



**COMUNE DI BOVA MARINA
CITTA' METROPOLITANA DI REGGIO CALABRIA**

**NORME DI GARA PER L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA, PER
L' ANNO SCOLASTICO 2023-2024. CIG : A00C11DD83**

PROCEDURA AI SENSI DEGLI ARTT. 50 E 130 DEL D.LGS. N. 36/2023

Il presente atto definisce i requisiti per lo svolgimento della procedura di affidamento della gestione del suddetto servizio di mensa scolastica.

ART.1 - Soggetti ammessi alla gara

E' ammessa la partecipazione alla gara ai soggetti di cui all'art.65 del D.Lgs. 36.-2023 e ss.mm.ii. iscritti sul MePa nella cat. "Servizi di ristorazione collettiva", invitati a presentare offerta e in possesso dei requisiti generali, di idoneità professionale e di capacità tecnico organizzativa appresso elencati.

ART. 2 - Requisiti necessari per la partecipazione

REQUISITI DI ORDINE GENERALE:

I concorrenti, in qualsiasi forma partecipino, devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale previsti dagli artt.94 e 95 del D. Lgs n. 36/2023 e s.m.i., in particolare i concorrenti non devono trovarsi in ogni caso in nessun'altra ipotesi di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione ai sensi della legge e di non aver avuto l'applicazione di alcuna delle sanzioni o misure cautelari che impediscono di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

IDONEITÀ PROFESSIONALE:

- a) **Iscrizione** alla Camera di Commercio per attività coerente con l'oggetto dell'appalto
- b) possesso di certificazione attestante l'adozione della procedura di autocontrollo previsto dal D.Lgs n. 193/07 e regolamento CE 852/204 e ss. mm. ii. (HACCP), nel luogo dove avrà sede il centro di cottura.

REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE –

- a) Avere eseguito per conto di una Pubblica Amministrazione, con buon esito e senza contestazioni almeno due servizi di mensa scolastica per almeno due anni dell'ultimo quinquennio
- B) Avere in disponibilità sul territorio un centro cottura, tale da consentire la consegna dei pasti presso i plessi scolastici di destinazione entro 60 minuti dalla preparazione

REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO FINANZIARIA

- a) aver conseguito un fatturato complessivo nel triennio 2020-2022, almeno pari al valore dell'appalto (€132.000,00)

ART. 3- Procedura e criterio d'aggiudicazione

La gara sarà espletata tramite lo strumento telematico del MePA e aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 130 c. 1 del D.Lgs. 36/2023, a favore del soggetto che avrà presentato l'offerta con il miglior rapporto qualità/prezzo, a giudizio di apposita Commissione, che procederà alla valutazione delle offerte tecniche con i criteri esplicitati e meglio dettagliati al successivo specifico punto sulla base di quanto di seguito indicato:

Offerta Tecnica: max 70 punti

Offerta Economica: max 30 punti

3.1 - Criteri di valutazione

Offerta Tecnica: punteggio max 70

Ai sensi dell'art. 185 del Codice, si precisa che la determinazione del punteggio relativo alle offerte tecniche per ciascun concorrente avverrà utilizzando il **Criterio aggregativo compensatore**:

$$C(a) = \sum_{i=1}^n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

- $C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a);
- n = numero totale dei requisiti;
- W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);
- $V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;
- \sum_n = sommatoria.

La procedura per la definizione dei coefficienti $V(a)_i$ sarà la seguente:

per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa attraverso la seguente procedura:

1. assegnazione da parte dei commissari di una valutazione tra 0 e 1 espresso in valori centesimali a ciascun elemento del progetto, secondo la seguente articolazione:

SCALA DI GIUDIZIO

Coefficiente	Rispondenza dell'offerta rispetto A i parametri valutativi
0	Nulla
0,1	Minima
0,2	Ridotta
0,3	Limitata
0,4	Evolutiva
0,5	Significativa
0,6	Sufficiente
0,7	Discreta
0,8	Buona
0,9	Ottima
1	Massima

Si precisa che la Commissione terrà conto anche della chiarezza e precisione della descrizione di quanto offerto: in presenza di descrizioni vaghe, carenti, che possano prestarsi ad interpretazioni ambigue o che comunque dal punto di vista contrattuale non diano certezze riguardo all'adempimento degli obblighi assunti, la Commissione applicherà opportune riduzioni dei coefficienti.

2. (una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti) trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni elemento da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media

più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

3. Una volta calcolati i vari coefficienti si procederà alla sommatoria dei punteggi parziali ottenuti derivanti dalla moltiplicazione dei pesi associati ai vari requisiti con i coefficienti - V(a)_i - prima calcolati. Ai fini del calcolo i vari coefficienti saranno approssimati a due decimali.

L'Offerta Tecnica, redatta in lingua italiana e firmata digitalmente, a pena d'esclusione, da tutti i soggetti legittimati, come individuati per la sottoscrizione dell'istanza di partecipazione, deve consistere in:

- Relazione tecnica dei servizi offerti che dovrà essere contenuta in **massimo 30 (trenta)** pagine formato A4, esclusa la copertina. Il testo che eccede il limite sopra indicato non sarà oggetto di valutazione da parte della Commissione e potrà determinare l'esclusione del concorrente ove la mancata valutazione delle pagine eccedenti determini l'incompletezza dell'offerta stessa.

La relazione dovrà essere predisposta seguendo l'articolazione della griglia di valutazione e contenere ogni elemento utile ai fini dell'attribuzione del punteggio. Nella redazione dell'offerta tecnica, la Ditta concorrente dovrà tenere conto delle specifiche dell'organizzazione del servizio già previste nel capitolato speciale d'appalto, cui l'offerta tecnica dovrà omologarsi. Alla relazione tecnica potrà essere allegata, in aggiunta alle 30 pagine, tutta la documentazione e/o gli atti, schede tecniche utili alla valutazione della qualità del servizio.

L'offerta tecnica non dovrà comportare alcun onere a carico della stazione appaltante ed i relativi costi di realizzazione sono a totale ed esclusivo carico della ditta appaltatrice. Non saranno in alcun modo valutate, e comporteranno l'esclusione dalla gara, eventuali offerte progettuali contenenti caratteristiche inferiori a quanto descritto nel Capitolato Speciale d'Appalto.

L'offerta tecnica risulta vincolante per l'impresa partecipante, che, in caso di aggiudicazione, sarà tenuta alla sua realizzazione.

Tipologia di criterio: D= discrezionale; Q= quantitativo; T= tabellare

QUALITÀ DEL SERVIZIO	Totale 70 punti	Tipologia criteri
Progetto di gestione per la mensa scolastica Il punteggio massimo è da attribuirsi sommando i sotto elencati criteri: - piano per le modalità di stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate, con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, nonché la produzione, il confezionamento, e la distribuzione dei pasti (max 8 punti); - piano di organizzazione e di formazione del personale comprendente il numero degli operatori e relative qualifiche professionali (max 3 punti); - piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali), specificando i prodotti utilizzati (max 5 punti);	Max 16 punti	D

<p>Gestione delle diete speciali</p> <p>Il progetto deve contenere una descrizione sulle modalità di gestione delle diete speciali o di menù per utenze particolari.</p>	<p>Max 6 punti</p>	<p>D</p>
<p>Introduzione prodotti biologici, DOP, IGP, a Km 0</p> <p>Relazionare in ordine a specifici prodotti biologici, DOP, IGP a Km0 che si intendono utilizzare per il confezionamento dei pasti indicando altresì marca e provenienza degli alimenti previsti, con particolare riguardo all'impiego di prodotti "a Km-zero", e/o di prodotti a provenienza locale, e/o fornitura quali-quantitativa di prodotti di "filiera corta", con specifica indicazione dei fornitori e produttori ai quali ci si rivolgerà per l'acquisizione di tali prodotti.</p>	<p>Max 18 punti</p>	<p>D</p>
<p>Gestione delle emergenze</p> <p>Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di cottura</p>	<p>Max 5 punti</p>	<p>D</p>
<p>Programma di formazione</p> <p>Il progetto dovrà contenere il programma di formazione ed aggiornamento che la Ditta si impegna ad applicare per tutta la durata dell'appalto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della formazione, i tempi ed il relativo numero di ore.</p>	<p>Max 3 punti</p>	<p>3</p>
<p>Rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (green economy)</p> <p>La gestione deve contribuire al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione.</p>	<p>Max 3 punti</p>	<p>D</p>
<p>Progetti di educazione alimentare e di educazione al consumo</p> <p>Il progetto dovrà contenere l'indicazione, le tempistiche e le modalità di realizzazione di interventi rivolti ai bambini e ai ragazzi frequentanti le scuole interessate dal presente appalto, finalizzati allo sviluppo e al mantenimento di una corretta educazione alimentare ed educazione al consumo. Saranno, in ogni caso, valutate positivamente le proposte innovative e originali.</p>	<p>Max 5 punti</p>	<p>D</p>
<p>Possesso di certificazioni</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ISO 14001 – GESTIONE AMBIENTALE 2. ISO 22000 – SICUREZZA ALIMENTARE 3. ISO 22005 – RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA ISO 9001 – GESTIONE PER LA QUALITÀ 4. OHSAS 18000 - SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO 5. UNI CEI EN ISO 50001 – SISTEMI DI GESTIONE DELL'ENERGIA 	<p>Max 6 punti <i>1 punto per ogni certificazione</i></p>	<p>T</p>

6. SA 8000 – RESPONSABILITÀ SOCIALE		
Migliorie (dettagliate adeguatamente) Proposte progettuali finalizzate al miglioramento del servizio stesso e/o alla riqualificazione delle attrezzature esistenti nei locali scolastici senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante. Gestione degli avanzi o delle eccedenze alimentari (progetto Buon Samaritano - LEGGE 25 giugno 2003, n. 155 -, riduzione degli sprechi, distribuzione degli avanzi a canili e gattili).	Max 8 punti	D

soglia di sbarramento al punteggio tecnico 40/70

Quanto dichiarato nell'offerta tecnica costituisce obbligazione contrattuale vincolante in caso di aggiudicazione e non semplice "dichiarazione di principio".

Offerta Economica: punteggio max 30 così attribuiti:

L'offerta economica dovrà indicare il costo unitario per pasto, al netto di IVA.

Il punteggio massimo di 30 punti relativo all'offerta economica verrà attribuito al prezzo più basso, mentre agli altri offerenti il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:

Numero punti attribuiti= (P.Minimo/P.Offerto)*30 Dove P.= Prezzo più basso.

Il punteggio complessivo sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti sommando il punteggio dell'Offerta Tecnica e dell'Offerta economica .

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida

Bova Marina, 25.09.2023

**Il Responsabile f.f. del Settore I Amministrativo
F.to Dott.ssa Marianna Spataro**