



# **COMUNE DI PALIZZI**

*CITTÀ METROPOLITANA DI REGGIO CALABRIA*

\*\*\*\*\*

Via Nazionale n. 69, 89038 Palizzi (RC) – Tel. 0965/1975241– Partita I.V.A. 00728590803 - C.F. 81000970806

pec: [protocollo.palizzi@asmepec.it](mailto:protocollo.palizzi@asmepec.it)

## **NORME DI GARA**

**Procedura di gara aperta, mediante RDO sul Mercato Elettronico della P. A. per l'affidamento della gestione del servizio di mensa scolastica per le scuole del Comune di Palizzi per gli anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 108 comma 1 e 2 del D.Lgs. N. 36/2023.**

Il presente disciplinare costituisce integrazione al bando di gara relativamente alle procedure di appalto, ai requisiti e modalità di partecipazione alla gara, alla documentazione da presentare, alle modalità di presentazione e compilazione dell'offerta, e più in generale a tutte le condizioni di carattere generale regolanti la procedura.

### **ART.1 - Soggetti ammessi alla gara**

È ammessa la partecipazione alla gara ai soggetti di cui all'art.65 del D.Lgs. 36.-2023 e ss.mm.ii. iscritti sul MePa nella cat. "Servizi di ristorazione collettiva", in possesso dei requisiti generali, di idoneità professionale e di capacità tecnico organizzativa appresso elencati.

### **ART. 2 - Requisiti necessari per la partecipazione**

#### **REQUISITI DI ORDINE GENERALE:**

I concorrenti, in qualsiasi forma partecipino, devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale previsti dagli artt. 94 e 95 del D. Lgs n. 36/2023 e s.m.i., in particolare i concorrenti non devono trovarsi in ogni caso in nessun'altra ipotesi di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione ai sensi della legge e di non aver avuto l'applicazione di alcuna delle sanzioni o misure cautelari che impediscono di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

#### **IDONEITÀ PROFESSIONALE:**

- a) **Iscrizione** alla Camera di Commercio per attività coerente con l'oggetto dell'appalto
- b) possesso di certificazione attestante l'adozione della procedura di autocontrollo previsto dal D.Lgs n. 193/07 e regolamento CE 852/204 e ss. mm. ii. (HACCP), nel luogo dove avrà sede il centro di cottura.

## REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE –

- a) Avere eseguito per conto di una Pubblica Amministrazione, con buon esito e senza contestazioni almeno due servizi di mensa scolastica per almeno due anni dell'ultimo quinquennio
- b) Avere in disponibilità sul territorio un centro cottura, tale da consentire la consegna dei pasti presso i plessi scolastici di destinazione entro 60 minuti dalla preparazione

## REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO FINANZIARIA

- c) aver conseguito un fatturato complessivo nel triennio 2021-2023, almeno pari al valore dell'appalto (€ 65.000,00)

### ART. 3- Procedura e criterio d'aggiudicazione

La gara sarà espletata tramite lo strumento telematico del MePA e aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 130 c. 1 del D.Lgs. 36/2023, a favore del soggetto che avrà presentato l'offerta con il miglior rapporto qualità/prezzo, a giudizio da una commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'articolo 93 del D.Lgs. n. 36/2023, che procederà alla valutazione delle offerte tecniche con i criteri esplicitati e meglio dettagliati al successivo specifico punto sulla base di quanto di seguito indicato:

Offerta Tecnica: max 70 punti

Offerta Economica: max 30 punti

### 3.1 - Criteri di valutazione

#### Offerta Tecnica: punteggio max 70

Ai sensi dell'art. 185 del Codice, si precisa che la determinazione del punteggio relativo alle offerte tecniche per ciascun concorrente avverrà utilizzando **il Criterio aggregativo compensatore**:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

- $C(a)$  = indice di valutazione dell'offerta (a);
- $n$  = numero totale dei requisiti;
- $W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito (i);
- $V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;
- $\sum_n$  = sommatoria.

La procedura per la definizione dei coefficienti  $V(a)_i$  sarà la seguente:

per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa attraverso la seguente procedura:

1. assegnazione da parte dei commissari di una valutazione tra 0 e 1 espresso in valori centesimali a ciascun elemento del progetto, secondo la seguente articolazione:

## SCALA DI GIUDIZIO

| <i>Coefficiente</i> | <i>Rispondenza dell'offerta rispetto ai parametri valutativi</i> |
|---------------------|--|
| 0                   | Nulla  |
| 0,1                 | Minima   |
| 0,2                 | Ridotta  |
| 0,3                 | Limitata   |
| 0,4                 | Evolutiva  |
| 0,5                 | Significativa  |
| 0,6                 | Sufficiente  |
| 0,7                 | Discreta   |
| 0,8                 | Buona  |
| 0,9                 | Ottima   |
| 1                   | Massima  |

Si precisa che la Commissione terrà conto anche della chiarezza e precisione della descrizione di quanto offerto: in presenza di descrizioni vaghe, carenti, che possano prestarsi ad interpretazioni ambigue o che comunque dal punto di vista contrattuale non diano certezze riguardo all'adempimento degli obblighi assunti, la Commissione applicherà opportune riduzioni dei coefficienti.

2. (una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti) trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni elemento da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

3. Una volta calcolati i vari coefficienti si procederà alla sommatoria dei punteggi parziali ottenuti derivanti dalla moltiplicazione dei pesi associati ai vari requisiti con i coefficienti -  $V(a)_i$  - prima calcolati. Ai fini del calcolo i vari coefficienti saranno approssimati a due decimali.

**L'Offerta Tecnica, redatta in lingua italiana e firmata digitalmente, a pena d'esclusione**, da tutti i soggetti legittimati, come individuati per la sottoscrizione dell'istanza di partecipazione, deve consistere in:

- Relazione tecnica dei servizi offerti che dovrà essere contenuta in **massimo 30 (trenta)** pagine formato A4, esclusa la copertina. Il testo che eccede il limite sopra indicato non sarà oggetto di valutazione da parte della Commissione e potrà determinare l'esclusione del concorrente ove la mancata valutazione delle pagine eccedenti determini l'incompletezza dell'offerta stessa.

La relazione dovrà essere predisposta seguendo l'articolazione della griglia di valutazione e contenere ogni elemento utile ai fini dell'attribuzione del punteggio. Nella redazione dell'offerta tecnica, la Ditta concorrente dovrà tenere conto delle specifiche dell'organizzazione del servizio già previste nel capitolato speciale d'appalto, cui l'offerta tecnica dovrà omologarsi. Alla relazione tecnica potrà essere allegata, in aggiunta alle 30 pagine, tutta la documentazione e/o gli atti, schede tecniche utili alla valutazione della qualità del servizio.

L'offerta tecnica non dovrà comportare alcun onere a carico della stazione appaltante ed i relativi costi di realizzazione sono a totale ed esclusivo carico della ditta appaltatrice. Non saranno in alcun modo valutate, e comporteranno l'esclusione dalla gara, eventuali offerte progettuali contenenti caratteristiche inferiori a quanto descritto nel Capitolato Speciale d'Appalto.

L'offerta tecnica risulta vincolante per l'impresa partecipante, che, in caso di aggiudicazione, sarà tenuta alla sua realizzazione.

Tipologia di criterio: D= discrezionale; Q= quantitativo; T= tabellare

| QUALITÀ DEL SERVIZIO  | Totale 70 punti     | Tipologia criteri |
|---|---------------------|-------------------|
| <p><b>Progetto di gestione per la mensa scolastica</b></p> <p>Il punteggio massimo è da attribuirsi sommando i sotto elencati criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- piano per le modalità di stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate, con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, nonché la produzione, il confezionamento, e la distribuzione dei pasti (<b>max 8 punti</b>);</li> <li>- piano di organizzazione e di formazione del personale comprendente il numero degli operatori e relative qualifiche professionali (<b>max 3 punti</b>);</li> <li>- piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali), specificando i prodotti utilizzati (<b>max 5 punti</b>);</li> </ul> | <b>Max 16 punti</b> | D                 |

|   |   |               |                |                            |                |                |                |   |
|---|---|---------------|----------------|----------------------------|----------------|----------------|----------------|---|
| <p><b>Gestione delle diete speciali</b></p> <p>Il progetto deve contenere una descrizione sulle modalità di gestione delle diete speciali o di menù per utenze particolari.</p>   | <b>Max 3 punti</b>  | D             |                |                            |                |                |                |   |
| <p><b>Disponibilità a fornire prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, utilizzo di prodotti IGP DOP e STG e produzione regionale, oltre a quelli previsti dal Capitolato Speciale d'Appalto.</b><br/><b>Max 16 punti</b></p> <p>Relazionare in ordine a specifici prodotti biologici, DOP, IGP DOP e STG che si intendono utilizzare indicando altresì marca e provenienza degli alimenti previsti.</p> | <p>Maggiore utilizzo di prodotti biologici rispetto alle percentuali riportate nel capitolato speciale d'appalto da attestare tramite dichiarazione del legale rappresentante contenuta nell'offerta tecnica:</p> <p><b>60% punti 2</b><br/><b>80% punti 4</b><br/><b>100% punti 8</b></p>  | Q             |                |                            |                |                |                |   |
|   | <p>Utilizzo di prodotti IGP DOP e STG da attestare tramite dichiarazione del legale rappresentante contenuta nell'offerta tecnica (Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine)</p> <p><b>40% punti 3</b><br/><b>60% punti 5</b><br/><b>80% punti 8</b></p>   | Q             |                |                            |                |                |                |   |
| <p><b>Utilizzo del 100% di prodotti alimentari di produzione regionale (Dichiarazione del legale rappresentante e schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori)</b><br/><b>Max 8 punti</b></p>  | <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="949 1834 1137 1890">Pasta, farine</td> <td data-bbox="1137 1834 1329 1890" style="text-align: center;"><b>Punti 1</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="949 1890 1137 1948">Formaggi, latte e derivati</td> <td data-bbox="1137 1890 1329 1948" style="text-align: center;"><b>Punti 1</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="949 1948 1137 2020">Carne e salumi</td> <td data-bbox="1137 1948 1329 2020" style="text-align: center;"><b>Punti 1</b></td> </tr> </table> | Pasta, farine | <b>Punti 1</b> | Formaggi, latte e derivati | <b>Punti 1</b> | Carne e salumi | <b>Punti 1</b> | Q |
| Pasta, farine   | <b>Punti 1</b>  |               |                |                            |                |                |                |   |
| Formaggi, latte e derivati  | <b>Punti 1</b>  |               |                |                            |                |                |                |   |
| Carne e salumi  | <b>Punti 1</b>  |               |                |                            |                |                |                |   |

|  |   |                |
|--|---|----------------|
|  | Verdure e ortaggi   | <b>Punti 2</b> |
|  | Uova  | <b>Punti 1</b> |
|  | Frutta (esclusi i frutti esotici)   | <b>Punti 1</b> |
|  | Olio extravergine   | <b>Punti 1</b> |
| <b>Gestione delle emergenze</b><br>Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di cottura   | <b>Max 5 punti</b>  | D              |
| <b>Tipologia dei contenitori per il trasporto dei pasti utilizzati e caratteristiche tecnologiche per la conservazione dei cibi (allegando le certificazioni/ attestazioni tecniche che riportino chiaramente le caratteristiche previste nel criterio, pena la mancata attribuzione del punteggio)</b><br><b>Max punti 3</b>  | Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) | <b>punti 0</b> |
|  | Contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica          | <b>punti 1</b> |
|  | Contenitori con coibentazione attiva oltre alla coibentazione termica         | <b>Punti 2</b> |
|  | Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici                           | <b>Punti 3</b> |
| <b>Rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (green economy)</b><br>La gestione deve contribuire al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione.   | <b>Max 3 punti</b>  | D              |
| <b>Progetti di educazione alimentare e di educazione al consumo</b><br>Il progetto dovrà contenere l'indicazione, le tempistiche e le modalità di realizzazione di interventi rivolti ai bambini e ai ragazzi frequentanti le scuole interessate dal presente appalto, finalizzati allo sviluppo e al mantenimento di una corretta educazione alimentare ed educazione al consumo. Saranno, in ogni caso, valutate positivamente le proposte innovative e originali. | <b>Max 5 punti</b>  | D              |
| <b>Possesso di certificazioni</b><br>1. ISO 14001 – GESTIONE AMBIENTALE<br>2. ISO 22000 – SICUREZZA ALIMENTARE<br>3. ISO 22005 – RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA<br>ISO 9001 – GESTIONE PER LA QUALITÀ   | <b>Max 3 punti</b><br><i>1 punto per ogni certificazione</i>                  | T              |
| <b>Idee progettuali di destinazione del cibo non somministrato e/o degli avanzi alimentari</b><br><b>Max punti 3</b>   | Dichiarazione d'intenti<br><b>Punti 1</b>                                     | Q              |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | Presentazione di un protocollo d'intesa con ONLUS o Associazione non lucrativa contro lo spreco alimentare, per il recupero e la distribuzione agli indigenti dei prodotti alimentari non utilizzati<br><b>Punti 2</b>  |   |
|   | Presentazione di più protocolli d'intesa con ONLUS o Associazione non lucrativa contro lo spreco alimentare, per il recupero e la distribuzione agli indigenti dei prodotti alimentari non utilizzati<br><b>Punti 3</b> |   |
| <b>Migliorie (dettagliate adeguatamente)</b><br>Proposte progettuali finalizzate al miglioramento del servizio stesso e/o alla riqualificazione delle attrezzature esistenti nei locali scolastici senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante. | <b>Max 5 punti</b>  | D |

soglia di sbarramento al punteggio tecnico 40/70

Quanto dichiarato nell'offerta tecnica costituisce obbligazione contrattuale vincolante in caso di aggiudicazione e non semplice "dichiarazione di principio".

**Offerta Economica: punteggio max 30 così attribuiti:**

L'offerta economica dovrà indicare il costo unitario per pasto, al netto di IVA.

Il punteggio massimo di 30 punti relativo all'offerta economica verrà attribuito al prezzo più basso, mentre agli altri offerenti il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:

Numero punti attribuiti= (P.Minimo/P.Offerto)\*30 Dove P.= Prezzo più basso.

Il punteggio complessivo sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti sommando il punteggio dell'Offerta Tecnica e dell'Offerta economica .

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

**F.TO *Avv. Caterina Attinà***