



**COMUNE DI QUARGNENTO**  
*(Provincia di Alessandria)*

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

**RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA**

**Il Responsabile Unico del Procedimento**  
**Monica Tortolina**

Il servizio che il Comune di Quargnento intende porre a base di gara è rivolto:

- ai bambini frequentanti la scuola dell'infanzia ubicata nel Comune di Quargnento ed ammessi a fruire del servizio di un pasto caldo ed una merenda in ogni giorno di lezione secondo il calendario scolastico;
- ai bambini frequentanti la scuola primaria ubicata nel Comune di Quargnento ed ammessi a fruire del servizio di un pasto caldo e di una merenda il giorno di rientro pomeridiano secondo le disposizioni della Scuola;
- ai bambini ammessi alla frequenza di servizi di ampliamento dell'offerta formativa (doposcuola, corsi sperimentali etc. ) organizzati dal Comune autorizzati a fruire di un pasto caldo e di una merenda in ognuno dei quattro giorni settimanali di effettuazione del servizio;
- ai bambini ammessi alla frequenza di servizi ricreativi (centri estivi, colonie, etc.) se organizzati dal Comune autorizzati a fruire di un pasto caldo e di una merenda in ogni giorno di effettuazione del servizio;
- al personale autorizzato operante presso i plessi scolastici (insegnanti, educatori post scuola) e alle altre categorie eventualmente autorizzate dall'A.C..

ed è comprensivo del complesso delle attività necessarie alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti per il periodo di 3 (tre) anni scolastici, decorrenti dall'anno scolastico 2022/2023, con scadenza, al termine del terzo anno scolastico.

A tal fine sono stati predisposti il capitolato speciale d'appalto, in cui sono riportate le specifiche tecniche richieste per il servizio in argomento, e lo schema di contratto

Non si è invece provveduto alla stesura del DUVRI - Documento unico per la valutazione dei rischi da interferenze – in quanto, essendo i pasti consegnati in contenitori termici all'ingresso della scuola, non sono presenti rischi interferenziali.

Nell'ambito della documentazione di cui sopra, si è ritenuto di riservarsi l'eventualità di un rinnovo, per il periodo massimo di anni 3 (tre), del servizio suindicato.

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.

Le scuole servite sono:

Scuola Infanzia Statale "S. Pellico"

Scuola Primaria "S. Pellico"

Per lo svolgimento del servizio l'Amministrazione comunale metterà a disposizione dell'appaltatore un carrello scaldavivande di proprietà della medesima.

Nell'anno scolastico 2021/2022 i pasti erogati sono stati i seguenti:

<b>ANNO SCOLASTICO 2021/2022</b>			
	<b>utenti</b>		<b>pasti</b>
pasti scuola materna	40		3.858
collaboratore scolastico e insegnanti	3		559
	<b>utenti</b>		<b>pasti</b>
pasti scuola primaria e doposcuola	60		4.193
Collaboratori e insegnanti	5		467
centri estivi	15		240
Educatori e collaboratore scolastico	2		40

Complessivamente si possono considerare n 9.400 pasti/merende occorrenti per ciascun anno scolastico, calcolato sulla base delle forniture dei precedenti anni scolastici, per € 4,70 per ogni singolo pasto/merenda, oneri per la sicurezza compresi (incidenti sul singolo pasto per € 0,047).

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

<b>descrizione</b>	<b>euro</b>			
Importo del servizio per il periodo di 3 anni scolastici (ESCLUSI oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso)	131.214,60		131.214,60	
Importo oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	1.325,40			1.325,40
<b>Totale per il periodo di 3 anni scolastici</b>	<b>132.540,00</b>	<b>132.540,00</b>		
Importo del servizio per eventuale rinnovo per il periodo di 1 anno scolastico (ESCLUSI oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) - a.s. 2025/2026	43.738,20		43.738,20	
Importo oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso in caso di rinnovo	441,80			441,80
<b>Totale per il periodo di eventuale rinnovo per anni scolastici 1</b>	<b>44.180,00</b>	<b>44.180,00</b>		
Importo del servizio per eventuale rinnovo per il periodo di 1 anno scolastico (ESCLUSI oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) - a.s. 2026/2027	43.738,20		43.738,20	
Importo oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso in caso di rinnovo	441,80			441,80

Totale per il periodo di eventuale rinnovo per anni scolastici 1	44.180,00	44.180,00		
Importo del servizio per eventuale rinnovo per il periodo di 1 anno scolastico (ESCLUSI oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) - a.s. 2027/2028	43.738,20		43.738,20	
Importo oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso in caso di rinnovo	441,80			441,80
Totale per il periodo di eventuale rinnovo per anni scolastici 1	44.180,00	44.180,00		
<b>IMPORTO TOTALE DEL SERVIZIO (a.s. 3 + a.s. 3)</b>		<b>265.080,00</b>	<b>262.429,20</b>	<b>2.650,80</b>

Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del DLgs 50/2016, il Comune di Quargnento, qualora, in corso di esecuzione, si rendesse necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle 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 3 del Codice e la valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO MAX</b>
Valutazione offerta tecnica	80
Valutazione offerta economica	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

La valutazione delle offerte sarà effettuata da apposita commissione giudicatrice.

Ai fini della valutazione delle offerte i punteggi saranno espressi con due cifre decimali e l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuata con il metodo che segue:

### **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
Criterio A - max 41 punti	<b><u>Criterio A - Centro di cottura - Produzione e trasporti - Pulizie - Gestione emergenze - Sistema informatico</u></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>4</b>	
- Caratteristiche dei mezzi utilizzati e procedure messe in atto per riduzione impatto ambientale	4 (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</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)	
Criterio B - max 23 punti	<b><u>Criterio B - Qualità delle derrate e progetti di educazione alimentare</u></b>	
	<b>1. Quantità e varietà di prodotti KM 0</b>	<b>3 (Q)</b>
	<b>2. Quantità e filiera corta</b>	<b>3 (Q)</b>
	<b>3. Varietà di prodotti DOP/IGP</b>	<b>3 (Q)</b>
	<b>4. Utilizzo carne piemontese</b>	<b>3 (Q)</b>
	<b>5. Utilizzo carne italiana</b>	<b>3 (Q)</b>
	<b>6. Utilizzo olio di provenienza italiana</b>	<b>3 (Q)</b>
	<b>7. Proposta di giornate a tema, menù speciali</b>	<b>2 (D)</b>
	<b>8. Progetti di educazione alimentare</b>	<b>2 (D)</b>
<b>9. Piano adottato per contenere la quantità di prodotto inutilizzato</b>	<b>1 (D)</b>	

Criterio C - max 12 punti	<p><b><u>Criterio C - Personale</u></b></p> <p><b>1. Organico previsto per la produzione dei pasti dettagliato per singola giornata della settimana indicando qualifica ed esperienza lavorativa ulteriori rispetto alle prescrizioni minime capitolari</b></p> <p><b>2. Eventuale professionalità aggiuntive rispetto alle indicazioni capitolari</b></p> <p><b>3. Corsi di formazione del personale</b></p>	<p><b>6 (D)</b></p> <p><b>3 (D)</b></p> <p><b>3 (D)</b></p>
Criterio D - max 4 punti	<p><b><u>Criterio D - Certificazioni</u></b></p> <p><b>1) Rating di legalità (indicare nr. di stelletta ricevute)</b></p> <p><b>2) ISO 14001</b></p>	<p><b>3 (Q)</b></p> <p><b>1 (Q)</b></p>

### **1.1. 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

Adeguato: 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 seguenti criteri quantitativi (Q):

**B.1. Quantità e varietà di prodotti KM 0**

**B.2. Quantità e filiera corta**

**B.3. Varietà di prodotti DOP/IGP**

i coefficienti da moltiplicarsi per il punteggio previsto per il sub criterio in valutazione, sono da calcolarsi mediante la seguente formula:

$V_{ai} = R_i / R_{max}$  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) sotto riportati, l'attribuzione del punteggio avviene come segue:

**D.1) 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.

**d. 2) 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.

**1.2. 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"**

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

dove:

- $C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo
- $A_i$  = ribasso percentuale del concorrente i-esimo
- $A_{\text{soglia}}$  = media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti
- $X$  = 0,90
- $A_{\text{max}}$  = valore del ribasso più conveniente

**1.3. 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:

- $P_i$  = punteggio concorrente i;
- $C_{ai}$  = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;
- $C_{bi}$  = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;

.....  
**Cni** = *coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;*  
**Pa** = *peso criterio di valutazione a;*  
**Pb** = *peso criterio di valutazione b;*  
.....  
**Pn** = *peso criterio di valutazione n.*