



COMUNE DI SAN DONACI

PROVINCIA DI BRINDISI

Piazza Pompilio Faggiano – 72025 San Donaci (BR)

Tel. 0831.631216 Fax: 0831.631212

<http://www.sandonaci.net> e-mail: info@сандонаци.net pec: info@pec.sandonaci.net

Scheda di sintesi per la redazione di BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

procedura: ristretta articolo 60, del D.Lgs. n. 50/ 2016
criterio: offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95, c. 3, del D.Lgs. n. 50/ 2016

Servizio refezione scolastica

Descrizione dell'appalto

1.1) Denominazione:	Servizio refezione scolastica anni 2017/2018-2018/2019
1.2) Codice CPV principale:	55523100-3
1.3) Tipo di appalto:	SERVIZI
1.4) CIG	68000774A
1.5) Valore totale <u>stimato</u> (Valore, IVA esclusa)	€ 254.888,50
1.5.1) Importo soggetto a ribasso	€ 253.450,00
1.5.2) Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso	€ 1.438,50
1.6) Luogo di esecuzione	San Donaci
1.6.1) Codice ISTAT	074013

Criteri di aggiudicazione

ELEMENTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
A) Caratteristiche dei servizi e modalità di esecuzione	Punti 70
b) Offerta Economica	Punti 30
TOTALE	Punti 100

OFFERTA TECNICA (massimo 70 punti)

L'offerta tecnica deve contenere una relazione nella quale dovranno essere riportate apposite ed esaustive descrizioni circa le modalità organizzative e le procedure gestionali che si intendono adottare per l'espletamento del servizio. In ogni caso la relazione dovrà contenere la descrizione degli elementi di valutazione di seguito elencati.

Per quanto concerne l'elemento di valutazione verrà attribuito un punteggio massimo di punti 70, i criteri di valutazione e i punteggi massimi assegnati sono i seguenti:

	ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	sub punteggi	CRITERI MOTIVAZIONALI
A	CENTRO COTTURA	20		
1	<i>Dimensionamento e layout funzionale del centro cottura con descrizione dei flussi di attività e dei tempi di preparazione nonché del mantenimento della temperatura</i>		10	Completezza, congruenza, celerità
2	<i>Media del tempo necessario per percorrere la distanza tra il centro cottura ed il comune di San Donaci (convenzionalmente si fa riferimento alla sede municipale sita Piazza Faggiano 1) calcolato tramite l'applicativo on line Via Michelin – il più rapido</i>		8	Tempi Celerità
3	<i>Gestione delle emergenze - guasti o criticità - (procedure del sistema organizzativo adottato)</i>		2	affidabilità
B	MENU	4		
4	<i>Piano di emergenza per la preparazione pasti in caso di non funzionamento del centro/i di cottura Ai fini dell'attribuzione del punteggio dovrà essere descritto il piano richiesto per garantire un servizio alternativo in caso di emergenza di analoga qualità a quello richiesto</i>		3	Qualità del pasto e mantenimento qualità di gradibilità
5	<i>Coinvolgimento degli utenti</i>		1	Metodologie
C	PERSONALE	6		
6	<i>Coerenza tra fasi del servizio e relative mansioni degli operatori in termini di qualifica professionale e ore di servizio giornaliere / settimanali</i>		2	Adeguatezza, flessibilità, coerenza
7	<i>Piano della formazione del personale addetto al servizio (indicare la qualifica minima necessaria dei formatori, il numero dei corsi, le tematiche, il monte ore, la tempistica)</i>		2	Completezza, congruenza
8	<i>Rapporti con l' Istituzione Scolastica e con il Comune e gestione eventuali criticità delle comunicazioni</i>		2	Adeguatezza, efficacia
D	TRASPORTO	5		
9	<i>Tipologia ambientale dei mezzi che verranno adibiti al trasporto dei pasti</i>		3	Impatto ambientale
10	<i>Organizzazione del trasporto dei pasti per il servizio richiesto</i>		2	Affidabilità, verifiche, attrezzature
E	CARATTERISTICHE SOCIALI DELL' APPALTO	5		
11	<i>Azioni per garantire l'inserimento di persone svantaggiate (identificate ai</i>		3	Numero, tipologia utenza, strategie

	<i>sensi dell'art. 4, comma 1 della L. 381/91 modificato dalla Legge 193/2000) in borse lavoro o tirocini all'interno di progetti di inclusione sociale nel servizio oggetto dell'appalto</i>			utilizzate
12	<i>In base alle specifiche tecniche premianti, recupero del cibo non somministrato per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della L. 155/2003 recante "disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" mediante successiva sottoscrizione di specifico protocollo tra aggiudicatario e Organizzazione non lucrativa.</i>		2	Controparte del progetto, beneficiari, gestione
F	CARATTERISTICHE AMBIENTALI	20		
13	<i>Proposte dettagliate di servizi relativi a prodotti primari "a distanza ridotta", "a filiera commerciale" derivanti da agricoltura sociale</i>		5	Frequenza, territorialità, possibilità di riscontro
14	<i>Utilizzo prodotti da agricoltura biologica certificata e/o ecolabel per la realizzazione del servizio</i>		5	Realizzabilità, possibilità di riscontro
15	<i>Utilizzo prodotti a Km 0 per la realizzazione del servizio</i>		5	Realizzabilità, possibilità di riscontro
16	<i>Fornitura di maggiore quota percentuale di produzione di alimenti da produzione biologica o da sistemi di produzione integrata (IGP, DOP, STG) rispetto a quelle minime richieste dal capitolato Ogni 5% in più rispetto alle percentuali minime previste dal capitolato o con riferimento a prodotti da produzione biologica o a quelli da sistemi di produzione integrata (IGP, DOP, STG)</i>		5	Realizzabilità, possibilità di riscontro
G	PROPOSTE MIGLIORATIVE DELL' APPALTO	10		
17	<i>Progetto di informatizzazione del servizio, alternativo alla fornitura dei tickets tradizionali e generici (stampa di tickets personalizzati, collegamento tra la P.A./Scuole/centro cottura</i>		4	Ricadute sulla cittadinanza
18	<i>Arricchimento e/o ampliamento dell'offerta in ordine al miglioramento complessivo del servizio, ad ulteriori forniture e prestazioni in beni e/o servizi,</i>		3	Rilevanza, valore, strategicità

	<i>nonché proposte migliorative di tipo qualitativo e/o quantitativo rispetto a quanto richiesto nel capitolato d'appalto</i>			
19	<i>Progetti innovativi relativi all'educazione alimentare e alla riduzione degli sprechi di cibo da realizzare anche in collaborazione con le associazioni interessate a tali tematiche.</i>		3	Rilevanza, ricadute sugli utenti e/o sulla cittadinanza

Il Responsabile del VI Settore

Dott.ssa Roberta LUPO

Firmato digitalmente ai sensi dell'art.21 /2° D.Lgs. 235/30.12.2010

FASE N.1

La Commissione, per ciascuno dei subcriteri stabiliti e sotto riportati, procederà a valutare i progetti presentati da ogni concorrente ed attribuirà discrezionalmente un coefficiente compreso tra 0 e 1 per indicare la valutazione effettuata, in base alla seguente scala di giudizio:

COEFFICIENTE	GIUDIZIO	DESCRIZIONE
1,00	OTTIMO	Il requisito è trattato in misura pienamente più che esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde pienamente a quanto richiesto.
0,80	BUONO	Il requisito è trattato in misura pienamente esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera soddisfacente a quanto richiesto.
0,70	DISCRETO	Il requisito è trattato in misura esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera accettabile a quanto richiesto.
0,60	SUFFICIENTE	Il requisito è trattato in misura appena esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera appena soddisfacente a quanto richiesto .
0,50	MEDIOCRE	Il requisito è trattato in misura non del tutto esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera non del tutto soddisfacente a quanto richiesto.
0,20	SCARSO	Il requisito è trattato in misura non esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera insoddisfacente a quanto richiesto.
0,00	INADEGUATO	Il requisito non è offerto o non è stato trattato in maniera adeguata ovvero la soluzione proposta non risponde alle richieste del bando oppure risponde in maniera non appropriata a quanto richiesto.

Il punteggio per subcriterio sarà ottenuto moltiplicando il coefficiente attribuito per il corrispondente valore massimo del subcriterio. Il punteggio provvisorio sarà dato dalla sommatoria dei punteggi ottenuti dall'impresa per i singoli subcriteri.

FASE N.2

Al concorrente che avrà ottenuto il punteggio provvisorio più alto, la Commissione attribuirà l'intero punteggio disponibile per l'offerta tecnica e cioè 70 punti. Agli altri concorrenti il punteggio definitivo verrà attribuito proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$X = (B \times 70) / A$$

Dove:

X= punteggio da attribuire all'offerta in esame;

B= punteggio provvisorio attribuito all'offerta in esame;

A= punteggio provvisorio più alto conseguito

OFFERTA ECONOMICA (massimo 30 punti)

L'offerta economica dovrà rappresentare un'unica percentuale di ribasso riferita al corrispettivo posto a base di gara che è pari a € 3,70 I.V.A. esclusa, riferito al prezzo unitario del pasto.

In relazione all'elemento di valutazione "Offerta Economica", verrà attribuito un punteggio massimo di punti 30.

Nel documento di offerta economica dovrà essere indicata un'unica percentuale di sconto riferita al corrispettivo posto a base di gara.

Il punteggio relativo alla "valutazione dell'offerta economica" verrà calcolato applicando il metodo matematico della proporzione inversa, di seguito specificato, che prevede l'attribuzione del punteggio massimo al concorrente che ha offerto il prezzo più basso e punteggi decrescenti agli altri concorrenti (espressi con numero a due decimali), in base alla seguente formula:

$$P = (B \times 30) / A$$

dove:

P= punteggio offerta economica attribuito al concorrente;

A= percentuale più bassa offerta

B= percentuale offerta dall'impresa.

L'aggiudicazione sarà disposta a favore del concorrente che consegue il punteggio più elevato ottenuto in base agli elementi di valutazione sopra indicati, con la seguente formula:

$$O = X + P$$

Dove:

O = punteggio del concorrente;

X = punteggio attribuito dalla Commissione giudicatrice all'offerta tecnica;

P = punteggio attribuito dalla Commissione giudicatrice all'offerta economica.

A parità di punteggio complessivo prevarrà l'offerta che otterrà il punteggio più elevato nel criterio di valutazione di cui al punto A (offerta tecnica). Nel caso di ulteriore parità si procederà all'aggiudicazione a sorteggio a norma dell'art. 77 del R.D. n°827/1924.

In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più favorevole per l'Amministrazione.

Il prezzo stabilito dalla Ditta in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza, sulla base di tutte le circostanze generali dell'appalto, sarà a completo rischio della Ditta restando fisso e invariabile senza che la Ditta possa avanzare pretesa alcuna dovuta a qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente per tutta la durata dell'appalto.

La Stazione Appaltante ha la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta, purché sia stata positivamente giudicata dalla Commissione. La Stazione appaltante, qualora ritenga che le offerte presentate non consentano il raggiungimento degli obiettivi prefissati o non

soddisfino completamente le prescrizioni del C.S.A., può anche non procedere all'aggiudicazione ed indire una nuova gara, ovvero provvedere diversamente al fine di garantire il servizio in oggetto.

*La Responsabile del Settore VI
Dott.ssa Roberta Lupo*