

**PROCEDURA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA DEL COMUNE DI MANTOVA E PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE DEGLI ASILI NIDO C.CHAPLIN - E.SONCINI - P.PAN
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (Decreto Ministeriale del 10 marzo 2020)
- PERIODO 30/08/2021-25/08/2023 –
CIG. 87034401E6**

**PROGETTAZIONE
(art. 23 comma 15 del D. Lgs. 50/2016)**

- Relazione tecnico-illustrativa (in riferimento al contesto in cui è inserito il servizio)
- Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza (DUVRI)
- Calcolo della spesa (con indicazione oneri non soggetti a ribasso)
- Prospetto economico
- Capitolato speciale d’appalto
- Schema di contratto

**IL DIRIGENTE
Dott. Massimo Mazzoli**

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. Mazzoli', is written over a solid horizontal line.

Relazione tecnico-illustrativa

Il Comune di Mantova garantisce l'organizzazione del servizio di refezione scolastica nelle scuole di competenza, a cui è tenuto per legge, tramite concessione di pubblico servizio.

Poichè il 27 agosto 2021 verrà a scadenza l'attuale appalto refezione nidi Chaplin e Soncini e il 30 agosto 2021 la concessione di mensa scolastica e refezione nido P.Pan, l'Amministrazione comunale si trova nella necessità di avviare la procedura di selezione del prossimo concessionario.

La concessione riguarderà il servizio da erogare nelle scuole dell'infanzia, nelle scuole primarie e nelle scuole secondarie di primo grado, site nel territorio comunale, come meglio indicate nel capitolato prestazionale di gara.

Il corrispettivo previsto è definito per un valore unitario "a pasto" ordinato, con le differenziazioni più oltre specificate.

Il servizio verrà erogato in massima parte avvalendosi di cucine interne alle scuole, e in parte più ridotta tramite pasti cd. "in asporto" cucinati in un centro cottura del concessionario. Sono previsti due prezzi diversificati.

Particolare attenzione viene riservata nella procedura di gara al sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza.

La procedura riguarderà anche l'appalto del servizio di ristorazione per tre asilo nido comunali (C. Chaplin, E. Soncini, P. Pan).

Per il servizio in appalto i corrispettivi saranno a totale carico dell'Amministrazione comunale, mentre per quanto riguarda la concessione i pagamenti saranno incassati dal concessionario direttamente dall'utenza, salvo quanto dovuto a diverso titolo dall'Amministrazione.

Si è reputato opportuno, stante l'incertezza dovuta al perdurare dell'emergenza sanitaria per Covid-19, attivare una procedura di affidamento per una durata che non si estenda oltre i due anni scolastici. La durata del presente contratto è, pertanto, riferita al periodo dal 30/08/2021 al 25/08/2023.

Si precisa che la procedura di gara è unica sia per la concessione che per l'appalto di servizi in quanto è opportuno che l'operatore economico del servizio di ristorazione scolastica sia unico, inoltre in un polo scolastico risulta presente sia un asilo nido che una scuola dell'infanzia dove la cucina interna è unica.

Il servizio, se pur disciplinato facendo riferimento al suo assetto ordinario, prevede, fin tanto che dureranno le misure anti-covid, gli adeguamenti per il contrasto dell'emergenza da Covid-19 per cui non saranno riconosciuti ulteriori oneri oltre a quanto specificato nel paragrafo "Calcolo della spesa (con indicazione di eventuali oneri non soggetti a ribasso)" nonché nell'art. 4 del Capitolato. Tra questi vi sono:

- la distribuzione dei pasti all'interno delle aule o negli spazi individuati (il cui numero sarà stabilito da ciascun plesso/scuola) al fine di garantire la suddivisione degli alunni nelle c.d. "bolle";
- adeguamento costante del servizio e della distribuzione dei pasti alle indicazioni suggerite dall'ATS competente.

In ogni caso, le modalità straordinarie di espletamento del servizio dovranno essere definite d'intesa con il Comune di Mantova e gli Istituti Scolastici, sulla base delle necessità e delle normative vigenti.

Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza (DUVRI)

In generale, per ristorazione scolastica si intende e pertanto si richiede un complesso di servizi: dalla fornitura delle materie prime, al confezionamento del pasto, alla distribuzione agli utenti, al riassetto e pulizia con gestione delle fasi finali nelle sale mensa. Il tutto nel rispetto delle normative e nel perseguimento della qualità in ogni sua fase.

Il contratto ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia comunali, nelle scuole statali materne, primarie e secondarie di primo grado del Comune di Mantova, nei centri ricreativi estivi (CRED) comunali per l'infanzia, eventualmente attivati, nonché l'affidamento del servizio di ristorazione nei tre asili nido comunali.

In particolare la concessione riguarda:

- la gestione completa della mensa di n. 17 scuole dotate di cucina distinte in: n. 3 primarie, n. 8 infanzia statali, n. 6 scuole dell'infanzia comunali;
- la preparazione, presso un vicino centro cottura, di pasti da asporto per le scuole primarie e le scuola secondarie di primo grado non dotate di cucina interna con relativa distribuzione;
- la gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio (rilevazione delle presenze elaborazione rette, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza), tramite apposito sistema Web accessibile all'impresa di ristorazione, al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza.

Il concessionario è tenuto a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni legislative.

L'oggetto dell'appalto riguarda invece il servizio di ristorazione degli asili nido Comunali C. Chaplin, E. Soncini e P.Pan dotati di cucine.

Il servizio di ristorazione in concessione è riferito alle scuole qui di seguito elencate con relativi indirizzi e l'indicazione della presenza o meno di cucina interna:

Scuole dell'Infanzia Comunali:

Vittorino da Feltre	C.so Garibaldi n. 61	cucina
Ferrari	Via Conciliazione n. 65	cucina
Strozzi-Valenti	Via Monteverdi n. 3	cucina
Montessori	P.le Michelangelo n. 18	cucina
Visentini	Via P.S. Verdi n. 9/a – loc. Frassine	cucina
Calvi	Str. Fornigosa – loc. Formigosa	cucina

Scuole dell'Infanzia Statali:

Pacchioni	P.zza Tolazzi – loc. Cittadella	cucina
Berni	Via Sarajevo – loc. Lunetta	cucina
Rodari	Via Platina n. 1 – loc. Te Brunetti	cucina
Frank	Via Volta n. 10/a – Valletta Valsecchi	cucina
Collodi	Via Indipendenza n. 22/a – loc. Pompilio	cucina
Campogalliani	V.le Parilla n.3	cucina
Ricordo ai Caduti	V.Cremona n.56 – loc. Borgo Angeli	cucina
Sawyer	Via Miglioretti – loc. Borgochiesanuova	cucina

Scuole Primarie:

Pomponazzo	Via Porto n. 4	cucina
Martiri di Belfiore	Viale Gobio n. 8 – Valletta Paiolo	cucina
Nievo	Via Tasso n. 2	cucina
Don Leoni	Via Miglioretti n.4- loc.Borgochiesanuova	cucina condivisa con T.Sawyer
De Amicis	Via Indipendenza n. 49 – loc. Pompilio	asporto
Don Mazzolari	Via Grossi 5	asporto
Ardigò	Via Gandolfo 17	asporto
Allende	Via Valle d'Aosta n. 12 – loc. Lunetta	asporto
Don Minzoni	Via Cremona n.60 – loc. Angeli	asporto
Tazzoli	Via San Giovanni Bono – loc. Cittadella	asporto

Scuole Secondarie di primo grado:

Sacchi	Via Gandolfo n. 17	asporto
Alberti	Piazza Seminario	asporto

Il servizio in appalto si svolgerà presso:

Asili nido comunali:

Charlie Chaplin	Via Conciliazione 126/D	cucina
Ernesto Soncini	Via Soncini 1 loc Borgochiestanuova	cucina
Peter Pan	Via Sarajevo 8 – loc. Lunetta	cucina condivisa con Berni

Al fine di poter definire i tempi di attivazione del servizio nell'anno scolastico, si precisa che:

- l'anno scolastico delle scuole dell'infanzia comunali ha normalmente inizio entro i primi 10 giorni di settembre ed ha termine a fine giugno.
- previa richiesta dell'amministrazione, la ditta aggiudicataria sarà tenuta a gestire il servizio di refezione anche nei centri ricreativi estivi comunali per l'infanzia che si aprono normalmente in alcune scuole materne nei mesi di luglio e agosto, secondo un calendario da definirsi annualmente;
- nelle scuole statali (infanzia, primarie e secondarie di primo grado) l'inizio del servizio di refezione viene fissato a discrezione delle rispettive Dirigenze Scolastiche, normalmente alcuni giorni dopo l'inizio dell'anno scolastico che prende avvio secondo il calendario scolastico fissato annualmente dalla Regione Lombardia;
- negli asili nido l'inizio del servizio coincide con la data di apertura della struttura all'utenza, che può cadere anche negli ultimi giorni di agosto;

(NB: il calendario scolastico adottato dalle scuole comunali è sempre reperibile sul sito www.comune.mantova.gov.it).

Come da DUVRI redatto ai sensi art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. sono stati individuati costi della sicurezza necessari per eliminare o ridurre al minimo i suddetti rischi connessi alle possibili interferenze individuate, come da tabella seguente:

<i>Attività di coordinamento per la sicurezza sul lavoro</i>				
Riunioni di coordinamento	Cad.	1 / anno		€ 300
TOTALE		€ 300		
<i>Formazione del personale</i>				
Quota parte formazione in materia di antincendio e primo soccorso	A corpo	€ 200,00	quota/anno	€ 400,00
Quota parte formazione su rischi interferenziali	A corpo	€ 450,00	quota/anno	€ 900,00
TOTALE				€ 1300
<i>Fornitura DPI – DPC per attività svolte</i>				
Cassetta pronto soccorso su mezzi	Cad.	A quota		€ 300
TOTALE				€ 300
TOTALE COSTI DELLA SICUREZZA				€ 1900

Calcolo della spesa (con indicazione di eventuali oneri non soggetti a ribasso).

L'allegata tabella dimostra come si sia giunti alla determinazione del valore della concessione. Poiché nel servizio in concessione sono previsti due prezzi a base d'asta, a seconda che si tratti di pasti cucinati internamente alle scuole o conferiti "in asporto" abbiamo indicato il numero dei pasti rispettivamente ipotizzati per il periodo concesso e li abbiamo moltiplicati per le rispettive basi d'asta. Per dovuta informazione abbiamo anche indicato, separatamente, il numero dei pasti che si presume verranno consumati nelle scuole dell'infanzia comunali dotate di cucina interna, dato che per le stesse si chiede un ulteriore sconto rispetto alla stessa base d'asta fissata per le scuole statali con cucina interna. Trattandosi di servizio in concessione, il Comune assumerà come impegno di spesa solo quanto presumerà essere di propria spettanza (pasti insegnanti e quote del costo pasto assunte per sostegno alle famiglie).

Il valore dell'appalto per il servizio presso l'asilo nido è stato a sua volta calcolato in base ai consumi previsti, moltiplicati per la base d'asta. In questo caso l'impegno di spesa riguarderà l'intero onere presunto.

Per ottenere l'importo complessivo dell'appalto, sono stati sommati gli oneri di sicurezza per la realizzazione degli interventi previsti dal DUVRI, (importi non soggetti a ribasso e quindi da tenere separati), considerati per l'intero periodo contrattuale.

La base d'asta è calcolata sulla base del costo unitario a pasto applicato nei precedenti contratti.

