

PROCEDURA APERTA SVOLTA IN MODALITÀ TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE DEL COMUNE DI BUONCONVENTO E RILEVAZIONE PRESENZE

REQUISITI PARTECIPAZIONE E CRITERI ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO E REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

REQUISITI SPECIALI DI PARTECIPAZIONE

REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

I concorrenti, all'atto dell'offerta, salvi ulteriori iscrizioni ad Albi necessarie in relazione alla specifica natura del soggetto partecipante, devono obbligatoriamente essere in possesso di iscrizione:

- nel Registro delle Imprese CCIAA per servizi pertinenti con l’oggetto della concessione, ai sensi dell’art. 100, comma 3 del D. Lgs. n. 36/2023;
- se cooperative o consorzi di cooperative, all’Albo Nazionale delle Società Cooperative di cui al Decreto Ministero delle Attività Produttive del 23.06.2004 tenuto presso la CCIAA;
- se cooperativa sociale o consorzio di cooperative sociali, iscrizione anche ad Albi regionali, istituiti ai sensi dell’art. 9 della L. 381/1991.

Per l’operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia, è richiesta l’iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all’allegato II.11 del Codice.

REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Ai sensi dell’art. 100, comma 11 del D. Lgs. n. 36/2023, è richiesto un fatturato globale, maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni precedenti a quello di indizione della procedura, almeno pari a € 500.000,00.

REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Esecuzione con buon esito, negli ultimi dieci anni dalla data di indizione della procedura di gara, ai sensi dell’art. 100, comma 11 del D. Lgs. n. 36/2023, di servizi analoghi di refezione scolastica per un importo complessivo pari almeno ad € 400.000,00.

SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Il concorrente deve effettuare un sopralluogo al fine di prendere visione delle strutture nelle quali di svolgerà l’appalto e di conoscere e valutare tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell’offerta.

L’operatore economico dovrà inserire tra la documentazione inserita su START “Attestazione di avvenuto sopralluogo e presa visione dei locali oggetto del servizio”, la scansione del documento originale (attestazione di avvenuto svolgimento del sopralluogo) in possesso del soggetto concorrente.

La mancata effettuazione del sopralluogo determina l'inammissibilità dell'offerta.

Il sopralluogo dovrà essere prenotato telefonicamente, con congruo anticipo, con l'area amministrativa del Comune al seguente numero telefonico 0577/809738 809722, tutti i giorni dalle ore 9:00 alle ore 13:00, concordando i giorni per l'esecuzione dello stesso.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante.

Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso la stazione appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati.

In caso di consorzio di cui all'articolo 65 comma 2, lettera b), c), d) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

ART. 6 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

Il presente appalto è indetto mediante procedura aperta di cui all'art. 71 del Codice e verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 108 del Codice individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

CRITERIO	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA QUALITATIVA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE	100

I punteggi relativi all'Offerta Tecnica verranno calcolati ed assegnati con attribuzione fino a due decimali con arrotondamento della terza cifra decimale, per eccesso o difetto (0,005=0,01).

I punteggi relativi all'Offerta Economica verranno calcolati ed assegnati in automatico dalla Piattaforma START.

Risulterà aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto dato dalla somma del punteggio ottenuto per l'offerta tecnica e da quello ottenuto per l'offerta economica.

Il calcolo degli elementi dell'Offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato utilizzando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i \times V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'Offerta (a);
n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 e 1;

Σn = sommatoria.

I coefficienti $V(a)$ sono determinati come di seguito.

1) Offerta Tecnica (Max 80 punti)

L'offerta tecnica, redatta in lingua italiana, consiste in una relazione che contiene una proposta tecnico-organizzativa del servizio, in linea con i seguenti criteri di valutazione.

Si invitano i concorrenti a non essere eccessivamente prolissi. A mero titolo orientativo e non vincolante si ritiene adeguato un progetto di circa 25 facciate A4. Si suggerisce inoltre: font Times New Roman, carattere 12, interlinea 1,15.

