



**COMUNE DI CASTELLETTO MONFERRATO**  
***(Provincia di Alessandria)***

**“Relazione tecnico - illustrativa (art. 23 c. 15 D.lgs. 50/2016)”**

PROCEDURA APERTA (art. 60 D.lgs. 50/2016)

Criterio di selezione delle offerte: **offerta economicamente più vantaggiosa - art. 95, comma 3, D.lgs. 50/2016**

**PROCEDURA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA**

**Il Responsabile Unico del Procedimento**  
**Daniela Intorcia**

Il servizio che il Comune di Castelletto Monferrato intende porre a base di gara comprende l'insieme delle attività necessarie alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria, del Comune e alla preparazione dei pasti per gli utenti esterni, per il periodo di mesi solari e continui 30, decorrenti dal 1° marzo 2020, sino a tutto il 31.08.2022.

A tal fine sono stati predisposti: capitolato speciale d'appalto, in cui sono riportate le specifiche tecniche richieste per i servizi in argomento e il DUVRI - Documento unico per la valutazione dei rischi da interferenze - con cui sono stati presi in esame i potenziali rischi interferenziali e lo schema di contratto.

Nell'ambito della documentazione di cui sopra, si è ritenuto di riservarsi l'eventualità di un rinnovo per il periodo di mesi solari continui 24, del servizio suindicato, nonché, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del DLgs 50/2016, un'opzione di proroga limitata al tempo necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di nuovo contraente, ed, in ogni caso, per un periodo non superiore a mesi solari continui 6.

La procedura individuata è la "Procedura Aperta", ex art. 60 D.lgs. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 c. 3 del Codice stesso.

In merito al servizio di mensa scolastica le modalità operative e le scuole servite sono:

#### **SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE**

Scuola Infanzia "Isa Balossino"

#### **SCUOLA PRIMARIA**

Scuola Primaria "F.Astori"

Il servizio di mensa scolastica è rivolto alle seguenti utenze, per un numero presunto di pasti/merende occorrenti per ciascun anno:

- Bambini scuole dell'infanzia pasti/merende/anno n. 4266
- Bambini scuole primarie pasti/anno n. 3847

Il quantitativo dei pasti sopra indicati è presuntivo e calcolato sulla media dei pasti erogati nell'ultimo anno.

Complessivamente si possono considerare n° 8113 pasti annui per € 5,00 per ogni singolo pasto, oneri per la sicurezza compresi (incidenti sul singolo pasto per € 0,084).

Gli importi stimati a base di gara a carico del Comune di Castelletto Monferrato sono i seguenti:

	Periodo mesi 30	Periodo mesi 24 di potenziale rinnovo	Opzione di proroga per 6 mesi	Totale
Importi del servizio	€ 101.412,50	€ 81.130,00	€ 20.282,50	€ 202.825,00
di cui oneri per la sicurezza	€ 1.703,73	€ 1.362,98	€ 340,75	€ 3.407,46

Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del DLgs 50/2016, il Comune di Castelletto Monferrato, qualora, in corso di esecuzione, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione stesse condizioni previste nel contratto originario. In tale caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

#### **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 e la valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MAX
Valutazione offerta tecnica	80
Valutazione offerta economica	20
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 tabella sono identificati con la lettera D i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice e con la lettera Q i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Criterio di valutazione		Punteggio massimo attribuibile
A - max 44 punti	<b>Centro di cottura - Produzione e trasporti - Pulizie - Gestione emergenze - Sistema informatico</b>	
	<b>1. Caratteristiche centro di cottura:</b>	<b>10</b>
	- Caratteristiche impianti	5 (D)
	- Caratteristiche attrezzature	5 (D)
	<b>2. Piano di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione derrate alimentari:</b>	<b>10</b>
	- Frequenza e tempi	3 (D)
	- Selezione fornitori	4 (D)
	- Modalità operative	3 (D)
	<b>3. Piano dei trasporti:</b>	<b>7</b>
	- in merito ai refettori scolastici	4 (D)
	- Caratteristiche dei mezzi utilizzati e procedure messe in atto per riduzione impatto ambientale	3 (D)
	<b>4. Produzione dei pasti:</b>	<b>3</b>
	- Descrizione delle varie fasi e modalità operative	3 (D)
	<b>5. Piano di pulizia, sanificazione, disinfestazione locali (centro di cottura, refettori e locali)</b>	<b>6</b>
	- Descrizione delle modalità operative e strumenti utilizzati	6 (D)
	<b>6. Gestione emergenze:</b>	<b>8</b>
	- Procedura e struttura adottate per la risoluzione degli imprevisti	8 (D)

B - max 20 punti	<p><b>Qualità delle derrate e progetti di educazione alimentare</b></p> <p>(N.B.: Ai menù non verrà attribuito alcun punteggio in quanto la presentazione degli stessi è obbligatoria)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Maggior % pasta o riso biologici (indicare percentuale complessiva utilizzata)</b></li> <li>2. <b>Maggior % verdura biologica (indicare percentuale complessiva utilizzata)</b></li> <li>3. <b>Quantità e varietà di prodotti KM 0</b></li> <li>4. <b>Quantità e filiera corta</b></li> <li>5. <b>Varietà di prodotti DOP/IGP</b></li> <li>6. <b>Proposta di giornate a tema, menù speciali</b></li> <li>7. <b>Progetti di educazione alimentare</b></li> <li>8. <b>Piano adottato per contenere la quantità di prodotto inutilizzato</b></li> </ol>	<p>3 (Q)</p> <p>3 (Q)</p> <p>3 (Q)</p> <p>3 (Q)</p> <p>3 (Q)</p> <p>1 (D)</p> <p>2 (D)</p> <p>2 (D)</p>
C - max 12 punti	<p><b>Personale</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Organico previsto per la produzione dei pasti dettagliato per singola giornata della settimana indicando qualifica ed esperienza lavorativa</b></li> <li>2. <b>Responsabile/Referente del servizio</b></li> <li>3. <b>Dietista</b></li> <li>4. <b>Eventuale professionalità aggiuntiva</b></li> <li>5. <b>Corsi di formazione del personale</b></li> </ol>	<p>6 (D)</p> <p>2 (D)</p> <p>2 (D)</p> <p>1 (D)</p> <p>1 (D)</p>
D - max 4 punti	<p><b>Certificazioni</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>Rating di legalità (indicare nr. di stellette ricevute)</b></li> <li>2) <b>ISO 14001</b></li> </ol>	<p>3 (Q)</p> <p>1 (Q)</p>

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 30 punti per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

**Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'Offerta Tecnica**

In relazione ai criteri discrezionali (D), i coefficienti da moltiplicarsi per il punteggio previsto per il sub criterio in valutazione, sono determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, attribuendo ZERO a offerte nulle o assolutamente inconsistenti, attribuendo UNO a offerte ottime, che si distinguono per le soluzioni proposte e attribuendo PUNTEGGI INTERMEDI tra ZERO e UNO in funzione della qualità dell'offerta, in relazione alla maggiore coerenza con il progetto e il capitolato, come di seguito indicato:

Ottimo: 1

Buono: da 0,9 a 0,99

Adeguito: da 0,8 a 0,89

Idoneo: da 0,7 a 0,79

Sufficiente: da 0,6 a 0,69

Non sufficiente: da 0,2 a 0,59

Inadeguato: da 0,1 a 0,19

Nulle o assolutamente inconsistenti: 0

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, per ogni singolo elemento di valutazione. Il punteggio per ciascun sub criterio sarà ottenuto moltiplicando i coefficienti definitivi per il punteggio attribuibile al sub criterio.

