



COMUNE DI VALENZA
(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**

GARA EUROPEA A PROCEDURA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DI RISTORAZIONE OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO “L'USPIDALÌ” E UTENTI ESTERNI

Il servizio che il Comune di Valenza intende porre a base di gara comprende l'insieme delle attività necessarie alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti per gli Asili Nido comunali, Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie, Scuole Secondarie di primo grado e per il Centro estivo (Asili Nido e Scuole dell'Infanzia) della città e alla preparazione e trasporto dei pasti per la casa di riposo comunale e per gli utenti esterni.

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.

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 Refezione Scolastica le modalità operative e le scuole servite sono:

ASILI NIDO COMUNALI:

Asilo nido Arcobaleno

Asilo nido "C. Rota"

I pasti preparati e confezionati presso il centro cottura della Ditta aggiudicataria saranno consegnati al personale comunale degli Asili suindicati che provvederà alla distribuzione agli utenti

Viceversa, i pasti preparati e confezionati presso il centro cottura della Ditta aggiudicataria saranno direttamente distribuiti agli utenti dal personale dell'Aggiudicatario stesso, nelle seguenti strutture:

SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI

Scuola Infanzia Via Camurati

Scuola Infanzia La Gabbianella

Scuola Infanzia Via Noce

SCUOLE PRIMARIE

Scuola Primaria 7 Fratelli Cervi

Scuola Primaria Don Minzoni

SCUOLE SECONDARIE PRIMO GRADO

Scuola secondaria di primo grado "G. Pascoli"

Scuola secondaria di primo grado "A. Frank"

Inoltre, l'Aggiudicatario è tenuto a provvedere alla riscossione indiretta delle tariffe e dei buoni pasto da parte degli utenti.

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

- | | |
|---|-----------|
| - Bambini Asilo nido pasti/merende/anno | n. 5.668 |
| - Bambini scuole dell'infanzia pasti/merende/anno | n. 24.719 |
| - Bambini scuole primarie pasti/anno | n. 63.368 |

- Bambini scuole secondarie di primo grado pasti/anno n. 2.876
- Solo adulti asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie primo grado pasti/anno n. 10.362

per un totale complessivo presunto di:

n. 30.387 c.a. pasti / merende/anno

n. 76.606 c.a. pasti/anno.

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

Per quanto riguarda la gestione del servizio di ristorazione ospiti l'aggiudicatario è tenuto a provvedere alla preparazione e trasporto della 1ª colazione, del pranzo e della cena per gli ospiti della Casa di Riposo Comunale Istituzione "L'Uspidali" di Valenza nonché alla confezione di pasti per persone assistite all'esterno, con ritiro da parte dei richiedenti presso la struttura comunale.

Complessivamente si possono considerare:

- n° 110 giornate alimentari (colazione + pranzo + cena) ogni giorno feriale e festivo per gli anziani ricoverati presso la struttura;
- n° 15 pranzo + cena ovvero solo pranzo ovvero solo cena ogni giorno feriale e festivo per gli utenti esterni (l'attivazione del singolo pasto per utente esterno avviene a seguito di richiesta del Servizio Socio-Assistenziale).

La spesa complessiva stimata a carico del Comune di Valenza è la seguente:

| | | Periodo 1 anno | Periodo 3 anni | Periodo 2 anni agg. | Proroga 6 mesi | Totale 3 + 2 + 0,5 | Opzione 1/5 obbligo | TOTALE GENERALE |
|-------------------------------|--------|---------------------|-----------------------|------------------------|---------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|
| Spesa base di gara | | € 910.162,90 | € 2.730.488,70 | € 1.820.325,80 | € 455.081,45 | € 5.005.895,95 | € 1.001.179,19 | € 6.007.075,14 |
| Spesa personale | 49,74% | € 452.698,14 | € 1.358.094,41 | € 905.396,27 | € 226.349,07 | € 2.489.839,75 | € 497.967,95 | € 2.987.807,70 |
| Totale costi sicurezza | 1,09% | € 9.920,17 | € 29.760,51 | € 19.840,34 | € 4.960,08 | € 54.560,93 | € 10.912,18 | € 65.473,12 |

con indicazione delle spese per il personale e dei costi della sicurezza.

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 40 punti | Centro di cottura - Produzione e trasporti - Pulizie - Gestione emergenze - Sistema informatico | |
| | 1) Caratteristiche centro di cottura: | 8 |
| | - Caratteristiche impianti | 4 (D) |
| | - Caratteristiche attrezzature | 4 (D) |
| | 2) Piano di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione derrate alimentari: | 6 |
| | - Frequenza e tempi | 2 (D) |
| | - Selezione fornitori | 2 (D) |
| | - Modalità operative | 2 (D) |
| | 3) Piano dei trasporti: | 6 |
| | - in merito ai refettori scolastici | 2 (D) |
| - in merito alla casa di riposo | 2 (D) | |
| - Caratteristiche dei mezzi utilizzati e procedure messe in atto per riduzione impatto ambientale | 2 (D) | |
| 4) Produzione dei pasti: | 8 | |
| - Descrizione delle varie fasi e modalità operative | 8 (D) | |
| 5) Piano di pulizia, sanificazione, disinfestazione locali (centro di cottura, refettori e locali in uso c/o casa di riposo) | 5 | |
| - Descrizione delle modalità operative e strumenti utilizzati | 5 (D) | |
| 6) Gestione emergenze: | 2 | |
| - Procedura e struttura adottate per la risoluzione degli imprevisti | 2 (D) | |
| 7) Sistema informatico di prenotazione pasti: | 5 | |
| - Descrizione del sistema utilizzato | 5 (D) | |

| | | |
|---|--|--|
| <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">B - max 12 punti</p> | <p>Qualità delle derrate e progetti di educazione alimentare</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"> 1) Maggior % pasta o riso biologici (indicare percentuale complessiva utilizzata) 2) Maggior % verdura biologica (indicare percentuale complessiva utilizzata) 3) Quantità e varietà di prodotti KM 0 4) Varietà di prodotti DOP/IGP 5) Proposta di giornate a tema, menù speciali 6) Progetti di educazione alimentare 7) Piano adottato per contenere la quantità di prodotto inutilizzato | <p>2 (Q)</p> <p>2 (Q)</p> <p>2 (Q)</p> <p>2 (Q)</p> <p>1 (D)</p> <p>2 (D)</p> <p>1 (D)</p> |
| <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">C - max 14 punti</p> | <p>Personale</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Organico previsto per la produzione dei pasti dettagliato per singola giornata della settimana indicando qualifica ed esperienza lavorativa 2) Organico previsto per la somministrazione dei pasti dettagliato per singola giornata della settimana indicando qualifica ed esperienza lavorativa 3) Responsabile/Referente del servizio 4) Dietista 5) Eventuale professionalità aggiuntiva 6) Corsi di formazione del personale | <p>4 (D)</p> <p>4 (D)</p> <p>2 (D)</p> <p>2 (D)</p> <p>1 (D)</p> <p>1 (D)</p> |

| | | |
|--------------------|---|---------------|
| D - max 4 punti | Legalità 1) Rating di legalità (indicare nr. di stelletto ricevute) | 4 (Q) |
| E - max 10 punti | Manutenzioni 1) Manutenzioni ordinarie o straordinarie dei refettori in gestione con indicazione di tipologia intervento, costo stimato e tempi di realizzazione | 10 (D) |

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

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 criteri quantitativi (Q), connessi agli aspetti migliorativi eventualmente offerti rispetto ai minimi di Capitolato i coefficienti da moltiplicarsi per il punteggio previsto per il sub criterio in valutazione, mediante la seguente formula:

$V_{ai} = R_i / R_{max}$ dove:

V_{ai} = coefficiente attribuito all'offerta per il sub – criterio in valutazione

R_i = valore offerto dal concorrente i-esimo

Rmax = valore dell'offerta più conveniente

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_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.

QUADRO ECONOMICO GENERALE

Si riporta di seguito il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio di refezione scolastica, pasti per gli Asili Nido comunali, Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie, Scuole Secondarie di primo grado e per il Centro estivo Asili Nido e Scuole dell'Infanzia nonché l'affidamento della gestione dei servizi di Ristorazione ospiti della Casa di Riposo l'Uspidali del Comune di Valenza ed utenti esterni.

| | Refezione scolastica | Casa di riposo | TOTALE |
|--|-------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| Valore durata ordinaria per 36 mesi: (oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) | € 1.680.325,07 € 20.863,64 | € 1.020.403,13 € 8.896,88 | € 2.730.488,70 |
| Valore eventuale rinnovo per ulteriori 24 mesi: (oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) | € 1.120.216,71 € 13.909,09 | € 680.268,75 € 5.931,25 | € 1.820.325,80 |
| Valore eventuale proroga tecnica di 6 mesi: (oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) | € 280.054,18 € 3.477,27 | € 170.067,19 € 1.482,81 | € 455.081,45 |
| Valore eventuale art. 106 comma 12 D.lgs. 50/2016 (un quinto) (oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) | € 616.119,19 € 7.650,00 | € 374.147,81 € 3.262,19 | € 1.001.179,19 |
| Importo complessivo a base di gara (IVA esclusa) | € 3.742.615,14 | € 2.264.460,00 | € 6.007.075,14 |
| IVA su servizio esclusi oneri secur. (4% ref. scol. - 10 % casa di riposo) | € 147.868,61 | € 224.488,69 | € 372.357,29 |
| IVA 22% oneri sicurezza | € 10.098,00 | € 4.306,09 | € 14.404,09 |
| Spese di pubblicazione | € 3.000,00 | € 2.000,00 | € 5.000,00 |
| IVA 22% spese di pubblicazione | € 660,00 | € 440,00 | € 1.100,00 |
| Incentivo art. 113 D.lgs. 50/2016 (2%) | € 74.852,30 | € 45.289,20 | € 120.141,50 |
| Contributo ANAC | € 800,00 | | € 800,00 |
| TOTALE GENERALE QUADRO ECONOMICO | € 3.979.894,05 | € 2.540.983,98 | € 6.520.878,02 |