

## COMUNE DI CORTEMAGGIORE

### SERVIZIO ISTRUZIONE E POLITICHE GIOVANILI

Allegato 1 alla Determina a contrarre

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

### INERENTE ALLA PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CORTEMAGGIORE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025

#### Il presente 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;
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 Cortemaggiore, consiste nella **somministrazione dei pasti** e di **spuntini/merende** alle seguenti categorie di utenti:

- alunni e personale insegnante avente diritto ai sensi di legge;
- Scuola primaria "Dott. Pietro Gandolfi" con sede in Via Torricella n. 2 (Sezioni n. 2). Numero presunto di pasti/ anno scolastico **15000**;
- Scuola dell'infanzia "Don Milani", con sede in via Via Torricella n. 2 . Numero presunto di pasti/ anno scolastico **7500** e numero presunto di merende/spuntini all'anno **4600 (merende/ spuntini somministrati ai bambini della scuola dell'Infanzia non iscritti/non fruitori del Servizio Mensa)**.

Il centro cottura di proprietà dell'Ente Appaltante, è ubicato in Via Torricella n. 2 presso l'edificio scolastico. Si rinvia a quanto dettagliato all'interno del Capitolato speciale d'appalto (Allegato 2).

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 periodo di funzionamento dei servizi interessati e nei giorni previsti dal calendario scolastico annuale:

**Scuola dell'infanzia:**

indicativamente dal 15 settembre al 30 giugno, e comunque come da calendario scolastico stabilito dall'Istituto Comprensivo; nel periodo che intercorre tra l'inizio delle lezioni e l'inizio del servizio di ristorazione, deve essere fornita la merenda di metà mattina agli alunni della scuola dell'infanzia.

**Scuola primaria:**

indicativamente dal 15 settembre al 6 giugno e comunque fino al termine delle lezioni sulla base del calendario scolastico stabilito dall'Istituto Comprensivo.

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**

È stata effettuata apposita analisi per l'identificazione di eventuali rischi da interferenza nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto (così come previsto dall'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008). Sono state così individuate le interferenze tra le attività delle Amministrazioni committenti, dell'aggiudicatario e di tutti i fruitori del servizio, e sono state indicate le misure adottate per eliminare siffatte interferenze.

Dal **Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI)** risultano oneri della sicurezza per un totale di **€ 921,40**, non soggetti a ribasso, sul valore complessivo dell'appalto, comprensivo del periodo di proroga tecnica di 6 (sei) mesi. Il costo dei rischi da interferenza per singolo pasto è dunque uguale a circa **€ 0,01**.

**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 3 anni scolastici con decorrenza dal 1° settembre 2022, a inizio dell'anno scolastico 2022/2023 e scadenza alla conclusione dell'anno scolastico 2024/2025 (30 giugno 2025) da svolgere nei periodi di attività scolastica sulla base dei calendari definiti annualmente dalla Regione Emilia Romagna e dall'Istituto Comprensivo di Cortemaggiore, ferme restando le sospensioni delle lezioni previste dal calendario scolastico, come meglio specificato all'art. 4 del capitolato.

Il Comune di Cortemaggiore 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 medio di utenti dell'anno scolastico 2018/2019 e della prima parte dell'anno scolastico 2019/2020 (in quanto trattasi dei dati più rappresentativi dell'utenza reale fruitrice del servizio, mentre i periodi successivi sono stati interessati da quarantena o assenze dovute all'emergenza sanitaria Covid - 19) 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 (vedi "Caratteristiche generali del servizio").

L'importo complessivo stimato dell'appalto per la durata triennale "ordinaria" ammonta a presunti **euro 360.018,00+IVA, oneri di sicurezza da rischi interferenziali inclusi e computati pari a 813,00** euro, così calcolati:

- **euro 5,26+IVA/pasto (a base d'asta)** per la REFEZIONE SCUOLA PRIMARIA (indicativamente per numero 15000 pasti annui) e per la REFEZIONE SCUOLA MATERNA STATALE – (indicativamente per numero 7500 pasti annui) oneri di sicurezza da rischi interferenziali inclusi e computati pari a 0,01 euro;
- **euro 0,36+IVA/pasto (a base d'asta)** per la merenda/spuntino degli alunni della Scuola dell'Infanzia non iscritti al servizio di refezione scolastica (indicativamente 4600 merende/spuntini annui), oneri di sicurezza da rischi interferenziali inclusi e calcolati pari ad euro 0,01.

