



## COMUNE DI VALDUGGIA

Provincia di Vercelli

Piazza G. Ferrari n. 12 - 13018 Valduggia

Tel. 0163/436611 -- e-mail [valduggia@reteunitaria.piemonte.it](mailto:valduggia@reteunitaria.piemonte.it)

# CRITERI DI VALUTAZIONE E REQUISITI SPECIALI

**PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E FORNITURA  
DEI PASTI SCUOLE DELL’INFANZIA - PRIMARIA - SECONDARIA I GRADO,  
CENTRI ESTIVI DEL COMUNE DI VALDUGGIA PER IL PERIODO  
DALL’INIZIO DELL’ANNO SCOLASTICO 2023/24 (presumibilmente 12/09/2023)  
AL TERMINE DEI CENTRI ESTIVI 2026 (presumibilmente 31/08/2026)**

**CIG: 9508603B6A**

### CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L’affidamento del servizio sarà affidato con procedura aperta ai sensi dell’art. 60 del D.lgs. 50/2016, con aggiudicazione a favore dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 95 c. 3 lett. a), e contestuale art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016, con l’esclusione di offerte in aumento, utilizzando il criterio basato sull’utilizzo del punteggio assoluto.

Le offerte verranno valutate sulla base dei seguenti elementi e relativi punteggi:

#### **1. QUALITA’ ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO Max 80/100 punti**

La ditta partecipante dovrà indicare le caratteristiche del servizio offerto che verrà valutato in base agli elementi sotto indicati (si intende che i punti sotto indicati sono da intendersi in miglioramento rispetto ai contenuti minimi del servizio indicati nel C.S.O.); per ogni punto si richiede apposita e dettagliata proposta progettuale:

A) QUALITA' DEL SERVIZIO			Max p.29
a.1	Tempo di consegna dei pasti dal centro cottura ai punti di somministrazione (calcolati secondo il percorso stradale più breve): meno di 15 minuti           punti 15 tra 16 e 30 minuti           punti 10 tra 31 e 45 minuti           punti 5 tra 46 e 60 minuti           punti 0		Max p.15
a.2	Possesso di certificazioni di qualità in corso di validità, rilasciata da organismi accreditati (viene assegnato il punteggio corrispondente per ognuna delle certificazioni sottoriportate): ISO 22000 (Sistema di gestione per la sicurezza alimentare)           punti 2,5 ISO 22005 (Sistema di rintracciabilità degli alimenti)           punti 2,5 ISO 14000 (Sistema di gestione ambientale)           punti 2,5 SA 8000 (Responsabilità sociale d'Impresa)           punti 2,5		Max p.10
a.3	Piano delle emergenze: modalità di gestione delle emergenze in caso di inutilizzo del centro cottura, assenza del personale, assenza di veicoli, altri problemi logistici		Max p. 4

B) ATTREZZATURA			Max p.12
b.1	Impegno a mettere a disposizione per tutta la durata della affidamento del servizio n.1 <b>CARRELLO TERMICO</b> per plesso scolastico (infanzia e primaria) compresa la manutenzione (punti 4 per ogni plesso)		Max p.8
b.2	Impegno a mettere a disposizione per tutta la durata della affidamento del servizio n.1 <b>FORNO A MICROONDE</b> per plesso scolastico (infanzia e primaria) compresa la manutenzione e le parti di ricambio per tutto il periodo della affidamento del servizio (punti 2 per ogni plesso)		Max p.4

C) SOSTENIBILITA' ENERGETICA E AMBIENTALE (si vedano i criteri ambientali minimi del DECRETO DEL MINISTRO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE 10 marzo 2020 (G.U. 90 del 4 aprile 2020) riguardante "CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI")		p.20
c1	Utilizzo di prodotti a chilometro zero e filiera corta: Si attribuiscono 0,5 punti ad ogni prodotto offerto tra le seguenti categorie: ortaggi e legumi, frutta, cereali, pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro; per l'attribuzione del punteggio è necessario indicare la/le specie e la quantità offerte tenendo conto che la quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, coerentemente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.	Max. p. 6
c2	Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Si attribuiscono 0,25 punti ad ogni prodotto offerto tra le seguenti categorie: ortaggi e legumi, frutta, cereali, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro.	Max p. 6
c3	Fornitura di pesce proveniente da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.	Max p. 4
c4	Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)	Max p. 4

D) PERSONALE		Max p.7
d.1	Adeguatezza del personale dell'organico impiegato e professionalità - Relazione sintetica riguardante il complesso di risorse umane (direttore mensa, referente commerciale, dietisti, cuochi, addetti ai terminali di distribuzione, addetti amministrativi, ecc.) che la ditta intende destinare alla affidamento del servizio in oggetto.	Max p.3
d.2	Piano di formazione del personale	Max p.4

E) ATTIVITA' PROMOZIONALE ED INFORMATIVA		Max p.12
e.1	Progetto di educazione alimentare rivolto alle scuole e/o alle famiglie (esempio: serata illustrativa del servizio, giornate con lo chef, visite guidate degli alunni al centro cottura, ecc.). Verrà valutato ogni progetto predisposto nel quale dovrà essere precisato ogni elemento utile alla valutazione (tipo di evento, durata, utenza, azioni previste, ecc.)	Max p.6
e.2	Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.	Max p. 6

I concorrenti saranno ammessi alla fase relativa all'apertura delle offerte economiche solo se la valutazione complessiva degli elementi qualitativi dell'offerta di qualità e organizzazione del servizio (composta dai sub-elementi sopradescritti) abbia raggiunto un punteggio minimo non inferiore a 40 punti sui 80 punti massimi assegnabili.

Ai fini della valutazione delle offerte i punteggi verranno espressi con due cifre decimali.

## 2. PREZZO OFFERTO PER SINGOLO PASTO

Max 20/100 punti

Il prezzo si intende da esprimere come costo unitario a pasto in diminuzione del prezzo soggetto a ribasso di €. 5,45 (IVA esclusa) per pasto. A tale prezzo verrà aggiunto l'importo di €. 0,05 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la formula "bilineare" indicata di seguito:

$$\begin{aligned} C_i \quad (\text{per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) &= X * (A_i / A_{\text{soglia}}) \\ C_i \quad (\text{per } A_i > A_{\text{soglia}}) &= X + (1 - X) * [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})] \end{aligned}$$

dove

$C_i$	=	coefficiente attribuito al concorrente i-esimo
$A_i$	=	valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo
$A_{\text{soglia}}$	=	media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti
$X$	=	0,85
$A_{\text{max}}$	=	valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti ai sub-elementi qualitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo sub-elemento qualitativo mentre per l'elemento economico la determinazione del punteggio sarà effettuata dalla piattaforma telematica SINTEL.

Il punteggio è dato dalla seguente formula (metodo aggregativo-compensatore):

$$P_i = C_{A.1i} \times P_{A.1} + C_{A.3i} \times P_{A.3} + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove

- $P_i$  = punteggio concorrente  $i$ ;
- $C_{A.1i}$  = coefficiente sub-elemento di valutazione A.1, del concorrente  $i$ ;
- $C_{A.3i}$  = coefficiente sub-elemento di valutazione A.3, del concorrente  $i$ ;
- $C_{ni}$  = coefficiente sub-elemento di valutazione  $n$ , del concorrente  $i$ ;
- $P_{A.1}$  = peso sub-elemento di valutazione A.1;
- $P_{A.3}$  = peso sub-elemento di valutazione A.3;
- $P_n$  = peso sub-elemento di valutazione  $n$ .

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari, già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

Il prezzo offerto dovrà essere comprensivo di tutte le spese che la Ditta dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo posto a base di gara.

Non sono ammesse offerte indeterminate, plurime, condizionate, incomplete.

L'Amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purchè conveniente o idonea.

L'Amministrazione espressamente si riserva la facoltà di non aggiudicare la affidamento del servizio qualora, a suo insindacabile giudizio, nessuna offerta dovesse risultare soddisfacente.

Nessun compenso o rimborso spetta alla Ditta per la redazione dell'offerta.

## REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Sono ammessi i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016, nonché i concorrenti con sede in altri Stati diversi dall'Italia di cui all'art. 49 del D.Lgs. 50/2016 nel rispetto delle condizioni ivi poste; sono ammessi anche soggetti raggruppati ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 50/2016, fermo restando il divieto di cui al comma 7 del citato articolo.

Saranno ammessi a partecipare alla gara per l'affidamento del servizio in argomento i soggetti indicati agli articoli 45, 48, 49 del D.Lgs. 50/2016, in possesso dei seguenti requisiti:

1. requisiti di ordine generale per la partecipazione alle gare d'appalto, ovvero non ricadere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
2. requisiti di idoneità professionale, ai sensi dell'art. 83, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016:
  - a) iscrizione alla C.C.I.A.A. per lo svolgimento delle attività oggetto della presente gara, se cittadini italiani o di altro Stato membro residenti in Italia; ai concorrenti residenti in uno stato membro è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI al citato D.Lgs. n. 50/2016;
  - b) per le Cooperative, iscrizione all'Albo Nazionale delle Società Cooperative di cui al D.M. 23/06/2004 – Ministero delle Attività Produttive (GU 162/2004), nelle more dell'istituzione del Registro Unico Nazionale del Terzo Settore previsto dal D.Lgs. 3/7/2017, n. 117, ai sensi dell'art. 101 del medesimo Decreto;
3. requisiti di capacità economica e finanziaria, ai sensi dell'art. 83, commi 4 e 5 del D.Lgs.n.50 del 18/04/2016:
  - a) fatturato minimo annuo nel settore di attività oggetto della affidamento del servizio non inferiore a €.170.000,00;
  - b) adeguato livello di copertura assicurativa contro i rischi professionali: polizza responsabilità civile verso terzi con massimale di almeno € 5.000.000,00 per sinistro (si veda art. 15 del Progetto di servizio e Capitolato Speciale d'Oneri);
4. requisiti di capacità tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 83 c.6 del D.Lgs.n. 50 del 18/04/2016:
  - a) esperienza maturata negli ultimi 3 anni nella gestione del servizio di preparazione e fornitura pasti alle scuole con un fatturato complessivo annuo relativo a detto servizio pari o superiore ad €. 170.000,00 IVA esclusa (indicazione dei singoli importi, delle durate dei servizi e dei destinatari);
  - b) Certificazione di sistema di qualità secondo le norme europee della serie UNI EN ISO 9001 Certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità Aziendale, in corso di validità, per i **servizi di ristorazione collettiva**, ovvero certificati equivalenti rilasciati da organismi stabiliti in altri stati membri;
5. requisiti di esecuzione:
  - a) disponibilità, per tutta la durata del contratto, a pena di esclusione, di un centro di cottura (proprietà o locazione) idoneo sotto il profilo igienico/sanitario adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di legge per la preparazione dei pasti, situato non oltre i 60 chilometri (calcolati secondo il percorso stradale più breve) in modo da rispettare il termine di consegna dei pasti presso i plessi del Comune di Valduggia entro e non oltre 60 minuti dalla cottura;
  - b) possesso del manuale di qualità ed autocontrollo secondo il metodo HACCP;
  - c) possesso dell'idoneità sanitaria riferita agli automezzi utilizzati per il trasporto;
  - d) essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 e smi in merito al piano di sicurezza e di coordinamento e dalla legge n. 68/1999 in merito al diritto al lavoro dei disabili;
  - e) non aver subito revoche di appalti precedenti per motivi igienico – sanitari.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese/di consorzio ordinario, i requisiti di cui al presente articolo devono essere posseduti, pena l'esclusione:

punti 1, 2, 5d, 5e	Da tutte le ditte facenti parti del raggruppamento o del consorzio ordinario
punti 3, 4	Nella misura del 100% dal partecipante ovvero, in caso di RTI, nella misura del 100% nel suo complesso cioè da ciascun componente in modo proporzionale alla percentuale/parte del servizio che svolgerà in caso di aggiudicazione.
punti 5a, 5b, 5c	Dal componente/i responsabile del centro di cottura e del trasporto.

I requisiti di ordine generale, di capacità economico finanziaria e tecnico organizzativi delle Ditte saranno verificati attraverso l'utilizzo del Sistema AVCPASS reso disponibile dall'A.NA.C., ai sensi dell'art. 216, comma 13 del D.Lgs. n. 50/2016. Tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono registrarsi al Sistema accedendo all'apposito link sul Portale ANAC (Servizi ad accesso riservato – AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3.2, della succitata delibera, da produrre in sede di partecipazione alla gara.

### **PRESENTAZIONE DEL PLICO**

Per partecipare alla gara, le Ditte interessate dovranno presentare la loro migliore offerta in data da concordare entro il xxxxxxxx; oltre detto termine non sarà valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva ad offerta precedente.

### **MODALITA' DI ESPLETAMENTO DELLA GARA**

La gara sarà espletata in sedute da fissare in date da concordare, indicativamente nel periodo dal xxxxxxxx al xxxxxxxx.

In caso di offerte che ottengano il medesimo punteggio complessivo il servizio verrà aggiudicato a favore della Ditta che avrà presentato l'offerta economica più bassa; nel caso in cui anche le offerte economiche risultino pari si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva comunque la facoltà di procedere alla verifica dell'offerta prodotta in caso di ravvisata anomalia di quest'ultima.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva, prima della stipula del contratto, di effettuare la verifica del possesso dei requisiti attestati con la dichiarazione sostitutiva definitiva di certificazione e atto notorio nei confronti della ditta risultata aggiudicataria; l'Amministrazione aggiudicatrice si riserva, altresì, di effettuare la stessa verifica nei confronti delle altre ditte partecipanti.

La ditta aggiudicataria si intenderà obbligata per tutti gli effetti di legge con il solo atto di aggiudicazione, mentre gli obblighi del Comune sono subordinati all'approvazione dello stesso da parte dell'Amministrazione aggiudicatrice.

L'esecutore dei lavori dovrà prestare la garanzia fidejussoria a titolo di cauzione definitiva (rif. art. 5 C.S.O).

### **ALTRE INDICAZIONI**

La ditta aggiudicataria dovrà costituire le garanzie e le coperture assicurative previste nel Progetto di servizio e Capitolato Speciale d'Oneri.

**Con la presentazione dell'offerta il concorrente accetta di dare inizio al servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto ai sensi dell'art. 32, comma 13, del D.Lgs. 50/2016.**

Il legale rappresentante della ditta aggiudicataria dovrà presentarsi alla firma del contratto nel giorno che verrà fissato con apposito avviso; in caso di inadempienza la ditta risulterà automaticamente decaduta dall'aggiudicazione e l'Amministrazione aggiudicatrice incamererà la

cauzione provvisoria a titolo di risarcimento con riserva di recupero del maggior danno subito e procederà all'aggiudicazione della affidamento del servizio in questione alla successiva ditta in graduatoria.

Le spese contrattuali accessorie relative e conseguenti sono a carico dell'aggiudicataria.

E' assolutamente vietata la cessione del contratto ed il subappalto, totale o parziale, del servizio oggetto della presente affidamento del servizio.

La ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi ad osservare tutte le norme operanti in materia di previdenza, assistenza, assicurative, di igiene e di sicurezza dei lavoratori, nonché i relativi contratti collettivi di lavoro di categoria e le norme in materia di collocamento obbligatorio dei disabili.

Ai sensi del Regolamento 2016/679 si informa che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali di codesta ditta per le finalità connesse all'espletamento della affidamento del servizio in questione e, in caso di aggiudicazione, per tutte le susseguenti operazioni inerenti alla stipula del contratto di affidamento del servizio e allo svolgimento del servizio. Si rinvia all'art. 22 del C.S.O.: Nota informativa ai sensi della legge sulla privacy.