



Comune di Cavaglio d'Agogna

Via Roma, 1 – C.A.P. 28010 - P. IVA: 00288380033

tel. (0322)806114

fax (0322)806115

e-mail: cavaglio.dagogna@cert.ruparpiemonte.it

**AFFIDAMENTO IN APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON PASTI VEICOLATI
NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E PER ANZIANI RESIDENTI
CPV: 55524000-9 - Codice NUTS: ITC15**

**PERIODO BIENNIO: AA.SS. 2022/23 – 2023/2024
CON POSSIBILITA' DI RINNOVO CONTRATTO PER ULTERIORI 2 (DUE)
AA.SS. 2024/2025 – 2025/2026 E PROROGA TECNICA DI MESI 6 (SEI)
- CIG xxxxxxxxxxxxxxxxx -**

**CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA
(art. 36, comma 2, lett. b) del d.lgs. 50/2016)**

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono essere in possesso dei seguenti requisiti ed il **mancato possesso degli stessi comporta l'esclusione dalla gara**:

Requisiti di ordine generale

- Insussistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento dei servizi di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.

Requisiti di idoneità professionale

- Iscrizione al Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o registri equivalenti degli Stati dell'UE, per la categoria di attività oggetto di gara (ristorazione collettiva scolastica).

- Iscrizione, per le cooperative e i consorzi di cooperative, all'Albo delle società cooperative istituito presso il Ministero dello Sviluppo Economico (D.M. 23/06/2004 e s.m.i.).

- Iscrizione, per le cooperative sociali, anche all'Albo Regionale.

Requisiti di capacità economica e finanziaria

- Dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 1° settembre 1993, n. 385; tale requisito è richiesto al fine di comprovare la solidità economica dell'offerente a sostegno della continuità del servizio.

Requisiti di capacità tecnica

- ✓ possesso delle certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001:2015 e di Sicurezza Alimentare ISO 22000, requisiti di cui al Reg. CE n. 852/2004 in materia di Autocontrollo igienico - sanitario dei prodotti alimentari (HACCP);

- ✓ dichiarazione ad impegnarsi, in caso di aggiudicazione e per tutta la durata dell'appalto, a disporre di un centro cottura munito di tutte le autorizzazioni necessarie alla produzione, confezionamento e veicolazione dei pasti (compresi quelli relativi alle diete speciali) in legume fresco-caldo adeguato al mantenimento termico del cibo, al fine di ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi e la loro distribuzione (v. art. 3 del capitolato speciale d'appalto). L'Impresa aggiudicataria, prima della sottoscrizione del contratto, dovrà depositare, presso l'Amministrazione Comunale, i documenti atti a dimostrare il titolo di proprietà oppure che il centro di produzione pasti, del quale ci si avvale, è autorizzato a produrre pasti da veicolare;
- ✓ rilevazione presenze con sistema informatizzato: miglorie ed implementazioni del sistema a carico dell'Impresa aggiudicataria.

SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Prima di presentare l'offerta, i soggetti interessati a partecipare alla gara, devono effettuare, **a pena di esclusione**, un **sopralluogo** degli spazi in cui sarà realizzato il servizio, al fine di valutarne problematiche e complessità in relazione alla predisposizione dell'offerta.

Per effettuare tale sopralluogo, i soggetti partecipanti dovranno inviare specifica richiesta via PEC all'indirizzo: cavaglio.dagogna@cert.ruparpiemonte.it **entro e non oltre il** La richiesta dovrà indicare gli estremi di identificazione della ditta e delle persone che effettueranno il sopralluogo. Data ed ora del sopralluogo verranno concordate e comunicate tramite PEC a ciascuna ditta con un preavviso di almeno 2 giorni.

Il sopralluogo sarà effettuato in presenza di un incaricato del Comune il quale redigerà il verbale e rilascerà l'attestazione di avvenuto sopralluogo.

OFFERTA TECNICO- QUALITATIVA

La relazione deve illustrare i profili organizzativi e gestionali del servizio, con riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione secondo quanto previsto nel bando di gara.

La relazione, **di oltre 6 pagine e massimo 8 pagine** (formato A4 - no fronte retro - carattere Liberation Serif 12), dovrà essere armonica e coerente con quanto richiesto dal capitolato speciale di appalto ed essere articolata secondo la griglia dei criteri di valutazione, in modo tale che ogni punto sia esauriente per sé stesso.

OFFERTA ECONOMICA

Indicare il prezzo offerto in ribasso rispetto al valore dell'appalto a base di gara calcolato tenendo conto del numero presunto di fornitura pasti (v. art. 8 del capitolato speciale d'appalto) e del dettaglio di ogni seguente singola voce di costo per tipologia di pasto:

- € **4,14** (IVA esclusa) per gli alunni della scuola dell'Infanzia
- € **4,34** (IVA esclusa) per gli alunni della scuola Primaria
- € **4,77** (IVA esclusa) per gli anziani residenti.

In caso di discordanza tra l'importo indicato in cifre e quello indicato in lettere, è ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione aggiudicatrice.

Nell'offerta deve essere indicata la composizione del prezzo offerto, devono essere indicati specificatamente i costi relativi alla sicurezza che devono essere congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio.

Nella formulazione dell'offerta economica, il soggetto concorrente dovrà tener conto di tutte le condizioni, delle circostanze generali e particolari, nonché di tutti gli oneri e obblighi

previsti dalla vigente legislazione che possano influire sui servizi oggetto dell'appalto, quindi, sulla determinazione dell'importo offerto, considerato dallo stesso soggetto remunerativo. Non saranno ammesse offerte subordinate, anche indirettamente, a riserve e/o condizioni. La presentazione dell'offerta economica comporta l'accettazione di tutte le condizioni del capitolato speciale d'appalto da parte dei soggetti concorrenti.

RICHIEDERE NELL'OFFERTA ECONOMICA:

Scomposizione del prezzo per ogni singola tipologia di pasto:

	Euro
Costo delle derrate convenzionali	
Costo delle derrate biologiche	
Costo delle risorse umane impiegate nella produzione	
Costo delle risorse umane impiegate nel trasporto	
Costo delle risorse umane impiegate nella somministrazione	
Costo gestione informatica rilevazione presenze	
Costo per la sicurezza	
Costo per gli adempimenti normativi	
Costo del materiale vario	
Costo delle manutenzioni attrezzature	
Altro (specificare)	
Spese generali	
Totale	
Utile d'impresa	
PREZZO UNITARIO DI UN PASTO	

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione della gara è effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La valutazione delle offerte è effettuata tenendo conto dei seguenti criteri generali di attribuzione dei punteggi:

- elementi tecnico-qualitativi dell'offerta: sino ad un massimo di 70 punti su 100;
- elementi economici dell'offerta: sino ad un massimo di 30 punti su 100.

Pertanto, le offerte per la gara sono composte da:

- un'offerta tecnico-qualitativa, mediante una relazione nella quale devono essere esplicitati tutti gli elementi caratterizzanti l'assetto organizzativo e gestionale del servizio secondo i criteri di valutazione;
- un'offerta economica, dal prezzo netto offerto **in ribasso rispetto al valore complessivo a base di gara pari a € 39.174,00.**

Il complesso del servizio deve essere reso in modo unitario. Non è consentita la partecipazione solo per parti del servizio in quanto trattasi di servizio non frazionabile o suddivisibile in termini fisici o prestazionali senza compromettere l'efficacia complessiva del servizio stesso da espletare.

➤ Valutazione dell'offerta tecnico-qualitativa

Le componenti tecnico-qualitative dell'offerta (**punteggio massimo di 70/100**) sono individuate nei seguenti elementi, ai quali sono attribuiti i rispettivi punteggi massimi in base ai criteri di valutazione rispettivamente precisati:

**A) Criteri di valutazione delle modalità gestionali e produzione
(max 30 punti)**

A 1	Organigramma del personale , con relativa qualifica, livello e monte ore, impiegato per il servizio per il Comune di Cavaglio d'Agogna. Per servizio si intende quanto riportato nell'art. 2 del capitolato.	Max 5 punti
A2	Possesso certificazione di Rintracciabilità di Filiera ISO 22005 e/o Biologica Reg. CE n. 834/2007	Max 3 punti
A 3	Descrizione del lay-out del centro di cottura . La commissione valuterà le modalità di produzione e le attrezzature in utilizzo presso il centro di cottura finalizzate al servizio per il Comune di Cavaglio d'Agogna, oltre a tener conto della distanza dello stesso con la sede delle scuole.	Max 7 punti
A 4	Piano delle emergenze per la gestione di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale e igienico espletamento del servizio (riferimento artt. 8 e 9 del capitolato).	Max 5 punti
A 5	Cronoprogramma delle fasi di produzione e preparazione dei pasti (primi, secondi e contorni) per il Comune di Cavaglio d'Agogna (riferimento artt. 10, 11, 12 e 13 del capitolato).	Max 10 punti

**B) Criteri di valutazione delle modalità del trasporto dei pasti
(max 15 punti)**

B 1	Piano di ottimizzazione dei trasporti dei pasti dal centro di cottura ai plessi di somministrazione con indicazione dei percorsi, dei tempi e degli orari previsti per la consegna (riferimento artt. 3, 14 e 15 del capitolato).	Max 8 punti <i>(si precisa che la verifica della correttezza del piano verrà effettuata utilizzando il metodo ViaMichelin)</i>
B 2	Numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti, caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto e tipologia dei contenitori isotermitici impiegati, piano delle emergenze per la gestione di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale e igienico espletamento del servizio.	Max 7 punti

C) Criteri di valutazione delle modalità di somministrazione dei pasti e di comunicazione con l'utenza (famiglie)
(max 15 punti)

C 1	Migliorie inerenti la somministrazione con particolare riferimento al personale. Sarà valutato positivamente il miglioramento del rapporto quali-quantitativo in distribuzione previsto dal capitolato (riferimento art. 8).	Max 10 punti
C 2	Migliorie inerenti la comunicazione con l'utenza (famiglie) nell'espletamento del servizio (riferimento art. 7 del capitolato).	Max 5 punti

D) Criteri di valutazione delle modalità gestionali di iscrizione al servizio, di informazione/formazione dell'utenza (famiglie) e/o personale comunale e di verifica prenotazione giornaliera dei pasti con sistema informatizzato – Costi a carico dell'impresa aggiudicataria
(max 10 punti)

D 1	Modalità d'iscrizione al servizio tramite piattaforma informatizzata (modulo on line per le famiglie).	Max 3 punti
D 2	Modalità di informazione e di formazione dell'utenza (famiglie) e/o del personale comunale sulle modalità di utilizzo del programma gestionale di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti.	Max 3 punti
D 3	Verifica correttezza prenotazione giornaliera dei pasti da attuare per migliorare il sistema informatizzato interagendo con i plessi oggetto di somministrazione.	Max 4 punti

Il punteggio complessivo verrà attribuito da un'apposita Commissione giudicatrice istituita in base all'art. 77 del D.Lgs. 50/2016.

A ciascuno degli elementi qualitativi, cui è assegnato un punteggio discrezionale, è attribuito un coefficiente sulla base del seguente metodo. Il punteggio per la valutazione del progetto tecnico di gestione verrà attribuito dalla Commissione giudicatrice, dopo aver vagliato quanto prodotto dai concorrenti, attraverso l'assegnazione di coefficienti di giudizio (variabili da 0 ad 1) da moltiplicare per i punteggi massimi a disposizione per ogni singolo elemento o sub-elemento con la seguente scala di valori:

Coefficienti di giudizio/valutazione

Coefficiente	Giudizio
0	Inidoneità
0,2	Poco soddisfacente
0,4	Sufficiente
0,6	Discreto
0,8	Buono
1	Ottimo

Qualora la valutazione dell'offerta tecnico **qualitativa non raggiunga il punteggio minimo di 40/70** e, comunque, nel caso in cui il cronoprogramma delle fasi di produzione e preparazione dei pasti e il **piano dei trasporti non garantiscano il rispetto degli artt. 3, 10, 11, 12, 13, 14 e 15** del capitolato, **l'offerta verrà esclusa dalla gara**, ritenendo insufficiente la proposta gestionale presentata.

➤ **Valutazione dell'offerta economica**

La componente economica dell'offerta è costituita dal prezzo netto offerto in ribasso rispetto al valore dell'appalto a base di gara pari a **€ 39.174,00** calcolato tenendo conto del numero presunto di fornitura pasti (v. art. 8 del capitolato speciale d'appalto) e del dettaglio di ogni seguente singola voce di costo per tipologia di pasto:

- **€ 4,14** (IVA esclusa) per gli alunni della scuola dell'Infanzia
- **€ 4,34** (IVA esclusa) per gli alunni della scuola Primaria
- **€ 4,77** (IVA esclusa) per gli anziani residenti.

Il complesso del servizio deve essere reso in modo unitario. Non è consentita la partecipazione solo per parti del servizio in quanto trattasi di servizio non frazionabile o suddivisibile in termini fisici o prestazionali senza compromettere l'efficacia complessiva del servizio stesso da espletare.

Al prezzo più basso verrà attribuito il punteggio massimo (30 punti).

Per le altre offerte si procederà con la seguente formula:

$$\text{Punteggio del singolo concorrente} = 30 \times [(Pb - Poc) : (Pb - Ps)]$$

Pb = prezzo a base di gara;

Poc = Prezzo offerto dal singolo concorrente;

Ps = Prezzo soglia (prezzo più basso al quale viene assegnato il massimo punteggio).