

**PROCEDURA APERTA, SUDDIVISA IN QUATTRO LOTTI TERRITORIALI E CON
DURATE DIFFERENTI, PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA DEI COMUNI DI BIBBIANO, MONTECCHIO EMILIA
SANT’ILARIO D’ENZA E DELL’AZIENDA SPECIALE CAVRIAGOSERVIZI**

PROGETTO/RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

SOMMARIO

1. OGGETTO.....	3
2. CRITERI AMBIENTALI	3
3. DIVISIONE IN LOTTI.....	3
4. DURATA DEL CONTRATTO	3
5. BASI D’ASTA E OFFERTA ECONOMICA	4
6. CRITERI VALUTATIVI MAX 80 PUNTI	5
7. FORMULA PER L’ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ALL’OFFERTA TECNICA	7
8. VALUTAZIONE ECONOMICA PUNTEGGIO MASSIMO 20 PUNTI.....	8
9. PROCEDURA.....	8
ALLEGATI:	9

1. OGGETTO

Oggetto della concessione è la fornitura del servizio di ristorazione scolastica, mediante fornitura di pasti veicolati prodotti in un centro di cottura nella disponibilità del Concessionario, nonché dei servizi complementari, da rendere a favore dei Comuni di Bibbiano, Montecchio Emilia e Sant'Ilario d'Enza e dell'Azienda Speciale Cavriago Servizi, da ora in avanti indicati come "Amministrazione contraente".

Il servizio comprende:

- Produzione dei pasti (acquisto e stoccaggio delle derrate, lavorazione delle materie prime e cottura);
- Confezionamento dei pasti;
- Trasporto presso le strutture/refettori;
- Apparecchiatura e preparazione dei refettori;
- Sporzionamento e distribuzione dei pasti;
- Rigoverno post-consumo: - Sparecchiatura; Lavaggio stoviglie, posateria e sanificazione cucinetta; Pulizia tavoli, sedie e lavaggio pavimenti refettori;
- Servizi amministrativi (vendita buoni pasto, solleciti insoluti, servizi amministrativi legati alla riscossione delle tariffe fissate dal Comune).

2. CRITERI AMBIENTALI

Al fine di ridurre gli impatti ambientali derivanti dall'esecuzione dell'appalto il progetto di gara è stato redatto tenendo delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui ai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 04/04/2020 e della L.61/2022, ad oggetto "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta".

3. DIVISIONE IN LOTTI

La gara è stata suddivisa nei seguenti 4 lotti funzionali:

Numero Lotto	Oggetto Lotto
Lotto 1	Servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Bibbiano presso: • Scuola primaria "Neria Secchi", via Malaguzzi, 1 - Bibbiano
Lotto 2	Servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Montecchio Emilia presso: • Scuola Primaria "De Amicis", Via XXV Aprile, 14 - Montecchio Emilia
Lotto 3	Servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Sant'Ilario d'Enza presso: • Scuola Primaria "Collodi", via Podgora, 19 - Sant'Ilario d'Enza • Scuola Primaria "Calvino", via Patrioti, 8 - loc. Calerno, Sant'Ilario d'Enza
Lotto 4	Servizio di ristorazione scolastica per l'Azienda Speciale Cavriago Servizi presso: • Scuola primaria "De Amicis", Via De Amicis 2 – Cavriago, sede della mensa via Del Cristo 10 – Cavriago

4. DURATA DEL CONTRATTO

I contratti avranno durata:

- per i Lotti 1, 2 e 3: di tre anni, con decorrenza dall'01/09/2023 fino al 31/08/2026, con possibilità, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs 50/2016 e nel rispetto dell'art. 35 co. 4 di optare per il rinnovo della concessione in essere o la ripetizione per un periodo massimo di ulteriori 3 anni mediante comunicazione da inviare all'aggiudicatario.
- per il Lotto 4: di un anno, con decorrenza dall'01/09/2023 fino al 31/08/2024, con possibilità, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs 50/2016 e nel rispetto dell'art. 35 co. 4 di optare per il rinnovo della concessione in essere o la ripetizione per un periodo massimo di 1 anno mediante comunicazione da inviare all'aggiudicatario.

5. BASI D'ASTA E OFFERTA ECONOMICA

Al fine di acquisire una visione complessiva relativamente alle caratteristiche strategiche delle gare aventi ad oggetto i servizi di ristorazione scolastica e di effettuare l'analisi dei prezzi, volta alla determinazione delle basi d'asta, è stata condotta un'analisi delle le più recenti iniziative espletate delle stazioni appaltanti in primis quella di INTERCENT-ER AGENZIA REGIONALE DI SVILUPPO DEI MERCATI TELEMATICI.

