



COMUNE DI MASCHITO

Provincia di Potenza

Via L. Cariatì n.112 - CAP 85020 - Tel. 0972-33047
C.F. 86002060761 - P. IVA 00529070765

PEC: anagrafe.maschito@cert.ruparbasilicata.it Sito internet: www.comune.maschito.pz.it



AREA AMMINISTRATIVA

APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
GESTIONE ASSOCIATA COMUNI MASCHITO – MONTEMILONE – PALAZZO SAN GERVASIO
TRIENNIO 2024-2025 / 2025-2026 / 2026-2027
CON OPZIONE DI PROROGA CONTRATTUALE PER GLI ANNI
2027-2028 / 2028-2029

SPECIFICHE TECNICHE DA INSERIRE NEL DISCIPLINARE DI GARA

PARTE 1 - REQUISITI

1. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice dei contratti nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente documento.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE).

Le circostanze di cui all'art. 94 del Codice sono cause di esclusione automatica.

La sussistenza delle circostanze di cui all'art. 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. b) e c) del Codice, i requisiti sono posseduti dal consorzio e dalle consorziate indicate quali esecutrici. In caso di partecipazione di consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice i requisiti sono posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

SELF-CLEANING

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. *self-cleaning*) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità. Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta, l'operatore economico indica nel DGUE la causa ostativa e, alternativamente:

- ✓ descrive le misure adottate ai sensi dell'art. 96, comma 6, del Codice;
- ✓ motiva l'impossibilità ad adottare dette misure e si impegna a provvedere successivamente.

L'adozione delle misure è comunicata alla stazione appaltante.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta, l'operatore economico adotta le misure di cui al comma 6 dell'art. 96 del Codice dandone comunicazione alla stazione appaltante.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti. Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del *self-cleaning*, ai sensi di quanto previsto dall'art. 96, comma 7, del Codice, l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli artt. 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'art. 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter del D.lgs. n. 165/2001 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'art. 83-bis del D.lgs. n. 159/2011.

2. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono possedere, a pena di esclusione, i requisiti seguenti indicati nel presente articolo, di cui all'art. 100 del Codice dei contratti.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE). L'operatore economico è tenuto a inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

a) Requisiti di idoneità professionale: art. 100, comma 1), lett. a):

Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

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

Ai fini della comprova, l'iscrizione nel Registro è acquisita d'ufficio dalla stazione appaltante tramite il FVOE.

Gli operatori stabiliti in altri Stati membri caricano nel fascicolo virtuale i dati e le informazioni utili alla comprova del requisito (per le Società Cooperative e per i Consorzi di Cooperative iscrizione all'Albo Nazionale delle Società Cooperative disciplinato dal Decreto del Ministro dello sviluppo economico del 23 giugno 2004 e successive integrazioni).

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Ai fini della comprova, l'iscrizione all'Albo è acquisita d'ufficio dalla stazione appaltante.

Possesso di dotazione di idoneo sistema di autocontrollo (metodica HACCP) applicato nel centro di produzione pasti come richiesto dal regolamento europeo CE 852/2004 ovvero impegno in caso di aggiudicazione a produrre apposita documentazione comprovante.

b) Requisiti di capacità economica e finanziaria: art. 100, comma 1) lett. b):

Fatturato globale maturato nel triennio precedente a quello di indizione della procedura (anni 2021-2022- 2023) non inferiore al 100% dell'importo complessivo a base d'asta dell'appalto al netto dell'IVA.

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- ✓ per le società di capitali, mediante bilanci (o estratti di essi) approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- ✓ per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone, mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- ✓ dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del D.P.R. n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato è rapportato al periodo di attività effettivamente svolto.

c) Requisiti di capacità tecnica e professionale

- ✓ di avere effettuato negli ultimi 36 mesi, a dimostrazione della capacità tecnica e professionale del servizio, dei servizi analoghi a quello oggetto della presente gara, per un importo almeno pari all'importo della base di gara.

La comprova del requisito è fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- ☐ certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione, con attestazione di regolare esecuzione del servizio e assenza di contestazioni;
 - ☐ contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse, con attestazione di regolare esecuzione del servizio e assenza di contestazioni;
 - ☐ attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione, con attestazione di regolare esecuzione del servizio e assenza di contestazioni;
 - ☐ contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse, con attestazione di regolare esecuzione del servizio e assenza di contestazioni.
- ✓ Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001: 2015 in corso di validità nel settore pertinente al presente appalto;

INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE.

I soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lett. e), f) g) e h) del Codice devono possedere i requisiti di ordine speciale nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari e ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei.

Requisiti di idoneità professionale

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane deve essere posseduto:

- ✓ da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
- ✓ da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Requisiti di capacità economico finanziaria

Il requisito relativo al fatturato globale deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso.

Requisiti di capacità tecnico-professionale

Il requisito dei servizi analoghi, richiesto in relazione alla prestazione oggetto dell'appalto, deve essere posseduto dal raggruppamento nel complesso.

Nel caso in cui un raggruppamento abbia estromesso o sostituito un partecipante allo stesso poiché privo di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione del raggruppamento.

INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI CONSORZI DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI.

Requisiti di idoneità professionale

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

Il requisito relativo all'iscrizione all'Albo Nazionale delle Società Cooperative disciplinato dal Decreto del Ministro dello sviluppo economico del 23 giugno 2004 deve essere posseduto dal consorziato esecutore.

Requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico-professionale

I consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett.b) e c) del Codice utilizzano i requisiti propri e, nel novero di questi, fanno valere i mezzi nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono.

Per i consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. d) del Codice i requisiti di capacità tecnica e finanziaria sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole consorziate.

Nel caso in cui un consorzio abbia estromesso o sostituito una consorziata poiché priva di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'art. 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Avvalimento

Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui al punto lett. c) e/o per migliorare la propria offerta.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente e indicano se l'avvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l'offerta del concorrente, o se serve ad entrambe le finalità.

Nei casi in cui l'avvalimento sia finalizzato a migliorare l'offerta, non è consentito che alla stessa gara partecipino sia l'ausiliario che l'operatore che si avvale delle risorse da questo a messe a disposizione, pena l'esclusione di entrambi i soggetti.

Ai sensi dell'articolo 372, comma 4 del codice della crisi di impresa e dell'insolvenza, per la partecipazione alla presente procedura tra il momento del deposito della domanda di cui all'articolo 40 del succitato codice e il momento del deposito del decreto previsto dall'articolo 47 del codice

medesimo è sempre necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto. L'avvalimento non è necessario in caso di ammissione al concordato preventivo.

Il concorrente e l'ausiliario sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale e dell'iscrizione alla Camera di commercio.

L'ausiliario deve:

- a) possedere i requisiti di ordine generale previsti dall'art.1 e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) possedere i requisiti di capacità tecnica e professionale di cui all'articolo 2 lett. c) oggetto di avvalimento e dichiararli nel proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- c) impegnarsi, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse (riferite a requisiti di partecipazione e/o premiali) oggetto di avvalimento

Il concorrente allega alla domanda di partecipazione il contratto di avvalimento, che deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti, nonché le dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione del contratto di avvalimento a condizione che il contratto sia stato stipulato prima del termine di presentazione dell'offerta e che tale circostanza sia comprovabile con data certa.

Non è sanabile la mancata indicazione delle risorse messe a disposizione dall'ausiliario in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Qualora per l'ausiliario sussistano motivi di esclusione o laddove esso non soddisfi i requisiti di ordine speciale, il concorrente sostituisce l'ausiliario entro dieci giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

Nel caso in cui l'ausiliario si sia reso responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, la stazione appaltante procede a segnalare all'Autorità nazionale anticorruzione il comportamento tenuto dall'ausiliario per consentire le valutazioni di cui all'articolo 96, comma 15, del Codice. L'operatore economico può indicare un altro ausiliario nel termine di dieci giorni, pena l'esclusione dalla gara. La sostituzione può essere effettuata soltanto nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del concorrente.

Subappalto

Il subappalto è regolato dall'art. 119 del D.lgs. 36/2023, ai sensi del quale è nullo l'accordo con cui sia affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni appaltate nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative alla categoria prevalente e dei contratti ad alta intensità di manodopera.

Nel caso di specie, in considerazione della sua unitarietà, nonché dell'esigenza di garantire un alto standard di qualità del servizio, una più intensa tutela delle condizioni di lavoro, della salute e sicurezza sul lavoro, la ditta aggiudicataria deve eseguire tutte le prestazioni oggetto dell'appalto.

