacia ed efficienza proprio dell'azione amministrativa, per il fatto stesso che con la concessione il servizio si instaura direttamente con l'utenza, conservando l'Amministrazione comunque le prerogative proprie, quali la determinazione del contenuto delle obbligazioni scaturenti dal rapporto, l'esercizio dell'azione di controllo in merito all'esatto adempimento del servizio, la possibilità di comminare sanzioni nel caso di violazioni, la determinazione delle tariffe;
2. lo spostamento del rischio di gestione a carico del concessionario;
3. la valutazione di una miglior gestione del servizio all'utenza da parte di operatori economici di provata esperienza e specializzati nel settore, non essendo l'Ente in grado di provvedervi direttamente per carenza di personale dedicato.

L'Amministrazione Comunale mantiene l'attività di controllo, supervisione e determinazione delle tariffe e delle iscrizioni al servizio.

È prevista l'attività di una Commissione mensa che opera secondo quanto disposto dall'apposito Regolamento comunale, con possibilità di effettuare sopralluoghi periodici presso cucine e refettori, anche senza preavviso. L'attività di supervisione sulla qualità della ristorazione scolastica, oltre che dal DEC è svolta anche dall'A.Usl competente per territorio, attraverso una serie di controlli ispettivi ed analitici su strutture e attrezzature, derrate alimentari e metodologie operative.

L'Amministrazione Comunale, mediante l'esternalizzazione del servizio di ristorazione scolastica, intende perseguire, attraverso un servizio efficiente e di qualità, i seguenti ulteriori obiettivi:

- la promozione di abitudini alimentari corrette;
- la qualità nutrizionale e la fruibilità dei nutrienti;
- la conformità alle norme di sicurezza igienico-sanitarie;
- la soddisfazione dell'utenza;
- il rispetto dei tempi e delle modalità del servizio, di comfort e di accessibilità;
- un buon rapporto qualità-prezzo.

La concessione non prevede la suddivisione in lotti aggiudicabili separatamente poiché la sua corretta esecuzione ne rende necessaria la gestione unitaria e organica, a cura del medesimo operatore, imposta dalle caratteristiche del servizio e dalle sue peculiari modalità esecutive che richiedono omogeneità nell'espletamento delle prestazioni.

Le prestazioni oggetto della presente concessione 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

Attualmente il Comune di San Giorgio P.no dispone di una cucina (ubicata in Via Dante Alighieri 75 a San Giorgio Piacentino, presso la scuola secondaria di I grado "Ghittoni") e n. 3 refettori per consentire la preparazione e la distribuzione in loco dei pasti.

Per gli orari dei pasti si è preso ad esempio l'anno scolastico ancora in corso. Tali orari al momento sono da ritenersi confermati anche per il prossimo anno scolastico 2022/2023.

ISTITUTI SCOLASTICI	ORARIO PASTI	GIORNI DI EROGAZIONE SETTIMANALI	CENTRO COTTURA	TIPOLOGIA
SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE "ARCOBALENO" - FRAZ. CENTOVERA	Ore 12,00	5 (da lunedì a venerdì)	NO	Fresco caldo con servizio ai tavoli
SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE "ARCOBALENO" Via Dante Alighieri, 75- San Giorgio Piacentino	Ore 12,00	5 (da lunedì a venerdì)	SI	Fresco caldo con servizio ai tavoli
SCUOLA PRIMARIA STATALE "COLLODI" Via San Giuseppe, N. 2 San Giorgio Piacentino	Dalle ore 12,45	4 (da lunedì a giovedì - per il tempo pieno) 2 (martedì e giovedì - per il modulo)	NO	Fresco caldo con servizio ai tavoli
SCUOLA STATALE SECONDARIA DI PRIMO GRADO "GHITTONI" Via Dante Alighieri, 75 San Giorgio Piacentino	Dalle ore 13,00	2 (lunedì e mercoledì - per tutte le classi) 1 (giovedì - per i laboratori)	SI	Fresco caldo con servizio ai tavoli

Tutte le utenze sono poste a carico del Comune, non essendo presenti nelle mense impianti energetici autonomi rispetto all'intero plesso scolastico.

Il servizio di ristorazione scolastica è rivolto agli alunni e al personale scolastico avente diritto al pasto delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di San Giorgio Piacentino.

Il servizio, a titolo esemplificativo, prevede le seguenti prestazioni:

A) Fornitura complessiva del servizio di ristorazione scolastica così definito:

- acquisto, trasporto e stoccaggio delle derrate alimentari;
- preparazione dei pasti in legame "fresco-caldo" nella cucina ubicata nella scuola secondaria di primo grado di San Giorgio P.no;
- predisposizione e fornitura di diete personalizzate;
- trasporto dei pasti alle sedi scolastiche, ove previsto;
- allestimento dei tavoli dei refettori;

