

SCHEDA TECNICA PROPEDEUTICA **ALL'AFFIDAMENTO**

ALLA CUC
Sede

STAZIONE APPALTANTE (Comune di/Unione): COMUNE DI LA LOGGIA.
UFFICIO ...ISTRUZIONE E CULTURA

Tipologia di appalto:

☐ FORNITURA

☒ SERVIZIO

☐ LAVORI

☐ CONCESSIONE (art. 164 d.lgs. N. 50/2016).

Indicare gli estremi della deliberazione dell'Organo competente:

OGGETTO DELL'APPALTO: Indizione di nuova procedura di affidamento del servizio "refezione scolastica" per la durata di anni tre nel periodo 01/09/2023-31/07/2026 oltre ad eventuale rinnovo per altri tre anni, con scadenza 31/06/2029

CIG: 9855509E5

CPV: 55523100-3 "Servizi mensa scolastica" di cui all'allegato IX del D. Lgs. 50/2016

INFORMAZIONI PRELIMINARI

SUSSISTENZA DI CONVENZIONI CONSIP O CAT (Centrali d'Acquisto Territoriali, nel caso di specie SCR PIEMONTE) **AD OGGETTO ANALOGO A QUELLO PROPOSTO:**

CONSIP:

☐ SI'

☒ NO.

SCR PIEMONTE:

☐ SI'

☒ NO.

SUSSISTENZA DI BANDI ME.PA AD OGGETTO ANALOGO A QUELLO PROPOSTO:

☐ SI'

☒ NO.

BARRARE LA VOCE CHE RICORRE:

X SUSSISTENZA E CONFORMITA' DELLE CARATTERISTICHE TECNICHE INDICATE NEGLI ALLEGATI TECNICI ai CAM (criteri ambientali di minima) fissati nel Protocollo APE ovvero nei DM del Ministero dell'Ambiente visionabili al link <https://gpp.mite.gov.it/Home/Cam>

L'Italia ha adottato norme al fine di garantire la sostenibilità ambientale negli acquisti pubblici ed in particolare l'art. 1 comma 1126 della Legge 296/2006 che prevede l'adozione di un "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale e dei consumi della pubblica amministrazione" approvato con Decreto Interministeriale dell'11.4.2008 (GU n. 107/2008) come aggiornato da ultimo dal Decreto ministeriale 10.4.2013 (GU 10212013). Nell'ambito del "Piano D'azione" sono stati approvati i CAM (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari con D.M. del 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011). Questo piano formula a più riprese richiami alla normativa sopra citata ed in particolare all'art. 138 comma 3 del Decreto del Presidente della Repubblica n.207 del 2010 che stabilisce che le stazioni appaltanti, nella definizione dei contenuti del capitolato e dei contratti ai fini del perseguimento delle esigenze ambientali, tengano in considerazione ai sensi dell'articolo 68 del codice dei contratti - ove possibile - i criteri di tutela ambientale di cui al piano appena citato. Analogo richiamo viene effettuato nell'art. 120 del Decreto con riferimento ai criteri di valutazione secondo l'offerta economicamente più vantaggiosa. Premesso il quadro normativo di cui sopra, oggetto del futuro capitolato di gara è il servizio di ristorazione scolastica presso tutte le scuole statali dell'infanzia e primaria del territorio del Comune di La Loggia. In ogni caso, il capitolato si ispira ai principi di sostenibilità ambientale e sociale deve proporre un modello di ristorazione scolastica a basso impatto ambientale agendo in maniera integrata su tutti gli aspetti del ciclo di vita del servizio.

☐ **NON SONO AD OGGI STATI EMANATI CAM (criteri ambientali di minima) IN ORDINE ALL'OGGETTO DELL'APPALTO PROPOSTO**

DURATA DEL CONTRATTO in mesi: 36 + eventuale rinnovo per 36

Specificare data presunta decorrenza: 01/09/2023

RINNOVO

☐ NO

X SI' Specificare termini.....

RIPETIZIONE SERVIZI ANALOGHI

X NO

☐ SI' Specificare termini.....

MODIFICHE EX ART. 106 D.LGS. N. 50/2016

☐ NO

X SI' Specificare termini...Eventuali variazioni

SOPRALLUOGO: ☒ OBBLIGATORIO ☐ FACOLTATIVO

Nel caso in cui sia obbligatorio specificare recapiti a cui far riferimento per prendere appuntamento.
Ufficio istruzione e cultura, Responsabile del Settore Dott.sa Sabrina ROSSO, tel. 0119658107,
mail istruzione@comune.laloggia.to.it

SPECIFICHE TECNICO-ECONOMICO-AMMINISTRATIVE

1) Importo complessivo dell'appalto € 829.560,00 (iva esclusa)

Importo oneri per la sicurezza non soggetto a ribasso: € 400,00 annuali.

Costo della manodopera: € [precisare gli elementi attraverso i quali si è pervenuti alla determinazione del costo stimato].

2) Suddivisione in LOTTI:

☐ SI'

☒ NO. Indicare la motivazione della mancata suddivisione in Lotti (art. 51 D.lgs. n. 50/2016): La suddivisione in lotti non è configurabile trattandosi di servizi omogenei appartenenti ad un'unica area di lavoro che richiede collegamento, interazione ed integrazione. Inoltre il lotto unico evita rimbalzi di responsabilità fra una pluralità di appaltatori

3) APPALTI DI SERVIZI/FORNITURE -

Il dettaglio delle prestazioni oggetto di gara è il seguente:

LOTTO n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Servizio di refezione scolastica	55523100-3	P	829.560,00
Importo totale a base di gara				829.560,00

4) Si propone l'affidamento dell'appalto mediante:

☒ Procedura aperta (art. 60 d.lgs. N. 50/2016);

☐ Procedura ristretta (art. 61 d.lgs. N. 50/2016);

☐ Procedura competitiva con negoziazione (art. 62 d.lgs. N. 50/2016);

☐ Procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando (art. 63 d.lgs. N. 50/2016).

Specificare le ragioni:

Indicare gli OPERATORI ECONOMICI (per il N. minimo si veda art. 36, comma 2, d.lgs. n. 50/2016) da invitare, precisando la modalità di scelta dei medesimi (elenco successivo ad avviso di indagine di mercato, sorteggio da elenchi ufficiali....):

NOMINATIVO:.....P.IVA.....PEC.....INDIRIZZO.....

NOMINATIVO:.....P.IVA.....PEC.....INDIRIZZO.....

NOMINATIVO:.....P.IVA.....PEC.....INDIRIZZO.....

- ☐ Dialogo competitivo (art. 64 d.lgs. N. 50/2016);
☐ Partenariato per l'innovazione (art. 65 d.lgs. n. 50/2016)

5) Si propone di aggiudicare l'appalto con il seguente **criterio** (art. 95 d.lgs. n. 50/2016):

☐ **minor prezzo.** Esprimere la motivazione (v. art. 95, comma 4, d.lgs. n. 50/2016) ed indicare il criterio da applicare per sezionare la migliore offerta (ribasso unico percentuale sull'importo a corpo, sull'elenco prezzi, offerta a prezzi unitari...):.....

X offerta economicamente più vantaggiosa, secondo i seguenti criteri e punteggi (eventualmente subcriteri e subpunteggi):

Offerta economica 30 punti
 Offerta tecnica 70 punti

Specificare la **formula** che la Commissione di gara adotterà per l'assegnazione dei punteggi.....Vedi allegato "criteri di aggiudicazione e norme specifiche Comune di La Loggia"

(Appalti di LL.PP.)

Categoria prevalente Cat..... classifica €

Opere Scorporabili Cat..... classifica €

Presenza di opere con qualificazione obbligatoria: SI ☐ NO ☐ Se si specificare.....

Presenza di opere SIOS: SI ☐ NO ☐ Se si specificare.....

Presenza di opere non subappaltabili: SI ☐ NO ☐ Se si specificare.....

6) Requisiti speciali ai sensi dell'art. 83 del D.lgs. n. 50/2016 da richiedere ai partecipanti:

☐ NO

X SI, come di seguito specificati:

- **idoneità professionale:** essere iscritti al registro delle Imprese tenuto dalla Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura per le attività inerenti l'oggetto dell'appalto. Solo per le Società cooperative e loro consorzi: di essere iscritti nell'albo regionale delle società cooperative

capacità economico e finanziaria: essere in possesso di almeno due (2) idonee dichiarazioni rilasciate da Istituti di credito o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. N. 385/1993, attestanti la solidità economico-finanziaria del concorrente medesimo. [indicare le precise motivazioni ai sensi dell'art. 83, comma 5 del Codice]; fornire documentazione relativa al costo del personale, con i relativi livelli di inquadramento, il contratto ad esso applicato, ed il numero delle ore.

- **capacità tecniche e professionali:**

a) Esecuzione nell'ultimo triennio di servizi (con cucina in loco o trasportato) analoghi a quello oggetto della presente gara con buon esito e buona soddisfazione del Committente, (da dimostrarsi con dichiarazioni dei committenti da parte della ditta aggiudicataria.

b) Piena disponibilità, (da comprovarsi attraverso atto di proprietà o contratto di locazione regolarmente registrato all'agenzia delle entrate) al momento della presentazione dell'offerta

e per tutta la durata del contratto (compresi eventuali rinnovi quindi fino al 31.07.2029) di un centro di cottura.

Si precisa infine che ai fini dell'aggiudicazione e la stipula del relativo contratto, è condizione indispensabile che la ditta aggiudicataria abbia la piena disponibilità del centro di cottura di cui ai "Requisiti capacità tecnica e professionale" lettera b) che disti non più di 30 km dalla sede della Scuola "B. Fenoglio" di La Loggia, con un tempo di percorrenza tra il centro di cottura e la sede della scuola non superiore ai 30 minuti. Il suddetto centro di stoccaggio e cottura (struttura produttiva) dovrà essere destinato alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto del presente appalto al fine di ottimizzare la qualità organolettica ed igienico sanitaria dei pasti ed egualmente rispettare quanto previsto nel capitolato; il centro cottura dovrà corrispondere ai requisiti previsti nelle vigenti disposizioni di legge in materia, ed essere in grado di garantire quant'altro richiesto nel capitolato e nei relativi allegati;

- Tutto quanto espressamente previsto nel capitolato speciale.

- **Necessità di procedere a consegne frazionate, parziali o condizionate?**

☒ NO

☐ SI,

se SI specificare:
..... previste dagli artt. del Cap. Speciale;

7) (FORNITURE E SERVIZI)

☒ Si dichiara che è stato redatto il DUVRI che si allega

☐ Si dichiara che non è stato redatto il DUVRI, perché.....

8) (LL.PP.) Si dichiara che

☐ NON E'

☐ E'

stato redatto il piano della sicurezza in fase di progettazione a norma di legge;

9) (LL.PP.) Si dichiara che l'opera è conforme agli strumenti urbanistici attualmente vigenti (richiamare eventuali varianti urbanistiche approvate)

10) (LL.PP.) Si dichiara che sono stati assunti i pareri, le autorizzazioni e le attestazioni previste per dare avvio alle procedure di scelta del contraente.

11) (LL.PP.) Si dichiara che l'area e gli immobili oggetto dell'intervento sono immediatamente disponibili;

12) (LL.PP.) Si dichiara che il progetto esecutivo è stato sottoposto a validazione con esito positivo
SI ☐ in data NO ☐ ;

13) Si dichiara che il Responsabile Unico del Procedimento è ...Sabrina ROSSO, ruolo Responsabile del Settore 4, n. telefono...0119658107, email... istruzione@comune.laloggia.to.it

14) Si indica il seguente referente per gli aspetti tecnici dell'appalto: Sabrina ROSSO, telefono n..0119658107 email... istruzione@comune.laloggia.to.it

15) Gli elaborati tecnici sono disponibili richiedibili via email istruzione@comune.laloggia.to.it

16) La documentazione di gara comprende:

Capitolato speciale, scheda tecnica, determinazione dirigenziale a contrarre, duvri

17) 18) (eventuale) Indicazione delle prestazioni NON SUBAPPALTABILI:

.....

19) Si chiede di predisporre il disciplinare di gara prevedendo quale svolgimento delle operazioni di gara la:

X MODALITA' TRADIZIONALE

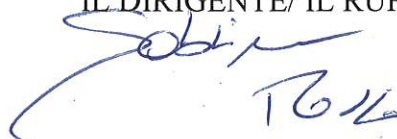
(apertura 1) busta amministrativa, 2) (eventuale) busta tecnica, 3) busta economica)

☐ **INVERSIONE PROCEDIMENTALE**

(apertura 1) (eventuale) busta tecnica, 2) busta economica 3) busta amministrativa dei primi due classificati)

Data 31/05/2023

IL DIRIGENTE/ IL RUP



16/4