

**GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PASTI DOMICILIARI E FORNITURA DI DERRATE E PRODOTTI DI PULIZIA PER L'ASILO NIDO COMUNALE PERIODO 01.09.2022-31.08.2027 A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE PER LA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DEI CONSUMI NEL SETTORE DELLA PA E AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON DM N. 65 DEL 10/03/2020. CIG 9194031266**

## **REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

### **Requisiti di ordine generale:**

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n.50/2016.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. **black list** di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, **pena l'esclusione dalla gara**, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010 n. 78 conv. in l. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità costituisce **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della l. 190/2012.

### **Requisiti di idoneità professionale (art. 83, comma 1 lettera a), del D.Lgs. 50/2016):**

- 1) Iscrizione al Registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura** della Provincia in cui l'impresa ha sede, o analogo registro dello Stato di appartenenza per attività sociale coerente con l'oggetto della gara.

### **Requisito non oggetto di avvalimento.**

1) Per i soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice il requisito deve essere posseduto da ciascun partecipante al raggruppamento.

2) Per i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D.Lgs. 50/2016, si richiama quanto previsto dall'art. 47 del citato decreto ed in particolare il requisito deve essere posseduto dal consorzio e della consorziata indicata quale esecutrice.

### **Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 83, comma 1, lettera b), D.Lgs 50/2016)**

- 1) Fatturato globale minimo annuo** riferito a ciascuno degli ultimi n. 3 esercizi finanziari disponibili (2019-2020-2021) di **€ 1.200.000,00.= (Iva esclusa)**; tale requisito è richiesto in quanto risponde ai principi di adeguatezza e proporzionalità in considerazione dell'oggetto dell'appalto e delle sue peculiarità, data l'oggettiva complessità dei servizi oggetto della gara, comprendenti diverse attività tali da esigere un'organizzazione solida, articolata e roduta, per cui risulta necessario, per motivi di interesse pubblico, individuare interlocutori in possesso di un'esperienza specifica particolarmente profonda e quindi tali da garantire anche sul piano economico una speciale affidabilità.

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice:

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;

- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA;

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'**attività da meno di tre anni**, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività ed in ogni caso non possono essere inferiori complessivamente ad € 1.200.000,00.

grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

Per i raggruppamenti temporanei di concorrenti/consorzi ordinari di concorrenti ed i consorzi il requisito sopra indicato è frazionabile come di seguito specificato:

1) Per i soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice il requisito deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso. La mandataria in ogni caso deve possedere il requisito in misura maggioritaria e misura minima del 10% in capo a ciascuna mandante.

3) Per i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D.Lgs. 50/2016, si richiama quanto previsto dall'art. 47 del citato decreto.

### **Requisiti di capacità tecnica-professionale (Art. 83 comma 1 lettera c) D.Lgs 50/2016).**

2) **Aver svolto, nel quinquennio (2017-2021)** servizi analoghi all'oggetto dell'appalto (ossia relativi all'attività di ristorazione scolastica, pasti domiciliari agli anziani/fragili e derrate per l'asilo nido) per complessivi n. 650.000 pasti nel quinquennio e almeno 130.000 pasti medi annui a favore di un unico committente per almeno due anni consecutivi. Si precisa che non saranno ritenuti validi servizi di ristorazione per altre tipologie di utenti.

La comprova del requisito è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice.

In caso di servizi prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, del numero dei pasti e del periodo di esecuzione.

In caso di servizi prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, del numero dei pasti-e del periodo di esecuzione ovvero copia dei contratti e delle fatture quietanzate.

Per i raggruppamenti temporanei di concorrenti/consorzi ordinari di concorrenti ed i consorzi il requisito sopra indicato è frazionabile come di seguito specificato:

1) Per i soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice il requisito deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso. La mandataria in ogni caso deve possedere il requisito in misura maggioritaria e misura minima del 10% in capo a ciascuna mandante.

3) Per i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D.Lgs. 50/2016, si richiama quanto previsto dall'art. 47 del citato decreto.

### **I requisiti di capacità tecnica-professionale sono stati predisposti tenendo conto delle indicazioni fornite dall'Autorità nazionale anticorruzione (Anac) nel comunicato del 13/04/2021.**

#### **Essere in possesso dei seguenti sistemi di certificazione controllo qualità:**

**1) possesso della certificazione** di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma **UNI EN ISO 9001:2015 nel settore IAF 30**, per il servizio di ristorazione collettiva. Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma **UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1** per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

**2) possesso della certificazione** di conformità delle proprie **misure di gestione ambientale** alla norma **UNI EN ISO 14001:2015 nel settore IAF30** per il servizio di ristorazione collettiva.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione ambientale rilasciato da un organismo di certificazione accreditato, ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1, per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

Per i raggruppamenti temporanei di concorrenti/consorzi ordinari di concorrenti ed i consorzi i requisiti sopra indicati sono frazionabili come di seguito specificato:

- 1) Per i soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice il requisito deve essere posseduto almeno dalla mandataria.
- 2) Per i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D.Lgs. 50/2016, si richiama quanto previsto dall'art. 47 del citato decreto. In particolare per tali soggetti il certificato dovrà essere posseduto alternativamente dal consorzio o dalla consorziata indicata quale esecutrice

## **SOPRALLUOGO**

Il sopralluogo dei locali adibiti alle prestazioni oggetto della presente concessione è **obbligatorio**, tenuto conto che risulta necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

Il sopralluogo può essere effettuato concordando appuntamento con l'ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Nerviano contattando il n. 0331/438935/36 nei seguenti orari di apertura al pubblico:

Lunedì dalle ore 11,00 alle ore 12,15

dal martedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,15

Giovedì pomeriggio dalle ore 16,00 alle ore 17,15

Sabato dalle ore 9,15 alle ore 12,15.

L'appuntamento dovrà essere richiesto almeno 10 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno due giorni di anticipo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c)**, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purchè munito della delega del mandatarario/capofila.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. c) non ancora costituita in RTI**, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purchè munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di **consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c)** del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

La mancata allegazione della presa visione dei luoghi oppure del certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione è sanabile mediante soccorso istruttorio ex art. 83, comma 9 del Codice.

I concorrenti per essere ammessi a partecipare alla gara devono possedere i seguenti requisiti:

## **CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA**

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà all'offerta economicamente più vantaggiosa.

La Commissione giudicatrice valuterà le offerte avendo a disposizione 100 punti da attribuire con i seguenti criteri:

	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
Offerta tecnica	<i>Max 80</i>
Offerta economica	<i>Max 20</i>
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

**QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE max punti 80**

<b>1 APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME - Max punti 5</b>			
1A	<p>Valutazione sistema di approvvigionamento: adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci (DM 65/2020 CAM: art. 8.b Criteri premianti - sub criterio b). Il criterio si riterrà soddisfatto mediante presentazione della relativa documentazione a comprova di quanto dichiarato</p> <p><i>Presenza di Sistema di gestione centralizzata tramite piattaforma di proprietà: <b>2</b> punti;</i>  <i>Adesione ad un Sistema di gestione centralizzata tramite piattaforma esterna: <b>1</b> punto;</i>  <i>Nessuna adesione: <b>0</b> punti;</i></p>		<b>2 T</b>
1B	<p>Presenza di doppio fornitore per le seguenti specificità di prodotto (sempre compresi prodotti BIO)                      Prodotti ortofrutticoli freschi,                      ortofrutticoli surgelati,                      prodotti ittici,                      carni avicole,                      altre carni,                      pasta secca,                      riso, orzo, farro e legumi,                      prodotti per diete speciali,                      olio evo,                      passata di pomodoro</p> <p><i>Se presente doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 6 e 10: <b>1</b> punto;</i>  <i>Se presente doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 1 e 5: <b>0,5</b> punti;</i>  <i>Non presente doppio fornitore: <b>0</b> punti;</i></p>		<b>1 T</b>
1C	Presenza di fornitori certificati: indicare elenco fornitori e relative certificazioni		<b>1 D</b>
1D	Dichiarazione di garantire la doppia fornitura settimanale per tutte le referenze fresche, ad eccezione del pane (giornaliera).		<b>1 T</b>
<b>2 MODALITA' OPERATIVE: DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, GESTIONE DIETE SPECIALI, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO, SANIFICAZIONE - Max punti 10</b>			
2A	Modalità operative del servizio con particolare riferimento alla gestione e alla conservazione delle derrate, alle fasi di trasformazione, cottura e somministrazione dei pasti: valutazione dei contenuti e individuazione di soluzioni messe in atto per il miglioramento del servizio nel rispetto dei CAM previsti dal DM 65 del 10/3/2020		<b>3 D</b>
2B	Piano di gestione del prodotto BIOLOGICO: valutazione gestione delle materie prime e controlli sulle forniture ( <b>art. 19 CSA</b> )		<b>1 D</b>
2C	Gestione diete speciali (sanitarie, bianche, etico-religiose): tipologia e varietà di materie prime utilizzate e opportunità del loro inserimento; elementi qualificanti atti a garantire la sicurezza delle diete nonché la buona presentazione delle stesse in aderenza al menù tipo allegato al presente Capitolato ( <b>art. 22 CSA</b> )		<b>2 D</b>
2D	Gestione del Piano di pulizia e sanificazione: valutazione della pertinenza delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (formazione/cartellonistica o altro) ( <b>art. 27 CSA</b> )		<b>2 D</b>

2E	Piano di monitoraggio infestanti da parte di ditta esterna specializzata: frequenza degli interventi di monitoraggio e gestione di eventuali azioni correttive <b>(art. 27 CSA)</b>		<b>1</b>	<b>D</b>
2F	Valutazione della gestione delle emergenze: casistiche e soluzioni intraprese <b>(art.12 CSA)</b>		<b>1</b>	<b>D</b>
<b>3 TRASPORTO PASTI - Max punti 4 (art. 25 CSA)</b>				
3A	Piano dei trasporti		<b>1</b>	<b>D</b>
3B	Impatto ambientale dei mezzi di trasporto utilizzati per il trasporto pasti; il punteggio sarà attribuito in base al livello di emissione di anidride carbonica (espressa in g/km) riportate sul libretto di circolazione. In caso di più mezzi sarà valutata l'emissione media prodotta dai mezzi indicati per lo svolgimento del servizio		<b>2</b>	<b>Q</b>
3C	Tipologia e caratteristiche dei contenitori isotermitici per il trasporto delle diete speciali e dei pasti domiciliari		<b>1</b>	<b>D</b>
<b>4 GESTIONE DEL PERSONALE - Max punti 21 (artt. 5, 14 CSA)</b>				
4A	Direttore del Servizio: titolo di studio, esperienza professionale <b>(allegare CV)</b>		<b>1</b>	<b>D</b>
4B	Dietista: titolo di studio, esperienza professionale <b>(allegare CV)</b>		<b>1</b>	<b>D</b>
4C	Direttore del servizio: ore di presenza aggiuntive		<b>1</b>	<b>Q</b>
4D	Dietista: ore di presenza aggiuntive		<b>1</b>	<b>Q</b>
4E	Organico impiegato presso il Centro Cottura dedicato alle diverse fasi del servizio documentato mediante diagramma di Gantt		<b>1</b>	<b>D</b>
4F	Indice di produttività settimanale presso i terminali di somministrazione (inteso come N.ro pasti/monte ore del personale in servizio): <b>(art. 5 CSA)</b>			
	<i>Infanzia via dei Boschi</i>		<b>2</b>	<b>Q</b>
	<i>Primaria via di Vittorio</i>		<b>2</b>	<b>Q</b>
	<i>Infanzia Garbatola</i>		<b>2</b>	<b>Q</b>
	<i>Primaria Garbatola</i>		<b>2</b>	<b>Q</b>
	<i>Infanzia S.Ilario</i>		<b>2</b>	<b>Q</b>
	<i>Primaria S.Ilario</i>		<b>2</b>	<b>Q</b>
	<i>Primaria via Roma</i>		<b>2</b>	<b>Q</b>
4G	Gestione del personale: Modalità di sostituzione del personale atte a garantire la continuità nell'erogazione del servizio		<b>2</b>	<b>D</b>
<b>5 FORMAZIONE DEL PERSONALE - Max punti 4 (art. 15 CSA)</b>				
5A	Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti per l'intera durata dell'appalto		<b>2</b>	<b>D</b>
5B	Valutazione della modalità di erogazione dei contenuti, qualifica dei formatori e modalità di verifica dell'apprendimento		<b>1</b>	<b>D</b>
5C	Modalità di verifica del servizio da parte di personale direttivo e gestione della formazione sul campo		<b>1</b>	<b>D</b>
<b>6 GESTIONE DELLE MANUTENZIONI - Max punti 3,5 (art. 38 CSA)</b>				
6A	Modalità di organizzazione delle manutenzioni		<b>1</b>	<b>D</b>
6B	Piano del programma di manutenzione preventiva, programmata presso il Centro Cottura		<b>1,5</b>	<b>D</b>
6C	Piano del programma di manutenzione preventiva, programmata presso i refettori		<b>1</b>	<b>D</b>
<b>7 VALUTAZIONE DELLE ATTREZZATURE/APPARECCHIATURE RICHIESTE - Max punti 3</b>				

7A	Descrizione delle attrezzature proposte dalla Ditta, in relazione all'art. 37 <b>CSA</b> : con particolare riferimento alla capacità dell'attrezzatura (ad esempio: dimensionamento, capienza, n.ro coperti (per lavastoviglie) ecc)		<b>2</b>	<b>D</b>
7B	Descrizione delle attrezzature proposte dalla Ditta, in relazione all'art. 37 <b>CSA</b> : con particolare riferimento alla classe energetica di appartenenza.		<b>1</b>	<b>D</b>
<b>8</b>	<b>INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE E ALTRE INIZIATIVE DI SUPPORTO - Max 3 punti</b>			
8A	Iniziative di educazione alimentare tese a sensibilizzare gli utenti nei confronti dei temi della corretta alimentazione (frutta, verdura, legumi): valutazione dei contenuti, del monte ore dedicato agli interventi, delle modalità di accesso per l'utenza ( <b>art. 41 CSA</b> )		<b>1</b>	<b>D</b>
8B	Iniziative di educazione ambientale tese a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi: valutazione dei contenuti, del monte ore dedicato agli interventi, delle modalità di accesso per l'utenza ( <b>art. 41 CSA</b> )		<b>1</b>	<b>D</b>
8C	Valutazione del progetto volto alla riduzione dello spreco alimentare e al recupero delle eccedenze ( <b>art. 42 CSA</b> )		<b>1</b>	<b>D</b>
<b>9</b>	<b>MISURE DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE - Max punti 11,5</b>			
9A	Offerta di altri alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (BIO)			
	<i>carni avicole e di suino: se proposte al 30% in peso sarà attribuito un punteggio pari a <b>1,5</b> punti se proposte al 50% in peso sarà attribuito un punteggio pari a <b>2,5</b> punti;</i>		<b>2,5</b>	<b>T</b>
	<i>frutta, ortaggi, cereali e derivati, legumi, olio evo, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi e nettare di frutta, confetture e marmellate): se proposti al 70% in peso sarà attribuito un punteggio pari a <b>1,5</b> punti; se proposti al 90% in peso sarà attribuito un punteggio pari a <b>3</b> punti;</i>		<b>3</b>	<b>T</b>
	<i>passata di pomodoro, prodotti lattiero caseari (escl yogurt): se proposti al 50% in peso sarà attribuito un punteggio pari a <b>1</b> punto: se proposti al 70% in peso sarà attribuito un punteggio pari a <b>2</b> punti;</i>		<b>2</b>	<b>T</b>
9B	Offerta di banane bio equosolidali e barrette di cioccolato equosolidali al 100% in peso		<b>1</b>	<b>T</b>
9C	Offerta di altri alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (Km 0 e Filiera Corta) e valutazione dell'opportunità del loro inserimento in base al menù tipo predisposto		<b>1</b>	<b>D</b>
9D	soluzioni atte a ridurre l'impatto ambientale in riferimento ai rifiuti prodotti		<b>1</b>	<b>D</b>
9E	Interventi migliorativi atti a ridurre i consumi energetici		<b>1</b>	<b>D</b>
<b>10</b>	<b>PROPOSTE MIGLIORATIVE - Max punti 7,5</b>			
10A	Offerta di attrezzature, macchine e arredi atti al miglioramento del servizio presso il Centro Cottura		<b>2</b>	<b>D</b>
10B	interventi strutturali presso il Centro Cottura finalizzati all'ottimizzazione degli spazi dedicati al magazzino, e atti a garantire la necessaria separazione tra l'esterno e il locale cottura		<b>3</b>	<b>D</b>
10C	Offerta di attrezzature e arredi atti al miglioramento del servizio presso i refettori		<b>1</b>	<b>D</b>
10D	numero di pasti giornalieri offerti annualmente a titolo gratuito per tutta la durata dell'appalto per i casi individuati dai Servizi Sociali ( <b>art. 42 CSA</b> )		<b>1</b>	<b>Q</b>
10E	numero di "pacchi alimentari" offerti annualmente a titolo gratuito per tutta la durata dell'appalto per i casi individuati dai Servizi Sociali ( <b>art. 42 CSA</b> )		<b>0,5</b>	<b>Q</b>

<b>11</b>	<b>VALUTAZIONE SISTEMA GESTIONE INFORMATIZZATA: ISCRIZIONE ON LINE, PRENOTAZIONE PASTI E PAGAMENTI - Max punti 3 (art. 9 CSA)</b>		
11A	Progetto gestione informatizzata	<b>2</b>	<b>D</b>
11B	Progetto rilevazione presenze tramite interazione con il registro elettronico della scuola e proposte alternative	<b>1</b>	<b>D</b>
<b>12</b>	<b>POSSESSO DI ALTRE CERTIFICAZIONI OLTRE A QUELLE RICHIESTE DAL DISCIPLINARE DI GARA - Max punti 4,5</b>		
12A	Possesso di certificazione ISO 22000:2018 – Titolo: Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.	<b>1</b>	<b>T</b>
12B	Possesso di certificazione ISO 22005:2007 oppure UNI EN ISO 22005:2008 – Titolo: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.	<b>1</b>	<b>T</b>
12C	Disponibilità ad estendere la certificazione ISO 22005 al Centro Cottura del Comune di Nerviano entro 6 mesi dalla data di aggiudicazione, comprovata da relativa attestazione.	<b>0,5</b>	<b>T</b>
12D	Possesso di certificazione: BS OHSAS 18001:2007 (in alternativa ISO 45001:2018) – Titolo: Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza del Lavoro (SGSSL)	<b>1</b>	<b>T</b>
12E	Possesso della certificazione SA 8000:2014 – Titolo: Responsabilità Sociale delle imprese	<b>1</b>	<b>T</b>
	<b>TOTALE</b>	<b>80,0</b>	

La griglia è composta da 12 criteri e dai relativi sub-criteri. Con la lettera "Q" vengono indicati i "Sub-Criteri Quantitativi", i cui punteggi saranno attribuiti automaticamente, mediante applicazione di una formula matematica di seguito indicate:

***Ad ogni voce del subcriterio 3B si applica la formula della proporzionalità inversa:  $Punteggio X = Punteggio max * Emissioni min/emissione del concorrente X$  (media emissioni prodotte da ciascun mezzo)***

***Ai subcriteri 4C, 4D, 10D e 10E: si applica la formula della proporzionalità diretta:  $Punteggio X = Punteggio max * Quantità offerta da X / Quantità max offerta$***

***Ad ogni voce del subcriterio 4F si applica la formula della proporzionalità inversa:  $Punteggio X = Punteggio max * I.P.min / I.P.X$***

Con la lettera "T" vengono indicati i "Sub-Criteri Tabellari", il cui punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto;

Con la lettera "D" vengono indicati i "Sub-Criteri Discrezionali", i cui punteggi saranno attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità tecnica spettante alla Commissione giudicatrice sugli elementi forniti all'interno della relazione tecnica. La Commissione attribuirà ad ogni singolo concorrente per ogni elemento di valutazione (sub criterio) discrezionale preso in considerazione, un valore che va da 0 a 1, valore che indica il peso che si attribuisce all'attività descritta. I valori da 0 a 1 verranno assegnati sulla base di una valutazione graduata sulla seguente scala di giudizi:

***gravemente insufficiente 0***  
***insufficiente 0,3***  
***sufficiente 0,6***  
***soddisfacente 0,7***

	<b>buono 0,8</b>
	<b>ottimo 0,9</b>
	<b>eccellente 1</b>

Si precisa che potranno essere assegnati anche punteggi intermedi.

Terminata l'attribuzione dei coefficienti ai singoli sub-criteri verrà calcolata la media, per ognuno dei sub-criteri, tra i coefficienti attribuiti dai singoli commissari, che verrà moltiplicata per il coefficiente attribuito al criterio- sub criterio. I punteggi così ottenuti per ogni singolo sub-criterio verranno sommati e daranno il punteggio totale.

L'offerta tecnica, dovrà essere elaborata in un'unica relazione redatta in lingua italiana, in formato A4, con caratteri leggibili (stile: Arial 11, interlinea singola, orientamento verticale del foglio, margini 1,5 cm minimo) contenuta in massimo 12 pagine oltre allegati (CV, eventuali planimetrie).

La struttura dei capitoli della relazione tecnica dovrà essere impostata in modo da consentire l'immediata identificazione e corrispondenza tra i criteri di valutazione dell'offerta tecnica e offerta del concorrente ovvero come sotto descritto.

Il progetto tecnico dovrà esplicitare le opere di miglioramento e accessorie finalizzate a garantire l'incremento del pregio tecnico e della qualità - definito un livello base standard- del servizio posto a base di gara, formulate sulla base delle peculiarità e capacità tecnico- esecutive del concorrente.

Le migliorie indicate dai concorrenti nelle sotto richieste relazioni tecniche costituiranno elementi contrattuali ad integrazione di quelli previsti a base della concessione.

Le proposte offerte dai concorrenti verranno valutate sia in termini sostanziali che formali in relazione anche alla completezza contrattuale della proposta del concorrente.

La proposta dovrà essere rispettosa delle prescrizioni del Capitolato e quindi immediatamente applicabile e realizzabile.

**Il progetto/piano di riassorbimento del personale**, che non sarà oggetto di valutazione ma di impegno per il concorrente, è da considerarsi oltre le 12 pagine della relazione e della scheda predisposta per le migliorie.

**Non saranno ammesse alla successiva fase le ditte che non avranno conseguito un punteggio relativo all'offerta tecnico-qualitativa di almeno 40 su 80 punti .**

## **Metodo di attribuzione del punteggio all'Offerta economica**

### **B) Offerta economica punti 20/100**

All'offerta economica saranno attribuiti i seguenti punteggi:

- **massimo 19 punti** per il costo pasto refezione scolastica, centri ricreativi estivi, e domiciliari anziani/fragili.
- **massimo 1 punto** per la fornitura di derrate e prodotti di pulizia per l'Asilo nido comunale.

I punteggi saranno assegnati proporzionalmente in base all'offerta più bassa per **costo pasto**, comprensivo di derrate e servizi, unico per la refezione scolastica e per il servizio pasti domiciliari anziani/fragili (**max punti 19**) e all'offerta più bassa in ordine alla **fornitura complessiva di derrate alimentari e prodotti per la pulizia dell'Asilo nido (max punti 1)**, applicando alle due rispettive offerte la seguente formula:

$$X = \frac{P_i}{P_o} \times C$$

Dove:

C = punti massimi assegnabili relativi all'offerta economica = **19 punti e 1 punto**

Pi = (prezzo inferiore) prezzo più basso offerto tra quelli prodotti dai concorrenti

Po = prezzo offerto dal concorrente a cui si deve attribuire il punteggio

X = punteggio spettante al concorrente.

Non sono ammesse offerte pari o in aumento rispetto alla base di gara così definita:

- **€ 5,10=** ( IVA esclusa) – importo per singolo pasto ristorazione scolastica/centri ricreativi estivi e singolo pasto al domicilio degli utenti anziani e fragili;
- **€ 15.070,00=** (IVA esclusa) – importo annuo per fornitura derrate e prodotti di pulizia per l'Asilo Nido comunale.

L'importo complessivo a base di gara ammonta ad **€ 4.119.727,00.=** (esclusa IVA) per l'intero periodo contrattuale. La ditta in sede di offerta economica (**allegato 2**) dovrà specificare l'aliquota IVA applicata per legge.

Inoltre indicherà la scomposizione del prezzo come da **modello offerta allegata**.

Il servizio sarà aggiudicato a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio maggiore, dato dalla somma dei punteggi attribuiti agli elementi tecnico-qualitativi e a quello dell'offerta economica.

In caso di parità di punteggio totale l'appalto verrà aggiudicato alla ditta che avrà conseguito il miglior punteggio nell'offerta tecnico-qualitativa.

**IN CASO DI ULTERIORE PARITA' SI PROCEDERA' MEDIANTE SORTEGGIO**

Prima dell'aggiudicazione saranno verificati i costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice dei contratti pubblici, nei confronti del concorrente classificatosi primo in graduatoria e, in caso di sua esclusione, progressivamente nei confronti degli altri concorrenti in graduatoria. La Stazione appaltante si riserva, per celerità della procedura di verificare i costi della manodopera contemporaneamente fino alla 3a migliore offerta.

## SCHEDA DETTAGLIO OFFERTA ECONOMICA

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA SVOLTA NELL'INTERESSE DEL COMUNE DI NERVIANO PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PASTI DOMICILIARI E FORNITURA DI DERRATE E PRODOTTI DI PULIZIA PER L'ASILO NIDO COMUNALE PERIODO 01.09.2022-31.08.2027 A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE PER LA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DEI CONSUMI NEL SETTORE DELLA PA E AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON DM N. 65 DEL 10/03/2020. CIG 9194031266**

IMPORTO ONERI SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO: **EURO ZERO**

**IMPORTO A BASE DI GARA SOGGETTO A RIBASSO: EURO 4.119.727,00=IVA ESCLUSA**

Il sottoscritto..... nato a ..... il .....  
nella sua qualità di

- titolare
- legale rappresentante
- procuratore speciale / generale
- (altro).....

dell'impresa .....

con sede in .....

P. IVA ..... la quale partecipa alla gara in oggetto:

- in forma singola
- quale capogruppo mandataria dell'associazione temporanea di imprese già costituita con scrittura privata autenticata unita, in copia conforme, alla documentazione amministrativa;
- Quale capogruppo mandataria dell'associazione temporanea di imprese che si andrà a costituire, in forza dell'impegno a conferire mandato, sottoscritto da tutte le imprese, e unito alla documentazione amministrativa , ai sensi dell'articolo 47 del D. lgs. 50/2016

## OFFRE

## N.B. COMPILARE SOLO LE CASELLE GIALLE

	SERVIZIO	IMPORTO UNITARIO A BASE DI GARA	IMPORTO UNITARIO OFFERTO	N. PASTI previsti per l'appalto dal 01/09/2022 al 31/08/2027	IMPORTO COMPLESSIVO
A	Costo pasto ristorazione scolastica (compresi centri estivi) pasti domiciliari anziani/fragili	5,10		793.015	0,00
		IMPORTO ANNUO	IMPORTO ANNUO	N. ANNI APPALTO	IMPORTO COMPLESSIVO
B	Fornitura derrate e materiale di pulizia asilo nido	15.070,00		5	0,00

Pari al ribasso che verrà  
utilizzato nell'applicazione dei  
singoli prezzi  
100,00%

IMPORTO COMPLESSIVO OFFERTO (A + B)	0,00
-------------------------------------	------

## DICHIARA

CHE APPLICHERÀ L'IVA DEL ..... % (SPECIFICARE ALIQUOTA IVA APPLICATA)

IN CASO DI RAGGRUPPAMENTO NON ANCORA COSTITUITO L'OFFERTA VA FIRMATA DA TUTTI I PARTECIPANTI AL RAGGRUPPAMENTO

Che le voci di prezzo che concorrono a formare l'importo offerto sono state determinate come segue:

<b>COSTI CHE COMPONGONO IL PREZZO SINGOLO PASTO PROPOSTO</b>		<b>% INCIDENZA</b>	<b>COSTO</b>
<b>Voce a)</b>	<b>Costo delle derrate</b>	%	€
<b>Voce b)</b>	<b>Costo del personale</b> (cumulativo)	%	€
<b>Voce c)</b>	<b>Costo dei materiali di consumo e pulizia</b>	%	€
<b>Voce d)</b>	<b>Costo delle manutenzioni</b>	%	€
<b>Voce e)</b>	<b>Costo utenze energetiche presso il Centro di Cottura</b>	%	€
<b>Voce f)</b>	<b>Costi per la sicurezza</b> per l'applicazione delle misure di sicurezza generali sui luoghi di lavoro connessi all'attività di impresa (D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i).	%	€
<b>Voce g)</b>	<b>Spese generali</b>		
	Spese amministrative	%	€
	<b><i>Altri eventuali costi non contemplati nelle voci precedenti:</i></b>		
	.....	%	€
	.....	%	€
<b>1) TOTALE COSTI</b>		%	€
<b>2) UTILE LORDO D'IMPRESA</b>		%	€
<b>PREZZO per PASTO OFFERTO (1 + 2)</b>		<b>100%</b>	<b>€</b>

I prezzi e gli importi sopra indicati si intendono IVA esclusa.

**(nel solo caso di associazioni temporanee di imprese non ancora formalizzate, ex art. 47 del D. lgs. 50/2016)**

Per la sottoscrizione in solido dell'offerta, in rappresentanza delle imprese mandanti:

Firma .....per l'impresa .....

Firma ..... per l'impresa .....

Firma ..... per l'impresa .....