L'importo complessivo stimato dell'appalto, comprensivo anche dell'opzione di proroga tecnica di sei mesi, ammonta dunque a presunti **euro 408.020,40+IVA**, di cui **€ 921,40** per oneri di sicurezza da rischi interferenziali inclusi, come evidenziato nel prospetto allegato.

anno scolastico	n. pasti complessivi presunti <b>SCUOLA PRIMARIA E MATERNA STATALE</b>	costo pasto soggetto a ribasso	totale costo pasto per n. pasti complessivi presunti	o.s. non soggetti a ribasso	totale o.s. per n. pasti complessivi presunti
2022/2023	22.500	€ 5,25	€ 118.125,00	€ 0,01	€ 225,00
2023/2024	22.500	€ 5,25	€ 118.125,00	€ 0,01	€ 225,00
2024/2025	22.500	€ 5,25	€ 118.125,00	€ 0,01	€ 225,00
<b>totale</b>	<b>67.500</b>		<b>€ 354.375,00</b>	<b>oneri sicurezza</b>	<b>€ 675,00</b>
anno scolastico	n. merende/spuntini alunni scuola Infanzia non iscritti alla refezione scolastica	costo merenda/spuntino soggetto a ribasso	totale costo merenda per n. annuo presunto	o.s. non soggetti a ribasso	totale o.s. n. merende complessivi presunti
2022/2023	4.600	€ 0,35	€ 1.610,00	€ 0,01	€ 46,00
2023/2024	4.600	€ 0,35	€ 1.610,00	€ 0,01	€ 46,00
2024/2025	4.600	€ 0,35	€ 1.610,00	€ 0,01	€ 46,00
<b>totale</b>	<b>13.800</b>		<b>€ 4.830,00</b>	<b>oneri sicurezza</b>	<b>€ 138,00</b>
<b>VALORE DELL'APPALTO PER LA DURATA TRIENNALE</b>			<b>€ 359.205,00</b>	<b>oltre oneri sicurezza</b>	<b>€ 813,00</b>
<b>OPZIONE PROROGA TECNICA PER UN PERIODO MASSIMO DI 6 MESI</b>					
<b>pasti presunti SCUOLA PRIMARIA E MATERNA STATALE</b>	9.000	€ 5,25	<b>€ 47.250,00</b>	€ 0,01	<b>€ 90,00</b>
<b>merende/spuntini alunni scuola Infanzia non iscritti alla refezione scolastica</b>	1.840	€ 0,35	<b>€ 644,00</b>	€ 0,01	<b>€ 18,40</b>
<b>totale</b>	<b>10.840</b>		<b>€ 47.894,00</b>	<b>oneri sicurezza</b>	<b>€ 108,40</b>
<b>VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO € 408.020,40 (di cui € 921,40 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso)</b>					

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, delle utenze, della manutenzione, delle assicurazioni, dei costi generali, nonché di ogni eventuale spesa imputabile alla gestione del servizio o comunque dipendente dallo stesso. Si rinvia, al riguardo, a quanto meglio precisato nel Capitolato.

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	INCIDENZA %	PREZZO UNITARIO MERENDA/SPUNTINO
DERRATE	38,5	€ 2,021	67	€ 0,235
PERSONALE	53	€ 2,783	25	€ 0,088
SPESE GENERALI GESTIONE SERVIZIO	0,5	€ 0,026	1	€ 0,004
SISTEMA INFORMATICO	0,5	€ 0,026	0,5	€ 0,002
UTENZE	4,5	€ 0,236	3,5	€ 0,012
UTILE	3	€ 0,158	3	€ 0,011
		€ 5,25		€ 0,35

### 3.3. QUADRO ECONOMICO COMPLESSIVO

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

DESCRIZIONE	IMPORTO (Euro)
Importo triennale per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto (refezione scolastica)	359.205,00
Oneri della sicurezza derivanti da interferenze non soggetti a ribasso	813,00
Proroga tecnica semestrale ai sensi dell'art. 106, c. 11 del Codice	48.002,40
<b><u>Valore complessivo dell'appalto, comprensivo delle opzioni di proroga tecnica semestrale</u></b>	<b>408.020,40</b>
IVA 4 % (sul valore complessivo dell'appalto)	16.320,82
Quota variabile da corrispondere alla SUA (art.11, c. 2, lett. b) della Convenzione fra il Comune di Cortemaggiore e la Provincia di Piacenza)	1.440,07
Quota incentivi per funzioni tecniche ai sensi dell'art. 113 del Codice, pari al 2.% della base di gara (di cui € 1.440,07 dovuta alla SUA ai sensi dell'art. 113, c. 5 del Codice, così come ulteriormente disciplinato dalla Convenzione all'art. 11, c. 3)	7.200,36
Contributo gara (ANAC) (da rimborsare alla Provincia di Piacenza da parte del Comune di Cortemaggiore.)	187,50
Spese per commissione giudicatrice	0,00
<b><u>Totale spese accessorie</u></b>	<b>25.148,75</b>
<b>TOTALE</b>	<b>433.169,15</b>

#### 4) PROCEDURA DI AFFIDAMENTO E CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE

La presente procedura di gara verrà affidata mediante procedura telematica aperta, ai sensi dell'art. 3, lett. sss) del D.Lgs. n. 50/2016, e verrà espletata dalla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza (di seguito, anche "SUA") per conto del Comune di Cortemaggiore, come dalla richiamata Convenzione.

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 **80 punti**
- **Offerta economica** = max **20 punti**

##### 4.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nelle sottostanti tabelle con la relativa ripartizione dei punteggi.

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 "Q" i punteggi attribuiti sulla base del metodo di calcolo indicato, 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.

Per ogni criterio "D" discrezionale dovrà essere redatta apposita relazione, come indicato nella tabella sottostante, 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.

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

#### TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI TECNICI

Criterio	Tipo	Sotto criteri di valutazione	Punti max	Parametri valutazione
<b>1. ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO</b>			<b>massimo 30</b>	
1.1	D	<b>Organizzazione del servizio di gestione</b> Il concorrente deve indicare <u>in modo tabellare</u> l'organigramma del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, distinto per singola scuola, da cui risulti: 1) il numero di risorse impiegate; 2) le funzioni e i compiti attribuiti a ciascuna risorsa; 3) la presenza oraria dei singoli lavoratori sui giorni della settimana.	10	<b>Fino a un massimo di 10 punti attribuibili sulla base di apposita relazione della lunghezza massima di n 2 facciate.</b> Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che consentano un'efficace esecuzione del servizio, dando preferenza a quelle offerte che prevedano una ripartizione equilibrata (ma comunque realistica) delle attività previste dall'appalto e dei tempi (comunque realistici) di esecuzione, non eccessivamente compressi.

