



**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 VIGOLZONE (PC) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026**

**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".

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

Il Servizio di ristorazione scolastica del Comune di Vigolzone (PC), consiste nella fornitura e **somministrazione dei pasti** alle seguenti categorie di utenti:

Tipologia utenza	Sede	Giorni attivazione servizio	Numero presunto pasti/anno (alunni - docenti)
Nido "L'albero dei sogni"	Vigolzone Viale Castignoli n. 30	Dal 01.09 al 31.07 dal lunedì al venerdì merenda ore 9.30 pranzo ore 11.30 merenda ore 15.30	3.738
Scuola Primaria	Vigolzone Viale Castignoli n. 34	Dal 01.10 al 31.05 martedì - ore 13.00  <i>solo per tempo pieno circa 20 utenti dal lunedì al venerdì ore 13.00</i>	5.741

Scuola Secondaria I grado	Vigolzone Viale Castignoli n. 34	Dal 01.10 al 31.05 lunedì e giovedì ore 13.00	3.377
Centro educativo presso scuole primarie	Vigolzone Viale Castignoli n. 34	Dal 01.10 al 31.05 lunedì – mercoledì - giovedì Ore 13.00	3.258

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

#### **Centro cottura**

La produzione, preparazione e confezionamento dei pasti dovrà avvenire presso la cucina situata nel plesso scolastico di Viale Castignoli n. 34 nei locali meglio evidenziati nella planimetria allegata al capitolato sub a).

**In caso di eventi straordinari ed imprevisti l'appaltatore dovrà provvedere alla somministrazione dei pasti, nel modo che riterrà più opportuno, purché gli stessi siano idonei sotto il profilo igienico sanitario, e curare a proprie spese il trasporto secondo le norme vigenti in materia.**

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 ovvero doppio turno) 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 Dlgs. 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.

#### **2) INDICAZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI DI CUI AL DLGS 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 dal **01.09.2022 al 31.08.2026** pari a **48 (quarantotto) mesi** da svolgere nei periodi di attività scolastica sulla base dei calendari definiti annualmente dalla Regione Emilia Romagna e dall’Istituto Comprensivo della Val Nure, ferme restando le sospensioni delle lezioni previste dal calendario scolastico.

Alla scadenza del contratto di appalto, ai sensi e per gli effetti dell’art. 106, comma 11, del Dlgs. 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 quattro 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.

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

Prendendo a riferimento il numero di iscritti dell'ultimo biennio scolastico e tenuto conto dell’andamento presumibile delle iscrizioni nonché 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**, corrispondente al **costo unitario del pasto** (IVA 4% esclusa) è pari a **€ 5,00**, oneri di sicurezza da rischi interferenziali inclusi e computati pari a € 0,00.

**L’importo complessivo stimato dell’appalto per la durata quadriennale “ordinaria”** ammonta a presunti **euro 322.285,00 + IVA**, oneri di sicurezza da rischi interferenziali inclusi e computati pari a 0,00 euro, così calcolati:

- **euro 5,00+IVA/pasto** (a base d’asta) per il numero di pasti annui stimati (per un totale presunto su 4 anni scolastici di 64.457 pasti)
- **costo pasto così determinato:**
  - derrate € 2,10
  - personale € 2,29
  - pulizie € 0,06
  - progetti € 0,05
  - gestione analisi depuratore € 0,05
  - utile d’impresa € 0,45

**L’importo complessivo stimato dell’appalto, comprensivo anche dell’opzione di proroga tecnica di quattro mesi**, (per un numero di pasti presunti pari a 7.292), ammonta a presunti **euro € 358.745,00+ IVA**, oneri di sicurezza da rischi interferenziali inclusi e computati pari a 0,00 euro.

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.  
 Si rinvia, al riguardo, a quanto meglio precisato nel Capitolato.  
 Al Comune non potranno essere richieste somme aggiuntive per l'esecuzione del servizio.

### 3.3. QUADRO ECONOMICO COMPLESSIVO

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

DESCRIZIONE	IMPORTO (Euro)
Importo quadriennale per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto (refezione scolastica)	<b>322.285,00</b>
Oneri della sicurezza derivanti da interferenze non soggetti a ribasso	0,00
Proroga tecnica di quattro mesi ai sensi dell'art. 106, c. 11 del Codice	36.460,00
<b><u>Valore complessivo dell'appalto, comprensivo delle opzioni di proroga tecnica di quattro mesi</u></b>	<b>358.745,00</b>
IVA 4 % (sul valore complessivo dell'appalto)	14.349,80
Quota variabile da corrispondere alla SUA (art.11, c. 2, lett. b) della Convenzione fra il Comune di Vigolzone e la Provincia di Piacenza) <b>0,40% dell'importo quadriennale a base di gara al netto della proroga</b>	1.289,14
Quota incentivi per funzioni tecniche ai sensi dell'art. 113 del Codice dovuta alla SUA ai sensi dell'art. 113, c. 5 del Codice, così come ulteriormente disciplinato dalla Convenzione all'art. 11, c. 3)	1.289,14
Contributo gara (ANAC) (da rimborsare alla Provincia di Piacenza da parte del Comune di Vigolzone) <b>quota parte</b> di euro 375,00 divisi con il Comune di Cortemaggiore per gara affidamento disgiunto a due lotti	187,50
Commissione giudicatrice	0,00
<b><u>Totale spese accessorie</u></b>	<b>17.115,58</b>
<b>TOTALE</b>	<b>375.860,58</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. 60 del Dlgs. n. 50/2016, e verrà espletata dalla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza (di seguito, anche "SUA") per conto del Comune di Vigolzone, 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, comma 3 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                      massimo 90 punti
- Offerta economica                    massimo 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" Dlgs. n. 56/2017 con Delibera del Consiglio n. 424 del 02/05/2018 sulla base dei criteri e relativi punteggi di seguito indicati.

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, e 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, 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.

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 di valutazione
<b>1.. METODI/PROCEDURE ADOTTATE PER VERIFICARE E MONITORARE LA QUALITA' DEI PROPRI FORNITORI DI ALIMENTI PER TUTTA LA DURATA DEI RELATIVI RAPPORTI COMMERCIALI massimo 15 punti</b>				
1	D	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	15	<b>Fino a un massimo di 15 punti.</b> Il punteggio sarà attribuito sulla base di apposita relazione (della lunghezza massima di 2 facciate)  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>2.METODI/PROCEDURE ADOTTATE PER RILEVARE IL LIVELLO DI QUALITA' COMPLESSIVA DEL SERVIZIO massimo 15 punti</b>				
2	D	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	15	<b>Fino a un massimo di 15 punti.</b> Il punteggio sarà attribuito sulla base di apposita (della lunghezza massima di 2 facciate)  Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni contestualizzate

		preventive e di possibili azioni correttive volti a ripristinare la qualità del servizio.		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.
<b>3.SODDISFAZIONE DEL SERVIZIO DA PARTE DELL'UTENZA massimo 16 punti</b>				
<b>3</b>	<b>D</b>	Il concorrente presenti un progetto che descriva le procedure di verifica del gradimento dei menù, i livelli di servizio, gli strumenti utilizzati, definisca gli indicatori e la reportistica da consegnare all'Amministrazione con frequenza almeno annuale. Indichi altresì i soggetti coinvolti, e le modalità di attivazione di possibili azioni preventive e azioni correttive.	<b>16</b>	<p><b>Fino a un massimo di 16 punti</b></p> <p>Il punteggio sarà attribuito sulla base di apposita (della lunghezza massima di 2 facciate)</p> <p>Verranno premiate le offerte che evidenzino i seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza delle rilevazioni;</li> <li>• misurabilità e chiarezza degli indicatori proposti;</li> <li>• elaborazione di idonea reportistica da fornire all'Amministrazione contraente;</li> <li>• capacità di proporre misure di adeguamento del servizio in relazione agli esiti delle rilevazioni.</li> </ul>
<b>4.PULIZIA E SANIFICAZIONE massimo 10 punti</b>				
<b>4</b>	<b>D</b>	Il concorrente, fermo restando quanto indicato all'art. 14 del Capitolato speciale d'appalto, descriva il processo posto in essere con particolare riferimento a prodotti detergenti ecolabel che si impegna ad utilizzare, indicando nome commerciale.	<b>10</b>	<p><b>Fino a un massimo di 10 punti</b></p> <p>Il punteggio sarà attribuito sulla base di apposita relazione (della lunghezza massima di 1 facciata)</p> <p>Verranno premiate le offerte in base alla frequenza e l'accuratezza delle operazioni di igiene e pulizia e all'utilizzo di prodotti detergenti ad alta biodegradabilità dotati di etichetta "ecolabel" conformi ai CAM</p>
<b>5. CERTIFICAZIONI massimo 4 punti</b>				
<b>5</b>	<b>T</b>	<b>Possesso di certificazione ISO 22000:2018 - progettazione ed erogazione del servizio di ristorazione collettiva presso ogni tipo di struttura ospedaliera, sanitaria, socioassistenziale, scolastica, universitaria ed aziendale (per le fasi di ricevimento, stoccaggio, produzione di pasti cotti, crudi, semilavorati cotti sottovuoto e abbattuti di temperatura, confezionamento in mono o pluri-porzione, veicolazione in legame fresco, caldo e refrigerato, trasporto e distribuzione con e senza somministrazione). Progettazione e produzione di diete speciali. Logistica e magazzinaggio;</b>	<b>4</b>	<p><b>Fino a un massimo di 4 punti</b> attribuibili in modo tabellare .</p> <p><b>Si= 4 punti</b></p> <p><b>No= 0 punti</b></p> <p>Il concorrente deve presentare un certificato ai sensi della norma ISO 22000:2018, in corso di validità, per lo specifico settore indicato rilasciato da un organismo di certificazione accreditato</p>

<b>6. PRODOTTI BIOLOGICI 100% DA FILIERA CORTA KM 0 (secondo le definizioni dei CAM di cui al DM 65/2020) massimo 6 punti</b>			
<b>6</b>	<b>T</b>	<p>L'offerente deve indicare le tipologie dei prodotti offerti in aggiunta a quanto già previsto dal CAM e dal capitolato, per una o più delle seguenti derrate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• polpa di pomodoro e passata di pomodoro (intesa come unico prodotto)</li> <li>• pasta</li> <li>• prodotti lattiero caseari</li> </ul> <p>(indicare il prodotto offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche).</p>	<b>6</b>
<b>Fino a un massimo di 6 punti</b>			
<p>Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base ai prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 2 punti)</p> <p>Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menù.</p> <p>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.</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 le caratteristiche della filiera corta.</p>			
<b>7. PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE massimo 6 punti</b>			
<b>7</b>	<b>T</b>	<p>L'offerente deve indicare le tipologie dei prodotti offerti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tè per bimbi nido</li> <li>• biscotti per bimbi nido</li> <li>• banane</li> </ul>	<b>6</b>
<b>Fino a un massimo di 6 punti</b>			
<p>Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base ai prodotti offerti (n. 1 prodotto = n. 2 punti)</p> <p>Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menù.</p> <p>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.</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 derivazione da mercato equo e solidale.</p>			

8. ATTIVITA' DI EDUCAZIONE ALIMENTARE – NIDO COMUNALE E SCUOLA DELL'OBBLIGO massimo 18 punti			
<b>8</b>	<b>D</b>	<p>Il concorrente dovrà garantire annualmente un incontro con uno specialista di alimentazione infantile aperto ai genitori dei bimbi frequentanti il nido comunale, della durata di 2 ore/anno.</p> <p>(fino a un massimo di 8 punti)</p> <p><b>Non saranno prese in considerazione, ai fini dell'attribuzione del punteggio, ulteriori attività indicate dal concorrente.</b></p>	<b>18</b>
		<p>Il concorrente dovrà effettuare annualmente un corso di educazione alimentare così strutturato:</p> <p>(fino a un massimo di 10 punti)</p> <p>Utenza/durata:</p> <p>classi III scuola primaria - durata 3 ore/anno per ogni sezione</p> <p>classi II scuola secondaria di I grado – durata 3 ore/anno per ogni sezione</p> <p>Temi (già definiti con Istituto Comprensivo della Val Nure):</p> <p>a) conoscere la corretta alimentazione necessaria per stare in forma. Promuovere stili di vita sani necessari per mantenere lo stato di buona salute e rispettare l'ambiente;</p> <p>b) decondizionare gradualmente i bambini dai messaggi ingannevoli e dai "falsi bisogni" proposti quotidianamente dalla pubblicità.</p> <p><b>Non saranno prese in considerazione, ai fini dell'attribuzione del punteggio, ulteriori attività indicate dal concorrente.</b></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.

**Attribuzione dei punteggi riguardanti gli elementi di natura quantitativa (Q):** a tali elementi è attribuito un punteggio 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 offerto applicabile in relazione al:

- **costo unitario del pasto posto a base d'asta (€ 5,00+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:

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

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

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;

$A_{\text{soglia}}$  = media aritmetica dei valori delle offerte (ribassi) dei concorrenti;

$X = 0,90$ ;

$A_{\text{max}}$  = 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:

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

### 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.

### 4.4. Requisiti minimi di partecipazione alla gara

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 5072016 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 professionale:

1. 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;
2. 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 di carattere tecnico – professionale:

1. **esecuzione regolare e con buon esito negli ultimi 3 (tre) anni scolastici di almeno 1 (uno) servizio analogo di un importo complessivo (sul triennio) non inferiore a € 220.000,00 Iva esclusa, con indicazione delle date di svolgimento, degli importi, dei committenti e dei CIG.**
2. possesso di certificazione ISO 22005:2007 - Rintracciabilità aziendale per le fasi di ricevimento, stoccaggio, preparazione, confezionamento, veicolazione, distribuzione e somministrazione pasti. Produzione di semilavorati cotti sottovuoto inclusa logistica e magazzinaggio.

## 5) CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art. 50 del Dlgs. 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 rimanda al capitolato Allegato 2 al Progetto, art. 28, contenente il prospetto del personale e all'allegato prospetto del personale dichiarato dal gestore uscente.

***Allegati:***

- 1) CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE "Allegato 2" parte integrante del presente Progetto, denominato "Capitolato speciale" e relativi allegati: a) planimetria locale cucina di Vigolzone, b) elenco attrezzature esistenti presso cucina di Vigolzone, c) Tabella grammature predisposta dall'Azienda Usl di Piacenza;
- 2) SCHEMA DI CONTRATTO "Allegato 3" parte integrante del presente progetto;
- 3) Prospetto del personale dichiarato dal gestore uscente.