

PROGETTO DI CUI ALL'ART. 23, CC. 14 E 15 DEL D.LGS. N. 50/2016 INERENTE ALLA GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA DELLE FRAZIONI DI ORNANO GRANDE E VILLA PETTO DEL COMUNE DI COLLEDARA ANNI SCOLASTICI 2022/2023 - 2023/2024 -2024/2025 CON FACOLTA’ DI RINNOVO PER GLI ANNI 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028

Il presente Progetto contiene:

1. relazione illustrativa con riferimento al 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;

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

Sulla base della positiva esperienza maturata negli scorsi anni, il Comune di Colledara (di seguito, anche solo, "il Comune") intende affidare esternamente in appalto (non disponendo di personale proprio) la gestione del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti le locali scuole dell'Infanzia: Plesso di Ornano Grande e Plesso di Villa Petto.

In particolare, come meglio indicato nel Capitolato, costituisce oggetto del presente appalto:

- A. la preparazione, la confezione, la somministrazione e distribuzione di pasti caldi, nel rispetto di quanto previsto nelle "Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica" predisposti dal Servizio di Prevenzione della ASL di Teramo;
- B. fornitura nonché stoccaggio delle derrate necessarie alla preparazione e cottura dei pasti, con piena assunzione dei rischi di conservazione e custodia;
- C. preparazione, pulizia e rigoverno dei locali, degli arredi e delle suppellettili fornendosi del materiale necessario;
- D. pulizia e sanificazione dei n. 2 centri cottura (uno per ogni scuola) e dei locali accessori;
- E. fornitura del materiale accessorio (utensili, materiale monouso, coperti) necessario alla preparazione, distribuzione e consumo dei pasti;
- F. ritiro giornaliero dei contenitori sporchi e di tutto il materiale utilizzato per il servizio;
- G. gestione dei rifiuti e ogni altra attività accessoria al servizio;

La Ditta appaltatrice dovrà approntare i pasti giornalieri rispettivamente:

- presso la cucina situata nella Scuola dell'infanzia della Frazione Ornano Grande di questo Comune per gli alunni ed insegnanti di tale scuola: n. 9120 pasti stimati ad anno scolastico pari ad una media giornaliera di 57 pasti

- presso la cucina situata nella scuola dell'Infanzia della frazione di Villa Petto di questo Comune per gli alunni ed insegnanti di tale scuola: n. 3840 pasti stimati ad anno scolastico pari ad una media giornaliera di 24 pasti

Il numero dei pasti sopra riportato è da intendersi meramente esemplificativo perché la fornitura dei pasti dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere degli utenti interessati.

I pasti devono essere distribuirli – serviti caldi - ai tavoli dei refettori ivi presenti, secondo il calendario scolastico, modificabile in relazione a nuove e diverse esigenze dell'Amministrazione Comunale e/o dell'Autorità Scolastica.

Nel corso dell'appalto l'Amministrazione Comunale potrà esigere variazioni ai menù non comportanti significativi aumenti di costo.

Nel caso in cui non fosse possibile utilizzare i locali cucina della scuola materna, la ditta appaltatrice dovrà disporre di un adeguato protocollo per la gestione delle eventuali emergenze che dovessero verificarsi durante l'esecuzione del contratto, prevedendo anche l'impiego di centri di cottura esterni, nonché di laboratori adeguatamente equipaggiati ed autorizzati per la produzione dei pasti.

Le prestazioni oggetto del presente appalto vengono pertanto individuate come segue: servizio di mensa scolastica CPV 55523100-3; Si precisa che il presente appalto non è suddiviso in lotti.

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

Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola, insegnanti e personale ATA in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica. Viene considerato al pari del personale comunale, qualsiasi persona che si trovasse ad interferire con i dipendenti dell'appaltatore e sia, per tale motivo, soggetta a rischi dovuti ad attività interferenti: personale comunale interessato alla supervisione del servizio di ristorazione, insegnanti, alunni, personale ATA, genitori rappresentanti del comitato mensa, ispettori dell'Azienda per i Servizi Sanitari per le verifiche sanitarie e di igiene, consulenti e tecnici esterni, fornitori di alimenti e merce varia, tecnici per le manutenzioni di impianti e macchinari.

Per gli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024 all'interno delle cucine della scuola dell'infanzia di villa petto saranno presenti anche una cuoca ed un aiuto cuoca dipendenti della cooperativa che gestisce il nido d'infanzia attivo presso la struttura.

All'appaltatore/prestatore d'opera compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose.

L'appaltatore/prestatore d'opera deve osservare e far osservare da parte del suo personale e di eventuali fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.

L'appaltatore/prestatore d'opera è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione del servizio appaltato.

L'appaltatore/prestatore d'opera garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei lavori.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Le interferenze lavorative tra i dipendenti della ditta appaltatrice ed i presenti (insegnanti, personale ATA, alunni, tecnici) all'interno degli edifici scolastici si avranno durante gli orari di distribuzione dei pasti che sono consumati di regola tra le ore 12:00 e le ore 13:00.

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

3.1. PERIODO DI AFFIDAMENTO, VARIANTI

La data di inizio dell'appalto è fissata dalla data indicata nel verbale di consegna del servizio redatto dal Comune (indicativamente gennaio 2023) e la data di scadenza è fissata al 30.06.2025, ferme restando le sospensioni previste dal calendario scolastico, approvato dalla Regione Abruzzo e declinato dall'Istituto Comprensivo di Colledara. Alla scadenza, il Comune si riserva la facoltà rinnovare il contratto per un periodo di ulteriori tre anni scolastici e di prevedere una proroga tecnica nelle more dell'indizione di nuova gara ai sensi dell'art. 106, c. 11 del D.Lgs. 50/2016 (di seguito,

“Codice”) agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per il Comune, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento per l'individuazione del nuovo aggiudicatario e comunque per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi.

3.2. IMPORTO DELL'APPALTO E BASE D'ASTA

L'importo a base di appalto per singolo pasto € 4,81 soggetto a ribasso e € 0,01 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, ed IVA. Il prezzo del pasto è da intendersi quale corrispettivo onnicomprensivo e remunerativo di tutti gli oneri, espressi e non, dal capitolato connessi all'erogazione delle prestazioni, quali spese per l'approvvigionamento e la fornitura dei pasti, spese per il personale, spese di trasferta per il raggiungimento del luogo di esecuzione della prestazione, scodellamento, pulizia e riordino dei locali, smaltimento rifiuti e residui vari nonché ogni spesa inerente strutture, attrezzature ecc. Non sono ammesse offerte al rialzo.

3.3. QUADRO ECONOMICO DEI COSTI:

- Importo complessivo presunto per la durata dell'appalto riferito ai tre anni scolastici 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025 pari ad € 167.532,30 oltre ad € 348,30 (€ 0,01 a pasto) quali oneri di gestione della sicurezza non soggetti a ribasso per un totale di € 167.880,60 oltre IVA come per legge determinato moltiplicando l'importo a base di gara del singolo pasto € 4,81 + € 0,01 per un numero massimo ipotetico di 34.830 pasti relativamente agli anni scolastici 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025 con avvio presumibilmente dal mese di gennaio 2023;
- Importo complessivo presunto per la durata dell'appalto compresa la facoltà di rinnovo (anni scolastici 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028) pari ad € 354.545,10 oltre ad € 737,10 (€ 0,01 a pasto) quale onere per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali (non soggetti a ribasso) per un totale di € 355.282,20 oltre IVA come per legge determinato moltiplicando l'importo a base di gara del singolo pasto € 4,81 per un numero massimo ipotetico di 73.710 pasti relativamente agli anni scolastici 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028;
- Importo relativo all'opzione di proroga tecnica per un periodo massimo di mesi sei, pari ad € 46.753,20 oltre ad € 97,20 (€ 0,01 a pasto) quale onere per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali (non soggetti a ribasso) per un totale di € 46.850,40 ed IVA come per legge determinato moltiplicando l'importo a base di gara del singolo pasto € 4,81 per un numero massimo ipotetico di 9.720 pasti relativamente ai massimo sei mesi di proroga tecnica.

