



**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 dal 26.08.2023 al 25.08.2029
CODICE CIG: 9676111366**

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 alla sicurezza (DUVRI)
- Calcolo della spesa (con indicazione oneri non soggetti a ribasso)
- Prospetto economico
- Capitolato speciale
- Schema di contratto

IL DIRIGENTE
Dott. Massimo Mazzoli



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.

Poiché il 25 agosto 2023 scadrà l'attuale rapporto in concessione, 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 asili 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 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 uno; inoltre in un polo scolastico risulta presente sia un asilo nido che una scuola dell'infanzia dove la cucina interna è unica.

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 dell'infanzia, 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:

- a) 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;
- b) la preparazione, presso un vicino centro cottura, di pasti da asporto per le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado non dotate di cucina interna con relativa distribuzione;
- c) 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
Tom 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	asporto
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:

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 <https://www.comune.mantova.it/>)



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

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:

COSTI DELLA SICUREZZA				
<i>Attività di coordinamento per la sicurezza sul lavoro</i>				
Riunioni di coordinamento	Cad.	1 / anno		€ 150,00
TOTALE				€ 900,00
<i>Formazione del personale</i>				
Quota parte formazione in materia di antincendio e primo soccorso	A corpo	€ 100,00	quota/anno	€ 600,00
Quota parte formazione su rischi interferenziali	A corpo	€ 250,00	quota/anno	€ 1.500,00
TOTALE				€ 2.100,00
<i>Fornitura DPI – DPC per attività svolte</i>				
Cassetta pronto soccorso su mezzi	A corpo	€ 100,00	quota/anno	€ 600,00
Dotazione DPI Covid-19 (FFP2)	A corpo	€ 100,00	quota/anno	€ 600,00
TOTALE				€ 1.200,00
TOTALE COSTI DELLA SICUREZZA				€ 4.200,00



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

Le sottostanti tabelle dimostrano come si sia giunti alla determinazione della stima del valore contrattuale.

Il servizio in concessione prevede due prezzi a base d'asta, a seconda che si tratti di pasti cucinati internamente alle scuole o conferiti "in asporto".

Il numero dei pasti presunti è una proiezione dello storico, così come le basi d'asta.

Il valore della concessione è stato quindi ottenuto valorizzando il numero presunto dei pasti per il relativo valore a base d'asta,

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).

CONCESSIONE MENSA	BASE D'ASTA (costo pasto)	PASTI PRESUNTI (ALUNNI +ADULTI) A/S	PASTI PRESUNTI (ALUNNI +ADULTI) 6 A/S	VALORE CONTRATTO 6 ANNI
Cucine interne	€ 5,52	217.400	1.304.400	€ 7.200.288,00
Asporto	€ 5,32	63.000	378.000	€ 2.010.960,00
Tot.		280.400	1.682.400	€ 9.211.248,00

Il valore del servizio in appalto è stato a sua volta stimato valorizzando il numero dei pasti ipotizzati sulla base dei dati storici, per il costo pasto posto a base di gara, anch'esso stimato sulla base dello storico.

APPALTO NIDI	BASE D'ASTA (costo pasto)	PASTI PRESUNTI (ALUNNI +ADULTI) A/S	PASTI PRESUNTI (ALUNNI +ADULTI) 6 A/S	Stima Valore appalto per 6 anni scolastici
Nido P.Pan	€ 5,69	6.700	40.200	€ 228.738,00
Nido C. Chaplin	€ 5,69	14.400	86.400	€ 491.616,00
Nido Soncini	€ 5,69	8.900	53.400	€ 303.846,00
Tot.		30.000	180.000	€ 1.024.200,00

L'importo complessivo stimato è pertanto pari a € 10.239.648,00 oltre Iva di cui:

- € 9.211.248,00 oltre Iva 4%, relativi alla concessione della mensa scolastica;
- € 1.024.200,00 oltre Iva 4%, relativi all'appalto per la refezione degli asili nido;
- € 4.200,00 oltre Iva 22%, relativi agli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

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 22%, dovuto per ogni anno scolastico di concessione, a decorrere dall'inizio del contratto.

È previsto l'importo minimo di canone annuo di € 16.200,00 oltre Iva 22%, 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 (€ 204.840,00 oltre Iva 4%), è quindi stimato in € **10.444,448** oltre Iva.



PROSPETTO ECONOMICO PROGRAMMAZIONE CONCESSIONE		
Importo stimato CONCESSIONE mensa per la durata di anni 6 dal 26/08/2023		€ 9.211.248,00
Importo stimato APPALTO refezione nidi per la durata di anni 6 dal 26/08/2023		€ 1.024.200,00
Oneri sicurezza Ex Duvri		€ 4.200,00
Totale		€ 10.239.648,00
Iva 4% su concessione mensa	4	€ 368.449,92
Iva 4% su appalto refezione nidi	4	€ 40.968,00
Iva 22% duvri	22	€ 924,00
Totale Iva concessione + appalto		€ 410.341,92
Totale complessivo ivato concessione + appalto nidi		€ 10.649.989,92
proroga/rinnovo per anni...		€ 0,00
Oneri sicurezza Ex DUVRI per il periodo proroga		€ 0,00
Totale		€ 0,00
IVA		€ 0,00
Totale complessivo PROROGA		€ 0,00
Estensione 1/5 su appalto nidi		€ 204.840,00
Iva 4%	4	€ 8.193,60
Totale quinto d'obbligo		€ 213.033,60
Proroga tecnica max 6 mesi nelle more di nuova gara		€ 0,00
IVA 22%	22	€ 0,00
ANAC		€ 800,00
PUBBLICAZIONI		€ 6.000,00
INCENTIVO		€ 30.034,20
Totale quadro economico		€ 10.899.857,72

Si è deciso di procedere con un contratto misto ai sensi dell'art. 169 comma 9 del D.Lgs. 50/2016, comprendente i due interventi (concessione e appalto), in considerazione del fatto che i servizi previsti risultano strettamente correlati tra loro per caratteristiche e funzioni, e che l'individuazione di un unico operatore economico può garantire l'ottimizzazione delle prestazioni evitando interferenze, disservizi e diseconomie.

Si procederà con procedura aperta ex art. 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):

Visto l'anno 2020 caratterizzato da provvedimenti restrittivi, che hanno comportato una contrazione dei fatturati delle imprese appaltatrici, il periodo di riferimento è stato esteso al quinquennio.



Requisiti di capacità economico-finanziaria

a) aver realizzato **un fatturato minimo annuo in tre esercizi nel quinquennio** antecedente 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 del contratto e a sostegno del grado di servizio che si vuole ottenere e a garanzia del regolare adempimento delle prestazioni di contratto.

Visto l'anno scolastico 2019/2020 caratterizzato da provvedimenti restrittivi, che hanno comportato per un lungo periodo la chiusura delle scuole di ogni ordine e grado, con la conseguente contrazione dei fatturati delle imprese appaltatrici, si ritiene possibile escludere l'anno scolastico in oggetto dal periodo di riferimento per la dimostrazione dei requisiti di partecipazione.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

a) aver svolto nel triennio precedente (2018/2019 2020/2021 2021/2022) 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 scolastico precedente (2018/2019, 2020/2021, 2021/2022) il servizio di refezione negli 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 scolastico 2019/2020 interessato da pandemia e caratterizzato da chiusure scolastiche.

Disponibilità Centro Pasti Principale

- **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 per la produzione di pasti in asporto per collettività, intestata 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 oggettivo esclusivamente tramite il sito <https://www.google.com/maps> - percorso più corto.

Disponibilità Cucina di riserva

- 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 dalla stessa data e per tutta la durata del contratti 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 per la 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 oggettivo 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 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 D.L. 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	90
B) Offerta economica	10
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 GESTIONE DEL SERVIZIO	48	A.1.1	Modalità organizzative operative e di controllo del processo di produzione, distribuzione, organizzazione del servizio, inclusa la modalità di registrazione delle presenze e di prenotazione dei pasti. Dovranno inoltre essere sviluppate tutte le fasi 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 dovranno essere elencati con scheda tecnica e documentazione della provenienza (tracciabilità).	12	-	-
			A.1.2	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.	8		
			A.1.3	Descrizione della modalità di customer satisfaction proposta (si premieranno sistemi che possano consentire verifiche puntuali, anche di singole classi/ scuole, <u>in tempo reale</u> o comunque molto breve).	6		
			A.1.4	Integrazione della dotazione esistente come attrezzature, arredi. <i>Vedi capitolato art. 47 lett. c).</i>	10	-	-
			A.1.5	Piano di sanificazione e disinfezione dei centri cottura e ogni altra indicazione atta a descrivere le metodologie per garantire la sicurezza alimentare.	5	-	-
			A.1.6	Misure adottate per ridurre l'impatto ambientale nello svolgimento del servizio.	7	-	-
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, eventuale implementazione di quello esistente.	3		



A.3	PERSONALE IMPIEGATO	8	A.3.1	Personale e ore, tempi e turni di lavoro, livello di professionalità degli addetti (<i>compresi quelli di cui all'art. 10 del capitolato</i>).	6	-	-
			A.3.2	Programma di formazione che l'impresa si impegna ad applicare al proprio personale o ad altri soggetti indicati dall'Amministrazione comunale.	2	-	-
A.4	PRODOTTI ALIMENTARI	12	A.4.1	Relazione concernente gli alimenti biologici, di agricoltura solidale, prodotti a "km 0", prodotti agricoli locali e quelli "tipici" (ivi compresi DOC, 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.	12		
A.5	PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	4	A.5.1	Presentazione di uno più progetti finalizzati all'educazione alimentare di alunni e insegnanti	4	-	-
A.6	MIGLIORIE RISPETTO A QUANTO PREVISTO DAL CAPITOLATO	15	A.6.1	Proposte volte al miglioramento dei servizi senza oneri per la Stazione appaltante, avendo cura di non inserire alcun valore economico.	15		
TOTALE		90			90	-	-

Soglia di sbarramento al punteggio tecnico: ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 46 punti su 90. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla già menzionata 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 sub-criterio 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 sub-criterio sarà ottenuto moltiplicando i coefficienti definitivi per il valore massimo attribuibile al sub-criterio.

Offerta economica

L'operatore sarà chiamato ad offrire un ribasso percentuale per ciascuno dei prezzi unitari posti a base di gara, come da tabella allegata e a calcolare un ribasso medio ponderato, sulla cui entità sarà attribuito il punteggio complessivo riservato alla voce B.1

	B.OFFERTA ECONOMICA	10 PUNTI
B.1	RIBASSO UNICO DA APPLICARSI AI PREZZI PASTO POSTI A BASE DI GARA (art. 3 del disciplinare)	8
B.2	IMPORTO CANONE OFFERTO	2

Voce B1 : Sulla base del ribasso unico offerto, sarà calcolato il coefficiente per l'attribuzione dei punteggi 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.2 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*;



Cai = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;

Cbi = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;

.....
Cni = coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;

Pa = peso criterio di valutazione a;

Pb = peso criterio di valutazione b;

.....
Pn = peso criterio di valutazione n.

La 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.

La 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 speciale
- Linee guida predisposizione PEF
- Schema contratto