La valutazione degli aspetti qualitativi dell'offerta tecnica avverrà, da parte della Commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 93 del Codice, sulla base dei seguenti criteri, secondo le modalità indicate successivamente.

I criteri di valutazione dell'offerta tecnica sono i seguenti:

OFFERTA TECNICA			
<u>CRITERIO 1 - Organizzazione del servizio (Max 29 punti)</u>			
N°	Criterio	Descrizione	Punteggio max
1.1	Organizzazione, organigramma e timing operativo del personale impiegato nel servizio	Ai fini della valutazione da parte della Commissione l'operatore economico dovrà indicare il numero di figure impiegate per l'espletamento del servizio, il loro titolo di studio/professionale, la loro qualifica, il monte ore settimanale, le fasce orarie di attività in relazione alle azioni specifiche di preparazione pasti, riordino e pulizia locali, comprese le modalità di sostituzione del personale.	DISCREZIONALE Max 8 punti
1.2	Formazione del personale	Formazione del personale, ulteriore rispetto alla formazione obbligatoria, prodotta direttamente o partecipata all'esterno, che l'impresa intende attuare in corso di esecuzione del contratto in favore degli operatori addetti al servizio, con indicazione del progetto di formazione, dettaglio	DISCREZIONALE Max 2 punti

		degli argomenti e del numero delle ore per ciascun addetto. Sarà valutata in via preferenziale la formazione aggiuntiva sui seguenti temi: - Allergie e intolleranze alimentari; - Alimentazione e salute; - Uso detergenti a basso impatto ambientale; - Corretta gestione dei rifiuti; - Igiene delle produzioni alimentari; - corretta applicazione CAM. Al termine dei corsi la formazione dovrà essere documentata.	
1.3	Procedure di produzione del pasto	Descrizione dei cicli di lavorazioni della cucina (preparazione, cottura, confezionamento pasti, lavaggio e sanificazione, direzione e controllo dell'intero servizio), elenco delle attrezzature utilizzate ed indicazione dei percorsi differenziati per la preparazione delle diete speciali e prive di glutine. Modalità di fornitura dei cestini in occasione delle uscite didattiche.	DISCREZIONALE Max 8 punti
1.4	Piano di distribuzione dei pasti – Piano di autocontrollo	La Commissione terrà conto delle modalità proposte dal concorrente in termini di igiene generale, tempi di distribuzione, rapporti con l'utenza e della validità ed efficacia del Piano di Autocontrollo.	DISCREZIONALE Max 6 punti
1.5	Piano di pulizia e di sanificazione	La Commissione terrà conto dell'efficacia e validità delle azioni proposte.	DISCREZIONALE Max 5 punti
<u>CRITERIO 2 - Gestione emergenze operative (Max 4 punti)</u>			
2.1	Disponibilità di almeno un centro cottura alternativo che possa essere utilizzato nel caso di indisponibilità temporanea del Centro Cottura Comunale.	La Commissione terrà conto dell'impegno del concorrente ad avere nella sua disponibilità per tutta la durata dell'appalto di almeno un centro cottura alternativo da utilizzare previa autorizzazione dell'Amministrazione in caso di indisponibilità anche parziale del Centro Cottura Comunale. Sarà tenuta in considerazione anche la distanza tra il centro cottura di emergenza proposto e le sedi di distribuzione dei pasti.	DISCREZIONALE Max 2 punti

2.2	Procedure di emergenza	La Commissione terrà conto della efficacia delle procedure che il concorrente propone di attivare in caso di emergenze operative che possono compromettere il normale svolgimento del servizio.	DISCREZIONALE Max 2 punti
<u>CRITERIO 3 - Approvvigionamento delle derrate alimentari (Max 40 punti)</u>			
3.1.	L'operatore economico dovrà indicare la percentuale di frutta, ortaggi, legumi, cereali biologici che intende offrire non inferiore rispetto al 50% in peso previsto dai CAM in vigore.	Al concorrente che offre una percentuale di biologico pari al 50% verrà attribuito un punteggio pari a 0. L'attribuzione del punteggio per tutte le altre offerte verrà effettuata tramite l'applicazione della seguente formula: $7 * V(a) i$ Dove V(a)i è calcolato con il rapporto Oa/O_{max} Oa = Offerta da valutare O_{max} = Offerta migliore.	TABELLARE Max 7 punti
3.2	L'operatore economico dovrà indicare la percentuale di carne bovina biologica che intende offrire non inferiore rispetto al 50% in peso previsto dai CAM in vigore.	Al concorrente che offre una percentuale di carne proveniente da produzione biologica pari al 50 % verrà attribuito un punteggio pari a 0. L'attribuzione del punteggio per tutte le altre offerte verrà effettuata tramite l'applicazione della seguente formula: $4 * V(a) i$ Dove V(a)i è calcolato con il rapporto Oa/O_{max} Oa = offerta da valutare O_{max} = offerta migliore	TABELLARE Max 4 punti
3.3	L'operatore economico dovrà indicare la percentuale di carne suina biologica che intende offrire non inferiore rispetto al 10% in peso oppure in possesso di una	Al concorrente che offre una percentuale di carne suina proveniente da produzione biologica pari al 10 % verrà attribuito un punteggio pari a 0. L'attribuzione del punteggio per tutte le altre offerte verrà effettuata tramite l'applicazione della seguente formula:	TABELLARE Max 4 punti

	certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente come previsto dai CAM in vigore.	$4 * V(a) i$ Dove $V(a)i$ è calcolato con il rapporto Oa/O_{max} Oa = offerta da valutare O_{max} = offerta migliore	
3.4	L'operatore economico dovrà indicare la percentuale di carne avicola biologica che intende offrire non inferiore rispetto al 20% in peso previsto dai CAM in vigore.	Al concorrente che offre una percentuale di carne proveniente da produzione biologica pari al 20 % verrà attribuito un punteggio pari a 0. L'attribuzione del punteggio per tutte le altre offerte verrà effettuata tramite l'applicazione della seguente formula: $4 * V(a) i$ Dove $V(a)i$ è calcolato con il rapporto Oa/O_{max} Oa = offerta da valutare O_{max} = offerta migliore	TABELLARE Max 4 punti
3.5	L'operatore economico dovrà indicare il numero dei prodotti da "sistemi di produzione integrata", IGP DOP e STG e tipici e tradizionali che intende offrire	Al concorrente verrà attribuito un punto per ogni prodotto offerto da "sistemi di produzione integrata" e di prodotti tipici IGP, DOP e STG e di prodotti tipici che risultino menzionati nel menù.	TABELLARE Max 3 punti
3.6	Alimenti a filiera corta che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali	Per prodotti di filiera corta si intendono i prodotti acquistati direttamente dal produttore o in alternativa da un fornitore che si rifornisce da un produttore locale nel raggio di 200 Km (raggio calcolato dai confini del territorio del Comune).	TABELLARE
	Categoria prodotti		
	Carne	Ai fini dell'attribuzione del punteggio occorre che il prodotto a filiera corta sia inserito nel menù e quindi utilizzato nella preparazione dei pasti.	Max 13 punti
	Latticini		
	Frutta	Al concorrente verrà attribuito un punto per ogni prodotto offerto.	
	Verdura		
	Olio		

		Es. L'offerta di prodotti a filiera corta di pollo, spinaci, mozzarella, mela e pera è conteggiata come pari a 5 prodotti offerti come filiera corta. Ai fini dell'attribuzione del punteggio dovranno essere inseriti, come allegati all'offerta tecnica, l'elenco dei produttori o fornitori da cui l'operatore economico intende rifornirsi e l'impegno alla stipula dei relativi accordi, in caso di aggiudicazione.	
3.7	Certificazioni	La Commissione terrà conto delle seguenti certificazioni: 1. Certificazione sicurezza e igiene dei prodotti - UNI EN ISO 22000:2018 - SI: 1 punto - NO: 0 punti 2. Certificazione EMAS o ISO 14001 o certificazione secondo norme di gestione ambientale basate sulle pertinenti norme europee o internazionali, certificate da organismi di valutazione della conformità. - SI: 1 punto - NO: 0 punti 3. Gestione della salute e della sicurezza sul lavoro – ISO 45001 o BS OHSAS – 18001 2007 - SI: 1 punto - NO: 0 punti 4. Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2015 - SI: 1 punto - NO: 0 punti 5. Certificazione (Parità di genere) rilasciata con riferimento alla prassi UNI/PdR 125:2022, da organismi accreditati nello specifico ambito ai sensi del regolamento (CE) n. 765/2008 il cui	TABELLARE Max 5 punti

		certificato di accreditamento sia stato rilasciato in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 - o certificazioni equivalenti rilasciate da Organismi stabiliti in altri Stati membri. - SI: 1 punto - NO: 0 punti Ai fini dell'attribuzione del punteggio il concorrente deve allegare le certificazioni possedute nell'apposito spazio dedicato sulla piattaforma START. In caso contrario il punteggio non verrà attribuito. Nel caso di partecipazione di operatori riuniti sarà assegnato il punteggio massimo se tutte le imprese facenti parte dell'operatore riunito possiedono la certificazione; saranno assegnati zero punti se anche una sola delle imprese facenti parte dell'operatore riunito non possiede la certificazione. Nel caso di partecipazione di consorzi di cui all'art. 45 co. 2 lett. b) o c), il punteggio massimo sarà attribuito se la certificazione è posseduta dalla/e impresa/e indicata/e come esecutrici/i.	
<u>CRITERIO 4 - Educazione alimentare (Max 4 punti)</u>			
4	Iniziative di comunicazione ed educazione alimentare rivolte ai bambini, ai genitori e agli insegnanti.	La Commissione terrà conto della qualità del progetto/iniziativa proposta, privilegiando i progetti di educazione alimentare rivolti agli alunni, famiglie e insegnanti con descrizione degli argomenti, dei destinatari e del numero di ore destinate a ciascun argomento, con il monte ore totale. Saranno valutati in via preferenziale i progetti volti a promuovere il consumo di pesce, legumi, verdura e frutta e la disponibilità a realizzare progetti eventualmente concordati con l'A.C. e con le scuole. Al termine dei progetti dovrà essere inviata relazione finale di quanto realizzato. Saranno valutati anche i progetti sulla sostenibilità ambientale del servizio al personale docente ed A.T.A., di progettazione partecipata con gli attori coinvolti (bambini in primis).	DISCREZIONALE Max 4 punti
<u>CRITERIO 5 - Recupero generi alimentari (Max 3 punti)</u>			

5	Progetti, da realizzare entro 60 giorni dall'inizio del servizio, per il recupero di generi alimentari non consumati.	La Commissione terrà conto della qualità del progetto/iniziativa proposta privilegiando i progetti che, all'interno delle misure e tecniche in materia di smaltimento e riciclo dei residui di mensa, organizzino un servizio di: - raccolta e consegna, a cura dell'Impresa, presso centri caritatevoli delle derrate integre non distribuite a mensa; - recupero e consegna, a cura dell'Impresa, dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a compostaggio o altro. - presentazione, con cadenza da definire con la S.A., di un rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari con indicazioni di tipi e quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo.	DISCREZIONALE Max 3 punti
---	---	--	---

I punteggi relativi ai criteri tabellari vengono attribuiti dalla Commissione in maniera automatica sulla base del possesso o mancato possesso del requisito richiesto.

In merito ai criteri discrezionali, la Commissione giudicatrice determina i coefficienti V(a)_i relativi a ciascun criterio/sub-criterio di natura qualitativa, attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Nel dettaglio si procede:

- al calcolo della media aritmetica dei valori compresi tra 0 ed 1 attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari ad ogni concorrente per ogni criterio/sub-criterio, sulla base della seguente corrispondenza:

Giudizio	Coefficiente
Ottimo	1
Buono	0,75
Discreto	0,50
Sufficiente	0,25
Insufficiente	0

- a trasformare la media dei valori attribuiti da parte di tutti i commissari in valori definitivi, riportando ad 1 la media più alta ed assegnando ad ogni altra offerta un valore calcolato in proporzione alla media ottenuta;

- a moltiplicare il coefficiente definitivo così ottenuto per il punteggio massimo attribuibile per ciascun criterio/sub-criterio di valutazione.

I punteggi così ottenuti da ciascun concorrente per ogni criterio/sub criterio (sia discrezionale che tabellare) verranno sommati determinando il punteggio dell'offerta tecnica di ogni concorrente.

Nel caso in cui nessuna offerta tecnica qualitativa, a seguito della valutazione della Commissione giudicatrice effettuata secondo quanto sopra indicato, raggiunga il punteggio massimo attribuibile all'offerta tecnica qualitativa, pari a 80 punti, verrà effettuata la riparametrazione dei punteggi tecnici ottenuti dai concorrenti, attribuendo 80 punti all'offerta risultata la migliore a seguito delle valutazioni della commissione e riproporzionando ad essa i valori ottenuti dalle altre offerte.

Per il calcolo della media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario e per la successiva proporzione saranno considerate 2 (due) cifre decimali dopo la virgola arrotondate all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a 5 (es. media dei coefficienti 0,245 = media dei coefficienti 0,25).

Anche per l'attribuzione dei punteggi nella fase della riparametrazione saranno considerate 2 (due) cifre decimali dopo la virgola arrotondate all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a 5 (es. punti 70,245 = punti 70,25).

2) Offerta Economica (Max 20 punti)

L'offerta economica deve essere espressa in ribasso percentuale rispetto all'importo € 449. 700,00 posto a base di gara, soggetto a ribasso , oltre iva nei termini di legge , espresso con indicazione di n. 2 cifre decimali.

Si ricorda che l'importo posto a base di gara, soggetto a ribasso, è stato determinato moltiplicando l'importo a pasto (€ 6,00) per il numero stimato dei pasti per il biennio (n. 74.950).

Il valore offerto dal concorrente per singolo pasto, pertanto, verrà determinato dividendo l'importo dell'offerta economica per il n. dei pasti stimato (n. 74.950).

L'importo è comprensivo della somma di € 293.039,78 relativa al costo della manodopera.

La determinazione del coefficiente riferito al solo elemento del prezzo sarà calcolata applicando la seguente formula non lineare:

$$V_i = (R_i / R_{\max})^a$$

dove

R_i = ribasso offerto dal concorrente i-esimo

$R_{\max}$ = ribasso dell'offerta più conveniente

a = coefficiente 0,2

Ciascun valore così ottenuto sarà rimoltiplicato per il punteggio massimo attribuibile, ovvero 20 punti.

Il calcolo del punteggio economico verrà effettuato in automatico dal sistema telematico START.

N.B. All'interno del form on-line dell'offerta economica il fornitore dovrà indicare, a pena di esclusione, negli appositi campi:

- **gli oneri per la sicurezza afferenti all'impresa**, espressi al netto di IVA, che saranno sostenuti durante l'esecuzione del presente appalto. Il valore dei suddetti oneri è da intendersi ricompreso all'interno dell'importo complessivo offerto in ribasso rispetto alla base di gara.

- **il costo complessivo della manodopera** che sosterrà in corso di esecuzione del contratto. Il suddetto valore è da intendersi ricompreso all'interno dell'importo complessivo offerto in ribasso rispetto alla base di gara.

I costi della manodopera di cui sopra non potranno essere pari a 0 pena l'esclusione dalla gara.