QUADRO ECONOMICO DELL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI 2022/2023 (CON AVVIO DEL SERVIZIO PRESUMIBILMENTE DAL MESE DI GENNAIO 2023) 2023/2024-2024/2025 CON FACOLTA' DI RINNOVO PER ULTEIOIRI TRE ANNI SCOLASTICI (2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028)

	ALUNNI ISCRITTI AS 2021/2022	GIORNI DI REFEZIONE SCOLASTICA AS 2022/2023	NUMERO PRESUNTO DI PASTI AD ANNO SCOLASTICO		
scuola dell'infanzia PLESSO ORNANO GRANDE :		20g/m * 5 mesi E 10 GG = 110 gg/as			
ALUNNI	49	(49*110)	5390		
INSEGNANTI E COLLABORATORI	8	(8*110)	880		
TOTALE PASTO PLESSO ORNANO GRANDE	57	(59*110)	6270		
scuola dell'infanzia PLESSO VILLA PETTO :					
ALUNNI	20	(20*110)	2200		
INSEGNANTI E COLLABORATORI	4	(45*110)	440		
TOTALE PASTO PLESSO VILLA PETTO	24	(24*110)	2640		
TOTALE	81	(81*110)	8910		

	ALUNNI ISCRITTI AS 2021/2022	GIORNI DI REFEZIONE SCOLASTICA AS 2023/2024 E 2024/2025	NUMERO PRESUNTO DI PASTI AD ANNO SCOLASTICO	NUMERO PRESUNTO DI PASTI PER 3 ANNI SCOLASTICI	NUMERO PRESUNTO DI PASTI PER 6 ANNI SCOLASTICI (ESERCIZIO DELLA FACOLTA' DI RINNOVO)
scuola dell'infanzia PLESSO ORNANO GRANDE :		20g/m * 8 mesi = 160 gg/as			
ALUNNI	49	(49*160)	7840		

INSEGNANTI E COLLABORATORI	8	(8*160)	1280		
TOTALE PASTO PLESSO ORNANO GRANDE	57	(59*160)	9120		
scuola dell'infanzia PLESSO VILLA PETTO :					
ALUNNI	20	(20*160)	3200		
INSEGNANTI E COLLABORATORI	4	(45*160)	640		
TOTALE PASTO PLESSO VILLA PETTO	24	(24*160)	3840		
TOTALE	81	(81*160)	12960	34830	73710
N PASTI PER PROROGA TECNICA	81	20 g/m * 6 mesi=120		9720	9720
TOTALE COMPLESSIVO				44550	83430

	per il primo anno scolastico 2022/2023	per singolo anno scolastico (2023/2024 E 2024/2025)	per tre anni scolastici	per sei anni scolastici (esercizio facoltà di rinnovo)
PREZZO A PASTO A BASE DI GARA	4,81	€ 4,81		
NUMERO PASTI PRESUNTO	8910	12.960	34.830	€ 73.710
IMPORTO SOGGETTO A RIBASSO	€ 42.857,10	€ 62.337,60	€ 167.532,30	€ 354.545,10
ONERI PER LA GESTIONE DELLA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO 0,01 A PASTO	89,1	€ 129,60	€ 348,30	€ 737,10
TOTALE	€ 42.946,20	€ 62.467,20	€ 167.880,60	€ 355.282,20
PROROGA TECNICA 9720 PASTI PER 4,81			€ 46.753,20	€ 46.753,20
ONERI PER LA GESTIONE DELLA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO 0,01 A PASTO PER N 9720 PASTI			€ 97,20	€ 97,20
IMPORTO PRESUNTO PROROGA TECNICA PER LA DURATA MASSIMA DI SEI MESI			€ 46.850,40	€ 46.850,40
VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO			€ 214.731,00	€ 402.132,60

L'importo complessivo stimato dell'appalto per la sua intera durata è pari ad € 402.132,60 (oltre IVA) come risultante dalla seguente tabella:

IMPORTO A BASE DI GARA	
A.S. 2022/2023	€ 42.857,10
A.S. 2023/2024	€ 62.467,20
A.S. 2024/2025	€ 62.467,20
IMPORTO COMPLESSIVO APPALTO A BASE D'ASTA	€ 167.532,30
FACOLTA' DI RINNOVO PER ULTERIORI 3 ANNI	€ 187.401,60
TOTALE	€ 335.282,20
PROROGA TECNICA per un massimo di 6 mesi	€ 46.850,40
IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO COMPRESIVO DI FACOLTA' DI RINNOVO E PROROGA TECNICA	€ 402.132,60

I valori di cui sopra non costituiscono alcun vincolo per il Comune.

CORRISPETTIVO DELL'APPALTO E MODALITA' DI FATTURAZIONE

I corrispettivi effettivi saranno calcolati sulla base del prezzo offerto a singolo pasto presentata in sede di gara moltiplicata per i pasti effettivamente somministrati nei giorni di svolgimento del servizio.

3.3. QUADRO ECONOMICO COMPLESSIVO

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	IMPORTO
importo complessivo <u>stimato</u> per l'esecuzione del servizio per tre anni scolastici 2022/2023- 2023/2024 – 2024/2025 (esclusa proroga tecnica)	€ 167.532,30
facoltà di rinnovo per ulteriori 3 anni scolastici	€ 187.401,60
opzione di proroga tecnica per un massimo di sei mesi	€ 46.850,40
TOTALE A	€ 402.132,60
IVA di legge 4%	€ 16.085,30
contributo ANAC DL34/2020	€ 375,00

quota di incentivi per funzioni tecniche art 113 50/2016	€	00,00
pubblicazione bando di GURI e giornali *	€	00,00
TOTALE B	€	16.460,30
TOTALE COMPLESSIVO DA PREVEDERE IN ATTI	€	418.592,90

4) PROCEDURA DI AFFIDAMENTO E CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE

La presente procedura di gara verrà affidata mediante portale telematico con procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. 50/2011, e verrà espletata dal Comune di Colledara

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 2 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 punti 70;
- Offerta economica = Max punti 30.

4.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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

I concorrenti dovranno presentare l'offerta tecnica contenente la proposta del concorrente con riferimento agli argomenti definiti nei criteri di valutazione di seguito elencati. Nella colonna "Punteggio massimo attribuibile" 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.

QUALITÀ DEL SERVIZIO	Totale 70 punti
<p>1 - Progetto organizzativo di gestione specifico per la mensa scolastica</p> <p>Il punteggio massimo è da attribuirsi sommando i sotto elencati criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - piano per le modalità di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate, <ul style="list-style-type: none"> Se < 3 giorni : 4 punti Se > 3 giorni: 0 punti - piano di organizzazione del personale per minimo n. 3 operatori e relative qualifiche professionali e minime 9 ore complessive richiesti dal capitolato: <ul style="list-style-type: none"> 12 (9 da capitolato +3) ore complessive offerte = 6 11 (9 da capitolato +2) ore complessive offerte = 4 10 (9 da capitolato +1) ore complessive offerte = 2 - piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali (sia dei centri cottura che dei refettori), specificando i prodotti utilizzati (max 2 punti) 	<p style="text-align: center;">Max 12 punti Di cui 10 T e 2 D</p>
<p>2 - Introduzione prodotti biologici, DOP, IGP, a Km 0</p> <ul style="list-style-type: none"> - Per ogni prodotto BIOLOGICO introdotto sarà attribuito 1 punto fino ad un massimo di 7 punti (specificare i prodotti) - Per ogni prodotto DOP/IGP introdotto sarà attribuito 1 punto fino ad un massimo di 7 punti (specificare i prodotti) - Per ogni prodotto a Km 0 introdotto sarà attribuito 1 punto fino ad un massimo di 6 punti (specificare i prodotti) - Per ogni categoria di prodotto (es. carne, frutta, verdura, pane, ecc.) acquisita da attività economiche presenti sul territorio comunale sarà attribuito 1 punto fino ad un massimo di 5 punti (specificare i prodotti) 	<p style="text-align: center;">Max 25 punti T</p>
<p>3 - Gestione delle emergenze (relazione lunghezza massima 2 facciate)</p> <p>Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso i plessi scolastici. Deve essere in ogni caso garantita la presenza di un centro di cottura sussidiario situato ad una distanza chilometrica in grado di assicurare la distribuzione di pasti entro 30 minuti dalla fine cottura dei cibi.</p>	<p style="text-align: center;">Max 4 punti D</p>

<p>4 - Programma di formazione (relazione lunghezza massima 2 facciate)</p> <p>Il progetto dovrà contenere il programma di formazione ed aggiornamento che la Ditta si impegna ad applicare per tutta la durata dell'appalto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della formazione, i tempi ed il relativo numero di ore.</p>	<p>Max 2 punti D</p>
<p>5 - Possesso delle certificazioni di qualità sulla sicurezza alimentare</p> <p>Il punteggio verrà attribuito nella misura massima di 1 punto per ciascuna delle seguenti certificazioni possedute dall'operatore economico: UNI – ISO -22000 = 1 punto UNI- ISO – 10854 = 1 punto</p>	<p>Max 2 punti T</p>
<p>6 - Gestione delle diete speciali (relazione lunghezza massima 2 facciate)</p> <p>Il progetto deve contenere una descrizione sulle modalità di gestione delle diete speciali o di menù per utenze particolari</p>	<p>Max 2 punti D</p>

7 - Migliorie ovvero proposte progettuali finalizzate al miglioramento del servizio stesso e/o alla riqualificazione delle attrezzature esistenti nei locali scolastici senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante.

- Verrà attribuito un punto per ogni ora in più di impiego del personale per la preparazione e distribuzione dei pasti oltre a quello indicato nel piano di organizzazione del personale fino ad un massimo di punti 3:
 - 12 ore complessive + 1 ora per un totale di 13 ore = 1 punto
 - 12 ore complessive + 2 ore per un totale di 14 ore = 2 punti
 - 12 ore complessive + 3 ore per un totale di 15 ore = 3 punti

Programmazione di interventi di adeguamento dei locali:

- realizzate nel primo anno di vigenza contrattuale (entro il 30/06/2023):
 - in entrambe le scuole (2 punti)
 - in una sola scuola (1 punto)
- realizzate nel secondo anno di vigenza contrattuale (entro il 30/06/2024):
 - in entrambe le scuole (1 punto)
 - in una sola scuola (0,5 punti)
- Integrazione dei tavoli e delle sedie utilizzati nei locali adibiti a refettorio:
 - realizzate nel primo anno di vigenza contrattuale (entro il 30/06/2023):
 - in entrambe le scuole (2 punti)
 - in una sola scuola (1 punto)
 - realizzate nel secondo anno di vigenza contrattuale (entro il 30/06/2024):
 - In entrambe le scuole (1 punto)
 - In una sola scuola (0,5 punti)
- Sostituzione stoviglie, bicchieri e posate non monouso:
 - realizzate nel primo anno di vigenza contrattuale (entro il 30/06/2023):
 - in entrambe le scuole (2 punti)
 - in una sola scuola (1 punto)
 - realizzate nel secondo anno di vigenza contrattuale (entro il 30/06/2024):
 - in entrambe le scuole (1 punto)
 - in una sola scuola (0,5 punti)
- Sostituzione e/o fornitura elettrodomestici nelle cucine: es. frigorifero, lavastoviglie, forno, ecc.
 - realizzate nel primo anno di vigenza contrattuale (entro il 30/06/2023):
 - in entrambe le scuole 2 punti ad elettrodomestico fino ad un max di 6 punti
 - in una sola scuola 1 punto ad elettrodomestico fino ad un max di 3 punti
 - realizzate nel secondo anno di vigenza contrattuale (entro il 30/06/2024):
 - in entrambe le scuole 1 punto ad elettrodomestico fino ad un max di 3 punti
 - in una sola scuola 0,5 punti ad elettrodomestico fino ad un max di 1,5 punti
- Integrazione di attrezzature nelle cucine (es. carrelli, piccoli elettrodomestici, ecc.):