La base d'asta soggetta a ribasso è costituita dal costo unitario stimato per singolo pasto ed è quindi pari ad Euro 6,95 per pasto bambino ed adulto.

Il valore della concessione è stato stimato ai sensi dell'art. 167, comma 1, del codice dei contratti pubblici e per i fini di cui all'art. 35, del predetto codice, moltiplicando il costo unitario del singolo pasto per il numero dei pasti stimati nel periodo contrattuale:

Lotto 1 - Comune di Bibbiano

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (3 ANNI)		EVENTUALE RINNOVO TRIENNALE		VALORE COMPLESSIVO CONCESSIONE
Valore a base di gara (costo unitario pasto per n. Pasti)	Costi sicurezza	Valore a base di gara (costo unitario pasto per n. Pasti)	Costi sicurezza	
€ 835.793,10	€ 600,00	€ 835.793,10	€ 600,00	€ 1.672.786,20

Lotto 2 - Comune di Montecchio Emilia

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (3 ANNI)		EVENTUALE RINNOVO TRIENNALE		VALORE COMPLESSIVO CONCESSIONE
Valore a base di gara (costo unitario pasto per n. Pasti)	Costi sicurezza	Valore a base di gara (costo unitario pasto per n. Pasti)	Costi sicurezza	
€ 861.313,50	€ 600,00	€ 861.313,50	€ 600,00	€ 1.723.827,00

Lotto 3 - Comune di Sant'Ilario d'Enza

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (3 ANNI)		EVENTUALE RINNOVO TRIENNALE		VALORE COMPLESSIVO CONCESSIONE
Valore a base di gara (costo unitario pasto per n. Pasti)	Costi sicurezza	Valore a base di gara (costo unitario pasto per n. Pasti)	Costi sicurezza	
€ 1.026.904,20	€ 900,00	€ 1.026.904,20	€ 900,00	€ 2.055.608,40

Lotto 4 - Azienda Speciale CavriagoServizi

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (1 ANNO)		EVENTUALE RINNOVO ANNUALE		VALORE COMPLESSIVO CONCESSIONE
Valore a base di gara (costo unitario pasto per n. Pasti)	Costi sicurezza	Valore a base di gara (costo unitario pasto per n. Pasti)	Costi sicurezza	
€ 273.162,80	€ 200,00	€ 273.162,80	€ 200,00	€ 546.725,60

Totale Procedura

VALORE A BASE DI GARA (costo unitario pasto per n. Pasti)	COSTI SICUREZZA	VALORE COMPLESSIVO
€ 5.994.363,88	€ 4.600,00	€ 5.998.963,88

Ai soli fini di cui sopra, il valore complessivo presunto della concessione è quindi pari a complessivi € 5.998.947,20, di cui € 4.600,00 per oneri della sicurezza da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 4.600,00-al netto di Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso.

Il costo della manodopera è quantificato nel 47% del valore complessivo della concessione pari ad € 2.817.343,18 stimati sulla base del CCNL di riferimento “Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo. Al progetto di servizio ai fini dell’applicabilità della clausola sociale, è allegato il prospetto in forma anonima del personale attualmente impiegato, con n. di unità, mansione, livello di inquadramento, ore impiegate, costo orario ed eventuali scatti di anzianità (Allegato 2).

Lotto 1 - Comune di Bibbiano - Costo della manodopera

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (3 ANNI)	EVENTUALE RINNOVO TRIENNALE	TOTALE
€ 392.822,76	€ 392.822,76	€ 785.645,51

Lotto 2 - Comune di Montecchio Emilia - Costo della manodopera

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (3 ANNI)	EVENTUALE RINNOVO TRIENNALE	TOTALE
€ 404.817,35	€ 404.817,35	€ 809.634,69

Lotto 3 - Comune di Sant’Ilario d’Enza - Costo della manodopera

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (3 ANNI)	EVENTUALE RINNOVO TRIENNALE	TOTALE
€ 482.644,97	€ 482.644,97	€ 965.289,95

Lotto 4 - Azienda Speciale CavriagoServizi - Costo della manodopera

PRIMO PERIODO CONTRATTUALE (1 ANNI)	EVENTUALE RINNOVO ANNUALE	TOTALE
€ 128.386,52	€ 128.386,52	€ 256.773,03

6. CRITERI VALUTATIVI MAX 80 PUNTI

L’Offerta Tecnica complessiva dovrà essere composta max 10 fogli fronte/retro formato A4, dimensione indicativa carattere Arial 11, interlinea 1,5, margini dx 1,5, sx 2, superiore 2,5, inferiore 2 in lingua italiana, secondo lo schema e l’articolazione indicati e di seguito esposti.

A) PROGETTO ORGANIZZATIVO

Il progetto organizzativo si suddivide nelle seguenti voci:

- **Organizzazione del servizio:** Relazione dettagliata in merito all’esecuzione e allo svolgimento del servizio dalla preparazione del pasto fino al trasporto e alla distribuzione del singolo pasto presso il refettorio e alle operazioni quotidiane di pulizia **(max 15 p.ti)**
- **Gestione fornitori:** Modalità di selezione e controllo adottate nei confronti dei propri fornitori, con particolare riferimento alla “filiera corta”, al “Chilometro zero” e all’utilizzo di prodotti provenienti da operatori dell’agricoltura sociale. **(max 10 p.ti)**
- **Organigramma:** Relazione dettagliata sull’organizzazione del servizio, personalizzata per il Comune sul numero di unità di personale da impiegare, sul suo inquadramento professionale, sulle relative qualifiche e sull’impegno orario giornaliero. **(max 5 p.ti)**

Max 30 punti

B) PIANO DI SOSTITUZIONE DEL PERSONALE:

Piano di sostituzioni in caso di assenze impreviste, non programmate o programmate del proprio personale dedicato; il piano deve contenere la descrizione delle misure adottate dalla ditta per il

contenimento del turn over. Il piano deve riportare in sintesi le principali azioni e procedure previste in tali casi nonché le modalità per interfacciarsi con l'Amministrazione Comunale in tali situazioni.

Max 8 punti

- C) PROPOSTA DI PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTI A BAMBINI, FAMIGLIE, PERSONALE SCOLASTICO in proporzione al tempo di affidamento (es. tipo, durata, azioni previste, strumenti di verifica dell'efficacia)

Max 8 punti

- D) FORMAZIONE DEL PERSONALE

Aggiornamento programmato per gli addetti al servizio nel singolo comune:

- ASPETTO QUALITATIVO:

Importanza dei contenuti e tematiche della formazione: **fino a punti 4;**

- ASPETTO QUANTITATIVO:

Fino a 10 ore annue complessive: **fino a punti 2;**

Oltre a 10 ore annue complessive: **fino a punti 3;**

Max 7 punti

- E) EFFICACIA DELLE PROPOSTE PER LA RILEVAZIONE DEL LIVELLO DI QUALITA' COMPLESSIVA PERCEPITA DEL SERVIZIO

Strumenti utilizzati e definizione degli indicatori; reportistica prodotta; proposta di condivisione con le amministrazioni contraenti; modalità di attivazione di possibili azioni preventive; modalità di attivazione di possibili azioni correttive

Max 7 punti

- F) TEMPO DI PERCORRENZA TRA LE SEDI COMUNALI DI SOMMINISTRAZIONE E IL CENTRO DI COTTURA:

Si attribuiscono i seguenti punteggi in virtù di una tempistica inferiore (espressa in minuti) Le tempistiche prese in considerazione saranno quelle desunte dal sito internet specifico scelto dalla stazione appaltante (Googlemaps con riferimento al percorso più veloce). Il punteggio sarà attribuito in maniera proporzionale sulla base della seguente formula:

$P = (\text{tempistica migliore} / \text{tempistica offerta}) * 6$

Max 6 punti

- G) OFFERTA DI ULTERIORI DERRATE DOP, IGP, QC E PRODOTTI TRADIZIONALI rispetto agli alimenti descritti nel capitolato speciale e nell'allegato 2 (tabelle merceologiche). Ogni elemento aggiunto sarà calcolato per 0.5 per un massimo di 4 punti.

0 elementi = 0 p.ti

1 elemento = 0,5 p.ti

2 elemento = 1 p.ti

3 elemento = 1,5 p.ti

4 elemento = 2 p.ti

5 elemento = 2,5 p.ti

6 elemento = 3 p.ti

7 elementi = 3,5 p.ti

8 elementi = 4 p.ti

Max 4 punti

H) MIGLIORIE GRATUITE OFFERTE IN AGGIUNTA A QUANTO RICHIESTO DAL CAPITOLATO

- Giornate speciali intese come giornate con menu particolare legate a festività o tematiche scelte dall'aggiudicatario fino ad un massimo di 4 giornate per anno scolastico (**max 4 p.ti**)
1 Giornata = 1 p.to
2 giornate = 2 p.ti
3 giornate = 3 p.ti
4 giornate = 4 p.ti
0 giornate = 0 p.ti
- Analisi annuale dell'acqua di rete di ciascun punti di refezione prima dell'inizio di ogni anno scolastico (**max 2 p.ti**)
- Interventi migliorativi volti a migliorare la qualità e l'efficienza del servizio per aspetti non espressamente richiesti dal capitolato d'affidamento da realizzarsi a totale carico dell'aggiudicatario che dovranno essere senza costi aggiuntivi per l'ente e laddove indicate e valutate positivamente dalla commissione mediante attribuzione di un punteggio saranno vincolanti per l'aggiudicatario ed andranno ad integrare il contenuto delle clausole contrattuali. Devono essere indicate le tempistiche di attuazione delle migliorie proposte. (**max 4 p.ti**)

Max 10 punti

7. FORMULA PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ALL'OFFERTA TECNICA

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

I punteggi saranno attribuiti da una commissione, nominata dalla stazione appaltante ai sensi dell'art. 77 del Codice, sulla base dei criteri di valutazione sopra indicati mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore, secondo i criteri e le formule esplicitati nella tabella che segue:

$$P(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

P(a) = Punteggio 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 zero e uno;

Σ_n = sommatoria.

I coefficienti V(a)_i sono determinati nelle modalità di seguito descritte.

A ciascuno degli elementi qualitativi, cui è assegnato un punteggio discrezionale è attribuito un coefficiente sulla base del seguente metodo: ogni membro della Commissione Giudicatrice, dopo attenta lettura e confronto comparativo dei progetti in gara, provvederà all'attribuzione dei punteggi parziali assegnando, ad ogni singola offerta per ciascun criterio un giudizio cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 e 1 come segue:

1	Ottimo
---	--------

0,90	Più che buono
0,80	Buono
0,70	Discreto
0,60	Sufficiente
0,50	Quasi sufficiente
0,40	Insufficiente
0,30	Gravemente insufficiente
0,20	Negativo
0,10	Quasi del tutto assente - quasi completamente negativo
0	Assente- completamente negativo

Per l'assegnazione del punteggio si determinerà quindi la media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario e si rapporta all'unità l'offerente che avrà ottenuto la media dei coefficienti più elevata; i rimanenti coefficienti andranno rapportati a questo in maniera proporzionale.

Il coefficiente così ottenuto verrà moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile al criterio di riferimento e la somma dei singoli calcoli darà il punteggio totale parziale per l'offerta tecnica. Nella determinazione dei punti per ogni criterio/subcriterio e per il punteggio totale parziale, si terrà conto esclusivamente delle prime due cifre decimali, arrotondando il secondo decimale all'unità superiore qualora il terzo decimale sia uguale o superiore a 5.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 40 punti. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

8. VALUTAZIONE ECONOMICA PUNTEGGIO MASSIMO 20 PUNTI

Quanto all'offerta economica, la base d'asta soggetta a ribasso è costituita dal costo unitario stimato per singolo pasto e quindi pari ad Euro 6,95.

La commissione determinerà il punteggio dell'offerta economica utilizzando la seguente formula denominata ribasso massimo non lineare:

$$P = P_{max} * \left(\frac{R_{off}}{R_{max_{off}}} \right)^{\alpha}$$

dove

$\alpha = 0,5$

R_{off} corrisponde al Ribasso Offerto

$R_{max_{off}}$ corrisponde al massimo ribasso offerto

Il concorrente dovrà indicare il ribasso percentuale offerto rispetto al costo del singolo pasto. Verranno presi in considerazione un massimo di due cifre decimali.

9. PROCEDURA

L'affidamento del servizio avverrà mediante procedura aperta, suddivisa in quattro lotti territoriali e con aggiudicazione a singolo lotto, ai sensi dell'art. 60 del d. Lgs. 50/2016 e con applicazione della parte III – Contratti di concessione del predetto decreto legislativo.

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, del D.Lgs. 50/2016, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo come declinati nei punti precedenti.

L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di una sola offerta valida e ritenuta congrua.

ALLEGATI:

- 1) CAPITOLATO TECNICO
- 2) PERSONALE ATTUALMENTE IMPIEGATO
- 3) SCHEMA DI CONTRATTO
- 4) ACCORDO PER IL TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI