



COMUNE di PONTE BUGGIANESE

Provincia di Pistoia

Medaglia d'Argento al Merito Civile

Area amministrativa e servizi alla persona

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PER IL PERIODO DAL 1 GENNAIO
2018 AL 31 LUGLIO 2021.**

**MODALITA' GARA E DI VALUTAZIONE DELLE
OFFERTE, REQUISITI E CRITERI**

MODALITA' DI GARA

1. L'aggiudicazione dell'appalto avverrà tramite procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016, applicando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 3 del decreto medesimo.
2. L'aggiudicazione del servizio avverrà anche nel caso in cui fosse pervenuta una sola offerta valida.

CRITERI

1. L'appalto sarà aggiudicato alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto, dato dalla sommatoria dei punti, parametrati con le modalità sotto indicate, ottenuti per il merito tecnico/qualitativo e per l'offerta economica.
2. A parità di punteggio globale complessivamente assegnato ai concorrenti sulla base dei parametri di prezzo e qualità sopra esposti, verrà privilegiata l'offerta migliore in relazione all'elemento "tecnico/qualitativo".
3. In caso di ulteriore parità si inviterà le Ditte ad un esperimento di miglioria sull'offerta economica proposta. Nel caso che nessuno dei concorrenti sia presente o voglia modificare l'offerta, si procederà a sorteggio.
4. Le offerte saranno valutate in base ai seguenti criteri e parametri (**Punteggio massimo assegnabile complessivo 100/100**):
 - Merito tecnico/qualitativo Massimo Punti 70
 - Offerta economica Massimo Punti 30

MERITO TECNICO/QUALITATIVO

Descrizione del Sistema organizzativo del servizio	Massimo punti 27
Piano di approvvigionamento derrate alimentari: modalità di individuazione dei fornitori, frequenza delle forniture dei singoli alimenti e organizzazione degli acquisti. Rintracciabilità di filiera	punti 6
Piano di incremento di prodotti biologici, DOP, IGP e STG, in termini di numero e frequenza d'uso	punti 5
Piano di autocontrollo: tipologia e frequenza dei controlli sulle materie prime e sui prodotti finiti, modalità di esecuzione delle analisi e dei prelievi, tipologia e frequenza dei controlli ambientali e sistema di verifica della soddisfazione degli utenti	punti 5
Descrizione schematica del sistema organizzativo di preparazione dei pasti nel centro di cottura con l'indicazione delle varie fasi operative e specifica per ciascuna di esse della durata, del numero di persone impiegate e il numero delle ore assegnate, le fasce orarie ed il monte ore settimanale	punti 4
Descrizione schematica del sistema organizzativo per il trasporto, mezzi impiegati, tipologia e capacità termica dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti veicolati e la distribuzione dei pasti nei centri refezionali, con l'indicazione delle varie fasi operative e specifica per ciascuna di essa del numero di persone impiegate e il numero delle ore assegnate, le fasce orarie ed il monte ore settimanale	punti 4
Disponibilità di un centro di cottura alternativo in grado di garantire il servizio in caso di temporanea impossibilità di utilizzo del Centro di cottura comunale, descrivendone le principali caratteristiche, l'ubicazione, la capacità produttiva e la distanza, espressa in Km, intercorrente tra il luogo di cottura sostitutivo e il Centro di cottura comunale	meno di 20 km punti 3
	da 21 km a 30 km punti 1
	oltre 30 km punti 0
Descrizione del Sistema organizzativo del personale	Massimo punti 8
Piano di formazione del personale, aggiuntiva a quella obbligatoria: ore frequenza e contenuti	punti 3
Numero di ore di presenza settimanale in sede garantite dal responsabile del servizio	punti 2

Numero di ore di presenza settimanale in sede garantite dal responsabile dietista	punti 2
Piano per la sostituzione del personale assente e descrizione del relativo sistema organizzativo	punti 1

Progetto per l'estensione, con spesa a carico dell'Appaltatore sia per la realizzazione che per la gestione (canone annuo), dell'attuale sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e rilevamento delle presenze, prevedendo il pagamento dei pasti in modalità prepagata a ricarica su tutor pagante, con carta di credito da portale e da POS posti sul territorio, senza costi aggiuntivi a carico degli utenti rispetto al prezzo del pasto stabilito dal Comune	Massimo punti 10
---	-------------------------

Progetto finalizzato a inserire e/o sostituire, con spesa a completo carico dell'Appaltatore, i macchinari, strumenti e attrezzature, attualmente presenti nel Centro cottura comunale e nei vari refettori dislocati sul territorio comunale, con indicazione della relativa tempistica	Massimo punti 20
Sostituzione dell'attuale forno presente nel Centro di cottura, con nuovo forno a convezione-vapore incluso le relative necessarie predisposizioni	punti 5
Sostituzione delle brasieri presenti nel Centro di cottura	punti 4
Sostituzione dei fuochi presenti nel Centro di cottura	punti 4
Introduzione di abbattitore di temperatura presso il Centro di cottura	punti 4
Sostituzione arredi e lavastoviglie attualmente presenti nei locali refettorio dislocati sul territorio comunale	punti 3

Progetto per l'adeguamento alla vigente normativa dell'impianto di aspirazione fumi della Centro cottura	Massimo punti 5
---	------------------------

La Commissione giudicatrice, in una o più sedute riservate in ragione dell'esercizio del proprio potere di discrezionalità, valuta le Offerte Tecniche presentate, attribuendo il punteggio relativo.

La Commissione giudicatrice determina i coefficienti V(a) relativi a ciascun criterio di natura qualitativa, ai sensi della lettera A. 4 dell'Allegato P al D.P.R. 207/2010, con la seguente griglia di valori:

Coefficiente Criterio motivazionale		
0,0 Non significativo	0,4 Discreto	0,8 Ottimo
0,1 Appena sufficiente	0,5 Più che discreto	0,9 Più che ottimo
0,2 Sufficiente	0,6 Buono	1,0 Eccellente
0,3 Più che sufficiente	0,7 Più che buono	

Il coefficiente provvisorio attribuito a ciascuna offerta per ciascun sottoparametro è determinato dalla media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari.

Una volta attribuito il coefficiente provvisorio medio a tutte le offerte per un determinato sottoparametro, si calcolano i coefficienti definitivi attraverso la riparametrazione, vale a dire riportando il coefficiente più alto attribuito a 1 e proporzionando a tale coefficiente più alto gli altri coefficienti provvisori attribuiti, nel modo seguente:

$$P = (C_i / C_{max})$$

Dove

P = coefficiente definitivo dell'offerta oggetto di attribuzione punteggio

C_i = coefficiente provvisorio dell'offerta (i) oggetto di attribuzione punteggio

C_{max} = coefficiente provvisorio più alto

I coefficienti definitivi verranno quindi moltiplicati per il punteggio massimo attribuibile al relativo sotto parametro in modo da determinare il punteggio attribuito ad ogni offerta per ciascun sotto parametro.

Sommando il punteggio definitivo di ciascun sottoparametro si ottiene il punteggio complessivo assegnato all'offerta tecnica qualitativa di ogni partecipante.

Si mette l'esclusione automatica in caso di punteggio minimo inferiore a 40.

OFFERTA ECONOMICA

L'offerta dovrà essere espressa attraverso l'indicazione, in cifre ed in lettere:

a) Pasti erogati nei plessi scolastici pubblici - Punteggio max 15/30.

Deve essere offerto il prezzo inferiore all'importo del corrispettivo di euro/pasto 4,90 (*quattrovirgolanovanta*), al netto degli oneri per la sicurezza ed IVA di legge, posto a base di gara;

b) Pasti erogati nella scuola d'infanzia paritaria - Punteggio max 15/30.

Deve essere offerto il prezzo inferiore all'importo del corrispettivo di euro/pasto 3,90 (*trevirgolanovanta*), al netto di oneri per la sicurezza ed IVA di legge, posto a base di gara;

All'offerta economica più conveniente sarà quindi attribuito il massimo punteggio, mentre alle altre sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula, distinta per la parte a) e la parte b):

$X = (Ax15)/B$	
X	Punteggio da assegnare al concorrente in valutazione
A	Prezzo più basso offerto
30	Massimo punteggio attribuito all'offerta che presenta il prezzo più basso
B	Prezzo offerto dal concorrente in valutazione