1.2	D	<b>Gestione del turn – over del personale</b> Il concorrente deve descrivere, in modo chiaro e dettagliato, all'interno della propria relazione, il sistema incentivante e le strategie motivazionali adottate ai fini del contenimento del <i>turn over</i> del personale impiegato.	5	<b>Fino a un massimo di 5 punti attribuibili sulla base di apposita relazione della lunghezza massima di n. 2 facciate</b> Il punteggio verrà attribuito tenuto conto dell'efficacia delle soluzioni proposte nel garantire il contenimento del turn-over del personale, premiando quelle soluzioni che siano maggiormente in grado di assicurare la presenza dello stesso personale durante la durata dell'appalto.
1.3	D	<b>Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio</b> Verranno attribuiti punteggi in base alle soluzioni gestionali proposte e alla loro adeguatezza nell'affrontare le situazioni di seguito indicate: 1) guasto <u>improvviso</u> a impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, interruzioni <u>temporanee e improvvise</u> delle forniture energetiche ( <b>massimo 4 punti - D</b> ); 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 ( <b>massimo 4 punti - D</b> ); 3) problematiche relative all'impiego del personale adibito al servizio (ad es. in caso di malattia, scioperi, etc.) ( <b>massimo 3 punti - D</b> ); 4) modalità organizzative e gestionali per la somministrazione dei pasti in situazioni di emergenza dovuta a eventi straordinari o imprevisti, nel rispetto dei criteri igienico sanitari e del menù dell'Asl, assicurando il servizio senza discontinuità o ritardi e con spese a proprio carico ( <b>massimo 4 punti - D</b> ).	15	<b>Fino a un massimo di 15 punti attribuibili sulla base di apposita relazione della lunghezza massima di n. 6 facciate.</b> Nella relazione predisposta dal concorrente dovranno essere indicate le soluzioni proposte e i relativi strumenti per la loro attuazione in relazione agli elementi oggetto di valutazione di cui ai <u>punti 1), 2), 3) e 4)</u> (oggetto di valutazione discrezionale). Si precisa 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).
<b>2. FORMAZIONE DEL PERSONALE E QUALITA' DEL SERVIZIO massimo punti 12</b>				
2.1	Q	<b>Formazione / aggiornamento professionale delle figure impiegate nel servizio nel corso del servizio</b> Il concorrente deve indicare le ore complessive di formazione che si impegna ad erogare a ciascun lavoratore impiegato nel presente appalto, durante la durata complessiva dello stesso appalto, nell'ambito della normativa in materia di igiene e conservazione degli alimenti nonché delle materie indicate dai CAM (al punto 8 della lettera a) del § C dei CAM, "Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio", pag. 23). Il concorrente dovrà inoltre indicare la relativa media risultante. Si precisa che non saranno prese in considerazione, ai fini dell'attribuzione del punteggio, le ore ulteriori indicate dal	4	<b>Fino a un massimo di 4 punti</b> Il punteggio verrà attribuito in base al numero medio di ore di formazione durante la durata dell'appalto, applicando la seguente formula: $P(i) = \frac{m(i)}{m \max}$ dove: P(i) = punteggio attribuito al concorrente (i)-esimo = punteggio massimo previsto m (i) = n. ore medie offerta dal concorrente (i)-esimo durante la durata dell'appalto m max = numero di ore medie massime offerte durante la durata dell'appalto  N.B. L'aggiudicatario dovrà poi presentare annualmente al Comune, in corso di

		concorrente rispetto al limite massimo di 15 ore (da intendersi sulla durata complessiva dell'appalto) quale media delle ore di formazione indicate per i vari lavoratori impiegati.		esecuzione dell'appalto, i relativi attestati di partecipazione del personale ai corsi di formazione.
2.2	D	<b>Metodi/procedure adottate per rilevare il livello di qualità complessiva del servizio</b> Il concorrente deve indicare, al fine di assicurare la corretta organizzazione del servizio e il rispetto dei tempi previsti dal capitolato: 1) procedure e strumenti per la verifica dei livelli di qualità del servizio; 2) definizione degli indicatori; 3) reportistica prodotta; 4) relazioni con il Comune; 5) modalità di attivazione di possibili azioni preventive e di possibili azioni correttive volti a ripristinare la qualità del servizio.	4	<b>Fino a un massimo di 4 punti attribuibili sulla base di apposita relazione della lunghezza massima di n. 3 facciate.</b> Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni contestualizzate rispetto al presente appalto, che consentano un efficace rilevamento della qualità complessiva del servizio, dal punto di vista della corretta organizzazione del servizio medesimo e dei tempi di erogazione previsti dal capitolato, nonché una efficace attività di rendicontazione e di soluzione delle criticità.
2.3	D	<b>Metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori di alimenti per tutta la durata dei relativi rapporti commerciali</b> Il concorrente deve indicare i metodi/procedure che adotterà concretamente per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori di alimenti (a titolo 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), al fine di garantire il costante rispetto dei requisiti degli alimenti fissati dai CAM e offerti in sede di gara.	4	<b>Fino a un massimo di 4 punti attribuibili sulla base di apposita relazione della lunghezza massima di n. 3 facciate</b> Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che consentano una efficace verifica e un efficace monitoraggio dei propri fornitori di alimenti, al fine di assicurare il rispetto, da parte dei fornitori, dei requisiti degli alimenti fissati dai CAM e offerti in sede di gara.
<b>3. PASTI GRATUITI PER RISPONDERE AD ESIGENZE SOCIALI</b>			<b>massimo punti 6</b>	
3	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 giornalmente: n. 2 pasti giornaliero gratuito: 2 punti; n. 4 pasti giornalieri gratuiti: 4 punti; n. 6 pasti giornalieri gratuiti: 6 punti.	6	<b>Fino ad un massimo di 6 punti</b> attribuiti in modo tabellare come indicato nella colonna affianco.
<b>4. QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI E MIGLIORIE DEI CAM</b>			<b>massimo punti 18</b>	
4.1	T	<b>Prodotti interamente (100%) da chilometro zero e filiera corta</b> (secondo le definizioni dei CAM di cui al DM 65/2020), in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato, per una o più delle seguenti derrate: 1) CARNE AVICOLA (anche solo alcune pezzature, esempio "cosce", "petto", "fesa" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento); 2) CARNE SUINA (anche solo alcune pezzature,	6	<b>Fino ad un massimo di 6 punti.</b> Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1 punti).  <b>Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono</b>

		<p>esempio “lonza” etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);</p> <p>3) CARNE BOVINA (anche solo alcune pezzature, esempio “coscia” etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);</p> <p>4) GRANA PADANO D.O.P. 24 mesi;</p> <p>5) PANE;</p> <p>6) ALTRO* (indicare l’alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).</p> <p>* Sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno inoltre considerati: a) i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi); b) i semilavorati (in tale categoria sono da intendersi gnocchi, biscotti o torte).</p>		<p><b>presenti nel menù.</b></p> <p><b>Si precisa altresì che il concorrente deve <u>indicare</u> il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerga la caratteristica richiesta ai fini dell’attribuzione del punteggio.</b></p> <p>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.</p> <p>N.B. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione al Comune, purché gli alimenti conservino la caratteristica della filiera corta/KM 0.</p>
4.2	T	<p><b>Fornitura di prodotti interamente biologici (100%)</b></p> <p>in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato, per una o più delle seguenti derrate:</p> <p>1) POMODORI PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO (considerati come n. 1 alimento);</p> <p>2) MOZZARELLA;</p> <p>3) RICOTTA;</p> <p>4) OLIO e.v.o.;</p> <p>5) FRUTTA e ORTAGGI* (indicare la tipologia di frutto o ortaggio. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di frutto / ortaggio offerto rispondente alle caratteristiche. Dunque, n. 1 tipologia di frutto/ortaggio = n. 1 alimento);</p> <p>6) ALTRO* (indicare l’alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).</p> <p>* Sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno considerati i seguenti prodotti:</p> <p>a) i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi); b) i semilavorati (in tale categoria sono da intendersi gnocchi, biscotti o torte).</p>	6	<p><b>Fino ad un massimo di 6 punti.</b></p> <p>Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1 punti).</p> <p><b>Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menù.</b></p> <p><b>Si precisa altresì che il concorrente deve <u>indicare</u> il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerga la caratteristica richiesta ai fini dell’attribuzione del punteggio.</b></p> <p>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.</p> <p>N.B. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione al Comune, purché gli alimenti conservino la caratteristica biologica.</p>
4.3	T	<p><b>Fornitura di derrate DOP, IGP, STG</b> relative a una o più tra le seguenti:</p> <p>1) GRANA PADANO D.O.P. 12 MESI o superiore;</p> <p>2) PROSCIUTTO CRUDO D.O.P.;</p> <p>3) ALTRO* (indicare l’alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).</p>	6	<p><b>Fino ad un massimo di 6 punti.</b></p> <p>Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 1,5 punti).</p> <p><b>Si precisa che tali prodotti dovranno</b></p>



		<p>* Sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno considerati i seguenti prodotti:</p> <p>a) i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi); b) i semilavorati (in tale categoria sono da intendersi gnocchi, biscotti o torte).</p>		<p>essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menù.</p> <p>Si precisa altresì che il concorrente deve <u>indicare</u> il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerga la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio.</p> <p>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.</p> <p>N.B. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione al Comune, purché gli alimenti conservino la caratteristica DOP/IGP/STG</p>
<b>5) ULTERIORI MIGLIORIE DEL SERVIZIO</b> <i>massimo 14 punti</i>				
5.1	D	<p><b>Fornitura di apparecchiature in comodato d'uso per tutta la durata dell'appalto per il trattamento acque destinate al consumo umano</b></p> <p>Il Concorrente si impegna a installare 3 dispenser con sistema filtrante collegati alla rete idrica per il trattamento dell'acqua dell'acquedotto, destinati al consumo da parte degli utenti del servizio. Il concorrente dovrà precisare il tipo di apparecchiatura filtrante installata e il relativo programma di manutenzione</p>	8	<p><b>Fino a un massimo di 8 punti</b></p> <p>attribuibili sulla base di apposita relazione della lunghezza massima di n. 2 facciate.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito tenuto conto dell'efficacia della soluzione proposta per garantire un efficiente sistema di filtrazione, premiando quelle soluzioni che siano maggiormente in grado di ridurre con azione esclusivamente meccanica la presenza nell'acqua di sporcizia, ruggine, sabbia etc. . Altresì il punteggio verrà attribuito tenendo conto della tempistica della manutenzione ordinaria e straordinaria dichiarate.</p>
5.2	T	<p><b>Aggiornamento migliorie al software rilevazione presenze.</b></p> <p>Il Concorrente si impegna ad attivare a richiesta della stazione Appaltante, migliorie o nuove funzionalità o passaggi a versioni successive del software gestionale di rilevazione presenze attualmente in uso (School net ditta Etica soluzioni srl)</p> <p>n. 1 miglioria/nuova funzionalità/ passaggio a nuova versione offerta 2 punti</p> <p>n. 2 migliorie/nuova funzionalità/ passaggio a nuove versioni offerte 4 punti</p> <p>n. 3 migliorie/nuova funzionalità/passaggio a nuove versioni offerte 6 punti</p>	6	<p><b>Fino a un massimo di 6 punti</b></p> <p>Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di migliorie offerte (n. 1 miglioria = n. 2 punti).</p>

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)<sub>i</sub>, 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 rispondente 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.

Agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna (T) della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Agli elementi cui è attribuito un punteggio di natura quantitativa identificato dalla colonna (Q) della tabella, il punteggio è assegnato sulla base del metodo di calcolo indicato nell'apposita descrizione.

**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 (€ 5,25 +IVA) per refezione scuola primaria e scuola materna statale;
- costo unitario del pasto a base d'asta (€ 0,35.+IVA) per merende/spuntini per la scuola dell'Infanzia;

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:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X * A_i / A_{\text{soglia}}$$

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

dove:

**C<sub>i</sub>** = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo (da moltiplicare per il punteggio massimo previsto = 20 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:**

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

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

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

#### 4.3. PUNTEGGIO FINALE

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

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

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.

**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.

#### 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.

Requisiti speciali di capacità tecnica e professionale:

- esecuzione regolare e con buon esito negli ultimi 3 (tre) anni scolastici di almeno 2 (due) servizi analoghi a favore di differenti contraenti, **ciascuno, di un importo complessivo** (sul triennio) non inferiore a **€ 350.000,00** 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. 2018/2019 e 2019/2020 e 2020/2021) o gli ultimi due anni scolastici conclusi e il corrente anno scolastico (essendo ancora attivo il servizio di mensa) (dunque aa.ss. 2019/2020 e 2020/2021 e 2021/22).

## 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:

LAVORATORI	CCNL	Des. Livello	Des. Mansione	Des. Tipo Contratto	Ore Settimanali	Numero scatti anzianità	Data prossimo scatto	retribuzione mese	retribuzione anno	costo riparametrato 37- 34 settimane
LAVORATORE 1	TURISMO P.E.	6 <sup>a</sup> LIV. OPERAIO	AUTISTA	TEMPO INDETERMINATO	21	2	01/10/2024	758,86	10.624,04	9.794,55
LAVORATORE 2	TURISMO P.E.	6 <sup>a</sup> LIV. OPERAIO	COMMIS.CUCINA	TEMPO INDETERMINATO	15	3	01/09/2022	553,67	7.751,38	7.146,18
LAVORATORE 3	TURISMO P.E.	4 <sup>a</sup> LIV. OPERAIO	AUTO CUOCO	TEMPO INDETERMINATO	36	3	01/08/2022	1.495,66	20.939,24	21.007,70

## 6) CALCOLO COSTI MANODOPERA STIMATA PER ESECUZIONE DELL'APPALTO

La stazione appaltante ha stimato costi di manodopera pari € 193.734,60 (€ 64.578,20/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 effettivamente impiegato nel precedente appalto, tenuto conto del livello di inquadramento, come evidenziato dal prospetto allegato d) al Capitolato speciale d'appalto, riferito all'attuale assetto organizzativo del servizio, comunicato dal gestore uscente.

### 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, d) attuale modello organizzativo, e) schema di DUVRI.

#### 2) SCHEMA DI CONTRATTO

**Allegato 3** parte integrante del presente Progetto, denominato "Schema di contratto".