



COMUNE DI VILLANTERIO

Provincia di Pavia

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE

REGISTRO GENERALE	
Numero Registro Generale	Data
166	21-06-2022

AMMINISTRATIVA – N. 41

OGGETTO:	AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA PASTI PER SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025 - DETERMINAZIONE A CONTRARRE ED ATTI PROPEDEUTICI ALLA GARA
-----------------	---

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

Premesso che la Giunta Comunale con deliberazione n. 63/2022 , dichiarata immediatamente eseguibile, ha emesso direttiva in merito alla fornitura dei pasti necessaria allo svolgimento del servizio mensa presso la locale scuola primaria;

Atteso che la fornitura dovrà essere effettuata secondo le modalità tutte di cui

all'allegato capitolato speciale, bisogna provvedere all'approvazione dell'apposita determinazione a contrarre;

Dato atto a tal fine che:

1) il fine del contratto, il cui oggetto è la fornitura dei pasti di cui trattasi, è quello di assicurare il pranzo agli alunni della locale scuola primaria che hanno entrambi i genitori che lavorano e alle insegnanti, adempimento a cui il Comune non può provvedere con la propria dotazione;

2) L'importo della spesa previsto in € 113.663,55 (€ 3,85 per n. 9841 pasti (quantitativo fornito nell'ultimo anno scolastico) x 3) è finanziato con mezzi propri di bilancio previsti negli appositi stanziamenti del bilancio pluriennale.

La scelta del contraente avverrà ai sensi degli artt. 36 e 95 c.3 del D.Lgs n. 50/2016, mediante procedura negoziata avvalendosi della piattaforma elettronica della Regione Lombardia SINTEL, previo avviso esplorativo per richieste di manifestazione di interesse, da pubblicarsi per 15 giorni sul sito del Comune, secondo l'allegata bozza, con aggiudicazione sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo; le offerte saranno valutate secondo i criteri stabiliti nell'allegato alla presente;

DATO atto che in capo al sottoscritto non sussistono situazioni di conflitto d'interessi nell'adozione del presente provvedimento ai sensi dell'art. 6 bis della legge 241/1990;

Richiamato il decreto sindacale n. 20/2019 con cui il sottoscritto veniva nominato responsabile dell'area amministrativa;

DETERMINA

Di procedere per l'aggiudicazione della fornitura dei pasti per la refezione scolastica durante gli anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025, alle condizioni di cui all'allegato capitolato d'appalto, e secondo le procedure indicate in premessa e qui riportate;

Di richiamare altresì per quanto riguarda l'oggetto, il fine del contratto oltre che per i mezzi di finanziamento della spesa quanto detto in premessa e qui riportato, e di dare atto che il contratto sarà stipulato in forma d'atto pubblico amministrativo a rogito del Segretario Comunale.

21-06-2022

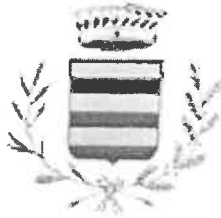
Il Responsabile dell' Area AMMINISTRATIVA
GIUSEPPE FERRARA

Documento firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs n. 82 del 2005

Si attesta la regolarità tecnica e la correttezza dell'azione amministrativa, ai sensi dell'art. 147 bis comma 1 del D.Lgs 267/2000.

Il Responsabile dell' Area AMMINISTRATIVA
GIUSEPPE FERRARA

Documento firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs n. 82 del 2005



COMUNE DI VILLANTERIO
Provincia di Pavia

PARERE AI SENSI DEGLI ARTT. 49,c1 e 147 bis, c1 D.Lgs 267/2000 SULLA
DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA N. 41/2022

**OGGETTO: AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA PASTI PER SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 –
DETERMINAZIONE A CONTRARRE ED ATTI PROPEDEUTICI ALLA GARA**

Il sottoscritto Responsabile dell'Area Finanziaria/contabile

attesta la regolarità contabile ai sensi del D. Lgs 267/2000 sulla determinazione del
Responsabile dell'Area amministrativa n. 41/2022 relativa all'oggetto.

Villanterio, li 21.6.2022

IL RESPONSABILE DELL'AREA FINANZIARIA-CONTABILE

Enrica Quattrini

documento firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs n. 82 del 2005

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA SELEZIONE E DICHIARAZIONE UNICA

Spett. le
Comune di Villanterio
Piazza Castello n.11
27019 VILLANTERIO (PV)
Via PEC: comune.villanterio@pec.it

Oggetto: manifestazione d'interesse alla partecipazione ad una indagine di mercato per l'individuazione degli operatori economici da invitare alla successiva procedura per l'affidamento della FORNITURA PASTI PER REFEZIONE SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024- 2024/2025

Il sottoscritto/a (nome e cognome)

nato/a a _____ il _____
residente a _____ Via _____
cod. fiscale _____ in qualità di Titolare o legale rappresentante
della ditta: _____
con sede legale in _____ Via / N. _____
Codice Fiscale _____ Part. IVA _____
Telefono _____ fax _____
e-mail _____
PEC _____

presa visione dell'avviso pubblico per la presentazione di manifestazioni d'interesse per l'affidamento della fornitura in oggetto ed avvalendosi della facoltà concessagli dagli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 per la documentazione relativa alla manifestazione d'interesse in oggetto, consapevole delle sanzioni penali previste dagli articoli 75 e 76 del medesimo D.P.R., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate;

MANIFESTA L'INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA IN OGGETTO
(barrare le voci che interessano)

Come:

☐ **concorrente singolo;**

☐ mandatario capogruppo di: **raggruppamento temporaneo** ☐ verticale ☐ orizzontale,
ai sensi degli articoli 45, comma 2, lettera d), e 48, comma 2, del decreto legislativo n. 50 del 2016;

☐ mandante in:

consorzio ordinario ai sensi degli articoli 45, comma 2, lettera e), e 48, del decreto legislativo n.50 del 2016;

DICHIARA

1) che l'Impresa è iscritta al Registro delle Imprese istituito presso la C.C.I.A.A. di (.....) a far tempo dalla data n.....codice forma giuridica..... oggetto sociale.....