In relazione ai criteri quantitativi (Q), connessi agli aspetti migliorativi eventualmente offerti rispetto ai minimi di Capitolato (qualità delle derrate e progetti di educazione alimentare), i coefficienti da moltiplicarsi per il punteggio previsto per il sub criterio in valutazione, mediante la seguente formula:

$Vai = Ri/Rmax$  dove:

$Vai$  = coefficiente attribuito all'offerta per il sub – criterio in valutazione

$Ri$  = valore offerto dal concorrente i-esimo

$Rmax$  = valore dell'offerta più conveniente

In relazione ai criteri quantitativi (Q), connessi alle certificazioni, i punteggi verranno attribuiti come segue:

**Rating di legalità – Max 3 punti:**

1 punto per ogni stelletta, sino ad un massimo di tre; nel caso in cui l'operatore economico non sia in possesso di Rating di legalità sarà attribuito un punteggio pari a 0.

**ISO 14001 – Max 1 punto:**

sarà attribuito il punteggio pari a 1 al concorrente in possesso di certificazione ambientale ISO 14001; al concorrente NON in possesso della suddetta certificazione ambientale sarà attribuito un punteggio pari a 0.

### ***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:

**Formula "bilineare"**

$C_i$ (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

### 1.1. Metodo di 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 seguente metodo: *aggregativo compensatore*,

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<sub>i</sub>** = punteggio concorrente *i*;  
**C<sub>ai</sub>** = coefficiente criterio di valutazione *a*, del concorrente *i*;  
**C<sub>bi</sub>** = coefficiente criterio di valutazione *b*, del concorrente *i*;  
 .....  
**C<sub>ni</sub>** = coefficiente criterio di valutazione *n*, del concorrente *i*;  
**P<sub>a</sub>** = peso criterio di valutazione *a*;  
**P<sub>b</sub>** = peso criterio di valutazione *b*;  
 .....  
**P<sub>n</sub>** = peso criterio di valutazione *n*.

## QUADRO ECONOMICO GENERALE

Si riporta di seguito il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio di mensa scolastica:

<b>SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE "ISA BALOSSINO" E LA SCUOLA ELEMENTARE "F. ASTORI"</b>				
<b>descrizione</b>	<b>euro</b>			
Importo del servizio per il periodo di mesi 30, dal 1° marzo 2020 a tutto il 31.08.2022 (ESCLUSI oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso)	99.708,77		99.708,77	
Importo oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	1.703,73			1.703,73
Totale per il periodo di mesi 30	101.412,50	101.412,50		
Importo del servizio per eventuale rinnovo per il periodo di mesi 24 (ESCLUSI oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso)	79.767,00		79.767,00	
Importo oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso in caso di rinnovo	1.362,98			1.362,98
Totale per il periodo di eventuale rinnovo per mesi 24	81.130,00	81.830,00		
Importo eventuale proroga art. 106, comma 11, DLgs 50/2016	19.941,75		19.941,75	
Importo oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso in caso di proroga	340,75			340,75
Totale per il periodo di eventuale proroga per mesi sei	20.282,50	20.282,50		
<b>IMPORTO TOTALE DEL SERVIZIO (mesi 30 + mesi 24 + mesi 6)</b>		<b>202.825,00</b>	<b>199.417,54</b>	<b>3.407,46</b>
IVA 5 % su mensa scolastica	9.970,88			
IVA 22 % su oneri	749,64			
Spese di gara - contributi ANAC	225,00			
Rimborso spese di gara centrale unica di committenza	400,00			
Eventuali spese di pubblicazione	1.000,00			
Oneri R.U.P. 2% sull'importo totale del servizio di cui:	4.056,50			
<i>a) art. 113, comma 3 del D.Lgs. 50/2016 (80%): € 3.245,20</i>				
<i>b) art. 113, comma 4 del D.Lgs. 50/2016 (20%): € 811,30</i>				
Imprevisti ad arrondamenti	2,98			
Totale Somme a Disposizione dell'Amministrazione	16.405,00	16.405,00		
<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>		<b>219.230,00</b>		