



COMUNE DI PRIGNANO s/S
PROVINCIA DI MODENA

**GARA A PROCEDURA APERTA
PER L'APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE IN
LOCALITA' PIGNETO E MONTEBARANZONE DEL COMUNE DI PRIGNANO SULLA SECCHIA
TRAMITE PASTO VEICOLATO**

INDICAZIONI DI GARA

DATI GENERALI

OGGETTO: servizio di ristorazione scolastica per le scuole in località Pigneto e Montebaranzone del Comune di Prignano sulla Secchia tramite pasto veicolato – periodo gennaio 2022- dicembre 2023

PROCEDURA: procedura aperta

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: offerta economicamente più vantaggiosa

LUOGO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO: Comune di Prignano sulla Secchia - codice NUTS ITH54

CUI: S84002010365202100004

RESPONSABILI DEL PROCEDIMENTO: dott.ssa Silvia Fantini - telefono 0536892909 - email silvia.fantini@comune.prignano.mo.it

DOCUMENTI DI GARA

Progetto ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice, con i contenuti ivi previsti, comprensivo dei seguenti documenti

- Relazione tecnico-illustrativa;
- Capitolato speciale descrittivo prestazionale e relativi allegati
- Schema di contratto e relativi allegati

Il progetto è stato redatto tenendo conto dei criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020)

OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto è costituito da un unico lotto considerata la necessità di armonizzare la fornitura e al fine di consentire unitarietà nella gestione e programmazione del servizio in oggetto.

a) L'appalto ha per oggetto il **servizio di ristorazione scolastica per le scuole in località Pigneto e Montebaranzone del Comune di Prignano sulla Secchia tramite pasto veicolato – dal 01/01/2022 al 31/12/2023**

b) L'importo complessivo dell'appalto, IVA esclusa, ammonta ad **148.320,00**, oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 00,00.

c) L'intervento si compone delle seguenti prestazioni:

Tabella n.1 – Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
	Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 148.320,00
	Importo totale a base di gara			€ 148.320,00

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

Il prezzo unitario a pasto a base di gara è pari ad € 6,00, oltre IVA (base di gara € 148.320,00: pasti stimati 24.720)

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo comprende i costi della manodopera stimati in euro 53.230,00 (euro 26.615,00 costo annuo).

L'appalto è finanziato con fondi propri del Comune di Prignano sulla Secchia.

Si precisa che il contratto è stipulato "a misura", come definiti dall'articolo 3, comma 1, lettera eeeee) ed ai sensi dell'articolo 59, comma 5 bis, del Codice, sulla base del numero dei pasti effettivamente forniti.

DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI

DURATA

La durata del contratto (escluse le eventuali opzioni) è di 2 (due) anni , con decorrenza dal 01/01/2022 e termine al 31/12/2023;

Il Comune di Prignano sulla Secchia potrà procedere alla consegna in via d'urgenza del servizio ai sensi dell'articolo 32, commi 8 e 13 del D.Lgs 50 e dell'articolo 8, comma 1, lettera a), del D.L. n. 73/2020 convertito dalla legge 120/2020.

OPZIONI E RINNOVI

Il Comune di Prignano sulla Secchia si riserva la facoltà di prorogare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata non superiore a sei mesi. Il Comune di Prignano sulla Secchia esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 60 giorni prima della scadenza del contratto originario.

Modifiche del contratto ai sensi dell'art. 106, comma 1 lett. a) del Codice

Il contratto di appalto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del Codice, nei seguenti casi:

a) aumento o diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, alle stesse condizioni previste nel contratto originario.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Importo complessivo presunto dell'appalto

Ai fini dell'art. 35, comma 4, del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto è pertanto pari ad € **195.572,00** al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, così determinato:

- a) € 148.320,00 importo di contratto a base di gara
- b) € 47.252,00 per eventuale proroga per massimo 6 mesi

REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Non sono richiesti requisiti di capacità economica e finanziaria

REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

a) Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi analoghi:

servizi di ristorazione scolastica di importo non inferiore a euro 148.320,00 iva esclusa.

La comprova del requisito, è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice.

In caso di servizi/forniture prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione
- qualsiasi altro documento idoneo a comprovare il possesso del requisito.

In caso di servizi/forniture prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- qualsiasi altro documento idoneo a comprovare il possesso del requisito.

b) Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della **qualità** alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore della ristorazione, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: *"servizio di ristorazione"*.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015.

Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma *UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1* per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

Al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 87, comma 1 del Codice, la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

c) Possesso di una valutazione di conformità delle proprie **misure di gestione ambientale** alla norma *UNI EN ISO 14001:2015* nel settore della ristorazione idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: *"servizio di ristorazione"*

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione ambientale rilasciato da un organismo di certificazione accreditato, ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1, per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

Al ricorrere delle condizioni di cui agli articoli 87, comma 2 del Codice la stazione appaltante accetta anche altre prove documentali relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

Il requisito **relativo all'esecuzione di servizi** analoghi deve essere posseduto sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Il requisito relativo al **possesso di una valutazione di conformità** deve essere posseduto sia dalla mandataria sia dalle mandanti

SUBAPPALTO.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto **è vietato**.

Ai sensi del 49 del DL n.77 del 31.05.2021, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n.129 del 31.05.2021, la quota del subappalto non può superare il 50% dell'importo complessivo del contratto.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

GARANZIE

Prima della stipulazione del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare la garanzia definitiva di cui all'articolo 103 del Codice e le coperture assicurative previste dal capitolato descrittivo e prestazionali, pena la decadenza dell'affidamento.

SOPRALLUOGO

Ai sensi dell'art. 8, comma 1, lett. b) del DL 16.07.2020 n. 76, convertito dalla Legge n.120/ il sopralluogo NON è obbligatorio, fermo restando che l'operatore economico non potrà accampare nessuna pretesa, né in sede di gara né in sede di esecuzione delle prestazioni, per la sua mancata effettuazione.

CONTENUTO DELL'OFFERTA TECNICA

L'Offerta tecnica deve contenere

a) relazione tecnica dei servizi offerti.

La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al punto "*Criteri di valutazione dell'offerta tecnica*" del presente documento, gli elementi di valutazione contenuti nella tabella stessa.

La relazione dovrà essere redatta per punti titolati e separati fra loro, con riferimento ad ogni elemento o sub-elemento di valutazione; dovrà seguire l'ordine dei criteri / sub-criteri di valutazione indicati nella tabella sopra indicata come segue:

- **Criterio 1 "Progetto per la gestione del servizio" – sub-criterio "1.1 - Organizzazione dei principali processi organizzativi"**
- **Criterio 1 "Progetto per la gestione del servizio" – sub-criterio "1.2 - Approvvigionamento delle materie prime"**
- **Criterio 1 "Progetto per la gestione del servizio" – sub-criterio "1.3 - Organizzazione della produzione dei pasti e piano del trasporto"**
- **Criterio 1 "Progetto per la gestione del servizio" – sub-criterio "1.4 - Piano di emergenza per la produzione dei pasti e per il trasporto dei pasti"**
- **Criterio 1 "Progetto per la gestione del servizio" – sub-criterio "1.5 - Formazione e aggiornamento professionale degli addetti"**
- **Criterio 2 - Caratteristiche delle derrate offerte**
- **Criterio 3 - Menù**
- **Criterio 4 – Comunicazione**
- **Criterio 5 – Iniziative di educazione alimentare**
- **Criterio 6 – Proposte migliorative**

La relazione dovrà essere compilata su fogli di formato A4, con numerazione univoca e progressiva delle pagine, utilizzando un font Arial 12 pt, interlinea singola, ed essere contenuta in massimo numero 30 (trenta) facciate complessive di un'unica colonna ciascuna, esclusi indice e copertina, con numerazione di pagina progressiva. Le pagine eccedenti non saranno considerate ai fini della valutazione. Le schede tecniche non sono comprese nel suddetto numero di facciate.

Si precisa che:

- 1) ► Non sono ammessi richiami o rinvii ad altre parti dell'offerta e a punti del capitolato, in sede di valutazione non si terrà conto delle parti richiamate od a cui si fa rinvio.
- 2) ► Dove è previsto un numero massimo di facciate/elaborati non saranno valutate le parti eccedenti.
- 3) ► Si precisa che per la valutazione di ciascun criterio/subcriterio verrà considerato soltanto quanto riportato nel punto relativo allo specifico criterio/subcriterio. Quanto riportato in un criterio/subcriterio non dovrà essere incluso in altri criteri / subcriteri ed in ogni caso se inserito non sarà valutato.
- 4) ► Quanto proposto deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel capitolato, nel progetto e nell'altra documentazione di gara.
- 5) ► NON verranno prese in considerazioni offerte o parti delle offerte che non rispettino la normativa vigente in materia.
- 6) ► NON verranno prese in considerazioni offerte o parti delle offerte che non rispettino i criteri ambientali minimi.
- 7) ► L'appaltatore sarà tenuto a realizzare quanto proposto con l'offerta tecnica a sua cura e spese senza oneri per il Comune di Prignano sulla Secchia.
- 8) ► **L'offerta tecnica non deve contenere elementi relativi all'offerta economica.**

CONTENUTO DELL' OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica contiene, **a pena di esclusione, la documentazione di seguito indicata:**

1. **Prezzo unitario offerto**, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze;

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica:

n	Criteri di valutazione	Punti max			PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	Progetto per la gestione del servizio	40	1.1	Organizzazione dei principali processi organizzativi"	10		
			1.2	Approvvigionamento delle materie prime	10		
			1.3	Organizzazione della produzione dei pasti e piano del trasporto	10		
			1.4	Piano di emergenza per la produzione dei pasti e per il trasporto dei pasti	4		
			1.5	Formazione e aggiornamento professionale degli addetti	6		
2	Caratteristiche delle derrate offerte	10		Caratteristiche generali di derrate offerte appartenenti alle categorie biologico, lotta integrata, Dop-IGP, filiera nazionale, filiera locale, filiera corta, equosolidale, ecc.	10		
3	Menù	5		Varietà degli alimenti proposti. Indicazione di menù dettagliato e comprensivo dei conteggi nutrizionali.	5		
4	Comunicazione	5		Azioni che l'impresa intende adottare per collaborare con il comune nelle attività di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utente	5		
5	Iniziative di educazione alimentare	5		Iniziative che il concorrente intende mettere in campo, modalità di coinvolgimento nel programma di bambini, insegnanti e genitori	5		
6	Proposte migliorative	5		Proposte migliorative di contenuti minimi di capitolato, con particolare riferimento ai CAM	5		
	Totale	70			70		

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE P

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

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella **colonna "D"** della precedente tabella, è attribuito un coefficiente sulla base della media dei coefficienti variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, con i seguenti valori relativi ai diversi livelli di valutazione:

ottimo: 1

distinto: 0,9

buono: 0,8

discreto: 0,7

sufficiente: 0,6

quasi sufficiente: 0,5

mediocre: 0,4

insufficiente: 0,3

gravemente insufficiente: 0,2

quasi del tutto assente: 0,1

assente: 0

Sono ammessi valori intermedi.

Per ciascun criterio o sub criterio, una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a calcolare la media di tali coefficienti e a trasformarli in coefficienti

definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

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

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente formula:

Valore Soglia dei Ribassi

C_i (per $A_i \leq A_{soglia}$)	$=$	$X (A_i / A_{soglia})$
C_i (per $A_i > A_{soglia}$)	$=$	$X + (1,00 - X) [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo

A_i = ribasso percentuale del concorrente *i*-esimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti

X = 0,90

A_{max} = valore del ribasso più conveniente

METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo-compensatore di cui alle linee Guida dell'ANAC n. 2/2016, par. VI, n.1. Il punteggio è dato dalla seguente formula:

P_i	$=$	$C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$
-------	-----	---

dove

P_i = punteggio concorrente *i*;

C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione *a*, del concorrente *i*;

C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione *b*, del concorrente *i*;

.....
 C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione *n*, del concorrente *i*;

P_a = peso criterio di valutazione *a*;

P_b = peso criterio di valutazione *b*;

.....
 P_n = peso criterio di valutazione *n*.

I punteggi finali dei singoli criteri o dei subcriteri qualora previsti verranno arrotondati al secondo decimale (all'unità superiore se la terza cifra decimale risulti pari o superiore a cinque).

AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

E' prevista l'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, ferma restando la facoltà di cui all'art. 95, comma 12, del D.Lgs. n. 50/2016 di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Data la situazione collegata alla diffusione del COVID-19 e in considerazione dell'incertezza sull'evoluzione futura dell'emergenza, ci si riserva la possibilità di non aggiudicare, annullare/revocare l'aggiudicazione o posticipare la decorrenza.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica mediante scrittura privata.

Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del Codice si procederà ad interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio.

CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

a) L'aggiudicatario del contratto di appalto, come previsto dall'articolo 50 del codice, garantisce l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

b) Al fine di assicurare la qualità dei pasti e quale misura indispensabile a tutela della salute degli utenti per l'esecuzione del servizio in oggetto l'appaltatore dovrà disporre di un proprio centro di produzione pasti. Il centro pasti dovrà essere funzionante perfettamente almeno trenta giorni prima dell'attivazione della fornitura.

Dovrà essere garantito l'arrivo del pasto alle scuole interessate con temperature adeguate e idonee secondo le normative vigenti in materia. Il pasto dovrà pervenire in condizioni tali da assicurare l'igiene e la salubrità del prodotto fornito secondo le normative vigenti ed in particolare rispetto al Regolamento Europeo 852/2004.

Il mancato rispetto delle suddette clausole comporta la revoca dell'affidamento o la risoluzione del contratto.

DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Modena, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.