2) che l'Impresa è così composta¹:

.....
.....
.....
.....

3) che non sussiste alcuno dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016;

4) ☐ che l'Impresa non si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla L. 266/2002

oppure

☐ che l'Impresa si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla L. 266/2002, ma che periodo di emersione si è concluso;

5) che l'impresa mantiene le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative ed è in regola con i relativi contributi (compilare tabella):

INPS (posizione ditta)	☐ NON ISCRITTA
	☐ ISCRITTA presso la sede di con numero matricola

¹ Indicare le generalità complete:

- per le imprese individuali: del titolare e dei direttori tecnici;
- per le società in nome collettivo: di tutti i soci e dei direttori tecnici;
- per le società in accomandita semplice: di tutti i soci accomandatari e dei direttori tecnici;
- per ogni altro tipo di società: degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci.

INPS (posizione individuale titolare/ soci imprese artigiane / autonome)	☐ NON ISCRITTO
	☐ ISCRITTO presso la sede di con numero posizione
INAIL	☐ NON ISCRITTA
	☐ ISCRITTA presso la sede di con codice ditta..... con posizione assicurative territoriali
ALTRA CASSA PREVIDENZIALE: (specificare cassa di appartenenza):	☐ NON ISCRITTO
	☐ ISCRITTO presso la sede di con codice identificativo.....

6) di essere in possesso di tutti i requisiti richiesti per la partecipazione.

7) di aver preso conoscenza ed accettare, senza riserva alcuna, le condizioni dettate dall'avviso anche nella parte in cui si recita che la presente manifestazione di interesse non vincola in alcun modo il Comune di Villanterio;

8) che i fatti, stati e qualità riportati nella presente dichiarazione, ai sensi del D.P.R. 445/2000, corrispondono a verità.

Dichiaro di aver preso visione dell'informativa ai sensi degli artt. 6 e 7 del Regolamento UE 2016/679 per la protezione dei Dati personali emessa dal Titolare del trattamento, ed esprimo il consenso al trattamento dei miei dati personali per le finalità riportate nell'informativa stessa.

Luogo e data _____

firma del titolare / legale rappresentante _____

Allega alla presente:

- **copia fotostatica del documento di identità, in corso di validità, del legale rappresentante - soggetto firmatario, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/00.**

Comune di Villanterio
(Provincia di Pavia)

CAPITOLATO RELATIVO ALLA FORNITURA PASTI PER SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – ANNI SCOLASTICI 2022/2023- 2023/2024 – 2024/2025

Art. 1 : OGGETTO

Oggetto dell'appalto è la fornitura dei pasti per alunni ed insegnanti delle Scuole primarie dell'Istituto Comprensivo di Villanterio, per gli anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025

Art. 2 : INDIVIDUAZIONE DELLA FORNITURA

La fornitura dovrà comprendere :

- preparazione dei cibi presso lo stabilimento della ditta affidataria, in contenitori termici, in grado di garantire che il pasto, all'atto della somministrazione, abbia una temperatura idonea per la somministrazione, di circa 65°C;
- trasporto delle monoporzioni sigillate in contenitori, nel rispetto delle norme igienico sanitarie, presso i locali delle scuole siti in Via Novaria, con furgoni isotermitici;
- cibi non precotti;
- fornitura di articoli complementari quali piatti, bicchieri e posate a perdere, queste ultime in confezioni singole, tovaglioli di carta, ecc;
- L'appaltatore dovrà anche effettuare la gestione delle utenze informatizzate, e tutto quanto indicato nell'art. 9 del presente capitolato.

Art. 3 : TEMPI E MODALITÀ DELLA FORNITURA

I pasti dovranno essere consegnati in monoporzioni sigillate entro le ore 12,30, e comunque non prima di 10 minuti prima dell'orario stabilito per il primo turno del pranzo, dei giorni lavorativi settimanali in cui si svolgerà il tempo prolungato delle lezioni o nei giorni in cui vi saranno bambini che hanno aderito ai servizi extra scolastici pomeridiani; (nel corso dell'anno scolastico 2021/2022 è stata effettuata 5 giorni a settimana)

Benchè finora non successo può essere che il servizio mensa venga effettuato su 2 turni. In tal caso la ditta affidataria dovrà adottare tutti gli accorgimenti necessari affinché in entrambi i turni sia garantito che ai bambini vengano servite le pietanze con la suddetta temperatura. In ogni caso nel corso dell'anno la ditta aggiudicataria, se l'Autorità scolastica dovesse dare delle diverse indicazioni sugli orari, dovrà automaticamente adeguarsi ad esse.

Il valore presunto dell'appalto è attualmente stimato ad € 113.663,55 (costo previsto per pasto € 3.85 x n. 9841 pasti previsti x 3 anni) IVA esclusa. Alla stipula del contratto il valore sarà stimato moltiplicando il costo offerto dalla ditta affidataria per lo stesso numero dei pasti.

Il numero degli utenti e dei rientri sono soggetti a variazioni, pertanto la ditta affidataria dovrà effettuare fatturazione in base agli effettivi pasti somministrati, rimanendo l'Amministrazione obbligata solo a questi, senza che l'affidatario possa sollevare eccezioni di sorta in ordine al numero dei pasti e al loro ammontare totale rispetto al valore complessivo stimato del contratto.