Max 23 punti
T

<p>-realizzate nel primo anno di vigenza contrattuale (entro il 30/06/2023): in entrambe le scuole (2 punti) in una sola scuola (1 punto)</p> <p>-realizzate nel secondo anno di vigenza contrattuale (entro il 30/06/2024): In entrambe le scuole (1 punto) In una sola scuola (0,5 punti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fornitura di n. 40 <u>pacchi alimentari</u> (da distribuirsi nel mese di dicembre e giugno di ogni anno contrattuale) da destinare a progetti sociali composti dai seguenti beni di necessità: Kg. 1 Parmigiano Reggiano/Grana Padano, lt. 2 olio extra vergine oliva, Kg. 5 pasta di semola, lt. 2 latte, kg. 0,500 tonno in scatola, kg. 2 passata pomodoro, kg. 1 zucchero. (6 punti). 	
---	--

Calcolo del coefficiente per l'attribuzione dei punteggi discrezionali (colonna D): per quanto concerne l'attribuzione dei “Punteggi discrezionali”, la Commissione procederà ad una valutazione sulla base delle previsioni di cui alla lettera a), § V delle Linee guida ANAC n. 2/2016, e più precisamente:

- ciascun commissario di gara attribuirà un coefficiente $V(a)_i$, variabile tra 0 e 1, 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;

- si moltiplicherà il coefficiente medio definitivo così ottenuto per il punteggio massimo previsto per ciascun criterio o sub-criterio (indicato nella tabella sopra riportata), determinando in tal modo il punteggio 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 (con possibilità di attribuire coefficienti intermedi, in caso di giudizi intermedi):

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI DI GIUDIZIO
Ottimo	0,94-1,00	Aspetti positivi elevati o piena rispondenza alle aspettative
Più che adeguato	0,66-0,93	Aspetti positivi rilevanti o buona rispondenza alle aspettative
Adeguato	0,50-0,65	Aspetti positivi evidenti ma inferiori alle aspettative
Parzialmente adeguato	0,26-0,49	Aspetti di miglioramento appena percettibili
Inadeguato	0,00-0,25	Nessuna proposta o miglioramento irrilevante

- a ciascun concorrente sarà assegnato, quindi, un punteggio complessivo discrezionale, ottenuto dalla somma dei singoli punteggi discrezionali assegnati per ciascun criterio o sub-criterio.

Attribuzione dei punteggi riguardanti gli elementi di natura tabellare (Colonna 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.

Calcolo del punteggio tecnico complessivo: il punteggio tecnico complessivo sarà ottenuto come sotto indicato:

$$PTCi = PTDi + PTTi$$

dove: PTCi = Punteggio Tecnico Complessivo(i);

PTDi = Punteggio Tecnico Discrezionale(i);

PTTi = Punteggio Tecnico Tabellare(i).

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.

4.2. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

All'offerta economica è attribuito un massimo di 30 punti, da ripartire come segue:

Calcolo del punteggio economico

I 30 punti di cui sopra saranno assegnati sulla base dei seguenti coefficienti:

$$PE\ i = (R_{max} / R\ i-esimo) * 30$$

dove PEi = punteggio attribuito al concorrente iesimo;

Rmax = maggior ribasso tra tutte le offerte pervenute;

R i-esimo = ribasso offerto dal concorrente iesimo.

OFFERTA ECONOMICA	Totale 30 punti
1. Il prezzo Unitario assunto come base d'appalto è di € 4,81 al netto dell'IVA e degli oneri di gestione della sicurezza per ogni pasto. 2. Il massimo punteggio sarà attribuito all'impresa partecipante che avrà offerto il prezzo più basso, 3. Il ribasso indicato si applicherà sul prezzo di cui al punto 1)	30

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. 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), che rispettano le 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;

Requisiti speciali di capacità economico finanziaria: - il concorrente deve avere realizzato un fatturato complessivo nel settore della refezione negli ultimi quattro anni almeno pari a quello del presente appalto pari ad € 167.880,60 Iva esclusa (escluso rinnovo e proroga tecnica).

Requisiti speciali di capacità tecnica e professionale: - il concorrente deve aver eseguito regolarmente e con buon esito negli ultimi 4 (quattro) anni almeno un servizio nel settore della refezione scolastica. Per ciascun servizio dovrà essere indicato: oggetto del servizio, periodo, importi (IVA esclusa);