Suddivisione in lotti

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché trattasi di due tipologie di attività/servizi (produzione e distribuzione di pasti) la cui connessione è fondamentale per garantire la migliore qualità dei pasti e il miglior funzionamento dell'appalto, consentendo l'ottimizzazione delle risorse e dei tempi, con conseguente razionalizzazione dei costi, motivo per il quale hanno come riferimento un unico CPV (55524000-9).

PARTE 2 - REGOLE DI GARA

1.IMPORTO A BASE DI GARA E COSTO DELLA MANODOPERA

Il numero dei pasti è indicativamente quantificato in 19.652 per ogni anno scolastico, per un numero di pasti nel triennio pari a 58.956.

Si tratta di un quantitativo presunto e, pertanto, sono sempre possibili variazioni in aumento o in diminuzione senza che l'aggiudicatario possa muovere alcuna pretesa sul prezzo del pasto che, comunque, **rimarrà invariato**.

L'importo del contratto ammonta ad euro 117.912,00 (oltre Iva 4%) per ogni anno scolastico e quindi a complessivi **euro 353.736,00 (oltre Iva 4%), per tre anni scolastici**.

In caso di esercizio di proroga contrattuale per ulteriori due anni scolastici l'importo del contratto è stimato in ulteriori euro 235.824,00 oltre IVA al 4% per un totale di **euro 589.560,00**, oltre IVA al 4%.

Il prezzo unitario del pasto è così composto:

Euro 3 , 83	COSTO DEL PERSONALE A PASTO NON SOGGETTO A RIBASSO
Euro 0 , 15	ONERI PER LA SICUREZZA A PASTO NON SOGGETTI A RIBASSO
Euro 2,02	IMPORTO UNITARIO DEL PASTO (AL NETTO DEGLI ONERI DI SICUREZZA E COSTO MANODOPERA) SOGGETTO A RIBASSO
EURO 6,00	IMPORTO TOTALE AL NETTO DELL'IVA AL 4%

I costi della manodopera e gli oneri per la sicurezza non sono soggetti al ribasso, resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da un'efficiente organizzazione aziendale.

Con riferimento al CCNL gli operatori economici possono indicare nella propria offerta un differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla stazione appaltante in riferimento all'art. 11, comma 3 del D.lgs. n. 36/2023.

Relativamente agli obblighi di cui al D.lgs. 9.4.2008 n. 81 s.m.i., si precisa che, atteso che il datore di lavoro non coincide con il committente, trattandosi di affidamento in appalto (ipotesi contemplata all'art. 26 comma 3-ter del D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i.), è cura dell'Amministrazione Comunale redigere un primo documento di valutazione dei rischi da interferenze, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto (c.d. DUVRI Standard). Sarà, quindi, la Ditta aggiudicataria prima dell'inizio dell'esecuzione, a dover promuovere l'attività di cooperazione e coordinamento con i singoli Datori di Lavoro Scolastici provvedendo conseguentemente ad integrare il predetto documento standard riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletata l'attività in appalto e a determinare gli oneri di sicurezza (DUVRI definitivo); l'integrazione sottoscritta sia dalla ditta aggiudicataria che dai singoli Datori di Lavoro Scolastici andrà ad integrare gli atti contrattuali.

2. CCNL APPLICABILE

Ai sensi dell'art. 11 del D.lgs. n. 36/2023, il contratto collettivo applicabile al servizio in oggetto è quello del CONTRATTO COLLETTIVO NAZIONALE DI LAVORO Settore pubblici esercizi, ristorazione collettiva, commercio e turismo.

3. CRITERI AMBIENTALI MINIMI - CAM

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal capitolato relativo al servizio di refezione scolastica sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente e, in conformità all'art. 57 del D.lgs. n. 36/2023 (Codice dei contratti), contribuisce alla promozione dello sviluppo sostenibile e al conseguimento degli obiettivi ambientali minimi previsti dal D.M. n.65 del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020.

4. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento sarà effettuato mediante una procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. lgs. n. 36/2023, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 108 e 130 del D.lgs. n. 36/2023, con gara da espletarsi tramite la Stazione Unica Appaltante della Provincia di Potenza.

Le offerte presentate dalle ditte in fase di gara, saranno sottoposte all'esame della Commissione giudicatrice che, sulla base degli elementi di giudizio sotto indicati, farà corrispondere un punteggio, entro i limiti indicati.

La Commissione avrà a disposizione 100 punti massimi distribuiti tra i singoli elementi di ciascuna offerta tecnico economica così composti:

- A) **PROGETTO DI GESTIONE e QUALITA' DEL SERVIZIO (offerta TECNICA):** punti massimi 80
B) **PREZZO (offerta ECONOMICA):** punti massimi 20

Inoltre, in applicazione del citato art.130 "**Servizi di ristorazione**" del Codice, allo scopo di contribuire al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione si è ritenuto di attribuire punteggi premiali per favorire una maggiore qualità dei generi alimentari ed il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile, nonché dei pertinenti criteri ambientali minimi (C.A.M).

MODALITA' DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PER L'OFFERTA TECNICA

Il Progetto dovrà necessariamente contenere tutti gli elementi che permettono di caratterizzare il servizio offerto sotto tutti gli aspetti del ciclo tecnico produttivo ed organizzativo per la conduzione e la gestione della refezione scolastica.

In particolare, dovrà recare una descrizione completa e dettagliata dei prodotti e servizi offerti, con riferimento a ciascuno degli aspetti indicati ai punti seguenti.

TABELLA DEI CRITERI DISCREZIONALI (D),QUALITATIVI (Q) E TABELLARI (T) DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Nella stesura dei criteri di valutazione, ci si è orientati prevalentemente a considerare:

- a) valutare profili organizzativo-gestionali che consentano di apprezzare la rispondenza dell'offerta alle esigenze specifiche della stazione appaltante, in ogni fase del servizio e del ciclo di produzione;
- b) fattori concretamente e oggettivamente idonei ad evidenziare caratteristiche migliorative e concorrenziali tra un concorrente e l'altro, tra i quali l'eventuale disponibilità ad effettuare migliorie al servizio e ai locali;
- c) valorizzare le buone prassi ambientali (consumi energetici, riduzione impatto inquinamento, recupero eccedenze);

- d) una maggiore valorizzazione per la ditta che disporrà di personale con più titoli, o maggiore esperienza professionale e/o di lavoratori svantaggiati, e all'aggiornamento professionale;
- e) una maggiore valorizzazione per le Iniziative di educazione alimentare rivolte a bambini, famiglie, personale scolastico;
- f) premialità all'inserimento di prodotti a km zero e filiera corta ferme restando le percentuali minime previste dai CAM;

2. I punteggi saranno attribuiti previa valutazione dell'offerta tecnica, dettagliatamente illustrata in una Relazione tecnico/progettuale dei servizi offerti, contenente una chiara esposizione degli adempimenti che possono dare titolo all'attribuzione dei punteggi di cui alla "Tabella dei criteri per l'attribuzione dei punteggi per l'offerta tecnica", evidenziata di seguito sotto.

3. La Relazione tecnico/progettuale dovrà essere presentata su fogli singoli formato A4, con una numerazione progressiva univoca delle pagine.

4. La lunghezza massima della Relazione tecnico/progettuale non potrà essere superiore a 40 fogli (20 se fronte/retro) formato A4, carattere "ARIAL" 12, interlinea 15, margini (dx/sx 2 cm, superiore/inferiore 2 cm), eventuali allegati ESCLUSI;

5. Per facilitare l'esame della Relazione tecnico/progettuale si suggerisce di redigerla evidenziando punto per punto quanto richiesto, seguendo esattamente l'ordine e la declinazione indicata nella Tabella citata (Punto I, A, B... Punto II, C, D, E, ecc;);

6. I punteggi identificati con la **lettera D** nelle colonne di destra della Tabella si intendono i "**Punteggi discrezionali**", vale a dire punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice; quelli identificati con la **lettera Q** evidenziano i "**Punteggi quantitativi**", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica, moltiplicando una quantità ad un coefficiente; quelli identificati con la lettera **T** evidenziano i "**Punteggi tabellari**", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o meno in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto, sulla base del possesso o meno di una specifica caratteristica/qualità.

PUNTO I – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO		Pt.D max	Pt.Q max	Pt.T max
A	Approvvigionamento – stoccaggio - qualità dei fornitori	6		
	Saranno valutate la chiarezza, l'efficacia, l'esattività e l'adeguatezza del Piano di approvvigionamento delle derrate, modalità di stoccaggio, la qualità dei fornitori (certificazioni possedute, controlli processo, audit), monitoraggio conformità dei prodotti alimentari somministrati rispetto a quanto richiesto dai Criteri Ambientali Minimi.			
B	Organizzazione del processo di produzione pasti presso il centro cottura	5		
	Saranno valutate la chiarezza, l'efficacia, l'esattività e l'adeguatezza dell'organizzazione e della gestione del servizio presso il centro cottura di cui si doterà l'operatore ai fini dell'esecuzione del contratto, in termini di tecniche, mezzi e strumenti impiegati e professionalità coinvolte nelle fasi di organizzazione della produzione - preparazione – cottura - confezionamento dei pasti. La proposta dovrà riguardare le misure finalizzate ad assicurare il mantenimento delle temperature, le caratteristiche organolettiche e l'appetibilità dei cibi.			
C	Organizzazione del servizio veicolato	5		
	Saranno valutate la chiarezza, l'efficacia, l'esattività e l'adeguatezza dell'organizzazione/gestione del servizio veicolato atti a garantire la consegna di un pasto di qualità nei tempi definiti dal capitolato presso tutti i refettori scolastici. Le modalità di trasporto, caratteristiche tecniche contenitori finalizzate ad assicurare il mantenimento delle temperature, le proprietà organolettiche, l'appetibilità dei cibi, gli strumenti per controllare e monitorare il trasporto dei pasti e verificare l'avvenuta consegna nei tempi ed orari previsti dalle prescrizioni del capitolato.			
	Distanza centro di cottura			
	Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente il cui centro di cottura sia ubicato più vicino alle sedi dei plessi dei comuni associati secondo la migliore media ponderata.			

D	<p>Ai fini di una corretta attribuzione del punteggio si chiede di utilizzare il sito <i>google maps</i>. L'applicazione del punteggio avverrà applicando la seguente formula: $P = PM \times DM : DO$</p> <p>Dove P è il punteggio attribuito all'offerta considerata; PM è il punteggio massimo attribuibile; DM è la media ponderata della distanza più bassa tra tutte le medie relative alle distanze medie dei centri di cottura dei concorrenti partecipanti; DO media della distanza del centro di cottura dai comuni associati dell'offerta considerata.</p>		6	
E	<p>Piano di pulizia e sanificazione</p> <p>Saranno valutate la chiarezza, l'efficacia, l'eshaustività e l'adeguatezza delle operazioni di pulizia dei locali (centro cottura, locali refettori) e delle attrezzature e dei mezzi di trasporto, con l'indicazione delle metodologie di lavoro. Saranno privilegiate le operazioni più complete in relazione alle modalità, alle specifiche tecniche, ai materiali e prodotti utilizzati.</p>	4		
F	<p>Monitoraggio del livello di soddisfazione dell'utenza</p> <p>Saranno valutate l'efficacia, la concretezza, la fattibilità e l'adeguatezza - anche considerando la tipologia di destinatari - degli strumenti di rilevazione, misurazione e valutazione del livello di soddisfazione dell'utenza (compreso il gradimento delle single preparazioni) e di reportistica, oltre ad evidenziare le conseguenti azioni preventive e correttive proposte, al fine di migliorare il servizio.</p>	3		
	<p>Sistema dei controlli sanitari</p> <p>Piano di controllo sugli alimenti, persone, ambienti inclusa la fase di veicolazione dei pasti.</p>	5		
TOT.MAX 34 PUNTI		28	6	0
PUNTO II – ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		Pt.D max	Pt.Q max	Pt.T max
G	<p>Complesso delle risorse umane che la ditta intende assegnare alla gestione del servizio nelle diverse fasi: preparazione, cottura, trasporto, distribuzione, pulizia, controllo qualità.</p> <p>Descrizione dell'organizzazione del personale dedicato al servizio, di preparazione pasti nelle varie fasi, di somministrazione dei pasti presso le sale mense, trasporto e consegna dei pasti alle scuole dotate di refettori, comprese le attività di pulizia e sanificazione dei locali.</p> <p>Il progetto dovrà descrivere compiutamente le funzioni assegnate ruoli, qualifiche e profili professionali, esperienza, qualifiche, il numero degli addetti che la ditta intende impiegare, gli orari giornalieri e settimanali, le modalità di gestione delle sostituzioni del personale per ferie, malattie, infortuni etc.</p> <p>Con riferimento al presente sub criterio la commissione giudicatrice come criterio di valutazione assumerà la completezza dell'organizzazione proposta per tutte le fasi e i processi di cui si compongono i servizi oggetto dell'appalto e l'adeguatezza del rapporto ore/addetti previsto per le attività, preferendo le soluzioni che consentano un'efficace esecuzione dell'appalto.</p>	7		
H	<p>Piano di formazione ed aggiornamento dei dipendenti</p> <p>Descrizione del programma di formazione/aggiornamento per l'intera durata dell'appalto, riguardante tutto il personale impiegato, comunque nel rispetto della normativa prevista dai CAM.</p> <p>Con riferimento al presente subcriterio la commissione giudicatrice preferirà (criterio motivazionale) i programmi più vari e completi in relazione a: numero di corsi, argomenti trattati, numero di ore, numero di dipendenti coinvolti, modalità didattica (esplicitare es. lezioni frontali, ecc.).</p>	3		
TOT.MAX 10 PUNTI		10		0