Parimenti se il numero dei pasti dovesse essere superiore a quelli previsti, la ditta affidataria sarà ad erogarli alle stesse condizioni e prezzi, nei limiti delle norme vigenti al momento.

Art. 4: DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti sarà effettuata indicativamente a partire dalle ore 12,30 alle ore 13,30 dal personale addetto dal Comune, salva diversa indicazione dell'Autorità scolastica.

Art. 5 : COMPOSIZIONE DEL PASTO – VARIAZIONI – DIETE PARTICOLARI

Il pasto per le scuole sarà composto secondo tabelle dietetiche proposte dall'ATS di Pavia da intendersi non rigidamente vincolate, ma suscettibili di variazioni e integrazioni modulate anche in base al grado di accettazione da parte dell'utenza, su valutazione dell'ATS.

Il pasto dovrà essere costituito da : un primo, un secondo con contorno, pane, frutta o dessert, ½ litro di acqua minerale.

I piatti proposti giornalmente dovranno essere preparati e confezionati in conformità alle tabelle dietetiche redatte dall'ATS con i criteri qualitativi e quantitativi da essa indicati.

È consentita alla ditta una variazione sul menu nei seguenti casi attenendosi, comunque, alle disposizioni dell'ATS di competenza:

- costante non gradimento di alcuni piatti, a seguito di indicazioni delle apposite commissioni e con parere dell'ATS;
- guasto di una o più attrezzature occorrenti alla realizzazione del piatto previsto, in tal caso la Ditta dovrà provvedere al ripristino del servizio entro 48 ore;
- la ditta si impegna a fornire le diete speciali a soggetti che necessitano di particolari regimi dietetici comprovati da ricetta medica e segnalati nominativamente dall'Unità di Nutrizione dell'ATS. Per i casi legati a specifiche esigenze etniche, culturali o religiose sarà accettata un'autocertificazione prodotta dal responsabile del minore, e le diete, se del caso, verranno concordate con la stessa unità di produzione.

In occasione di festività particolari, quali ad es. Natale, Carnevale, Pasqua, la ditta affidataria, dovrà fornire senza oneri aggiuntivi per il Comune, menù particolari e/o dolci (es, panettone, pandoro, colomba, chiacchiere o altro), da concordare preventivamente con il Comune nel rispetto delle prescrizioni dell'ATS.

Dovrà essere adeguatamente considerata la qualità organolettica del pasto, tenuto conto che solo attraverso l'attenzione al gusto e all'appetibilità può passare l'accettazione di un menu nutrizionalmente corretto.

La ditta affidataria, pertanto, oltre alla cura della qualità e del gusto dovrà porre una particolare attenzione alla presentazione ai piccoli consumatori, di piatti il più possibile invitanti.

Si richiede la presenza di prodotti biologici nell'ambito dei menù proposti. Le derrate di tipo biologico dovranno essere provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi della normativa vigente tempo per tempo.

Art. 6 : PERSONALE

La ditta affidataria dovrà provvedere alla preparazione e consegna dei pasti con personale proprio in regola con ogni obbligo di legge, ivi inclusi quelli stabiliti dall'art. 25 del D.P.R. 14.11.2002, come introdotto dall'art. 2 del D.Lgs n. 39/2014.

Il personale dovrà essere munito di regolare libretto sanitario.

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare controlli e di richiedere ulteriori accertamenti sanitari.

La ditta affidataria dovrà impiegare personale di sicuro affidamento ed applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori costituenti oggetto della fornitura, le norme vigenti per assicurazione sugli infortuni, le previdenze e le provvidenze a favore dei lavoratori, nonché le condizioni normative e retributive stabilite dai contratti collettivi di lavoro dei dipendenti delle imprese di ristorazione collettiva e degli eventuali accordi integrativi.

Tutto il personale dovrà agire anche nel rispetto delle normative vigenti tempo per tempo in materia di virus covid-19 ed eventuali varianti.

Art. 7 : CONTROLLI SU CAMPIONI DI RIFERIMENTO DEL PASTO (scatola nera) Circ. 45/san del 17.11.1995 REGIONE LOMBARDIA.

Per ovviare alle difficoltà di reperimento degli alimenti sospetti in caso di intossicazioni alimentari, la ditta aggiudicataria avrà cura a che nel centro di produzione pasti sia conservato un campione di riferimento della produzione giornaliera (piatti preparati e serviti) dal responsabile del Centro Cottura pasti.

A tal fine la ditta avrà cura che:

- il saggio sia raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile, nel luogo di consumo o, altrimenti nel centro di cottura;
- il saggio sia rappresentativo di ogni produzione (primo, secondo, contorno, altro);
- ogni tipo di alimento sia in quantità sufficiente per eventuali analisi, almeno 150 grammi edibili;
- il saggio deve essere mantenuto in frigorifero a circa +4° C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi (sacchetti a perdere per uso alimenti);
- il contenitore riporti un'etichetta (o una scritta con pennarello indelebile) con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;

Art. 8 : CONTROLLI

Le modalità ed i tempi di svolgimento dei controlli in ordine all'esatto e puntuale espletamento del servizio ed alla gradibilità dei pasti erogati, saranno effettuati ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale.

Pertanto la ditta affidataria in qualsiasi fase della preparazione, produzione e somministrazione del pasto, consentirà l'accesso alle cucine del personale incaricato dal Comune ed eventualmente ai componenti della Commissione Mensa muniti di Nulla Osta Sanitario rilasciato dall'ATS competente.

Qualsiasi inadempienza o irregolarità dovrà essere contestata alla ditta affidataria entro 15 giorni dalla constatazione. Le eventuali controdeduzioni dovranno pervenire entro i successivi 8 giorni.

Nella contestazione dovrà essere indicato anche l'ammontare delle penali che si intende applicare, individuata tra le seguenti:

- 1) mancata prestazione del servizio: € 1.000,00 per giorno;
- 2) non corrispondenza dei pasti forniti al numero dei pasti ordinati: da € 100,00 ad € 500,00 a seconda della gravità della violazione;
- 3) mancato rispetto dei menù : da € 300,00 ad € 1.000,00 a seconda della gravità della violazione;
- 4) carenze di igiene rilevate presso il centro di cottura, o gli automezzi o le attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio: da € 200,00 ad € 800,00 a seconda della gravità della violazione;
- 5) consegna dei pasti in ritardo rispetto a quanto previsto dall'art. 3 del capitolato: € 300,00 per ogni ritardo entro i 30 minuti; € 600,00 per ogni ritardo dai 30 ai 60 minuti; da € 800,00 ad € 1000,00 per ogni ritardo superiore ai 60 minuti a seconda della gravità;
- 6) non corrispondenza dei pasti serviti rispetto al numero dei pasti: da € 100,00 ad € 500,00 a seconda della gravità della sanzione;
- 7) temperatura dei pasti consegnati non conforme a quanto previsto: da € 200,00 ad € 1.000,00 a seconda della gravità della violazione;
- 8) rinvenimento di corpi estranei di qualsiasi tipo nei pasti tali da renderli inadeguati alla fruizione: da € 200,00 ad € 1.500,00 a seconda della gravità della violazione;
- 9) utilizzazione di prodotti scaduti: da € 500,00 ad € 1.000,00 a seconda della gravità della violazione;
- 10) per le infrazioni relative alle norme del capitolato, o alle condizioni offerte, per le quali non sia stata prevista una specifica sanzione. da € 300,00 ad € 1.000,00 a seconda della gravità della sanzione

Dopo la terza applicazione di penale pari o superiore ad € 500,00, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di dichiarare risolto per inadempienza il contratto , senza che il contraente possa avanzare alcuna pretesa o diritto di sorta.

Art. 9 : SISTEMA GESTIONE UTENZE – PRENOTAZIONE DEI PASTI E RISCOSSIONE DELLE RETTE

Per la gestione contabile del servizio mensa del comune di Villanterio ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301, di cui il comune è proprietario delle licenze d'uso.

L'amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta aggiudicataria. La ditta avrà l'obbligo di non creare disagi alle famiglie.

Si richiede al gestore di mantenere attivo l'accesso all'intera banca dati del sistema per fare in modo che gli addetti del Comune possano avere accesso sul Portale a tutti gli anni scolastici precedenti per controllare e monitorare tutti i dati pregressi; per esempio: *presenze, pagamenti effettuati, dichiarazioni 730 scaricate, comunicazioni inviate, ecc.*

Si richiede inoltre di mantenere la medesima configurazione di sistema attualmente in uso al fine di non stravolgere le abitudini delle famiglie e delle scuole.

Ad esempio, si richiede di mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet e all'APP per Smartphone al fine di verificare la propria situazione contabile e scaricare il modello 730 nonché I codici utilizzati per effettuare la disdetta dei pasti.

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma. Verranno ad ogni modo valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione del servizio e che siano in modo nativo integrate con il gestionale. L'attuazione sarà discrezionale da parte dell'Ente.

Il sistema informatico deve permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
- Iscrizioni online e manuali al servizio.
- Prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente e prenotare il pasto in bianco. Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite telefonata automatizzata con risponditore vocale, App native per Smartphone, portale internet multilingua.
I canali dovranno essere disponibili contemporaneamente tra loro per offrire al genitore la possibilità di scegliere giornalmente la modalità di prenotazione/disdetta preferita. Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori.
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali. Il sistema School.Net è stato implementato per l'integrazione con il sistema dei pagamenti elettronici a favore della Pubblica Amministrazione in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. n. 179/2012. Il sistema è dunque oggi integrato con il canale "PAGOPA" secondo le disposizioni della normativa in materia, i cui costi di integrazione sono e rimarranno a carico dell'Amministrazione Comunale.
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie e APP per Smartphone.

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- l'attribuzione delle tariffe degli utenti
- la gestione dei pagamenti
- l'incasso delle rette
- il recupero del credito
- l'eventuale riscossione coattiva / diffida ad adempiere degli utenti insolventi

Al termine dell'appalto il Comune resterà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato, ulteriore rispetto a quanto già in uso. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola.

Si specifica che la ditta aggiudicataria prima della fornitura dovrà mettersi in contatto con la ditta Etica Soluzioni S.r.l per coordinare tutte le attività di inizio servizio.

Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e Leggi in materia

Il sistema informatico attualmente in uso garantisce inoltre quanto segue:

A) Il sistema informatizzato è conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.

B) La banca dati e l'intero sistema informatico risiedono presso una server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.

C) la società Etica Soluzioni S.r.l. è certificata Iso27001 e Iso22301.