- distribuzione dei pasti agli utenti;
- sbarazzo, pulizia e sanificazione dei refettori e servizi annessi;
- fornitura del materiale a perdere per il consumo del pasto nelle scuole sprovviste di lavastoviglie;
- lavaggio delle stoviglie nelle scuole dotate di lavastoviglie;
- ritiro dei contenitori;
- smaltimento dei rifiuti;
- personale, attrezzature, tasse e spese tutte per la gestione a regola d'arte del servizio sopra descritto;
- custodia degli spazi e dei beni consegnati;
- attività accessorie inerenti il servizio;
- esecuzione delle manutenzioni ordinarie e programmate del centro cottura e degli ambienti di servizio atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
- garanzia d'Esecuzione del servizio anche nel caso di indisponibilità, per cause straordinarie o eccezionali, del centro cottura di via Dante;
- garanzia della sicurezza dei dati personali gestiti per il servizio ai sensi del Regolamento europeo 679/2019 e della normativa italiana vigente;
- formazione del personale;
- controlli di qualità, audit;
- rilevazione della soddisfazione dell'utenza;

B) Incasso delle tariffe e gestione delle morosità a proprio carico;

C) Utilizzo del sistema informatico in dotazione all'Ente di gestione delle iscrizioni, presenze, prenotazioni e pagamenti.

La concessione, in particolare, fa riferimento ai seguenti utenti:

- Alunni della scuola dell'infanzia statale "Arcobaleno" (circa 57 iscritti – rif. a.s. 2021/2022);
- Alunni della scuola primaria statale "Collodi" (circa 169 – 10 classi - rif. a.s. 2021/2022);
- Alunni della scuola secondaria di primo grado statale "Ghittoni" (circa 108 iscritti – 8 classi - rif. a.s. 2021/2022);
- Insegnanti delle scuole indicate.

I pasti complessivamente erogati ai fruitori del servizio negli ultimi tre anni sono, complessivamente, quelli appresso indicati:

- A.S. 2018/2019: N. 30.294 pasti
- A.S. 2019/2020: N. 18.398 pasti
- A.S. 2020/2021: N. 23.590 pasti

Per il calcolo del valore della concessione è stata considerata una media arrotondata, stimata in via prudenziale, di 24.000 pasti annui: tale numero è presunto e non vincola l'Amministrazione comunale in quanto suscettibile di variazioni in base all'organizzazione scolastica definita annualmente dai

competenti organi, nonché in relazione alle fluttuazioni del numero degli alunni iscritti al servizio e comunicate anticipatamente al gestore dal Responsabile comunale del servizio.

La produzione dei pasti avviene per l'intero periodo di funzionamento dei servizi interessati e nei giorni previsti dal calendario scolastico annuale.

La somministrazione dei pasti avviene presso i due refettori, quello fisicamente annesso al Centro Cottura in via Dante Alighieri, e altresì, con pasti veicolati dal Centro Cottura, in quello presso la scuola dell'infanzia "Arcobaleno" di Centovera ed eventualmente presso altri locali all'uopo adibiti.

Tali luoghi sono consegnati al Concessionario con i relativi locali accessori, come da planimetrie allegare al Capitolato, che li deterrà per l'intera durata del contratto.

Unitamente agli ambienti sono messe a disposizione del Concessionario le attrezzature e le stoviglie necessarie, queste, così come risultante nel documento inventario allegato al Capitolato.

Tariffe comunali applicate all'utenza per l'erogazione del servizio mensa: con deliberazione di Giunta Comunale n. 91 del 30/11/2021 il Comune ha determinato le tariffe del servizio di ristorazione a carico dell'utenza e che il concessionario è tenuto ad incassare direttamente dall'utenza medesima. Attualmente le rette applicate sono le seguenti:

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA			
1^ FIGLIO iscritto alla mensa	2^ FIGLIO iscritto alla mensa	3^ FIGLIO iscritto alla mensa	4^ FIGLIO iscritto alla mensa
€ 5,00 a pasto	€ 4,70 a pasto	€ 3,70 a pasto	GRATUITO

Con riferimento alla tariffa ordinaria, la spesa a carico degli utenti copre il 76,10 % del costo complessivo del servizio. Il restante costo del servizio è a carico del Comune di San Giorgio P.no.

Durata della concessione.

La concessione avrà durata di 3 (tre) anni (dal 01/09/2022 al 31/08/2025), ferme restando le sospensioni delle lezioni previste dal calendario scolastico, con decorrenza dalla data di stipula del contratto e scadenza indicativa al 30/08/2025.

Sono fatte salve le seguenti precisazioni: su richiesta del Comune, l'aggiudicatario è tenuto ad attivare il servizio anche nelle more della stipula del contratto e ad adempiere all'eventuale richiesta del Comune di chiedere l'esecuzione anticipata del contratto ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice.

Il Comune di San Giorgio P.no si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, (opzione di ripetizione di cui all'art. 63 comma 5 del D. Lgs. n. 50/2016) alle medesime condizioni, di ulteriori tre anni.

RISCHI DA INTERFERENZA

E' stata effettuata l'analisi per l'identificazione di eventuali rischi da interferenza nell'esecuzione del servizio oggetto della concessione, ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/08, ed individuate le interferenze tra le attività dell'Azienda committente, di quella concessionaria e di tutti i fruitori del servizio e indicate le misure adottate per eliminarle.

Dal Documento sui rischi da interferenze – DUVRI, “allegato I” della documentazione di gara, risultano oneri della sicurezza per un totale di € 2.880,00 sul valore complessivo dell'appalto, comprensivo del periodo di rinnovo, pari ad € 0,02 a pasto.

