



COMUNE DI MARSICO NUOVO

PROVINCIA DI POTENZA

AREA AMMINISTRATIVA

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI

2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

C.P.V.: 55523100-3

CIG

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

L'appalto consiste nell'affidamento, per il tramite di procedura negoziata (ai sensi dell'art. 1, comma 2 lett. b), del Decreto Legge 16 luglio 2020 n.76 convertito con Legge n.120 del 11 settembre 2020 e successivamente modificato dall'art. 51, comma 1, lettera a), sub. 2.1), legge n. 108 del 2021) da espletarsi mediante piattaforma telematica E-Procurement della CUC Basento-Bradano-Camastra, raggiungibile al link <https://cuc.areaprogrammabasento.it/PortaleAppalti/it/homepage.wp>, per l'affidamento del servizio di RISTORAZIONE SCOLASTICA per alunni, insegnanti e personale autorizzato delle seguenti scuole:

- Scuola dell'infanzia plesso di Galaino di Marsico Nuovo – Via Provinciale SP. 80, snc;
- Scuola dell'infanzia plesso di Pergola di Marsico Nuovo - Via San Domenico snc;
- Scuola dell'infanzia plesso di Marsico Nuovo - Via Fontanelle snc;
- Scuola Primaria plesso di Galaino di Marsico Nuovo – Via Provinciale SP. 80, snc;
- Scuola Primaria plesso di Marsico Nuovo – Via Fontanelle snc;
- Scuola di Secondaria di I° grado con sede a Pergola di Marsico Nuovo – Via San Domenico snc;

Scuola dell'infanzia plesso di Galaino di Marsico Nuovo – Via Provinciale SP. 80, snc: fornitura e consegna pasti completi, scodellamento e distribuzione pasti, rassetto locali, lavaggio stoviglie, piatti e posate utilizzate per il servizio. Il servizio è quotidiano dal lunedì al venerdì.

Scuola dell'infanzia plesso di Pergola di Marsico Nuovo - Via San Domenico snc: fornitura e consegna pasti completi, scodellamento e distribuzione pasti, rassetto locali, lavaggio stoviglie, piatti e posate utilizzate per il servizio. Il servizio è quotidiano dal lunedì al venerdì.

Scuola dell'infanzia plesso di Marsico Nuovo - Via Fontanelle snc: fornitura e consegna pasti completi, scodellamento e distribuzione pasti, rassetto locali, lavaggio stoviglie, piatti e posate utilizzate per il servizio. Il servizio è quotidiano dal lunedì al venerdì.

Scuola Primaria plesso di Galaino di Marsico Nuovo – Via Provinciale SP. 80, snc: fornitura e consegna pasti completi, scodellamento e distribuzione pasti, rassetto locali, lavaggio stoviglie, piatti e posate utilizzate per il servizio. Il servizio è quotidiano dal lunedì al venerdì.

Scuola Primaria plesso di Marsico Nuovo – Via Fontanelle snc: fornitura e consegna pasti completi, scodellamento e distribuzione pasti, rassetto locali, lavaggio stoviglie, piatti e posate utilizzate per il servizio. Il servizio è quotidiano dal lunedì al venerdì.

□Scuola di Secondaria di I° grado con sede a Pergola di marsico Nuovo – Via San Domenico snc: fornitura e consegna pasti completi, scodellamento e distribuzione pasti, rassetto locali, lavaggio stoviglie, piatti e posate utilizzate per il servizio. Il servizio è quotidiano dal lunedì al venerdì.

Durata del servizio: anno scolastico 2021/2022 e fino alla fine dell'anno scolastico 2023/2024.

Di seguito si indicano, a titolo indicativo, le tabelle di ripartizione dei pasti negli anni scolastici interessati dall'appalto:

Sede della Scuola	Frequenza settimanale	n. pasti stimati per anno
Scuola dell'Infanzia di Galaino	Dal Lunedì al Venerdì	5.300 (solo per l'a.s. 2021/22 il numero è: 1.480)
Scuola dell'Infanzia di Pergola	Dal Lunedì al Venerdì	5.300 (solo per l'a.s. 2021/22 il numero è: 1.480)
Scuola dell'Infanzia di Marsico Nuovo	Dal Lunedì al venerdì	16.430 (solo per l'a.s. 2021/22 il numero è: 4.588)
Scuola Primaria di Galaino	Martedì e Giovedì	2.470 (solo per l'a.s. 2021/22 il numero è: 676)
Scuola Primaria di Marsico Nuovo	Dal Lunedì al Venerdì	40.006 (solo per l'a.s. 2021/22 il numero è: 10.956)
Scuola secondaria di Primo Grado con sede a Pergola	Martedì e Giovedì	7.600 (solo per l'a.s. 2021/22 il numero è: 2.080)

L'importo dell'appalto è riportato nella seguente tabella:

Plesso	2021/2022	2022/2023	2023/2024	Totale pasti	Totale costo
Scuola dell'Infanzia di Galaino	1480	1910	1910	5.300	€. 26.500,00
Scuola dell'Infanzia di Pergola	1480	1910	1910	5300	€. 26.500,00
Scuola dell'Infanzia di Marsico Nuovo	4588	5921	5921	16430	€. 82.150,00
Scuola primaria loc. Galaino	676	897	897	2470	€. 12.350,00
Scuola primaria loc. Marsico Nuovo	10956	14525	14525	40006	€. 200.030,00
Scuola secondaria di Primo Grado con sede a Pergola	2080	2760	2760	7600	€. 38.000,00

Totale Pasti del contratto di Appalto: 77.106;

- Valore del contratto di appalto: **€. 385.530,00 (iva esclusa)**, di cui **€. 383.216,82**; importo del servizio a base di gara soggetto a ribasso e **€. 2.313,18** per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Tale importo è stato determinato moltiplicando il costo unitario del pasto (di Euro 5,00) per il numero di pasti stimato nel triennio ai sensi dell'art. 23, comma 16, del d.lgs. 50/2016, l'incidenza del costo della manodopera è stimata al 61,70 % del costo totale del servizio.

- Valore soggetto a ribasso: **€. 383.216,82**
- Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso: **€. 2.313,18**

Il CPV del servizio in oggetto è il seguente: 55523100-3

Requisiti di partecipazione

- REQUISITI DI ORDINE GENERALE:

- non incorrere in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 80;
- assenza del divieto a contrattare con la pubblica amministrazione, previsto dall'art. 53, comma 16-ter, del D.lgs. 165/2001;
- iscrizione alla piattaforma telematica E-Procurement della CUC Basento-Bradano-Camastra, raggiungibile al link <https://cuc.areaprogrammabasento.it/PortaleAppalti/it/homepage.wp>;
- iscrizione alla cd. White List di cui all'art. 1 comma 53 della legge 190/2012 (obbligatoria per le aziende operanti nel settore della ristorazione, gestione delle mense e catering) ovvero prova di avvenuta richiesta di iscrizione;

- REQUISITI DI IDONEITA'/QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE:

a) Iscrizione al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. o analogo registro per il ramo di attività oggetto di appalto, o nel Registro Professionale dello Stato di provenienza per le imprese non aventi sede in Italia;

b) Iscrizione all'Albo delle Cooperative (in caso di Cooperative);

c) Iscrizione ad eventuali altri Albi/Registri di appartenenza.

- REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA:

a) le caratteristiche e la natura dell'appalto richiedono che l'operatore economico dimostri di possedere una adeguata solidità patrimoniale comprovata da bilanci o estratti dei bilanci dell'impresa, relativa agli esercizi 2018/2019/2020, tale da garantire la stazione appaltante circa la capacità dell'impresa di farsi carico degli impegni finanziari derivanti dall'aggiudicazione del contratto ovvero da attestazione rilasciata da istituti bancari circa la solidità dell'impresa.

- REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE:

- a) a) Avere svolto nel triennio antecedente la gara (2018-2019-2020) almeno un (1) servizio analogo a quello oggetto del presente appalto per conto di pubbliche amministrazioni. Per servizio analogo s'intende il contratto avente ad oggetto "Servizi di ristorazione scolastica" con il confezionamento e produzione di un numero pari o superiore a 25.000 pasti per anno e che abbia avuto regolare esecuzione.
- b) aver conseguito la certificazione UNI EN ISO 14001 o registrazione EMAS;
- c) di disporre di attrezzature ed equipaggiamento tecnico necessario per eseguire le prestazioni oggetto dell'appalto;

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

OFFERTA ECONOMICA MASSIMO PUNTI 20

All'offerta economica verrà attribuito un punteggio, nel limite massimo di 20 punti mediante l'applicazione della seguente formula:

$$P_i = \frac{RIB_i \times P}{RIB_{max}}$$

Ove:

P_i = punteggio che riceve il concorrente "i"

P = punteggio massimo attribuibile

RIB_i = ribasso percentuale offerto dal concorrente "i"

RIB_{max} = ribasso percentuale più alto fra tutti quelli offerti

Il ribasso dovrà essere formulato sul prezzo per pasto al netto degli oneri per la sicurezza.

OFFERTA TECNICA QUALITÀ DEL SERVIZIO Totale 80 punti

Il punteggio per la valutazione della qualità sarà assegnato secondo il giudizio insindacabile della commissione di gara secondo i seguenti criteri:

1. Possesso certificazioni.

La commissione di gara valuterà il possesso di certificazioni di qualità attribuendo il relativo punteggio

MAX 7 punti:

(ISO 22000:2005) 3 punti;

(ISO 22005:2007) 4 punti;

2. Fornitura di pasti gratuiti.

La commissione attribuirà dei punteggi in base al numero dei pasti gratuiti aggiuntivi a favore di soggetti bisognosi/ famiglie/alunni che il partecipante riuscirà a offrire nell'anno scolastico

MAX 8 punti:

Da 1 a 50 pasti	<u>2 punti;</u>
Da 51 a 100 pasti	<u>4 punti;</u>
Da 101 a 200 pasti	<u>6 punti;</u>
Da 201 a 300 pasti	<u>8 punti;</u>

3. Utilizzo di alimenti, con esplicita indicazione degli alimenti derivanti da produzione biologica e da sistemi di produzione integrata.

La commissione attribuirà dei punteggi in base alla percentuale di presenza di alimenti biologici e/o derivanti da sistemi di produzione integrata, relativamente ed esclusivamente per la categoria "Frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pane, prodotti da forno, pasta, riso, carne..." ai sensi di quanto disposto dal D.M. 10 marzo 2020.

Max 20 punti:

A.1 bio

tra 50% e 60%	<u>punti 10;</u>
tra 61% e 70%	<u>punti 12;</u>
oltre il 70%	<u>punti 15;</u>

A.2 integrata

oltre il 20%	<u>punti 5;</u>
--------------	-----------------

4. Menu tipo stagionali.

La commissione attribuirà dei punteggi in base alla percentuale di presenza dei cibi stagionali all'interno dei menu di piatti tipici e di secondi piatti a base vegetale e frutta.

MAX punti 20:

Percentuale fino al 50%	<u>punti 5;</u>
Percentuale fino al 60%	<u>punti 10;</u>
Percentuale fino al 70%	<u>punti 15;</u>
Percentuale superiore al 80%	<u>punti 20;</u>

5. Tipologie di derrate alimentari “a km zero” a filiera lucana (Regione Basilicata) e a filiera interamente della Provincia di Potenza, a garanzia della freschezza dei prodotti.

Max 10 punti:

La commissione attribuirà dei punteggi in base alla presenza tra le derrate alimentari di prodotti a km zero, intesi prodotti sul territorio della provincia di Potenza e/o sul territorio dell'intera Regione Basilicata:

ad ogni prodotto dichiarato per filiera in provincia di Potenza punti 2;

ad ogni prodotto dichiarato per filiera all'interno della Regione Basilicata punti 1;

6. Organizzazione di incontri di educazione alimentare per le famiglie degli utenti.

Max 2 punti:

La commissione attribuirà dei punteggi in base al numero di incontri per anno previsti:

numero di incontri annui di educazione alimentare uguale a 2

punti 1; numero di incontri annui di educazione alimentare superiore a 2

punti 2;

7. Analisi sui prodotti alimentari.

Max 2 punti:

La Commissione attribuirà i seguenti punteggi alla ditta che offre lo svolgimento di ulteriori analisi sui prodotti alimentari a proprie spese:

sei analisi nell'arco della durata dell'appalto punti 1;

dodici analisi nell'arco della durata dell'appalto punti 2;

8. Valutazione sistema informatizzato.

Max 2 punti

La Commissione attribuirà i seguenti punteggi alla ditta che utilizza le seguenti tecnologie:

Prenotazione/pagamento da App cellulare punti 2;

9. Modalità indagine di gradimento del servizio.

Max 1 punto:

La Commissione attribuirà un (1) punto alla ditta che si impegna a effettuare, per ogni anno scolastico, l'indagine di gradimento del servizio con mezzi che assicurino l'anonimato, fornendo alla stazione appaltante i riscontri di tale indagine.

10. Sanificazione straordinarie ad ozono anti-covid 19 per il centro cottura e le varie sale mensa.

Max 8 punti:

3 sanificazioni per anno scolastico oltre a quelle previste per legge 8 punti;

2 sanificazioni per anno scolastico oltre a quelle previste per legge 5 punti;

1 sanificazione per anno scolastico oltre a quelle previste per legge 3 punti;

Saranno escluse dalle procedure di gare le ditte che hanno ottenuto, nell'offerta tecnica, un punteggio inferiore a 40 punti. L'aggiudicazione è effettuata in favore dell'impresa che avrà conseguito complessivamente il punteggio più elevato dato dalla somma del punteggio ottenuto per l'offerta tecnica e per l'offerta economica.

Marsico Nuovo, li 30.09.2021

Il Responsabile dell'Area Amministrativa

f.f. – Dott. Romualdo Tancredi –

documento firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 ss.mm.ii. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa