

DOCUMENTO DI DEFINIZIONE DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA E DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Requisiti di ordine generale e altre cause di esclusione

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice, artt. 94 e 95 del d. Lgs 36/2023.

Requisiti di idoneità tecnico/professionale e capacità economico/finanziaria

1. Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara. Per l'operatore economico di un altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice;
2. Esecuzione negli ultimi tre anni (2021-2022-2023) di n 3 servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura per conto di Enti pubblici e privati (non sono considerati servizi analoghi le gestioni di ristorazioni aziendali o per anziani), ciascuno di importo annuale non inferiore a € 200.000,00. La comprova del requisito è fornita mediante:
 - Certificati attestanti il buon esito del servizio rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
 - Attestazioni rilasciate dal committente privato, con indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
3. Disponibilità di un centro di cottura con potenzialità per la produzione di pasti adeguata alle necessità della presente concessione.
4. Possesso della certificazione del sistema di gestione per le qualità (SGQ) secondo le norme UNI EN ISO 9001: 2015 relativa al ramo della ristorazione collettiva in corso di validità.
5. Fatturato globale maturato nel triennio precedente almeno pari a € 600.000, IVA esclusa.
La comprova del requisito è fornita mediante dichiarazione resa, ai sensi e per l'effetto dell'art. 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, attestante la misura del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato è rapportato al periodo di attività effettivamente svolto.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La concessione è aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

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

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito in base ai criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi. È in facoltà della Commissione giudicatrice introdurre prima dell'esame delle offerte specifici subcriteri e subpunteggi per ciascun parametro di valutazione indicato nella tabella sottostante.

Ogni criterio deve essere declinato nel progetto dell'offerente sia per il servizio di ristorazione scolastica che per i servizi aggiuntivi (eventuali centri estivi/invernali e fornitura di pasti a domicilio), se del caso distintamente.

TABELLA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO*		
			D	T	Q
1 Progetto tecnico organizzativo inerente alla gestione del servizio	35	Piano di gestione delle procedure di approvvigionamento, tracciabilità, conservazione, preparazione pasti, preparazione diete, cottura, conservazione e distribuzione pasti, allestimento, pulizia e sanificazione locali e di gestione ambientale – Proposte di menù	8		
		Piano integrativo e migliorativo indicato all'art 1.4 del capitolato per la gestione integrata di iscrizione, rilevazione presenze e	8		

		riscossione dei corrispettivi			
		Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze del servizio	2		
		Piano dei trasporti con indicazione dei tempi di consegna, dei mezzi e delle tecnologie impiegati e dei contenitori utilizzati per ogni servizio	3		
		Modalità di selezione e controllo dei fornitori e garanzie sui loro standard qualitativi	3		
		Piano di autocontrollo igienico e piano delle analisi periodiche batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche sulla qualità dei prodotti utilizzati	3		
		Piano di elaborazione e gestione delle Diete Speciali	3		
		Piano delle misure adottate per la prevenzione degli sprechi alimentari	5		
2 Gestione del personale	15	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate e monte ore settimanali (organigramma)	8		
		Piano delle sostituzioni del personale in caso di urgenza/emergenza/assenze	3		
		Corsi di formazione specifici per il personale: (Max 4 punti)			
		n. 1 corso			1
		n. 2 corsi			2
		n. 3 corsi			3
		n. 4 corsi			4

3 Migliorie organizzative e gestionali	20	<p>Aggiunta di prodotti biologici da km 0 e filiera corta tra le categorie elencate nel Decreto Ministero dell’Ambiente e tutela del territorio e del mare 10.3.2020 pubblicato in G.U. 04.04.2020 n. 90, allegato 1, punto C.b.1, con specifica dell’elenco dei prodotti offerti e della frequenza di tali migliorie nei menù offerti, nonché con aggiunta di documentazione dimostrativa specifica delle migliorie (per ciascun elemento prevedere il corrispettivo per le diete speciali)</p> <p>Forniture corrispondenti al modello nutrizionale denominato “dieta mediterranea” ai sensi dell’art. 4, comma 5-quater, d.l. 104/2013, conv. in l. 128/2013 (per ciascun elemento prevedere il corrispettivo per le diete speciali)</p> <p>(Punti Max 11)</p>			
		utilizzo di n. 0 prodotti bio		0	
		utilizzo di n.1 prodotto bio		1	
		utilizzo di n. 2 prodotti bio		2	
		utilizzo di n. 3 prodotti bio		3	
		utilizzo di n. 4 o più prodotti bio		4	
		utilizzo n. 0 prodotti KM 0		0	
		utilizzo n. 1 prodotti KM 0		1	
		utilizzo n. 2 prodotti KM 0		2	
		utilizzo n. 3 prodotti KM 0		3	
		utilizzo n. 4 o più prodotti KM 0		4	

	n. 0 Forniture corrispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea:		0	
	n. 1 Fornitura corrispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea:		1	
	n. 2 Forniture corrispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea:		2	
	n. 3 Forniture corrispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea:		3	
	Veicoli utilizzati per il trasporto primario dei prodotti da km 0 e filiera corta aventi le caratteristiche elencate nel DM 10.3.2020, allegato 1, punto C.b.1: (max 3 punti)	3		
	n. 1 veicolo			1
	n. 2 veicoli			2
	n. 3 veicoli			3
	Proposta di ulteriori attrezzature e/o interventi corredati di cronoprogramma dettagliato (max. 4 punti)			
	Migliorie inerenti ad attrezzature e strumenti di lavoro	2		
	Migliorie inerenti agli ambienti di lavoro	2		

		Proposta di catering gratuiti a disposizione dell'Amministrazione Comunale per eventi culturali e/o ricorrenze: (Max 2 punti)			
		n. 1 catering gratuito		1	
		n. 2 catering gratuiti		2	
TOTALE	70			70	

*D= discrezionale, T = tabellare, Q= quantitativo

È prevista una soglia minima di sbarramento pari a punti n.40 Il concorrente che ottenga un punteggio inferiore alla predetta soglia sarà escluso dalla gara.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

Ogni Commissario provvederà, per ciascuno degli elementi qualitativi, ad attribuire discrezionalmente un coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

Eccellente – contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato e/o quantitativamente molto consistenti	1
Ottimo – contenuti esaurienti ed approfonditi, descritti in modo chiaro e completo e/o quantitativamente consistenti	0,9
Buono – contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato e/o quantitativamente abbastanza consistenti	0,8
Discreto – contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e abbastanza articolato e/o quantitativamente abbastanza consistenti	0,7
Sufficiente – contenuti pertinenti, anche se essenziali, descritti in modo abbastanza chiaro e ordinato, ma quantitativamente poco consistenti	0,6
Insufficiente – contenuti modesti con articolazione non ancora sufficiente e/o quantitativamente poco consistenti	0,5

Molto insufficiente – contenuti limitati, articolati in modo frammentario e/o quantitativamente poco consistenti	0,4
Scarso - contenuti limitati, scarsamente articolati e/o quantitativamente inconsistenti	0,3
Molto scarso – indicato qualche contenuto, ma non articolato e/o quantitativamente inconsistente	0,2
Non adeguato – i contenuti oggetto di valutazione vengono semplicemente richiamati	0,1
Non valutabile – contenuti assenti	0

La valutazione verrà effettuata applicando il metodo aggregativo – compensatore, con applicazione della seguente formula:

$$P_i = \sum n [W_i * V_{ai}]$$

Dove:

P_i = punteggio dell'offerta i-esima

n = numero totale dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i)

V_{ai} = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno

Tutti i punteggi assegnati in sede di valutazione dell'offerta tecnica saranno considerati alla seconda cifra decimale, con arrotondamento di questa all'unità superiore se la terza cifra decimale è pari o superiore a 5.

Con l'attribuzione del coefficiente di valutazione si intende espresso il giudizio della Commissione sulla singola voce, senza necessità di ulteriore specificazione o motivazione. È comunque facoltà della Commissione di gara stilare schede di sintesi delle principali caratteristiche delle offerte presentate.

L'attribuzione dei punteggi sarà basata non su fattori puramente matematici (quale l'interpolazione lineare tra valori massimo e minimo offerti), ma, a giudizio dei singoli commissari, terrà conto dell'utilità, dell'opportunità, della fattibilità e della pertinenza di quanto offerto, non tenendo conto di eccessive ridondanze. Pertanto, ad esempio, offerte "eccessive" per le esigenze della Stazione Concedente non verranno particolarmente premiate, ma potranno essere equiparate, in termini di punteggio assegnato, a valori minori, ma ritenuti di pari utilità, realizzabilità ed opportunità.

I contenuti dell'offerta tecnica risultano vincolanti per la ditta che, in caso di aggiudicazione, sarà tenuta alla loro realizzazione.

Si precisa che l'Offerta Tecnica contenente tutte le voci sopraindicate, dovrà essere firmata digitalmente dal Legale Rappresentante dell'impresa, dovrà essere composta al massimo da 40 facciate formato A/4 carattere Arial 12 con esclusione dal conteggio dei curricula, del materiale fotografico, delle schede tecniche e dei depliant illustrativi, delle certificazioni.

NON SI PROCEDERÀ ALLA RIPARAMETRAZIONE DEL PUNTEGGIO ASSEGNATO ALL'OFFERTA TECNICA. I punteggi assegnati saranno, pertanto definitivi.

METODO DI VALUTAZIONE E CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica dovrà contenere i seguenti elementi:

- 1) L'indicazione in cifre del ribasso espresso in euro offerto, IVA esclusa, sull'importo relativo al costo unitario delle singole tipologie di pasto a base di gara, con esclusione della componente relativa agli oneri per la sicurezza derivanti dall'applicazione delle previsioni contenute nel DUVRI, come di seguito evidenziato.

	Costo per manodopera (A)	Costo oneri sicurezza DUVRI (B)	Altre componenti (C)	Costo totale del pasto (A+B+C)	Costo soggetto a ribasso (A+C)
Pasti ristorazione scolastica	€ 2,260	€ 0,032	€ 2,358	€ 4,650	€ 4,618
Pasti a domicilio	€ 2,410	€ 0,034	€ 2,516	€ 4,960	€ 4,926

- 2) Ai sensi dell'art. 108 comma 9 del Codice, nell'offerta economica la Ditta dovrà indicare in euro, pena l'esclusione dalla procedura di gara, i costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- 3) Ai sensi dell'art. 108 comma 9 del Codice, nell'offerta economica la Ditta dovrà indicare in euro, pena l'esclusione dalla procedura di gara, i costi unitari della manodopera afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa.

L'offerta economica, a pena di esclusione automatica, è sottoscritta digitalmente con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda.

Unitamente all'offerta economica deve essere presentato in allegato, firmato digitalmente, il Piano Economico Finanziario sulla sostenibilità dell'offerta economica.

Il punteggio complessivo di ciascun concorrente sarà calcolato attraverso la somma del punteggio attribuito in relazione all'offerta tecnica con quello attribuito in relazione all'offerta economica.

L'aggiudicazione avverrà a favore della Ditta che avrà conseguito complessivamente il punteggio più alto.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.

Il punteggio economico verrà attribuito secondo la formula di seguito descritta (Formula del Prezzo minimo)

$$PE = P_{Emax} * P_{min}/P_o$$

dove:

PE = punteggio spettante al concorrente i-esimo

PEmax = punteggio massimo attribuito all' "Offerta Economica"

Po = prezzo dell'offerta i-esima

Pmin = prezzo minimo offerto

* = operatore di moltiplicazione