CONCESSIONE	BASE D'ASTA costo pasto per anno scolastico 2021-2022	Stima n° pasti ANNO DI concessione anno scolastico 2021-2022 sulla base dei pasti anno 2019	Stima Valore concessione per 2 ANNI
CUCINE INTERNE COMUNALI	€ 5,10	80.062	€ 816.632,40
CUCINE INTERNE STATALI	€ 5,10	157.376	€ 1.605.235,20
ASPORTO	€ 4,92	63.736	€ 627.162,24
		301.174,00	€ 3.049.029,84

APPALTO NIDI	BASE D'ASTA costo pasto per anno scolastico 2021-2022	stima n° pasti anno scolastico 2021-2022 sulla base dei pasti anno 2019	Stima Valore concessione per 2 ANNI
APPALTO NIDO P.PAN	€ 3,73	6.700	€ 49.982,00
APPALTO NIDO CHAPLIN / SONCINI	€ 5,26	23.300	€ 245.116,00
TOT. APPALTO NIDI		30.000,00	€ 295.098,00

L'importo complessivo stimato è pertanto pari a € 3.346.027,84 oltre Iva di cui:

- € 3.049.029,84 oltre Iva, relativi alla concessione della mensa scolastica;
- € 295.098,00 oltre Iva, relativi all'appalto per la refezione degli asili nido;
- € 1.900,00 oltre Iva, relativi agli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Nel caso di prosecuzione della situazione di emergenza sanitaria per il contrasto al Covid-19, così come previsto dalla normativa nazionale e, in ogni caso, in ottemperanza alle indicazioni disposte da parte dell'ATS competente in merito, si riconoscerà quali "costi Covid" (mascherine, gel, guanti, vassoi e quanto direttamente collegato al contrasto dell'emergenza Covid) quanto segue:

- per la concessione di mensa scolastica e l'appalto di refezione nido P.Pan (cucina condivisa con la Scuola dell'Infanzia Statale Berni): € 0,10 a pasto erogato oltre l'iva (prezzo forfettario e non soggetto al ribasso);
- per l'appalto di refezione nidi "Chaplin" e "Soncini": € 10,00/giorno oltre l'iva per ciascuno dei Nidi "Chaplin" e "Soncini" (prezzo forfettario e non soggetto al ribasso).

Inoltre, per quanto concerne la concessione, si precisa quanto segue:

- a) in caso di mancato mantenimento dell'equilibrio economico finanziario, dovuto ad una riduzione dei pasti ricompresa tra il 15% e il 40% rispetto a quelli stimati nella tabella sopra riportata, si potrà concordare con il concessionario il riconoscimento di un prezzo ulteriore rispetto ai pasti effettivamente consumati, nei limiti di cui al punto b);
- b) il prezzo di cui alla lett. a), calcolato in proporzione rispetto ai parametri di costo che determinano lo squilibrio economico finanziario comunicati dal concessionario, non potrà in ogni caso superare l'importo di € 0,42 a pasto (ulteriori rispetto a € 0,10 già riconosciuti per i "costi Covid");
- c) nel caso in cui la riduzione dei pasti stimati nella tabella sopra riportata superasse la soglia del 40%, il riconoscimento di un ulteriore prezzo finalizzato al mantenimento dell'equilibrio economico finanziario potrà essere concordato tra le parti e in ogni caso previa comunicazione dei parametri di costo che determinano lo squilibrio finanziario.

Il concessionario dovrà corrispondere al Comune di Mantova un canone per l'utilizzo dei locali concessi nell'ambito di ciascuna scuola e delle relative attrezzature, pari all'importo offerto in sede di gara, oltre IVA, dovuto per ogni anno scolastico di concessione, a decorrere dall'inizio del contratto.

E' previsto l'importo minimo di canone annuo di € 14.000,00 oltre l'iva, migliorabile in sede di offerta.

Qualora eventi straordinari, imprevisi ed imprevedibili, non imputabili al concessionario, comportassero la sospensione del servizio, l'Ente Appaltante potrà riconoscere la riduzione del predetto canone di concessione del servizio mensa calcolato in misura proporzionale al periodo di sospensione.

Il valore complessivo (concessione mensa scolastica + appalto refezione nidi), ai fini di cui all'art. 35, comma 4 del D.Lgs. 50/2016, incluso l'aumento del quinto d'obbligo sul valore dei servizi in appalto, è quindi stimato in € 3.405.047,44.

PROSPETTO ECONOMICO PROGRAMMAZIONE CONCESSIONE E APPALTO		
Importo stimato per la durata di 2 ANNI di CONCESSIONE MENSA	€ 3.049.029,84	€ 3.049.029,84
Importo stimato per la durata di 2 ANNI di APPALTO REFEZIONE NIDI	€ 295.098,00	€ 295.098,00
Importo stimato per la durata di 2 ANNI di CONCESSIONE MENSA + APPALTO REFEZIONE NIDI	€ 3.344.127,84	€ 3.344.127,84
Oneri sicurezza Ex Duvri	€ 1.900,00	€ 1.900,00

Totale imponibile	€ 3.346.027,84	€ 3.346.027,84
Iva 4% su concessione e appalto	€ 133.765,11	€ 133.765,11
Iva 22% su duvri	€ 418,00	€ 418,00
Totale IVA	€ 134.183,11	€ 134.183,11
Totale complessivo	€ 3.480.210,95	€ 3.480.210,95
Estensione 1/5 su appalto nidi	€ 59.019,60	€ 59.019,60
Iva 4%	€ 2.360,78	€ 2.360,78
Totale quinto d'obbligo	€ 61.380,38	€ 61.380,38
anac	€ 600,00	€ 600,00
pubblicazioni	€ 6.000,00	€ 6.000,00
incentivo 2 anni	€ 12.267,57	€ 12.267,57

Per omogeneità del servizio (ristorazione scolastica) e per ragioni organizzative si è deciso di unificare i due interventi per cui, trattandosi di un appalto misto, considerato il comma 9 dell'art. 169 del codice, si procederà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Al fine della partecipazione alla procedura si è ritenuto opportuno richiedere i seguenti requisiti di natura speciale (economico-finanziari/ tecnico-professionali):

Requisiti di capacità economico-finanziaria

a) aver realizzato **un fatturato minimo annuo** negli ultimi tre esercizi chiusi antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara pari ad almeno Euro 2.500.000,00.

L'Amministrazione ritiene il livello di fatturato richiesto necessario per la dimostrazione di una capacità economico-finanziaria per la gestione dell'appalto e a sostegno del grado di servizio che si vuole ottenere e a garanzia del regolare adempimento delle prestazioni di contratto.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

a) aver svolto nel triennio scolastico (2016/2017-2017/2018-2018/2019) con buon esito a favore di soggetti pubblici o privati, servizi di ristorazione scolastica, con specifica indicazione degli Enti committenti, della durata del servizio e degli importi contrattuali annui;

b) aver gestito, senza contenziosi e con buon esito, nel triennio (2017- 2019) il servizio di refezione di in asili nido dotati di cucina interna con una produzione complessiva di almeno n. 30.000 pasti annui. Per quanto riguarda il periodo di riferimento relativo ai requisiti di capacità tecnica si è escluso l'anno 2020 interessato da pandemia e caratterizzato da chiusure scolastiche.

Disponibilità Centro Pasti Principale

- di avere la piena disponibilità, ovvero impegnarsi ad avere la piena disponibilità entro la data dell'aggiudicazione definitiva efficace, in proprietà, o in affitto con contratto registrato o altro titolo legittimo, con decorrenza dalla data di aggiudicazione efficace e per tutta la durata del contratto di un centro di produzione pasti principale, certificato **UNI EN ISO 9001 E UNI EN ISO 22000** (certificazione di sicurezza alimentare) situato ad una distanza percorribile in massimo 30 minuti * dalla sede del comune

Tale centro pasti dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- essere munito di autorizzazione sanitaria specifica alla produzione di pasti in asporto per collettività intestato direttamente all'operatore economico concorrente (in caso di imprese riunite deve far capo alla capogruppo),
- avere capacità produttiva giornaliera residua (quindi libera e impiegabile) di almeno 1.000 pasti per ciclo lavorazione (pranzo);
- essere dotata di adeguata zona di preparazione pasti e di un'adeguata zona di confezionamento per l'asporto, anche sotto forma di monoporzioni;
- essere dotata di una isolata e adeguata zona di lavorazione e confezionamento dedicata esclusivamente alla preparazione e al confezionamento delle diete speciali (presenza cucina dietetica all'interno del centro pasti);
- essere munita di impianti e attrezzature idonei alla produzione pasti per collettività, secondo la vigente normativa;
- essere certificata UNI EN ISO 9001:2015, come risultante da apposita dicitura riportata sul certificato UNI EN ISO 9001 (il certificato UNI EN ISO 9001 deve espressamente prevedere l'indicazione di tale cucina, tra le unità produttive oggetto della certificazione ISO);
- essere certificata UNI EN ISO 22000:2018, come risultante da apposita dicitura riportata sul certificato UNI EN ISO 22000 (il certificato UNI EN ISO 9001 deve espressamente prevedere l'indicazione di tale cucina, tra le unità produttive oggetto della certificazione ISO);

* il tempo percorribile di max 30 minuti sarà oggettivato esclusivamente tramite il sito <https://www.google.com/maps> - percorso più corto.

Disponibilità Cucina di riserva

- di avere la piena e incondizionata disponibilità, (locazione o proprietà) ovvero impegnarsi ad avere la piena disponibilità entro la data dell'aggiudicazione definitiva efficace, con decorrenza stessa data e per tutta la durata del contratto di un centro di produzione pasti di riserva, certificato **UNI EN ISO 9001 E UNI EN ISO 22000** (certificazione di sicurezza alimentare) situato ad una distanza percorribile in massimo 30 minuti * dalla sede del comune

Tale centro pasti dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- avere capacità produttiva giornaliera residua (quindi libera e impiegabile) di almeno 500 pasti per ciclo lavorazione (pranzo), al fine di poter fungere da cucina di emergenza per tutti i servizi oggetto della presente procedura (compreso le scuole gestite con cucina interna);
- essere dotata di adeguata zona di preparazione pasti e di un'adeguata zona di confezionamento per l'asporto;
- essere dotata di una isolata e adeguata zona di lavorazione e confezionamento dedicata esclusivamente alla preparazione e al confezionamento delle diete speciali (presenza cucina dietetica all'interno del centro pasti);
- essere munita di impianti e attrezzature idonei alla produzione pasti per collettività, secondo la vigente normativa;

- essere munita di autorizzazione sanitaria specifica alla produzione di pasti in asporto per collettività intestata direttamente all'operatore economico concorrente (in caso di imprese riunite deve far capo alla capogruppo);
 - essere certificata UNI EN ISO 9001:2015, come risultante da apposita dicitura riportata sul certificato UNI EN ISO 9001 (il certificato UNI EN ISO 9001 deve espressamente prevedere l'indicazione di tale cucina, tra le unità produttive oggetto della certificazione ISO);
- * il tempo percorribile di max 30 minuti sarà oggettivato esclusivamente tramite il sito: <https://www.google.com/maps> - percorso più corto.

c) possedere le seguenti certificazioni del sistema di qualità aziendale:

- UNI EN ISO 9001:2015 Sistema di gestione della qualità (con indicazione della cucina tra le unità produttive oggetto della certificazione);
- UNI EN ISO 14001:2015 Certificazione del sistema di gestione ambientale;
- UNI EN ISO 22005:2008 Certificazione per la rintracciabilità delle filiere alimentari; UNI EN ISO 22000:2018 Certificazione del sistema di sicurezza alimentare;
- ISO 45001/2018 Certificazione della gestione della salute nei luoghi di lavoro.

Tra i requisiti di partecipazione, sarà richiesta l'iscrizione nell'elenco di fornitori, prestatori di servizi ed esecutori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. White List) istituito presso ogni Prefettura, il cui obbligo è stato esteso ai servizi di ristorazione, gestione delle mense e catering ai sensi dell'art. 4-bis della legge n. 40/2020 di conversione del DL 23 aprile 2020.

Criteria 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.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
A) Offerta tecnica	80
B) Offerta economica	20
TOTALE	100

Criteria 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 colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
A.1	PROGETTO DI GESTIONALE DEL SERVIZIO	43	A.1.1	Modalità organizzative operative e di controllo del processo di produzione e distribuzione: organizzazione del servizio, dall'approvvigionamento, alla produzione, al confezionamento, ai legami di preparazione previsti e ai controlli, con descrizione dei flussi (lay out). Tutti i prodotti di cui si prevede l'utilizzazione	12	-	-

				dovranno essere elencati con scheda tecnica e documentazione della provenienza (tracciabilità).			
			A.1.2	Specifiche dell'organizzazione del servizio in riferimento alla cucina Berni/Peter Pan	3	-	-
			A.1.3	Modalità con cui si intende organizzare il servizio dei pasti in asporto, con particolare riferimento a quali tecniche e/o innovazioni si intendono attuare per garantire buoni livelli organolettici e di gradibilità dei pasti	7		
			A.1.4	Descrizione della modalità di customer satisfaction proposta (si premieranno sistemi che possano consentire verifiche puntuali, anche di singole classi/ scuole, in tempo reale o comunque molto breve)	6		
			A.1.5	Integrazione della dotazione esistente (attrezzature, materiali di consumo, refettori, arredi, ambienti etc.)	5	-	-
			A.1.6	Piano di sanificazione e disinfezione dei centri cottura e ogni altra indicazione atta a descrivere le metodologie per garantire la sicurezza alimentare	5	-	-
			A.1.7	Misure adottate per ridurre l'impatto ambientale nello svolgimento del servizio	5	-	-
A.2	GESTIONE RISCOSSIONE TARIFFE	3	A.2.1	Descrizione del sistema di rilevazione presenze e del conseguente processo di riscossione delle tariffe stabilite dal Comune di Mantova	3		
A.3	PERSONALE IMPIEGATO	8	A.3.1	Personale e ore, tempi e turni di lavoro, livello di professionalità degli addetti (compresi quelli di cui all'art. 10 del Capitolato)	6	-	-
			A.3.2	Programma di formazione che l'impresa si impegna ad applicarle al proprio personale o ad altri soggetti indicati dall'Amministrazione comunale	2	-	-
A.4	PRODOTTI ALIMENTARI	15	A.4.1.	Relazione concernente gli alimenti biologici, prodotti a "km 0", prodotti agricoli locali e quelli "tipici" (ivi compresi DOP, IGP, STG e PAT) che l'impresa intende offrire, nella dieta settimanale (sempre con scheda tecnica e rintracciabilità). L'offerta dovrà essere formulata per lotti di prodotti, come meglio descritto all'art. 34 del Capitolato).	15		
A.5	PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	4	A.		4		

A.6	MIGLIORIE RISPETTO A QUANTO PREVISTO DAL CAPITOLATO	7		7		
	TOTALE	80		80	-	-

Soglia di sbarramento al punteggio tecnico: ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 41 punti su 80. 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

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella è attribuito un coefficiente definitivo determinato attraverso l'attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario secondo la seguente tabella di

Coefficienti discrezionali

Eccellente	Il subcriterio è trattato in modo completamente esauriente e quanto proposto risponde in modo assolutamente soddisfacente alle attese	1.0
Molto buono	Il sub-criterio è trattato in modo esauriente e quanto proposto risponde pienamente alle attese	0.8
Buono	Il sub-criterio è trattato in modo accettabile e quanto proposto risponde alle attese	0.6
Discreto	Il sub-criterio è trattato in modo sufficiente e quanto proposto è adeguato alle attese	0.4
Sufficiente	Il sub-criterio è tratto in modo appena sufficiente e quanto proposto è appena adeguato alle attese	0.2
Insufficiente	Il sub-criterio è tratto in modo insufficiente e quanto proposto non risponde alle attese	0.0

Le media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari saranno trasformati in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media le medie provvisorie prima calcolate, per ogni singolo elemento di valutazione.

Il punteggio per ciascun subcriterio sarà ottenuto moltiplicando i coefficienti definitivi per il valore massimo attribuibile al subcriterio.

Offerta economica

	B.OFFERTA ECONOMICA	20 PUNTI
B.1	RIBASSO MEDIO PONDERATO DEI RIBASSI OFFERTI PER I SINGOLI PREZZI UNITARI A BASE DI GARA (art. 3 del disciplinare)	17
	B.1.1 Pasti prodotti nelle cucine interne alle scuole (statali e comunali)	
	B.1.2 Pasti in asporto	
	B.1.3 Pasti prodotti in appalto presso asilo nido P. Pan	
	B.1.4 Pasti prodotti in appalto presso asilo nido Chaplin e Soncini	
B.2	ULTERIORE RIBASSO PERCENTUALE PER LA RISTORAZIONE PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI.	2
B.3	IMPORTO CANONE OFFERTO	1

Per il calcolo del ribasso medio ponderato devono essere considerati i seguenti pesi:

CONCESSIONE + APPALTO	BASE D'ASTA costo pasto per anno scolastico 2021-2022	Stima n° pasti 1 ANNO DI concessione anno scolastico 2021-2022 sulla base dei pasti anno 2019	Stima Valore concessione per 2 ANNI	Peso ai fini della determinazione e del ribasso medio ponderato
B.1.1 CUCINE INTERNE COMUNALI	€ 5,10	80.062	€ 816.632,40	-----
B.1.1 CUCINE INTERNE STATALI	€ 5,10	157.376	€ 1.605.235,20	-----
B.1.1 Totale			€ 2.421.867,60	72,67%
B.1.2 ASPORTO	€ 4,92	63.736	€ 627.162,24	18,59%
B.1.3 APPALTO NIDO P.PAN	€ 3,73	6.700	€ 49.982,00	1,48%
B.1.4 APPALTO NIDO CHAPLIN / SONCINI	€ 5,26	23.300	€ 245.116,00	7,26%
			€ 3.344.127,84	100%

Per ogni singola voce economica B.1. B.2 il coefficiente per l'attribuzione dei punteggi sarà calcolato con applicazione della formula bilineare:

Al valore offerto sarà attribuito un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente 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_{soglia} = media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti

$X = 0,85$

A_{max} = valore del ribasso più conveniente

Per quanto riguarda la voce economica B.3 importo del canone offerto, si procederà con l'applicazione della seguente formula:

(valore canone da valutare - valore canone a base di gara)

X = -----

(Valore max canone offerto - valore canone a base di gara)

Metodo per il 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, di cui alle linee Guida dell'ANAC n. 2/2016, par. VI, n.1*

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 .

I riparametrazione: al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La c.d. "riparametrazione" si applica ai criteri di natura qualitativa nonché a quei criteri di natura quantitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

Il riparametrazione: al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato.

Nell'attribuzione dei punteggi si terrà conto sino alla terza cifra decimale, senza procedere ad arrotondamento.

Allegati :

- Capitolato prestazionale d'appalto
- Linee guida predisposizione PEF