

COMUNE DI CASTELLETTO MONFERRATO
(Provincia di Alessandria)

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE**

**RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA
E
QUADRO ECONOMICO**

Il Responsabile Unico del Procedimento
Rag. Daniela Intorcia

Il servizio che il Comune di Castelletto Monferrato intende porre a base di gara è rivolto ai bambini frequentanti la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria, strutture ubicate nel Comune di Castelletto Monferrato ed è comprensivo del complesso delle attività necessarie, anche accessorie, per dare il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal capitolato prestazionale, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali l'appaltatore dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza. Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per il Comune, i miglioramenti e le soluzioni migliorative e aggiuntive contenute nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e recepite dal Comune, per il periodo di 3 (tre) anni scolastici, decorrenti dall'anno scolastico 2023/2024, con scadenza, al termine del terzo anno scolastico.

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

L'esecuzione dei servizi è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e l'appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi.

L'appalto deve intendersi "a misura" ai sensi dell'art. 3, comma 1, lett. eeeee) del DLgs 50/2016.

Si è invece provveduto alla stesura del DUVRI - Documento unico per la valutazione dei rischi da interferenze – in quanto 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/servizi serviti sono:

Scuola dell'Infanzia Statale "Isa Balossino" - c/o edificio scolastico di Piazza Astori
Scuola primaria "F. Astori" - c/o edificio scolastico di Piazza Astori

Si allega la planimetria dei locali oggetto del servizio.

Il numero teorico di pasti per ogni anno scolastico, computati sulla base del calendario indicativo di ogni utenza, è il seguente:

Nome dell'Utenza	Calendario indicativo	Pasti giornalieri	Totale pasti annui
Scuola infanzia	Da settembre /giugno	24	4464
Scuola primaria	Da settembre/giugno	30	5130
Totale pasti		54	9594

I quantitativi sono da intendersi relativi ad un anno scolastico, così come da calendario scolastico. Complessivamente si possono considerare n 9594 pasti/merende occorrenti per ciascun anno scolastico, calcolato sulla base delle forniture dei precedenti anni scolastici, per € 5,00 per ogni singolo pasto ovvero pasto/merenda, oneri per la sicurezza compresi (incidenti sul singolo pasto per € 0,0840).

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

descrizione	euro			
Importo del servizio per il periodo di 3 anni scolastici (ESCLUSI oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso)	141.492,31		141.492,31	
Importo oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	2.417,69			2.417,69
Totale per il periodo di anni scolastici 3	143.910,00	143.910,00		
Importo del servizio per eventuale rinnovo per il periodo di 1 anno scolastico (ESCLUSI oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) - a.s. 2025/2026	47.164,10		47.164,10	
Importo oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso in caso di rinnovo	805,90			1.611,79
Totale per il periodo di eventuale rinnovo per 1 anno scolastico	47.970,00	47.970,00		
Importo del servizio per eventuale rinnovo per il periodo di anni scolastici 1 (ESCLUSI oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) – a.s. 2026/2027	47.164,10		47.164,10	
Importo oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso in caso di rinnovo	805,90			1.611,79
Totale per il periodo di eventuale rinnovo per 1 anno scolastico	47.970,00	47.970,00		
Importo del servizio per eventuale rinnovo per il periodo di anni scolastici 1 (ESCLUSI oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) – a.s. 2027/2028	47.164,10		47.164,10	
Importo oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso in caso di rinnovo	805,90			1.611,79
Totale per il periodo di eventuale rinnovo per 1 anno scolastico	47.970,00	47.970,00		
IMPORTO TOTALE DEL SERVIZIO (a.s. 3 + a.s. 2 + mesi 6)		287.820,00	282.984,62	4.835,38

Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del DLgs 50/2016, il Comune di Castelletto Monferrato, 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:

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MAX
Valutazione offerta tecnica	80
Valutazione offerta economica	20
TOTALE	100

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
A - max 44 punti	Centro di cottura - Produzione e trasporti - Pulizie - Gestione emergenze - Sistema informatico	
	1. Caratteristiche centro di cottura:	10
	- Caratteristiche impianti	5 (D)
	- Caratteristiche attrezzature	5 (D)
	2. Piano di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione derrate alimentari:	10
	- Frequenza e tempi	3 (D)
	- Selezione fornitori	4 (D)
	- Modalità operative	3 (D)
	3. Piano dei trasporti:	7
	- in merito ai refettori scolastici	4 (D)
- Caratteristiche dei mezzi utilizzati e procedure messe in atto per riduzione impatto ambientale	3 (D)	

	<p>4. Produzione dei pasti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descrizione delle varie fasi e modalità operative <p>5. Piano di pulizia, sanificazione, disinfestazione locali (centro di cottura, refettori e locali)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descrizione delle modalità operative e strumenti utilizzati <p>6. Gestione emergenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedura e struttura adottate per la risoluzione degli imprevisti 	<p>3 3 (D)</p> <p>6 6 (D)</p> <p>8 8 (D)</p>
B - max 20 punti	<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. Quantità e filiera corta 5. Varietà di prodotti DOP/IGP 6. Proposta di giornate a tema, menù speciali 7. Progetti di educazione alimentare 8. Piano adottato per contenere la quantità di prodotto inutilizzato 	<p>3 (Q)</p> <p>3 (Q)</p> <p>3 (Q)</p> <p>3 (Q)</p> <p>3 (Q)</p> <p>1 (D)</p> <p>2 (D)</p> <p>2 (D)</p>
C - max 12 punti	<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. Responsabile/Referente del servizio 3. Dietista 4. Eventuale professionalità aggiuntiva 5. Corsi di formazione del personale 	<p>6 (D)</p> <p>2 (D)</p> <p>2 (D)</p> <p>1 (D)</p> <p>1 (D)</p>
D - max 4 punti	<p>Certificazioni</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Rating di legalità (indicare nr. di stellette ricevute) 2) ISO 14001 	<p>3 (Q)</p> <p>1 (Q)</p>

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

Adeguito: 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 (qualità delle derrate e progetti di educazione alimentare), 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

R_{max} = valore dell'offerta più conveniente

In relazione ai criteri quantitativi (Q), connessi alle certificazioni, i punteggi verranno attribuiti come segue:

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.

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.

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"

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

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 mensa scolastica:

descrizione	euro			
Importo del servizio per il periodo di 3 anni scolastici (ESCLUSI oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso)	141.492,31		141.492,31	
Importo oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	2.417,69			2.417,69
Totale per il periodo di anni scolastici 3	143.910,00	143.910,00		
Importo del servizio per eventuale rinnovo per il periodo di 1 anno scolastico (ESCLUSI oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) - a.s. 2025/2026	47.164,10		47.164,10	
Importo oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso in caso di rinnovo	805,90			1.611,79
Totale per il periodo di eventuale rinnovo per 1 anno scolastico	47.970,00	47.970,00		
Importo del servizio per eventuale rinnovo per il periodo di anni scolastici 1 (ESCLUSI oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) – a.s. 2026/2027	47.164,10		47.164,10	
Importo oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso in caso di rinnovo	805,90			1.611,79
Totale per il periodo di eventuale rinnovo per 1 anno scolastico	47.970,00	47.970,00		
Importo del servizio per eventuale rinnovo per il periodo di anni scolastici 1 (ESCLUSI oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso) – a.s. 2027/2028	47.164,10		47.164,10	
Importo oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso in caso di rinnovo	805,90			1.611,79
Totale per il periodo di eventuale rinnovo per 1 anno scolastico	47.970,00	47.970,00		
IMPORTO TOTALE DEL SERVIZIO (a.s. 3 + a.s. 2 + mesi 6)		287.820,00	282.984,62	4.835,38
IVA 5 % su mensa scolastica	14.149,23			
IVA 22 % su oneri	1.063,78			
Spese di gara - contributi ANAC	225,00			
Rimborso spese di gara centrale unica di committenza	600,00			
Spese di pubblicazione (IVA compresa)	4.300,00			
Arrotondamenti	1,99			
Totale Somme a Disposizione dell'Amministrazione	20.340,00	20.340,00		
TOTALE COMPLESSIVO		308.160,00		