D) L' I.A. è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato School.Net della Società Etica Soluzioni S.r.l., tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

La ditta aggiudicataria dovrà effettuare la gestione delle utenze tramite sistema informatizzato e in modalità prepagata, pertanto dovrà effettuare tutto quanto allo scopo necessario ed in particolare, dovrà garantire:

- 1) L'iscrizione on line e manuali al servizio, l'inserimento anagrafico dei bambini, inserimento pagamenti effettuati, solleciti, informative all'utente.
- 2) La gestione anagrafica degli studenti e delle diete speciali/ etico-religiose, la disdetta dei pasti informatizzata o pasto in bianco ad opera dei genitori tramite telefonata con voce guida, SMS, APP per Smartphone e Tablet sviluppata in linguaggio nativo per i sistemi operativi iOS, Android e Windows Phone e portale PC, il pagamento anticipato del servizio da parte delle famiglie tramite PagoPA senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale, con interfacciamento a carico della stessa ditta affidataria, e il sollecito degli utenti morosi mediante SMS, mail, ecc.
L'inserimento ed eventuale aggiornamento del calendario scolastico relativamente alla somministrazione dei pasti;
- 3) Lo scarico delle prenotazioni giornaliere dal sistema informatizzato tramite propri mezzi e personale, mettendo a disposizione un PC al punto cottura, ove non sia già presente, in grado di connettersi alla rete internet;
- 4) La formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema per lo scarico delle prenotazioni;
- 5) Il controllo delle prenotazioni dei pasti pervenute quotidianamente al centro cottura;
- 6) La verifica della regolarità del numero delle prenotazioni presso il centro cottura durante la distribuzione dei pasti e comunicazione di eventuali disallineamenti tra il numero di utenti con prenotazioni e il numero di utenti effettivamente rilevati in mensa;
- 7) La verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute, nonché la richiesta dell'invio di correzione in caso di segnalazione di errori da parte del sistema informatico;
- 8) La soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/ prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- 9) In caso di guasti e/o malfunzionamento del software o del dispositivo tecnico la ditta è tenuta a dare tempestiva comunicazione alla stazione appaltante e alla ditta fornitrice del sistema e far eseguire urgentemente gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità relativamente ai dispositivi tecnici .

- 10) La manutenzione ordinaria e straordinaria durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e software necessarie per la gestione del sistema eventualmente fornite;
- 11) Il mantenimento con tutti i relativi costi per tutta la durata dell'appalto del contratto di *hosting* atto a garantire la gestione del programma presso una Server Farm Certificata ISO 27001 avente caratteristiche di affidabilità, sicurezza e continuità di servizio garantita;
- 12) L'acquisto degli SMS necessari al funzionamento del servizio di disdetta tramite SMS e per eventuali solleciti all'utenza morosa;
- 13) L'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- 14) Tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- 15) Eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema
- 16) Al termine del contratto, la ditta affidataria dovrà trasferire alla stazione appaltante, senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

Art. 10 : PREZZI – PAGAMENTI

Il prezzo attualmente previsto di ogni singolo pasto, IVA esclusa, è di euro 3,85 (in sede contrattuale sarà adeguato in base all'offerta) comprensivo di qualsiasi onere diretto od indiretto; tale prezzo è previsto per ogni pasto, ivi compresi quelli per diete speciali. A partire dell'anno scolastico 2023/2024, se richiesto dalla ditta aggiudicataria, verrà riconosciuto l'adeguamento del prezzo alla variazione dell'indice ISTAT dell'anno precedente. Tale variazione verrà riconosciuta dalla data di ricezione della richiesta. Il corrispettivo sarà corrisposto nel rispetto delle vigenti normative fiscali e tributarie mediante liquidazione sulla base di apposita fattura mensile, rapportata al numero degli utenti effettivi, per cui alla ditta saranno pagati solo i pasti effettivamente forniti.

Art. 11 : SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE

Attesa la natura della fornitura, che può avere effetti anche sulla salute dei bambini, l'unica fase subappaltabile è quella del trasporto dei contenitori, che, comunque, dovrà avvenire nei modi di legge. E' vietata la cessione del contratto.

Art. 12 : DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha la durata per gli anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 nei giorni di frequenza scolastica. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione di mora.

Qualora dopo la scadenza del contratto fosse necessario un lasso di tempo per esperire o portare a compimento nuova gara d'appalto l'affidatario – previa richiesta del Comune – sarà tenuto alla prosecuzione del servizio in regime di temporanea proroga alle condizioni tutte a cui è stata affidata la fornitura oggetto del presente capitolato.

La ditta affidataria sarà tenuta a dar corso alla fornitura anche in pendenza della stipula del contratto.

In ogni caso contestualmente all'avvio della fornitura la ditta dovrà aver acquisito tutto quanto necessario per legge per poter provvedere ed aver presentato in Comune le garanzie e le assicurazioni previste dal presente capitolato.

E' comunque fatto salvo il diritto del Comune di Villanterio di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno, o indennità comunque denominata

Art. 13 : REQUISITI SPECIFICI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

La ditta affidataria deve possedere i seguenti requisiti:

- 1) Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per attività coincidente con quella oggetto della fornitura di cui trattasi;
- 2) Disporre per tutta la durata dell'appalto di un centro cottura di proprietà o in locazione o su cui vanti un diritto reale di godimento presso cui saranno preparati i pasti per le scuola del Comune di Villanterio .Tale centro di cottura dovrà essere in possesso della certificazione serie ISO 9001:2008 espressamente per l'attività di servizi di ristorazione scolastica esteso per la preparazione, veicolazione e somministrazione pasti per la ristorazione pubblica e privata.
- 3) Aver svolto nel corso degli anni solari 2018 e 2019 almeno tre forniture pasti per ristorazione scolastica con la preparazione di almeno 10.000 pasti per ciascuno di essi.

Art. 14 : DEPOSITO CAUZIONALE E COPERTURA ASSICURATIVA

La ditta affidataria dovrà costituire per i tempi di durata del contratto una cauzione fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art. 103 dl D. Lgs. n.50/2016, o in quella ridotta, se ricorrono i presupposti, previsti dal comma 7 art. 93 dello stesso Decreto. La garanzia, da prestarsi nei modi previsti dalla legge, dovrà contenere le condizioni previste dalla legge stessa.

Tale garanzia dovrà essere costituita al momento della stipula contrattuale o, nel caso di affidamento in pendenza della stipula del contratto, ad avvio del servizio, e sarà a garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi previsti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, e in tutti gli altri casi previsti dal presente capitolato. Resta salva ogni azione che l'Amministrazione dovesse voler intraprendere nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La ditta sarà obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La ditta affidataria dovrà inoltre provvedere a stipulare polizza assicurativa per i danni a cose o a persone, per i rischi della fornitura, per intossicazione alimentare nonché un'idonea polizza assicurativa per R.C. verso terzi presso una compagnia assicurativa di primaria importanza per un massimale non inferiore a euro 500.000,00.

Art. 15: ULTERIORI ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria dovrà avviare progetti finalizzati a ridurre lo spreco alimentare che limitino l'impatto negativo sull'ambiente e sulle risorse naturali promuovendo il riuso dei prodotti, purché integri e/o che contribuiscano al raggiungimento degli obiettivi stabiliti dai programmi nazionali di

prevenzione dei rifiuti dello spreco alimentare. La ditta aggiudicataria dovrà partecipare alle riunioni della commissione mensa.

Art. 16 : CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere fra le parti, non amichevolmente composte, viene eletto a foro competente quello di Pavia.

Art. 17: RIFERIMENTO

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le leggi che regolano la materia se ed in quanto applicabili, oltre che le prescrizioni dell' ATS.

Art. 18 : DATI SENSIBILI

Ai sensi del Regolamento europeo 2016/679 (cd.GDPR), con la sottoscrizione del contratto, la ditta assume le funzioni e gli obblighi del responsabile del Trattamento dei dati personali di cui entra legittimamente in possesso per il buon adempimento dell'oggetto contrattuale.

La ditta dovrà altresì osservare il suddetto Regolamento europeo 2016/679, riguardo alla trattazione ed alla conservazione dei dati sensibili di cui verrà in possesso nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto ed in particolare dovrà adottare tutte le misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione degli stessi.

I soggetti che a qualunque titolo operano per conto della ditta appaltatrice sono qualificati "incaricati dal trattamento" dei dati.

La ditta si obbliga al trattamento dei dati di cui entra legittimamente in possesso per i soli fini dedotti nel contratto e limitatamente al periodo contrattuale, esclusa ogni altra finalità, impegnandosi alla distruzione delle banche dati non più utili per le finalità proprie.

La ditta acconsente l'accesso del committente /titolare o di suo fiduciario al fine di effettuare verifiche periodiche in ordine alle modalità del trattamento e all'applicazione delle norme di sicurezza adottate.

Art. 19 : RESPONSABILITA'

Ogni responsabilità che, in relazione all'espletamento del servizio da cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale e a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta affidataria, pertanto l'Amministrazione ne resterà indenne in qualsiasi modo. Eventuali sanzioni irrogate al Comune, in relazione all'espletamento della fornitura e/o a cause ad esso connesse, saranno poste a carico della ditta aggiudicataria, facendo salve anche eventuali richieste di risarcimento dei danni pagati dal Comune.

Art. 20 : TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13.8.2010 n. 136 e successive modifiche ed integrazioni la ditta affidataria dovrà rispettare quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Art.21 : RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Quando nel corso del contratto il Comune accerti che l'esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, potrà fissare un congruo termine entro il quale la ditta affidataria dovrà conformarsi a tali condizioni, trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dalla ditta affidataria comportante motivo di risoluzione ai sensi di legge.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. , l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto, con effetto immediato a causa di comunicazione mediante pec o lettera raccomandata A.R., avvalendosi della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, trattenendo la cauzione definitiva, impregiudicata ogni altra azione a risarcimento dei danni subiti.

Costituiscono motivo di risoluzione del contratto per inadempimento, oltre a quanto indicato all'art. 109 del D. Lgs. n.50/2016, le seguenti ipotesi:

- Interruzione del servizio;
- Inosservanza grave e reiterata delle norme igienico-sanitarie, non riconducibile, per la sua gravità, alle ipotesi di semplice applicazione di penale;
- Gravi violazioni nell'utilizzo di derrate alimentari alle norme di legge o di contratto;
- Casi di intossicazione alimentare;
- Motivi di prevalente interesse pubblico;
- L'ipotesi prevista all'art. 8 del presente capitolato;
- Ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto

I suddetti motivi non sono validi se per la loro relativa entità possono dare origine a giudizio dell'Amministrazione solo all'applicazione di una penale.

In caso di risoluzione del contratto per responsabilità della ditta affidataria, l'Amministrazione procederà ad incamerare la garanzia e ad affidare la fornitura ad altro operatore economico, addebitando alla ditta aggiudicataria gli eventuali maggiori costi, facendo comunque salva ogni azione che l'Amministrazione ritenesse di intraprendere a risarcimento del danno subito o comunque a tutela dei propri interessi.

Art. 22 SOSPENSIONI

Eventuali sospensioni dovute al virus Covid-19 ed eventuali varianti daranno luogo a quanto previsto dalle leggi all'epoca vigenti.

Altri tipi di sospensioni dell'esecuzione del contratto saranno valutate all'avvenuta conoscenza dei motivi di legge che potrebbero dare origine secondo essi valutati.

Art. 23 RECESSO UNILATERALE

La ditta affidataria potrà richiedere all'Amministrazione di recedere dal contratto per gravi, sopravvenuti e giustificati motivi con preavviso di almeno 60 giorni.

In caso di accoglimento della richiesta l'Amministrazione Comunale incamererà il deposito cauzionale.

Art. 24 CONTRATTO

La stipula del contratto avverrà mediante atto pubblico amministrativo a rogito del segretario comunale, le cui spese saranno tutte a carico della ditta affidataria.



COMUNE DI VILLANTERIO

Provincia di Pavia

Villanterio, li

AVVISO PUBBLICO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Il Comune di Villanterio, bandisce indagine di mercato per la selezione di operatori economici da invitare alla successiva procedura di gara attraverso procedura negoziata, previo avviso esplorativo, con aggiudicazione sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Il Comune, per la successiva procedura di affidamento del servizio, si avvarrà della piattaforma telematica per l'E-Procurement della Regione Lombardia (SINTEL) accessibile all'indirizzo <https://www.ariaspa.it/wps/portal/site/aria>, dove sono altresì disponibili tutte le istruzioni per la registrazione e l'utilizzo della piattaforma stessa. **L'operatore economico interessato a partecipare alla procedura di affidamento dovrà essere registrato (qualificato) per il Comune di Villanterio.**

Si precisa che con il presente avviso si effettua solo un'indagine conoscitiva, finalizzata all'individuazione di operatori economici da invitare alla successiva procedura di affidamento, tramite la piattaforma di mercato elettronico della Regione Lombardia SINTEL, nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, imparzialità, parità di trattamento, trasparenza e proporzionalità contemplati dall'art. 30 comma 1 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

Il Comune di Villanterio si riserva la facoltà di interrompere in qualsiasi momento, di modificare o annullare, in tutto o in parte, il procedimento avviato e di non dar seguito all'indizione della successiva procedura per l'affidamento della fornitura di cui trattasi, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa, nonché di procedere con l'invio dell'invito alla presentazione dell'offerta anche in presenza di un'unica manifestazione di interesse valida.

RIFERIMENTI ENTE APPALTANTE:

Denominazione: Comune di Villanterio – Servizio Amministrativo

Responsabile del procedimento: Dr. Giuseppe Ferrara

Indirizzo: Piazza Castello 11 – 27019 Villanterio (Pv)

Stato : Italia

Codice fiscale/Partita Iva: 00426210183

Telefono: 0382/967122

Sito web ufficiale: www.comune.villanterio.pv.it;

e.mail: segreteria@comune.villanterio.pv.it

Posta elettronica certificata: comune.villanterio@pec.it

LUOGO DI ESECUZIONE, DESCRIZIONE E IMPORTO DELL'APPALTO

Luogo di esecuzione: Comune di Villanterio

Descrizione: Procedura per l'affidamento della fornitura di pasti per servizio di refezione scolastica

La fornitura può essere sinteticamente riassumibile nelle seguenti operazioni:

- preparazione dei cibi presso lo stabilimento della ditta affidataria, in contenitori termici, in grado di garantire che il pasto, all'atto della somministrazione, abbia una temperatura idonea per la somministrazione, di circa 65°C;
- trasporto delle monoporzioni sigillate in contenitori, nel rispetto delle norme igienico sanitarie, presso i locali delle scuole siti in Via Novaria, con furgoni isotermitici;
- cibi non precotti;
- fornitura di articoli complementari quali piatti, bicchieri e posate a perdere, queste ultime in confezioni singole, tovaglioli di carta, ecc;
- l'appaltatore dovrà anche effettuare la gestione delle utenze informatizzate, e tutto quanto indicato nell'art. 9 del capitolato

Durata dell'appalto:

Anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025

Importo dell'appalto:

- Prezzo posto a base di gara al netto di IVA: € 3,85
- Si assume come valore stimato dell'appalto l'importo del prezzo unitario moltiplicato il numero dei pasti forniti nell'anno scolastico 2021/22 per 3 anni e quindi ($€ 3.85 \times 9841 \times 3$)= € 113.663,55

Finanziamento dell'appalto: fondi propri di bilancio.

Durata dell'appalto: anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025

Pagamenti:

mensile posticipato

SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE

Sono ammessi a partecipare, purché in possesso dei requisiti di cui al successivo punto elenco "Requisiti di partecipazione", i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016, nonché concorrenti con sede in altri Stati alle condizioni di cui all'art. 49 del medesimo decreto.

Per i raggruppamenti temporanei di imprese si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 del D. Lgs. 50/2016.

Ai consorzi, costituiti anche in forma di società consortile, si applicano le disposizioni di cui all'art. 47 e 48 del medesimo decreto.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora l'offerente abbia partecipato alla gara medesima in associazione o consorzio.

Non verranno ammessi alla gara i concorrenti che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti l'imputabilità delle offerte ad un unico centro decisionale.

Si procederà ad esclusione, qualora, in un qualunque momento della procedura, si accerti che un operatore economico si trovi, a causa di atti compiuti o omessi prima o nel corso della procedura, in una delle situazioni di cui ai commi 1,2, 4 e 5 dell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione alla successiva procedura di affidamento è riservata agli operatori economici in possesso dei requisiti di seguito indicati:

- Iscrizione al Registro delle Imprese istituito presso la C.C.I.A.A. di riferimento per attività da eseguirsi coincidenti con quelli oggetto della fornitura di cui trattasi;
- Insussistenza di motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016;
- Rispetto della normativa riguardante i piani individuali di emersione di cui alla L. 266/2002;
- Iscrizione a competente Ente previdenziale (INAIL, INPS, etc...), con indicazione di numero di iscrizione e sede;
- Abbia svolto nel corso degli anni solari 2018 e 2019 almeno 3 di forniture pasti per ristorazione scolastica con la preparazione di almeno 10.000 pasti per ciascuno di essi.
- Abbia a disposizione per tutta la durata dell'appalto un centro di cottura di proprietà o in locazione o su cui vanti un diritto reale di godimento presso cui saranno preparati i pasti per la scuola del Comune di Villanterio. Il centro dovrà essere in possesso della certificazione SERIE ISO 9001:2008 espressamente per l'attività di servizio di ristorazione scolastica esteso per la preparazione, veicolazione e somministrazione pasti per la ristorazione pubblica e privata

TERMINE, INDIRIZZO DI RICEZIONE, MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Alla procedura saranno invitati tutti gli operatori economici, che avranno presentato manifestazione di interesse ed in possesso dei requisiti richiesti. Si procederà anche nel caso di una sola manifestazione.

Le domande devono pervenire **entro e non oltre le ore 10:00 del giorno** al seguente indirizzo PEC: comune.villanterio@pec.it

Il concorrente dovrà presentare la manifestazione di interesse redatta secondo il modello **Allegato 1**, compilato in lingua italiana e sottoscritto dal Legale Rappresentante o soggetto munito di procura (eventuali correzioni dovranno essere confermate e sottoscritte) e una copia fotostatica leggibile del documento d'identità, in corso di validità, di colui che sottoscrive la manifestazione di interesse.

Si precisa che:

- nelle ipotesi di RTI/Consorzio ordinario/GEIE la manifestazione d'interesse dovrà essere resa e sottoscritta in proprio sia dalla capogruppo che dalla/e mandante/i;
- nell'ipotesi di Consorzio stabile/Consorzio tra società cooperative di produzione e lavoro e Consorzio tra imprese artigiane la manifestazione d'interesse dovrà essere resa e sottoscritta in proprio sia dal Consorzio che dalle consorziate designate quali imprese esecutrici.

ALTRE INFORMAZIONI

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Dr. Giuseppe Ferrara del Comune di Villanterio, tel. 0382-967122 int. 5 – chiamare per appuntamento telefonico.

Per ogni altra informazione vedasi la determinazione n. /2022 del responsabile del servizio amministrativo avente ad oggetto "Affidamento della fornitura pasti per servizio di refezione scolastica anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025.
Determinazione a contrarre ed atti propedeutici alla gara".

I dati raccolti saranno trattati, ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679 esclusivamente nell'ambito della presente procedura.

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dr. Giuseppe Ferrara

*Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del T.U.
n. 445/2000 e D.Lgs. n. 82/2005 e rispettive norme collegate*

CRITERI PER LA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE RELATIVE ALLA
FORNITURA PASTI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA ANNI 2022/2023 –
2023/2024 – 2024/2025

L'offerta verrà valutata assegnando un punteggio massimo di 100 punti così suddivisi

- Incidenza massima punti 70 per l'offerta tecnica
- Incidenza massima punti 30 per l'offerta economica

La somma aritmetica dei punti attribuiti per l'offerta tecnica e per l'offerta economica consentirà di attribuire il giudizio complessivo di migliore offerta a chi otterrà il punteggio più alto.

I criteri da utilizzare e i punteggi da assegnare sono i seguenti:

- a) Tempi di consegna alle scuole intercorrente dalla preparazione dei pasti (il tempo indicato deve essere coerente con l'ubicazione del centro cottura):
massimo 24 punti

Verranno assegnati i seguenti punteggi a seconda del tempo di consegna a cui si è obbligata la ditta:

entro 20 minuti dalla preparazione: punti 24

più di 20 minuti e fino a 30 dalla preparazione: punti 20

più di 30 minuti e fino a 60 dalla preparazione: punti 10

più di 60 minuti dalla preparazione: punti 0

- b) Personale specializzato presente in organico: massimo 18 punti
Verranno assegnati i seguenti punteggi a seconda della presenza nell'organico del seguente personale:

DIETISTA:

Dietista con meno di 2 anni di esperienza nel settore: punti 3

Dietista da 2 a 4 anni di esperienza nel settore: punti 6

Dietista con più di 4 anni di esperienza nel settore: punti 9

CUOCO:

Cuoco con meno di 2 anni di esperienza nel settore: punti 3

Cuoco da 2 a 4 anni di esperienza nel settore: punti 6

Cuoco con più di 4 anni di esperienza nel settore: punti 9

Il totale del punteggio relativo al criterio verrà dato sommando il punteggio ottenuto relativamente alla figura del dietista a quello ottenuto relativamente alla figura del cuoco.

- c) Percentuale di prodotti biologici, IGP o DOP massimo 18 punti

Verranno assegnati i seguenti punteggi a seconda della percentuale di presenza di tali prodotti nei pasti a cui la ditta si impegna

Dall'1% al 20%: punti 6
Dal 21% al 50%: punti 12
Più del 50%: punti 18

d) Pasti gratuiti a cui la ditta si obbliga gratuitamente per alunni o persone segnalate dal Comune nel corso di ogni anno: massimo 10 punti

Verranno assegnati i seguenti punteggi a seconda del numero dei pasti annuali gratuiti a cui la ditta si impegna:

Da 0 a 20 pasti: punti 0
Da 21 a 40 pasti: punti 2,5
Da 41 a 80 pasti: punti 5
Da 81 a 100 pasti: punti 7,5
Da 101 pasti in poi: punti 10

Il punteggio totale per l'offerta tecnica verrà dato dalla somma dei punteggi ottenuti per ciascuno dei suddetti 4 criteri.

OFFERTA ECONOMICA

Le ditte dovranno indicare il prezzo unitario richiesto per pasto

Per la valutazione dell'offerta economica il criterio sarà il seguente:

al prezzo più basso richiesto, al netto dell'IVA, verranno attribuiti 30 punti, agli altri sarà assegnato un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio da attribuire} = \frac{\text{prezzo unitario più basso al netto dell'Iva}}{\text{prezzo proposto dall'offerente al netto dell'Iva}} \times 30$$