Il Concessionario a dimostrazione dell'avvenuta valutazione dei rischi specifici, limitatamente alle attività che l'operatore economico medesimo è chiamato ad eseguire presso le strutture concesse, dovrà redigere e consegnare il Documento di valutazione del rischio.

CONSIDERAZIONI LEGATE ALL'EMERGENZA COVID-19

Le conseguenze del diffondersi della pandemia Covid – 19 hanno pesantemente influenzato l'organizzazione della precedente concessione del servizio mensa.

Il servizio di refezione scolastica è stato sospeso – ai sensi dell'art. 107 del D.Lgs. 50/2016 - a far data dal 24 febbraio 2020 sino al 30 giugno 2020.

L'ovvia rimodulazione delle modalità di esecuzione del servizio per circostanze impreviste e imprevedibili (prevista dall'art. 106 comma 1 lettera a) del richiamato Codice Contratti) ha portato:

- la definizione di un nuovo termine contrattuale, ovvero la fine dell'anno scolastico, ancora in corso sino al 6 luglio 2021;
- l'utilizzo dei refettori presenti oltre che al ricorso del consumo del pasto in aula per alcune classi;
- il distanziamento di un metro in tutti i refettori facenti parte del sistema scolastico e di materiale plastico (vassoi) usa e getta e posateria monouso per la massima igienicità della distribuzione per tutta la durata del periodo emergenziale;
- il dotare tutto il personale addetto alla cucina e alla distribuzione di idonei DPI.

CARATTERISTICHE MINIME DEL SERVIZIO – SINTETICA DESCRIZIONE

Il servizio deve essere reso nel rispetto:

- dei Criteri Ambientali Minimi approvati per i servizi di ristorazione (**CAM - D.M. 10.03.2020**);
- delle ***Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica***
- delle ***Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna del Servizio Sanitario Regionale*** per quanto non diversamente regolato;
- del capitolato d'appalto e di tutta la normativa in materia ad oggi applicabile ed delle disposizioni tempo per tempo vigenti.

L'obiettivo del nuovo contratto è quello di incrementare l'utilizzo e il consumo di prodotti biologici al fine di ottenere il riconoscimento di mensa biologica per l'utilizzo del relativo marchio ai sensi del **Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche”**: una mensa a basso impatto ambientale, biologica, educativa, di qualità, con un approccio etico, per quanto riguarda i prodotti e gli avanzi.

PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

L'affidamento del presente servizio avviene in **concessione**, con conseguente ripartizione del rischio operativo in capo al concessionario. Si rinvia, a tal fine, all'art. 47 del Capitolato Speciale relativo ai pagamenti e alle fatturazioni, in cui viene regolato il pagamento del servizio direttamente dovuto dalle famiglie e il pagamento di parte residuale del servizio da parte del Comune (per l'eventuale differenza fra il costo del pasto oggetto di aggiudicazione e le tariffe previste a carico delle famiglie).

Il valore complessivo della concessione, calcolato ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari a € **792.000,00** comprensivo dell'opzione di rinnovo di ulteriori tre anni ai sensi (opzione di ripetizione di cui all'art. 63 comma 5 del D. lgs. n. 50/2016). Il valore senza rinnovo è di € **396.000,00** è illustrato nella tabella sottoriportata.

anno scolastico	n. pasti complessivi i presunti	costo pasto soggetto a ribasso	totale costo pasto per n. pasti complessivi presunti	oneri sicurezza a pasto non soggetti a ribasso	totale oneri sicurezza per n. pasti complessivi presunti
2022/2023	24.000	€ 5,48	€ 131.520,00	€ 0,02	€ 480,00
2023/2024	24.000	€ 5,48	€ 131.520,00	€ 0,02	€ 480,00
2024/2025	24.000	€ 5,48	€ 131.520,00	€ 0,02	€ 480,00
totale 72.000			€ 394.560,00	oneri sicurezza	€ 1.440,00
opzione di RINNOVO DI ULTERIORI 3 ANNI	72.000	€ 5,48	€ 394.560,00	€ 0,02	€ 1.440,00
Valore dell'appalto comprensivo di opzione di rinnovo al netto degli oneri sicurezza € 789.120,00				oneri sicurezza € 2.880,00	
VALORE COMPLESSIVO DELLA CONCESSIONE € 792.000,00 (di cui € 2.880,00 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso)					

La presente concessione è dunque sottosoglia comunitaria, ai sensi dell'art. 35, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016.

Si ritiene di dover procedere alla scelta dell'aggiudicatario mediante procedura telematica aperta, ai sensi dell'art. 3, lett. sss) del D.Lgs. n. 50/2016, che verrà espletata dalla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza (di seguito, anche "SUA") per conto del Comune di San Giorgio Piacentino, come da Convenzione sottoscritta fra la predetta SUA ed i Comuni coinvolti (vd. Convenzione fra la Provincia e il Comune di San Giorgio Piacentino registrata in data 4 febbraio 2022 al n. 32 del Registro delle scritture private della Provincia di Piacenza).

Ai sensi dell'art. 1, comma 3, della legge n. 55/2019, si applica l'art. 133, comma 8, del D.lgs 50/2016, e, pertanto, si procederà all'esame delle offerte tecniche ed economiche prima della verifica della documentazione amministrativa.

Per poter considerare tutti gli elementi delle offerte, le stesse saranno valutate con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi degli artt. 95, commi 3 e 12 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

PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO

Il valore complessivo della concessione, riferito a un numero totale presunto n. 144.000 pasti, determinato ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016, ammonta ad € 792.000 (IVA esclusa) per l'intera durata del contratto comprensiva dell'opzione di rinnovo di tre anni (= € 5,50 * 72.000 pasti presunti da erogare durante la durata triennale della concessione + € 5,50 * 72.000 pasti presunti da erogare durante il periodo di rinnovo).

Il costo unitario del pasto, posto a base d'asta, è stabilito in € 5,48 (cinque/48), esclusi IVA ed oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (pari ad € 0,02 per singolo pasto).

La stima delle entrate è stata redatta tenendo conto delle seguenti voci, indicate nell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016 e previste per la durata complessiva del contratto:

– introiti derivati dal pagamento da parte degli utenti delle tariffe di accesso al servizio mensa, al netto di IVA;

– introiti derivanti dal pagamento da parte del Comune dei corrispettivi, al netto di IVA, riferiti:

- alla differenza tra il prezzo aggiudicato in sede di gara e il costo unitario del pasto deliberato annualmente dal Comune per gli utenti del servizio;
- alla differenza tra il prezzo aggiudicato in sede di gara e il costo agevolato del pasto deliberato annualmente dal Comune;
- all'intero costo dei pasti consumati dagli insegnanti aventi diritto e in servizio, dagli educatori aventi diritto e in servizio incaricati dell'assistenza specialistica degli alunni certificati, dai commissari mensa nel limite stabilito nell'apposito regolamento comunale.

QUADRO ECONOMICO

A	Valore complessivo della concessione	
A.1	Valore stimato concessione servizio ristorazione, di cui € 1.440,00 a titolo di oneri per la sicurezza per rischi interferenziali	€ 396.000,00
A.2	Valore stimato opzione rinnovo, di cui € 1.440,00 a titolo di oneri per la sicurezza per rischi interferenziali	€ 396.000,00
	TOTALE A	€ 792.000,00
B	Somme a disposizione	
B.1	IVA (4% di A)	€ 31.680,00
B.2	contributo ANAC	€ 375,00
B.3	spese per commissione giudicatrice ex art. 77 Dlgs 50/2016	€ 596,75

B.4	Quota variabile da corrispondere alla SUA (art. 11, c. 2 lett. b) della Convenzione 0,40 di A.1)	€ 1.584,00
B.5	Spese di pubblicazione bando ed esito di gara	€ 3.500,00
	TOTALE B	€ 37.735,75
	TOTALE A+B	€ 829.735,75

****(*) Le spese di pubblicazione sono a carico dell'aggiudicatario che dovrà provvedere a rimborsarle alla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Provincia entro 60 giorni dall'aggiudicazione. Tali spese rimangono a carico del Comune solo nei casi previsti dall'art. 11, comma 7, lett. a) della Convenzione stipulata tra il Comune di San Giorgio e la SUA Provincia di Piacenza.**

PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA PER L'INTERO PERIODO CONCESSORIO OLTRE ALL'EVENTUALE RINNOVO

Si indica di seguito il piano economico-finanziario **di massima** redatto sulla base dei dati a disposizione del Comune:

CONTO ECONOMICO	1° anno	2° anno	3° anno	OPZIONE RINNOVO ULTERIORI 3 ANNI
ENTRATE DERIVANTI DALLA CONCESSIONE	€ 131.520,00	€ 131.520,00	€ 131.520,00	€ 394.560,00
ENTRATE A TITOLO DI ONERI DELLA SICUREZZA DA RISCHI INTERFERENZIALI (NON SOGGETTI A RIBASSO)	€ 480,00	€ 480,00	€ 480,00	€ 1.440,00
A) Valore della produzione	€ 132.000,00	€ 132.000,00	€ 132.000,00	€ 396.000,00
DERRATE ALIMENTARI	€ 48.608,20	€ 48.608,20	€ 48.608,20	€ 145.824,60
PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	€ 68.343,80	€ 68.343,80	€ 68.343,80	€ 205.031,40
PULIZIA SANIFICAZIONE	€ 1.200,00	€ 1.200,00	€ 1.200,00	€ 3.600,00
MANUTENZIONE	€ 900,00	€ 900,00	€ 900,00	€ 2.700,00
COSTI PER MISURE DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO E PER INTERFERENZE	€ 500,00	€ 500,00	€ 500,00	€ 1.500,00
SISTEMA INFORMATIZZATO	€ 1.848,00	€ 1.440,00	€ 1.440,00	€ 4.320,00
COSTI GENERALI E AMMINISTRATIVI	€ 4.000,00	€ 4.000,00	€ 4.000,00	€ 12.000,00
B) Costi di produzione	€ 125.400,00	€ 124.992,00	€ 124.992,00	€ 374.976,00
Risultato d'esercizio (A - B)	€ 6.600,00	€ 7.008,00	€ 7.008,00	€ 21.024,00

Percentuali di incidenza delle voci di costo sul prezzo del pasto

Voci di costo	Importo annuo	%	Prezzo unitario
derrate	€ 48.608,20	36,82	€ 2,03
personale	€ 68.343,80	51,78	€ 2,85
pulizia sanificazione	€ 1.200,00	0,91	€ 0,05
manutenzione	€ 900,00	0,68	€ 0,03

sicurezza sui luoghi di lavoro	€ 500,00	0,38	€ 0,02
spese generali di gestione del servizio	€ 4.000,00	3,03	€ 0,17
sistema informatico	€ 1.848,00	1,4	€ 0,08
utile	€ 6.600,00	5	€ 0,28

Calcolo degli importi relativi ai costi della manodopera

Si descrive la metodologia seguita per il calcolo dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 23 del D.Lgs. n. 50/2016.

Premesso che l'assetto organizzativo vigente prevede la produzione accentrata in un'unica cucina/centro di cottura, il calcolo dei costi della manodopera è stato effettuato moltiplicando il costo orario tabellare rispetto ai livelli di inquadramento del personale, per il monte ore necessario.

La base di calcolo è pertanto costituita dalle ore di servizio previste per il personale esecutivo impiegato nel precedente appalto, tenuto conto del livello di inquadramento.

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.

La voce considerata è il totale costo orario, comprensivo di IRAP.

Il Decreto direttoriale del 27 giugno 2019 approva due tipologie di tabelle, quella nazionale e quelle provinciali. Fra le tabelle provinciali è inclusa quella riferita a Piacenza, pertanto è stata presa a riferimento la tabella Piacenza dicembre 2021.

L'esito del calcolo è il seguente:

qualifica	n.	Livello	Ore settimana	Costo orario	Costo annuo lordo
Cuoco	1	4	40	20,45	32.807,34
Aiuto cuoco	1	5	25	19,21	18.249,50
Addetto /a servizi mensa	1	6	10	18,18	6.908,40
Addetto/a servizi mensa	1	7	16	17,07	10.378,56
TOTALE					68.343,80

COSTI DEL PERSONALE – CLAUSOLA SOCIALE

Il Comune di San Giorgio Piacentino ha fin qui garantito il servizio di ristorazione scolastica attraverso affidamenti esterni.

L'art. 29 del Capitolato Speciale, rubricato "Personale dello *Staff* e Clausola sociale", prevede per il concessionario subentrante, in via prioritaria, il riassorbimento del personale operante alle dipendenze dell'appaltatore uscente, garantendo il mantenimento dell'anzianità maturata, nonché il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici, come previsti dal CCNL, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta.

Per quanto riguarda il personale dipendente dell'appaltatore uscente fare riferimento all'allegato.

REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE

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 durata del servizio (e dunque della necessità di individuare un operatore affidabile e strutturato, pure tenuto conto della ripartizione del rischio operativo in capo all'aggiudicatario in ragione della natura concessoria del presente affidamento), 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.

Requisiti speciali di capacità tecnica professionale

Il concorrente deve aver eseguito regolarmente e con buon esito negli ultimi 3 (tre) anni scolastici **almeno 2 (due) servizi analoghi a favore di differenti contraenti, per un importo complessivo (sul triennio) non inferiore a € 395.000,00, di cui n. 1 servizio di importo complessivo sul triennio non inferiore a € 220.000,00 (iva esclusa)**, Iva esclusa, con indicazione delle date di svolgimento, degli importi, dei committenti e dei CIG.

Si precisa che: 1) per "servizi analoghi" si intendono servizi di mensa scolastica (prestazione oggetto del presente appalto), eseguiti sia in appalto che in concessione, prestati in favore di scuole pubbliche o private; 2) per "ultimi 3 anni scolastici" si intendono gli ultimi tre anni scolastici conclusi (dunque AA.SS. 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021) o gli ultimi due anni scolastici conclusi e il corrente anno scolastico (dunque AA.SS. 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022).

Il concorrente deve inoltre:

- essere in possesso della certificazione ISO EN UNI 9001:2015 per progettazione ed erogazione dei servizi di servizi e prodotti di ristorazione per collettività anche mediante trasporto pasti, in corso di validità;
- essere iscritto, 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 di infiltrazione mafiosa (c.d. white list), istituito presso la Prefettura della Provincia in cui ha sede legale la ditta oppure, in alternativa, aver 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).

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

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 02/05/2018 sulla base dei criteri e relativi punteggi di seguito indicati.

Per ogni criterio “D” discrezionale, per entrambe i lotti, dovrà essere redatta apposita relazione, come indicato nelle tabelle sottostanti, su foglio formato A4, con carattere Times New Roman – corpo non inferiore a 12, margini superiore e inferiore cm 2,5, margini destro e sinistro cm 2. Le facciate dovranno essere numerate, eventuali copertine non saranno conteggiate nel numero massimo di facciate previste.

Nella tabella sotto riportata, contenente i criteri di attribuzione dei punteggi tecnici, vengono indicati con la lettera “D” i “Punteggi Discrezionali”, attribuiti sulla base della valutazione discrezionale della Commissione giudicatrice, con la lettera “T” i “Punteggi Tabellari” vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o della mancata offerta di quanto specificatamente richiesto.

Criterio	Tipo	Sotto criteri di valutazione	Punti max	Parametri valutazione
1.ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO: massimo punti 25				
1.1	D	Organizzazione del servizio di gestione Il concorrente deve indicare, in modo schematico: a) Approvvigionamento, ricevimento e conservazione delle derrate - Produzione (lavorazione e cottura), confezionamento (strumenti utilizzati, caratteristiche quali quantitative) e distribuzione dei pasti (comprese le specificazioni relative alle diete speciali e ai servizi complementari): max punti 7,5 b) Autocontrollo -Riassetto, pulizia e disinfezione di locali, superfici e attrezzature (compresi gli automezzi) - Interventi di disinfestazione, derattizzazione, deblattizzazione e controllo degli insetti volanti - Verifica del rispetto dei limiti di contaminazione chimica e microbiologica (caratteristiche quali quantitative dei controlli): max punti 7,5	15	<p><i>Fino a un massimo di 15 punti attribuibili sulla base di apposita relazione della lunghezza massima di n. 5 facciate</i></p> <p>Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che consentano un'efficace esecuzione del servizio, in grado di garantire standards ottimali; nella relazione predisposta dal concorrente dovranno essere indicate nel dettaglio le soluzioni proposte e i relativi strumenti per la loro attuazione in relazione agli elementi oggetto di valutazione.</p>
1.2	D	Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio Il concorrente deve indicare le soluzioni proposte per la gestione di imprevisti, emergenze e per fronteggiare eventuali modifiche del servizio, in base alle soluzioni gestionali proposte e alla loro adeguatezza nell'affrontare le situazioni.	10	<p><i>Fino a un massimo di 10 punti attribuibili sulla base di apposita relazione della lunghezza massima di n. 5 facciate</i></p> <p>Nella relazione predisposta dal concorrente dovranno essere indicate in modo dettagliato le soluzioni proposte e gli strumenti operativi per la loro attuazione; soluzioni e strumenti saranno valutati in relazione alla tempestività e adeguatezza nel far fronte ai seguenti eventi:</p> <p>1) guasto improvviso a impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, interruzioni temporanee delle forniture e energetiche;</p>

				<p>2) avarie delle attrezzature per la conservazione dei prodotti deperibili, ritardo nella consegna o consegna non conforme delle derrate necessarie per produrre il pasto della giornata;</p> <p>3) problematiche relative all'impiego del personale adibito al servizio (ad es. in caso di malattia, scioperi, etc.);</p> <p>4) inagibilità temporanea del centro di cottura comunale.</p> <p>Si precisa che laddove, in riferimento al punto 4), il concorrente indichi (a titolo meramente esemplificativo) la messa a disposizione di un centro di cottura di emergenza, dovrà indicarne l'ubicazione e la distanza rispetto ai plessi scolastici di San Giorgio P.no.</p> <p>Si precisa inoltre che nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che consentano di fronteggiare le situazioni di emergenza indicate in modo adeguato e rapido, al fine di garantire la continuità del servizio e la qualità dei pasti erogati (al riguardo, l'erogazione di pasti caldi sarà valutata preferibile rispetto all'erogazione di pasti freddi).</p>
2. CARATTERISTICHE DEL PERSONALE E DEI FORNITORI PER LA QUALITA' DEL SERVIZIO: massimo punti 19				
2.1	D	<p>Organizzazione del personale</p> <p>Organigramma del personale in formato tabellare di cui risulti : Numero di addetti stabilmente dedicati al servizio(staff) - Direttore del servizio - Altre figure professionali previste (Cuoco -Dietista) per tutti, inquadramento contrattuale (CCNL applicato - qualifica - livello), monte ore giornaliero, monte ore settimanale dedicati e turni di lavoro eventuale reperibilità - Presenza presso i centri di distribuzione - Modalità di gestione delle emergenze legate all'assenza del personale. Piano organizzativo del personale. Piano per la limitazione del turn-over e per la gestione delle emergenze legate all'assenza del personale.</p>	12	<p><i>Fino a un massimo di punti 12 attribuibili sulla base di apposita relazione della lunghezza massima di n. 4 facciate</i></p> <p>Fermi restando la dotazione minima e le prescrizioni previste nel Capitolato, sarà valutato l'organigramma dettagliato del personale che la ditta si impegna ad adibire al servizio di ristorazione. Verranno privilegiate le soluzioni che evidenzino tempistiche di risposta ridotte in caso di emergenza e politiche di gestione del personale volte a contenere efficacemente il turn-over.</p>
2.2	D	<p>Caratteristiche dei fornitori</p> <p>Selezione e qualità dei fornitori (certificazioni di qualità, di prodotto, di sistema, appartenenza ad organizzazioni garanti della qualità e tipicità degli alimenti, etc.) e politiche di controllo poste in essere.</p>	7	<p><i>Fino a un massimo di punti 7 attribuibili sulla base di apposita relazione della lunghezza massima di n. 3 facciate</i></p> <p>Il concorrente deve indicare i metodi/procedure che adotterà concretamente per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori di alimenti (a tit</p>

				olo meramente esemplificativo: contrattazione con soli fornitori dotati di certificazioni di qualità riconosciute, audit di parte terza sui fornitori, controlli di processo e di prodotto effettuati sui fornitori), frequenza e modalità dei controlli al fine di garantire il costante rispetto dei requisiti degli alimenti fissati dai CAM e dal decreto MIPAAF del 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche"
3. RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI: massimo punti 8				
3.1	T	<p>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.</p> <p>Il concorrente deve descrivere le azioni che adotterà secondo le seguenti traiettorie:</p> <p>a) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL): 2 punti</p> <p>b) Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti): 2 punti (criterio premiante CAM DM 10/03/2020)</p>	4	<p>Fino ad un massimo di punti 4 attribuibili in modo tabellare come indicato nella colonna a fianco sulla base di:</p> <p>a) una dichiarazione con la quale si attestino gli impegni assunti. Per il sub criterio a) si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale;</p> <p>b) una dichiarazione dell'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato. Allegare il protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.</p>
3.2	D	<p>Riduzione degli sprechi alimentari</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere come si impegna a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto dettato dalla Legge 166/2016 (criterio premiante D.M. MIPAAF 18 dicembre 2017)</p> <p>1) descrizione del progetto e delle sue modalità di attuazione; 2) reportistica che verrà prodotta al Comune per indicare l'efficacia dell'iniziativa condotta.</p> <p>Si precisa che non sarà valutato più di n. 1 progetto.</p>	3	<p>Fino a un massimo di punti 3 attribuibili sulla base di apposita relazione.</p> <p>Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiati i progetti che consentano una efficace impiego del cibo non somministrato. Verranno premiati quei progetti che si caratterizzano per la loro efficacia e concretezza e che coinvolgano soggetti locali del Comune di San Giorgio Piacentino (associazioni, etc.).</p>

3.3	T	Certificazione UNI EN ISO 14001:2015 Sistemi di gestione ambientale Sì: punti 1 No: punti 0	1	1 punto attribuibile in modo tabellare come indicato nella colonna a fianco.
DERRATE E MENU': massimo punti 23				
4.1	T	Selezione delle materie prime biologiche finalizzate a migliorare le percentuali di biologico di cui al D.M. MIPAAF 18.12.2017: a) percentuale (in termini di peso e per singola tipologia di prodotto) per frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine provenienti da agricoltura biologica - superiore al 70% e fino al 80%: punti 1 - superiore al 80% e fino a 90%: punti 5 b) percentuale (in termini di peso e per singola tipologia di prodotto) per prodotti lattiero caseari, carne e pesce da acquacoltura provenienti da agricoltura biologica - superiore al 30% e fino al 40%: punti 1 - superiore al 40% e fino al 50%: punti 4 Sì: punti 4 No: punti 1 c) utilizzo di alimenti biologici di cui al D.M. MIPAAF 18.12.2017 prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio, quindi prodotti entro un raggio massimo di 150 KM: Sì: punti 1 No: punti 0 Certificazioni tracciabilità e rintracciabilità di filiera (ISO 22005:2015) Sì: punti 1 No: punti 0	11	Fino a un massimo di 11 punti attribuibili in modo tabellare sulla base dell'offerta Si precisa altresì che il concorrente deve indicare il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerga la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio. Quanto indicato dall'aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte del Comune, anche richiedendo consegna dei contratti in essere con i produttori, al fine di verificare il rispetto delle caratteristiche dei prodotti offerti. N.B. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione al Comune, purché gli alimenti conservino le medesime caratteristiche.
4.2	D	Gestione delle diete speciali Il concorrente deve predisporre apposita relazione che descriva le procedure adottate dallo stoccaggio delle derrate alla somministrazione e del pasto e le procedure di gestione degli allergeni	3	Fino a un massimo di 3 punti attribuibili sulla base di apposita relazione della lunghezza massima di n. 1 facciata Verranno premiate le relazioni che descriveranno in modo puntuale procedure che garantiscano la massima sicurezza
4.3	D	Gestione degli ingredienti biologici Descrizione delle procedure adottate dallo stoccaggio delle derrate alla somministrazione del pasto	3	Fino a un massimo di 3 punti attribuibili sulla base di apposita relazione della lunghezza massima di n. 2 facciate Verranno premiate le relazioni che de

				scriveranno in modo puntuale procedure in grado di garantire la gestione separata degli ingredienti biologici
4.4	D	Menù per ricorrenze particolari Menù per ricorrenze particolari - Iniziative per ridurre la ripetitività dei menù, con particolare riferimento alle diete derivanti da motivi etico-religiosi	5	Fino a un massimo di 5 punti attribuibili sulla base di apposita relazione della lunghezza massima di n. 1 facciata Verrà valutata la frequenza proposta e/o proposte ad hoc che incrementino la variabilità della dieta
4.5	T	Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 – Sistemi di gestione della sicurezza alimentare Sì: punti 1 No: punti 0	1	1 punto attribuibile in modo tabellare come indicato nella colonna a fianco.
5. PASTI GRATUITI PER RISPONDERE AD ESIGENZE SOCIALI: massimo punti 4				
5	T	Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione del numero di alunni per i quali vengano offerti pasti gratuiti per rispondere ad esigenze sociali. Il punteggio verrà attribuito in base al numero di pasti gratuiti offerti <u>giornalmente oltre quelli già previsti in capitolato</u> : n. 1 pasti giornalieri gratuiti: 2 punti; n. 2 pasti giornalieri gratuiti: 3 punti; n. 3 pasti giornalieri gratuiti: 4 punti.	4	Fino ad un massimo di punti 4 attribuibili in modo tabellare come indicato nella colonna a fianco.
6. ULTERIORI OFFERTE MIGLIORATIVE: massimo punti 11				
6.1	D	Refettori e momenti del pasto Il concorrente dovrà proporre interventi da realizzare nei refettori, finalizzati a migliorare l'ambiente di fruizione del pasto, supportando in tal modo anche il gradimento dello stesso, agendo su colori, rumori, attrezzature, volte a: - favorirne l'effettivo momento di educazione alimentare attraverso il gioco e la socializzazione; - a valorizzare l'ambiente di consumo; - a migliorare l'accoglienza.	7	Fino ad un massimo di punti 7 attribuibili sulla base di apposita relazione della lunghezza massima di n. 2 facciate Il punteggio verrà attribuito tenuto conto dell'efficacia delle azioni proposte (a titolo di esempio si possono citare azioni quali l'introduzione di strumentazioni, accessori e stoviglie per la somministrazione, volte a facilitare il consumo di preparazioni di norma poco apprezzate; il ricorso a tecnologie e applicazioni informatiche, o l'uso di sagome, mascotte, giochi didattici, installazione di pannelli fonoassorbenti, uso di colori sulle pareti, ecc.) Le proposte verranno valutate con riferimento, in particolare, alla frequenza delle iniziative e alla capacità delle stesse di trasmettere contenuti educativi unitamente all'aspetto ludico.
6.2	D	Prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica Metodologie adottate per eliminare il rischio di soffocamento in fase di preparazione e in fase di somministrazione dei prodotti alimentari.	4	Fino ad un massimo di punti 4 attribuibili sulla base di apposita relazione della lunghezza massima di n. 1 facciata Il punteggio verrà attribuito tenuto conto dell'efficacia delle azioni proposte e della presenza in organico di operatori già in possesso di formazione in m

				ateria di prevenzione soffocamento d a cibo in età pediatrica, impegno a for mare appositamente almeno un opera tore
--	--	--	--	---

Quanto ai “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:
 1. **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.
 2. **Insufficiente** (coefficiente da 0,01 a 0,25): attribuito all'offerta i cui contenuti sono sviluppati con un livello di approfondimento limitato ed 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.
 3. **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
 4. **Buono** (coefficiente da 0,51 a 0,75): attribuito all'offerta la cui relazione, seppure sintetica, sia risponente in modo significativo a quanto richiesto e contenga migliorie di rilievo.
 5. **Ottimo** (coefficiente da 0,76 a 1,00): attribuibile 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.

Attribuzione dei punteggi riguardanti gli elementi di natura tabellare (T): a tali elementi il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell’offerta dell’elemento richiesto.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il concorrente dovrà indicare il ribasso percentuale offerto applicato in relazione al costo unitario del pasto posto a base d’asta (€ 5,48 oltre IVA).

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

- 0 punti saranno assegnati al concorrente che non offre alcun ribasso percentuale;
- alle restanti offerte il punteggio sarà assegnato secondo la seguente formula bilineare:

$$Ci \text{ (per } Ai \leq A \text{ soglia)} = X * (Ai / A \text{ soglia})$$

$$Ci \text{ (per } Ai > A \text{ soglia)} = X + (1,00 - X) * [(Ai - A \text{ soglia}) / (A \text{ max} - A \text{ soglia})]$$

dove:

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

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

Asoglia = media aritmetica dei valori delle offerte (ribassi) dei concorrenti

X = 0,90

Amax = 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:

Ci = $0,90 \times \text{ribasso offerta in esame}$

$\frac{\text{media di tutti i ribassi}}$

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

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

$\frac{\text{massimo ribasso} - \text{media di tutti i ribassi}}$

PUNTEGGIO FINALE

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

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

dove:

Ptot = punteggio totale;

PTi = punteggio conseguito dall'offerta tecnica dal concorrente i-esimo;

PEi = 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.

N.B. RIPARAMETRAZIONE: 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.

Allegati:

A) MATRICE DEI RISCHI

- **Capitolato speciale d'appalto e relativi allegati**
 - Planimetrie
 - B – Inventario
 - C – Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica

(Ministero della Salute, Decreto 28 ottobre 2021)

- D – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
 - E – Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo (Deliberazione Giunta Regionale Emilia-Romagna 10 aprile 2012, n. 418)
 - F – Tabelle dietetiche - Menù
 - G - Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna del Servizio Sanitario Regionale
 - H - Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti (a cura del Ministero della Salute).
 - SCHEMA DI DUVRI
-
- **SCHEMA DI CONTRATTO**
 - **PROSPETTO PERSONALE IMPIEGATO**