PUNTO III – QUALITA' DELLE DERRATE, CARATTERISTICHE AMBIENTALI E SOCIALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI		Pt.D max	Pt.Q max	Pt.T max
I	Integrazione fornitura di prodotti biologici.			
	<p>Saranno attribuiti punti tecnici premianti al concorrente che dichiarerà, il proprio impegno ad integrare le specie di prodotti biologici tra le categorie evidenziate sotto, indicando la specie e le quantità.</p> <p>La quantità deve coprire <u>l'intero fabbisogno</u> della specie indicata, deve essere coerente con l'elenco dei prodotti riportati nel capitolato tecnico, con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito come di seguito specificato:</p> <p>a) Ortaggi, frutta, legumi, cereali = 1 punto per ogni specie offerta;</p> <p>b) pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati = 1 punto per ogni specie offerta.</p> <p>Sarà attribuito 1 punto per ogni specie offerta, fino ad un massimo di 5 punti.</p>			5
L	Fornitura di prodotti a chilometro zero e filiera corta.			
	<p>Ferme restando le percentuali minime previste dai CAM, al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, saranno attribuiti punti tecnici premianti al concorrente che dichiarerà il proprio impegno alla fornitura di prodotti a chilometro zero e filiera corta, così come definiti dalla legge n. 61 del 2022, indicando la specie e le quantità.</p> <p>La quantità deve essere coerente con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito come di seguito specificato:</p> <p>a) ortaggi, frutta, legumi, cereali = 1 punto per ogni specie offerta;</p> <p>b) pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati = 1 punto per ogni specie offerta.</p> <p>Sarà attribuito 1 punto per ogni specie offerta, fino ad un massimo di 5 punti.</p>			5
M	Fornitura di prodotti da agricoltura sociale.			
	<p>Per la quota parte dei prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, saranno attribuiti punti tecnici premianti al concorrente che dichiarerà il proprio impegno a fornire prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n. 141 del 2018 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge n. 91 del 2014, convertito dalla legge n. 116 del 2014, indicando le specie, le quantità e le caratteristiche - biologico/convenzionale/difesa integrata volontaria - dei prodotti, l'elenco dei fornitori e le relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale).</p> <p>La quantità offerta deve coprire l'intero fabbisogno della specie indicata (100% in peso del prodotto) e deve essere coerente con l'elenco dei prodotti, con i menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> <p>Sarà attribuito 1 punto per ogni specie offerta, fino ad un massimo di 3 punti.</p>			3
N	Piano di gestione eccedenze alimentari – lotta allo spreco			
	<p>Il punteggio sarà attribuito in funzione della qualità, efficacia ed adeguatezza delle misure proposte per il recupero di prodotti non somministrati da destinare ad organizzazioni no profit di utilità sociale, ed erogazione pasti gratuiti ad indigenti. Inoltre, si valuterà il sistema di rilevamento, monitoraggio e gestione delle eccedenze.</p>	5		
TOT.MAX 18 PUNTI		5		13
PUNTO IV – ECONOMIA SOSTENIBILE (GREEN ECONOMY)		Pt. D max	Pt. Q max	Pt. T max
	Impatti ambientali della logistica – mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale			

O	Saranno valutati i mezzi di trasporto utilizzati per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) - ovvero almeno EURO 5.			4
	<p>Il concorrente dovrà riportare la percentuale di mezzi impiegati a ridotto impatto ambientale che si impegna ad utilizzare per l'esecuzione del servizio. Il punteggio verrà attribuito in base alla percentuale di mezzi a basso impatto ambientale offerti, come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il 100% del parco mezzi impiegati per il servizio = 4 punti • tra il 76% e il 99% del parco mezzi impiegati per il servizio= 3 punti; • tra il 51% e il 75% del parco mezzi offerto per l'esecuzione del servizio = 2 punti; • tra il 26% e il 50% del parco mezzi impiegato per l'esecuzione del servizio = 1 punti; • inferiori al 25% del parco mezzi impiegato per l'esecuzione del servizio = 0 punti. 			
TOT.MAX 4 PUNTI		0	0	4
PUNTO V – EDUCAZIONE ALIMENTARE - COMUNICAZIONE		Pt.D max	Pt.Q max	Pt.T max
P	Iniziative di educazione alimentare rivolte a bambini, famiglie, personale scolastico.			
	Il punteggio sarà assegnato in ragione della qualità, efficacia ed adeguatezza dei progetti ed interventi proposti per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.	6		
TOT.MAX 6 PUNTI		6	0	0
PUNTO VI – PROGETTO MIGLIORATIVO DEGLI AMBIENTI E DEL SERVIZIO		Pt. D max	Pt. Q max	Pt.T max
Q	Proposte migliorative degli ambienti.			
	Sarà valutato il valore economico, livello quali-quantitativo e importanza di proposte ed investimenti, coerenza, funzionalità ed efficacia delle proposte formulate (a titolo esemplificativo e non esaustivo: progetti di insonorizzazione dei refettori; tinteggiature dei locali refettori;ecc.).	5		
R	Proposte migliorative di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico a vantaggio del servizio e dell'Ente			
	Sarà valutato il valore economico, livello quali-quantitativo e importanza delle proposte migliorative rispetto alle clausole del Capitolato Tecnico (a titolo esemplificativo: acquisto di arredo ed attrezzature (elettrodomestici) di supporto per la distribuzione pasti nei refettori; progetti di solidarietà sociale con l'erogazione gratuita di pasti per esigenze socio economiche segnalate dai servizi sociali; ecc).	3		
TOT.MAX 8 PUNTI		8	0	0
TOTALEMAX 80 PUNTI		57	6	17
		80		

La valutazione delle offerte in relazione ai criteri tecnici di natura qualitativa sarà effettuata mediante l'attribuzione di un punteggio discrezionale da parte di ciascuno dei componenti della Commissione.

La commissione, pertanto, procederà secondo le seguenti fasi.

Per ciascuno degli elementi dell'offerta tecnica di ciascun concorrente, ogni componente della Commissione giudicatrice, al termine del proprio percorso di valutazione, assegnerà un giudizio e un coefficiente – variabile tra zero e uno -nell'esercizio della propria discrezionalità, utilizzando dei parametri di massima come di seguito indicati:

Valore	Coefficiente	Giudizio sintetico
Ottimo	1,00	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto molto significativo, qualificante ed esaustivo rispetto a quanto indicato e richiesto dal Capitolato e Disciplinare
Buono	0,80	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto significativo e rilevante rispetto a quanto indicato e richiesto dal Capitolato e Disciplinare
Sufficiente	0,60	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto discretamente adeguato rispetto a quanto indicato e richiesto dal Capitolato e Disciplinare
Parzialmente adeguato	0,40	l'elemento oggetto di valutazione non è ritenuto sufficientemente efficace rispetto a quanto indicato e richiesto dal Capitolato e Disciplinare
Insufficiente	0,20	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto poco pertinente e di scarsa rilevanza rispetto a quanto indicato e richiesto dal Capitolato e Disciplinare
Non valutabile	0,00	l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto del tutto non significativo rispetto a quanto indicato e richiesto dal Capitolato e Disciplinare

Con l'attribuzione del coefficiente di valutazione si intende espresso il giudizio del Commissario sulla singola voce, senza necessità di alcuna specificazione o motivazione. È comunque facoltà del singolo Commissario o della Commissione di gara nel suo complesso stilare schede di sintesi delle principali caratteristiche delle offerte presentate.

Si procederà poi a determinare la media dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito alle proposte dei concorrenti su ciascun criterio o sub-criterio.

I coefficienti definitivi verranno poi moltiplicati per il punteggio massimo attribuito al singolo sub elemento.

Successivamente si procederà alla sommatoria dei punteggi parziali (relativi ai singoli sub elementi) per individuare il punteggio totale dell'offerta tecnica del concorrente:

Il punteggio per il concorrente i -esimo è dato dalla seguente formula:

$$P_i = \sum n [C_{xi} * P_x]$$

dove:

P_i = punteggio del concorrente i -esimo

C_{xi} = coefficiente criterio di valutazione X per il concorrente i -esimo

P_x = punteggio criterio X

X = numero di criteri di valutazione.

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari, già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

SI PROCEDERÀ ALLA RIPARAMETRAZIONE DEI PUNTEGGI.

Nelle operazioni matematiche effettuate per l'attribuzione dei punteggi a tutti gli elementi, verranno usate le prime due cifre decimali con arrotondamento all'unità superiore o inferiore qualora la terza cifra decimale risulti pari, superiore o inferiore a cinque.

ATTENZIONE: **L'offerta tecnica non deve recare**, pena l'esclusione, alcun riferimento ai costi e/o ai prezzi del servizio offerto.

PUNTEGGIO MINIMO OFFERTA TECNICA: 45/80 prima della riparametrazione.

VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA – PUNTI MAX 20/100

Prezzo del pasto. L'indicazione del prezzo del pasto unico è onnicomprensivo di ogni voce relativa al servizio di ristorazione.

La commissione attribuirà 20 punti all'offerta della ditta che avrà offerto il maggiore ribasso percentuale sul prezzo per singolo pasto (IVA esclusa) rispetto al prezzo a base d'asta fissato in € **6,00** per ogni singolo pasto giornaliero.

A ciascuna altra offerta saranno attribuiti punteggi proporzionali al ribasso percentuale offerto secondo il metodo dell'interpolazione lineare per l'attribuzione del punteggio dei criteri di natura quantitativa secondo la seguente formula:

$Va = (Ra / Rmax) \times 20$

dove:

Va=punteggio da assegnare alla prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito ribasso percentuale;

Ra = Valore (ribasso percentuale) offerto dal concorrente (a);

Rmax = Valore (ribasso percentuale) dell'offerta più conveniente

(il punteggio così calcolato sarà arrotondato alla seconda cifra decimale).

Se il concorrente (a) non effettua alcun ribasso percentuale, Ra assume il valore 0, così come il coefficiente Va, mentre per il concorrente che offre il maggiore sconto Va assume il valore 20.

Si procederà alla valutazione dell'anomalia dell'offerta.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio relativamente alla valutazione tecnica.

Ove permanga l'ex aequo la commissione procede mediante sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria

8. SOPRALLUOGO

Al fine di garantire la conoscenza dei locali e di fare le eventuali e opportune valutazioni, propedeutiche alla formulazione dell'offerta, si stabilisce **l'obbligo di sopralluogo**, previo appuntamento telefonico, da effettuarsi entro 10 giorni prima della scadenza prevista dal bando per la presentazione delle domande di partecipazione, al termine del quale verrà rilasciata idonea attestazione.

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 raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio.

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.

RESPONSABILE per il rilascio dell'attestazione di presa visione:

dr.ssa Margaret Ciola – Responsabile area amministrativa Comune Capofila

per appuntamenti: 097233047 / 097133074

e-mail/pec

affarigenerali@comune.maschito.pz.it

servizisociali@comune.maschito.pz.it

Referenti per il sopralluogo nei plessi scolastici

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1. COMUNE DI MASCHITO | referente Ufficio tecnico comunale |
| 2. COMUNE DI MONTEMILONE | referente Ufficio tecnico comunale |
| 3. COMUNE DI PALAZZO SAN GERVASIO | referente Ufficio tecnico comunale |