

COMUNE DI BORDIGHERA

Provincia di Imperia

UFFICIO SCUOLA

AFFIDAMENTO QUINQUENNALE DEI SERVIZI DI MENSA SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E NEL CENTRO ESTIVO COMUNALE PER MINORI -

SCHEDA REQUISITI DI PARTECIPAZIONE, CRITERI E SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

A) Requisiti di ordine generale:

Sono ammessi alla gara gli operatori economici previsti dal D.Lgs. n. 36/2023 nell'art. 65:

- 1) alle condizioni di cui agli artt. 67 e 68 e agli artt. 94, 95, 96, 97 e 98 del medesimo decreto;
- 2) senza pendenze debitorie con il Comune di Bordighera.

B) Requisiti di idoneità professionale:

Iscrizione nel registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.) in un settore compatibile con l'oggetto dell'appalto ovvero, se non residenti in Italia, ai pertinenti registri professionali/commerciali, per le attività connesse all'oggetto della concessione.

C) Requisiti di capacità economica e finanziaria

I concorrenti:

- 1) sono tenuti alla presentazione di **idonee referenze di almeno due istituti bancari o intermediari** autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, da cui si rileva la correttezza e puntualità degli stessi nell'adempimento degli impegni assunti con l'istituto, e l'assenza di situazioni passive con lo stesso istituto o con altri soggetti, che siano desumibili dai movimenti bancari o da altre informazioni in loro possesso;
- 2) devono aver realizzato un **fatturato globale pari ad euro 2.296.000,00** (valore stimato totale dell'appalto), maturato nel **triennio precedente** a quello di indizione della presente procedura (anni 2021-2022-2023)

D) Requisiti di capacità tecnica e professionale:

- 1) aver gestito, a partire dall'anno scolastico **2018/2019**, **almeno n. 1** servizio di mensa scolastica, **triennale e continuativo**, a favore di un unico ente committente, per **almeno 70.000 pasti per anno scolastico** di media;
- 2) non aver subito decadenze o revoche in altri Comuni da affidamenti della gestione di servizi di cui al precedente comma.

Tipo di procedura: procedura aperta (articolo 71 del D.Lgs. n. 36/2023).

Criterio di aggiudicazione: **offerta economicamente più vantaggiosa** individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo (articolo 108, comma 2, lett. a) del D.Lgs. n. 36/2023), secondo i **criteri di valutazione**, di seguito indicati (articolo 108, comma 4 del medesimo decreto), per un **totale massimo di 100 punti**.

* * * * *

CRITERI DI VALUTAZIONE

Il punteggio complessivo attribuibile è pari a **100 punti** e sarà così ripartito:

A) OFFERTA TECNICA: punteggio massimo 80 punti, dato dalla somma dei seguenti elementi:

N.	Criterio di valutazione n. 1: "organizzazione e qualità del servizio"	Descrizione	Punti max	
1	Modello organizzativo	Descrizione dell'organizzazione complessiva del servizio, che dovrà essere improntato a garantire sicurezza e massima efficienza nello svolgimento delle attività richieste - come da CSA	4	<i>Saranno premiate le offerte che, con chiarezza espositiva, descrivano le migliori metodologie di organizzazione e gestione del servizio nel suo complesso, il maggior grado di rispondenza, completezza ed adeguatezza proposti rispetto alle finalità perseguite dall'Ente come indicato negli atti di gara.</i>
2	Personale	Descrizione delle professionalità, funzioni assegnate e del numero degli addetti che la ditta intende impiegare nel centro cottura individuato per l'esecuzione del presente appalto. Specificare dettagliatamente: le qualifiche professionali, le mansioni, il livello di inquadramento contrattuale, gli orari di servizio giornalieri e settimanali, l'organico giornaliero impiegato per il servizio, le modalità di gestione delle sostituzioni del personale per assenze temporanee sia programmate che imprevedibili e presentare il piano della formazione pluriennale.	4	<i>La commissione valuterà le proposte, con particolare riguardo alle metodologie di organizzazione e gestione del personale</i>
3	Gestione delle emergenze	Descrizione del piano di programma per far fronte ad eventuali emergenze legate alla produzione dei pasti al fine di garantire continuità e	2	<i>Verranno premiate le offerte che, tenuto conto dei parametri di legge: - descrivano le misure operative più efficaci al fine di</i>

		regolarità nella esecuzione del servizio.		<i>garantire la regolare esecuzione del servizio.</i>
4	Qualità nella produzione dei pasti	Descrizione del processo produttivo, con particolare riferimento a: - ricevimento delle merci; - controlli qualitativi delle derrate in arrivo; - piano di rintracciabilità; - stoccaggio e conservazione delle materie prime; - lavorazione delle materie prime; - tecniche di cottura; - confezionamento dei pasti.	6	<i>Verranno premiate le offerte che:</i> - <i>pongano in essere i più accurati controlli qualitativi delle derrate anche in riferimento alla rintracciabilità delle stesse;</i> - <i>prevedano le migliori modalità operative di stoccaggio al fine di assicurare la corretta conservazione delle materie prime;</i> - <i>descrivano le modalità di lavorazione delle materie prime che assicurino al meglio la qualità complessiva dei pasti prodotti;</i> - <i>descrivano i metodi e i tempi di cottura più efficaci per garantire il mantenimento delle proprietà nutritive degli alimenti;</i> - <i>illustrino e descrivano, al fine di preservare la sicurezza e garantire la migliore qualità dei pasti, i tempi di sosta, confezionamento e mantenimento delle temperature, specificando i tempi e gli orari di lavorazione, di sosta a legame freddo, di cottura, di sosta a legame caldo, di confezionamento e mantenimento</i>
5	Aspetti merceologici	Indicare, rispetto alle tipologie di prodotti previsti all'art. 25 del CSA, la percentuale di utilizzo di materie prime di origine biologica con le percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto.	15	<i>Verranno premiate le offerte che:</i> - <i>rispetto alle tipologie di prodotti di cui alla lettera a) dell'art. 25, presentino la maggior percentuale di utilizzo di alimenti biologici.</i>

6	Impatto ambientale	Indicare se le materie prime sono prodotte in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio. L'area di produzione è considerata vicina se si trova nel raggio massimo di 150 km dalla scuola primaria "E. De Amicis" sita in Via Pelloux a Bordighera.	6	<i>Verranno premiate le offerte con prodotti entro 150 km.</i>
7	Progetti di educazione alimentare	Elaborazione di progetti alimentari quinquennali, volti al miglioramento della percezione della qualità nutrizionale e sensoriale, del gradimento delle pietanze e all'incremento delle scelte alimentari coerenti con la stagionalità e territorialità. Si descrivano le iniziative di educazione alimentare da attivare nelle scuole dell'infanzia e primarie che dovranno essere realizzate, e gli aspetti del ciclo produttivo al fine di aumentare il livello di informazione e fiducia della collettività.	15	<i>Il concorrente deve proporre i progetti alimentari, che intende offrire quale miglioria al servizio, da avviare entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva, per sensibilizzare gli alunni ed i genitori circa:</i> <i>a) l'importanza del consumo di frutta e verdura nella prevenzione di patologie rilevanti (quali il diabete, l'ipertensione e il cancro);</i> <i>b) l'importanza della prevenzione dei disturbi del comportamento alimentare, stimolando quindi una cultura e abitudini di vita sana, contrapposte al valore fittizio, attribuito dai giovani, alla magrezza e al culto dell'apparenza fisica.</i>
8	Certificazioni (da allegare)	Certificazione di qualità SA 8000:2014 Certificazione di qualità ISO 22000:2018	4	<i>Attribuzione automatica di 2 punti per ogni certificazione posseduta, fino ad un max di 4 punti</i>
N.	Criterio di valutazione n. 2: "migliorie"	Descrizione	Punti max	
9	Attrezzature e forniture aggiuntive	Illustrazione di un progetto contenente migliorie, integrazioni, installazione di attrezzature, arredi, strumenti (ecc...) al fine di migliorare le condizioni dei locali interessati al servizio nelle	20	<i>La commissione valuterà le migliorie proposte, attribuendo il punteggio sulla base di quelle ritenute accoglibili dall'Ente</i>

		<p>scuole dell'infanzia e primarie.</p> <p>La collocazione delle attrezzature ed arredi dovrà essere indicata in maniera chiara ed inequivocabile nel progetto.</p> <p>L'elenco delle attrezzature, arredi, strumenti deve essere completo di schede tecniche e di dépliant illustrativi, con l'indicazione delle qualità e caratteristiche tecniche, senza alcuna indicazione di prezzo. Il tutto senza oneri a carico del Comune.</p>		
10	Altre migliorie al servizio	Proposta di menù speciali che riguardino ad esempio anche piatti tipici regionali.	4	<i>La commissione valuterà le migliorie proposte, attribuendo il punteggio sulla base di quelle ritenute accoglibili dall'Ente</i>

VALUTAZIONE DELLE OFFERTE - ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI – INDIVIDUAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA

Relativamente a tutti i criteri di valutazione discrezionale (e quindi ad eccezione del **criterio n. 1.8** – automatico e per il quale il concorrente dovrà **allegare copia di certificazione**) i concorrenti presenteranno una relazione descrittiva di massimo n. 20 facciate (escluse le schede tecniche e/o operative), in formato A4, che tenga conto e sia organica rispetto a tutto quanto previsto nella presente scheda e nel Capitolato di gara.

Dalla documentazione costituente offerta tecnica dovrà risultare la perfetta conformità dell'offerta alle specifiche esigenze contenute nel Capitolato. In caso di informazioni palesemente ambigue o dal contenuto non sufficientemente chiaro, la Commissione non procederà alla valutazione finalizzata all'assegnazione dello specifico punteggio.

Tutte le condizioni tecniche, qualitative ed economiche offerte e, come tali, oggetto di valutazione e di assegnazione del punteggio diverranno specifici obblighi di natura contrattuale che impegneranno l'impresa aggiudicataria al pari degli altri obblighi previsti nel Capitolato.

L'attribuzione dei punteggi ai singoli soggetti concorrenti avverrà applicando il metodo aggregativo-compensatore, **sommando** i punteggi ottenuti dal concorrente per l'offerta economica a quelli ottenuti per l'offerta tecnica.

Calcolo dei punteggi relativi all'OFFERTA TECNICA - Valutazione DISCREZIONALE degli elementi qualitativi

Gli elementi (criteri) sui quali la commissione giudicatrice, costituita ai sensi dell'articolo 93 del D.Lgs. 36/2023, andrà ad esprimere la propria valutazione discrezionale, sono quelli indicati nella tabella precedente (ad esclusione del criterio n. 8).

I coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari (variabili tra 0 e 1) sono espressi secondo il seguente grado di giudizio:

Grado di Giudizio	Coefficiente
Non giudicabile	0,00
Gravemente insufficiente	0,10
Scarso	0,40
Mediocre	0,50
Sufficiente	0,60
Discreto	0,70
Buono	0,80
Distinto	0,90
Ottimo	1,00

Si procederà all'attribuzione dei punteggi per i criteri discrezionali e quindi alla loro somma secondo le formule seguenti:

punteggio del concorrente per l'offerta tecnica presentata = $(M1 \cdot P1) + (M2 \cdot P2) + (M3 \cdot P3) + (M4 \cdot P4) + (M5 \cdot P5) + (M6 \cdot P6) + (M7 \cdot P7) + (M9 \cdot P9) + (M10 \cdot P10)$

- dove M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M9 e M10 sono ciascuno la media, riparametrata come di seguito illustrato, dei coefficienti di valutazione, compresi tra 0,00 e 1,00, espressi da ciascun commissario per ciascun criterio discrezionale;
- dove P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P9 e P10 sono i punteggi ponderali massimi relativi ad ogni criterio discrezionale;
- * segno moltiplicatore.

ATTENZIONE - RIPARAMETRAZIONE:

Per l'attribuzione finale dei punteggi, conformemente a quanto previsto all'art. 108, commi 7 e 8 del D.Lgs. n. 36/2023, si stabilisce che:

- 1) una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente per ciascun singolo elemento, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti;
- 2) viene quindi attribuito il valore 1 al coefficiente medio più elevato relativamente ad ogni singolo elemento e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti medi.

Calcolo del punteggio relativo all'OFFERTA ECONOMICA – Valutazione AUTOMATICA del punteggio

Offerta economica: massimo 20 punti

OFFERTA ECONOMICA - MAX 20 PUNTI	PUNTEGGIO MASSIMO
Ribasso percentuale offerto sull'importo a base di gara del singolo pasto di euro 5,60	20

ATTENZIONE: L'offerta dovrà contenere – A PENA D'ESCLUSIONE ed ai sensi dell'art. 108, comma 9, del D.Lgs. n. 36/2023 - anche l'indicazione dei **costi della mano d'opera** e dei costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di **salute e sicurezza sui luoghi di lavoro**.

Il punteggio sarà attribuito mediante l'applicazione della seguente formula:

$$(Rc/Rmax) \times 20$$

dove:

- Rc è il ribasso percentuale offerto dal concorrente cui si deve attribuire il punteggio;
- Rmax è il ribasso percentuale dell'offerta più conveniente.

* * * * *

PUNTEGGIO DEFINITIVO E AGGIUDICAZIONE

I punteggi definitivi verranno attribuiti procedendo alla sommatoria del punteggio ottenuto dall'offerta tecnica e del punteggio dell'offerta economica.

Nelle operazioni di calcolo effettuate per l'attribuzione dei punteggi a tutti gli elementi, saranno usate **le prime due cifre decimali**, con la precisazione che la seconda cifra decimale sarà arrotondata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

La Stazione Appaltante procederà alla valutazione della congruità delle offerte ritenute anomale.

La congruità delle offerte sarà valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai 4/5 dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara e solamente nel caso in cui il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre.

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio definitivo più alto, successivamente alla eventuale valutazione della congruità dell'offerta presentata.

A parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione sarà fatta a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica.

In caso di ulteriore parità, si procederà a sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida.