COMUNE DI VANZAGHELLO

CITTA' METROPOLITANA DI MILANO

_____

Servizio Amministrativo

PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (DM n.65 del 10/03/2020) AI SENSI

DELL'ARTICOLO 41 DEL CODICE

Premessa

La presente relazione è redatta in attuazione delle disposizioni previste dal Codice dei Contratti Pubblici e, in particolare, dall'art. 41, comma 12, del D. Lgs 36/2023 il quale stabilisce che "*La progettazione di servizi e forniture è articolata in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti e dagli enti concedenti mediante propri dipendenti in servizio. L'allegato I.7* definisce i contenuti minimi del progetto."

L'Amministrazione Comunale deve procedere all'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e pasti caldi a domicilio del Comune di Vanzaghello per un periodo di 5 anni e 8 mesi.

La ristorazione collettiva ha un ruolo importante in ambito scolastico e assume un ruolo fondamentale nel favorire l'inclusione e l'adozione di scelte salutari, riducendo i rischi e le disuguaglianze.
Il servizio di ristorazione si prefigge inoltre di raggiungere un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, sia di qualità sensoriale e di garantire i requisiti di food safety (sicurezza igienico-microbiologica) e di food security (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente).
Il ruolo del servizio di ristorazione è anche quello di indirizzare i comportamenti alimentari degli utenti attraverso un'attenta strutturazione dei menu, di informare sulle scelte alimentari più idonee, nel rispetto della stagionalità, di promuovere un corretto ed equilibrato completamento della giornata alimentare.
Nell'elaborazione dei documenti di gara si è tenuta presente l'esigenza di coniugare la qualità sensoriale attraverso la previsione nel menù di preparazioni gastronomiche che assecondano i gusti degli utenti e tengano anche conto delle abitudini e tradizioni locali, con rotazione dei menu su base mensile e la qualità nutrizionale, tenendo presente che il pasto a scuola rappresenta una parte importante della giornata alimentare dei bambini e dei ragazzi, e deve garantire circa il 35% del fabbisogno giornaliero degli apporti consigliati dai LARN.
Nella definizione delle grammature delle diverse ricette si è tenuto conto di differenziare, per quanto possibile, le porzioni in relazione all'effettiva età del commensale; di proporre portate uniche (primo e secondo), d'incentivare il consumo di ortaggi (verdura), meglio se freschi, proponendoli sia come contorno, sia come ingredienti all'interno di primi e secondi, d'incentivare il consumo di legumi, d'incentivare il consumo di frutta fresca come snack a merenda (mattutina e pomeridiana).

Il presente progetto tiene conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al Decreto Ministeriale n.65 del 10.03.2020 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Serie Generale n.90 del 04.04.2021.

Tipologia dell'utenza

L'utenza a cui è rivolto il servizio è composta da:

- bambini dell'infanzia e delle primarie
- utenti con servizio a domicilio (fragili / anziani assistiti)

- insegnanti

Dimensione dell'utenza

Il numero dei pasti di riferimento è quello dell'anno 2024/2025 che ammonta complessivamente a n. 60.000 annui, così suddivisi:

Plesso scolastico	n. pasti giornalieri bambini	n. pasti annui bambini	n. pasti giornalieri adulti	n. pasti annui adulti	Totale annuo
Scuola dell'Infanzia Statale	80	16.000	10	2.000	18.000

Plesso scolastico	n. pasti giornalieri alunni	n. pasti annui alunni	n. pasti giornalieri adulti	n. pasti annui adulti	Totale annuo
Scuola Primaria	170	34.000	10	2.000	36.000

N. PASTI PER ALTRI UTENTI ANNUI	
Centri Ricreativi Estivi	1.000
Anziani e persone fragili con consegna a domicilio	5.000

Numero pasti presunto per anno	**60.000**

L'Amministrazione comunale concedente si riserva la facoltà, nel corso della concessione, di incrementare o ridurre il numero dei pasti oggetto del servizio fino al 20% del quantitativo stimato, in relazione alle variazioni del numero degli utenti, alle condizioni originariamente previste

Valore complessivo della concessione

Il valore relativo della concessione complessivo è pari ad **€ 2.721.360,00**= (comprensivo del quinto d'obbligo) di cui, € 3.400,00= per oneri da DUVRI non soggetti a ribasso. Il costo della manodopera è stimato in €. 1.199.826,00.

Tale valore complessivo è stato stimato in base al costo pasto di € 6,67 per un totale di pasti presunti 340.000 (totale dell'intera concessione), di cui € 6,66 soggetti a ribasso e € 0,01 per oneri della sicurezza da interferenza (DUVRI) non soggetti a ribasso.

Di seguito si riporta la tabella con la specifica dei costi che hanno portato alla determinazione del costo pasto:

Voci di costo	euro	Note

Costo derrate	1,95	Fonte Ristorando n. 11 novembre 2023 “Il piatto piange”
Costo del direttore del servizio	0,10	Determinato in base al monte ore annuo e al livello di inquadramento. Il costo annuo va suddiviso per il numero di pasti annui
Costo dietista/nutrizionista/impiegato d’ordine	0,18	Determinato in base al monte ore annuo e al livello di inquadramento. Il costo annuo va suddiviso per il numero di pasti annui
Costo personale produzione, distribuzione, pulizia, veicolazione trasporto	3,25	Determinato in base al monte ore annuo e al livello di inquadramento. Il costo annuo va suddiviso per il numero di pasti annui.
Costo per utenze energetiche	0,32	Costo ricavato da dato storico suddiviso per il numero di pasti annui
Costo per adempimenti igienico sanitari cogenti e adempimenti d.l. 81/08	0,05	Fonte Ristorando n. 11 novembre 2023 “Il piatto piange”
Costo tassa rifiuti	0,02	Costo ricavato da dato storico suddiviso per il numero di pasti annui
Costo materiale di pulizia	0,05	Fonte Ristorando n. 11 novembre 2023 “Il piatto piange”
Costo materiale di consumo	0,05	Fonte Ristorando n. 11 novembre 2023 “Il piatto piange”
Costo ammortamento automezzi e costi di gestione	0,06	Costo ricavato dal numero di automezzi, dal costo di ciascun automezzo ammortizzabile in 5 anni, dalle ore di impiego, suddiviso per il numero di pasti nell’intera durata contrattuale
Manutenzione locali e attrezzature	0,08	Fonte Ristorando n. 11 novembre 2023 “Il piatto piange”
Costo produzione pasto	6,12	Dato dalla somma dei costi parziali
Oneri diversi di gestione	0,30	Da applicare al costo di produzione di un pasto
Totali inclusi oneri diversi di gestione	6,42	
Utile d'Impresa	0,25	Da applicare al costo totale incluso oneri diversi di gestione
Stima del valore più probabile di mercato di un pasto (IVA e costi da interferenza esclusi)	**6,66**	**Importo da porre a base di gara soggetto a ribasso**
Oneri per DUVRI (Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenza)	0,01	Costo annuo ricavato dalla ricognizione dei rischi suddiviso per il numero di pasti annui
Stima del valore più probabile di mercato di un pasto (IVA esclusa)	**6,67**	**Importo complessivo del buono pasto**

Organizzazione del servizio
La produzione dei pasti avviene presso la cucina concessa all'OEA e il trasporto presso le sedi di consumo all'interno del territorio del Comune di Vanzaghello.

Modalità d'organizzazione del processo produttivo
Il processo di produzione prevede la produzione dei pasti, il confezionamento in multi-porzione, il trasporto e la distribuzione.

Dimensionamento della forza lavoro necessaria per lo svolgimento del servizio
La stima delle risorse umane necessarie all'espletamento del servizio ha tenuto conto per quanto concerne la distribuzione, del personale attualmente impiegato, in carico al gestore uscente, mentre per quanto riguarda il personale addetto alla produzione, la stima si è basata sulla produttività oraria in relazione al numero dei pasti giornalmente prodotti. Il dato è desunto dal vigente contratto collettivo nazionale della ristorazione recentemente sottoscritto nonché da realtà analoghe (stima per comparazione).

Qualità delle derrate
La qualità delle derrate è descritta in un allegato specifico in cui sono riportate le caratteristiche chimico fisiche e biologiche delle derrate e tiene conto delle prescrizioni dei CAM per la ristorazione scolastica. Le percentuali obbligatorie per le categorie merceologiche di cui i CAM prevedono diverse opzioni, al fine di uniformare la richiesta e il successivo controllo in fase di esecuzione, si è proceduto ad indicare in maniera univoca la richiesta, anche alla luce delle disponibilità di mercato.

Menù
I menu sono articolati su quattro settimane e prevedono un menù autunno inverno e un menù primavera estate

Grammature delle preparazioni gastronomiche /alimenti
Le grammature sono state elaborate sulla base dei LARN in relazione alla tipologia d'utenza tenuto anche conto delle modificazioni chimico fisiche dovuti ai processi di trasformazione.

Criteri di valutazione
I criteri di valutazione individuati per l'affidamento della concessione mediante offerta economicamente più vantaggiosa scaturiscono dagli obiettivi del servizio, da analisi benchmark operata nella sezione Anac - servizi pubblici locali - le migliorie sulla base della sentenza del Consiglio di Stato n. 10366 del 24/11/22.

Stima del più probabile valore di mercato del pasto
Per la stima del più probabile valore di mercato del servizio è stata adottato il metodo della stima analitica; è stato stimato ogni elemento costitutivo del costo di produzione del servizio e nello specifico:

- I costi della manodopera sono stati stimati in base alle prestazioni e caratteristiche del servizio oggetto della procedura e al CCNL vigente di riferimento (Settore Turismo, Comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione Collettiva"); per quanto concerne il monte ore complessivo

l'Amministrazione si è orientata secondo quanto espresso dalla sentenza del Consiglio di Stato sezione 19 maggio 2009 n. 3070.

- Il costo delle derrate è stato stimato sulla base dei prezzi di mercato tenendo conto anche dell'incidenza delle prescrizioni dei CAM.
- La stima dei costi relative ai consumi energetici, manutenzioni, materiali di consumo, materiali di pulizia, sicurezza (DUVRI e costi interni) adempimenti relativi al Regolamento CE n. 852 /2004, sono stati stimati sulla base di comparazione con situazioni analoghe. Le spese generali sono state stimate in percentuale sul costo di produzione.

TIPOLOGIA DI PROCEDURA

Data la tipologia del servizio, al fine di consentire una maggiore partecipazione, si ritiene opportuno ricorrere, per l'affidamento della concessione, ad una procedura aperta ex art 71 del d.lgs. 36/2023 con applicazione del criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art 108, comma 2 lett. a), art 130 e art 185 d.lgs. 36/2023.

Data la natura del servizio da affidare e valutati i maggiori rischi correlati alla tipologia di procedura scelta, si ritiene opportuno corredare l'offerta, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari al 2% del valore complessivo della concessione ai sensi dell'art 106 d.lgs. 36/2023.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici dovranno essere in possesso dei requisiti di ordine generale, previsti dall'art. 94 e 95 del D. Lgs. n. 36/2023 nonché dei requisiti ritenuti pertinenti e congrui rispetto alla tipologia e all'oggetto specifico della concessione previsti nel bando di gara.

ISCRIZIONE A WHITE LIST

I concorrenti dovranno essere in possesso dell'Iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. white list) istituito presso la Prefettura della Provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede. In alternativa alla dichiarazione del possesso di tale iscrizione, sempre a pena di esclusione dalla gara, l'operatore economico deve dichiarare di aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016).

(Considerata la specifica natura dei servizi richiesti - inerenti alla gestione del servizio di refezione scolastica e di fornitura pasti a domicilio - i suddetti requisiti di accesso trovano la loro motivazione nell'esigenza di predeterminare, nel rispetto del principio di proporzionalità, specifici requisiti di professionalità e capacità tecniche/economiche in relazione alla specificità di questo affidamento).

SOPRALLUOGO

In considerazione delle caratteristiche del servizio e dei luoghi di svolgimento della concessione, nonché ai fini di formulare una progettualità rispondente alle esigenze espresse dall'Amministrazione Comunale concedente, il sopralluogo è obbligatorio, previo appuntamento da richiedersi all'Ufficio Pubblica Istruzione.

CRITERI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE E DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La concessione è aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	100

A) **CRITERI 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 "Modalità di attribuzione del punteggio":

- la lettera D indica "Punteggi discrezionali", vale a dire che il coefficiente dei punteggi è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.
- lettera Q indica "Punteggi quantitativi", vale a dire che il coefficiente dei punteggi è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

PROGETTO TECNICO	**MASSIMO 80 PUNTI**

	ELEMENTI E SUB ELEMENTI	**Punti massimi**	**Modalità di attribuzione del punteggio**	**Criteri quantitativi**
1	**ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO** *(in funzione di quanto previsto nel Capitolato, dovrà essere presentata l'organizzazione che l'azienda ritiene pertinente per il miglior svolgimento dei servizi)*	**40**		
1.1	**Descrizione delle fasi di approvvigionamento, ricevimento e conservazione delle derrate** (criteri di selezione e qualificazione dei fornitori - modalità di approvvigionamento e consegna delle derrate: figure professionali coinvolte, sistemi di	**9**	**D**	

	controllo, modalità e tempi massimi di ritiro della merce, frequenza di consegna delle diverse tipologie alimentari - modalità di stoccaggio delle materie prime alimentari e non in funzione degli spazi di stoccaggio e degli impianti di conservazione alle basse temperature)			
1.2	**Organizzazione dell'attività di produzione dei pasti** (descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale previsto per il centro cottura - personale impiegato: livello contrattuale e qualifica, monte ore giornaliero e settimanale, mansioni, orario e ripartizione delle attività giornaliere - dettaglio della sequenza organizzativa della produzione in funzione del menù, dei turni di servizio delle diverse utenze - definizione della procedura di produzione delle diete speciali: modalità operative, personale dedicato)	**9**	**D**	
1.3	**Distribuzione dei pasti** (descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale addetto alla distribuzione dei pasti - addetti mensa per ciascuna sede – personale impiegato: numero di operatori per servizio, livello contrattuale e qualifica, monte ore giornaliero e settimanale, mansioni e ripartizione delle attività giornaliere - modalità di distribuzione delle diete speciali)	**9**	**D**	
1.4	**Organizzazione dei trasporti**	**7**		
	A) *Organizzazione del servizio di veicolazione dei pasti ai domicili degli anziani ed ai refettori* (organizzazione dei trasporti in funzione dei diversi servizi: consegne ai domicili anziani, scuole – tempistiche - personale impiegato: numero di operatori, livello contrattuale e qualifica, monte ore giornaliero e settimanale, mansioni e ripartizione delle attività giornaliere)	3	**D**	
	B) *Tipo e numero di contenitori impiegati per il confezionamento e la veicolazione dei pasti* (caratteristiche tecniche e costruttive di tutte le tipologie di contenitori che si intendono utilizzare per il confezionamento e veicolazione dei pasti in multi porzione, mono porzione e diete speciali e delle attrezzature utilizzate per la loro movimentazione, fermo restando i requisiti minimi previsti dai CAM)	2	**D**	
	C) *Tipo e numero di automezzi per i servizi di veicolazione dei pasti* (caratteristiche degli automezzi che si prevede di utilizzare per lo svolgimento dei diversi servizi)	2	**D**	
1.5	**Gestione delle emergenze**	**6**		
	A) *Modalità di gestione delle emergenze legate al personale di produzione e distribuzione*	2	**D**	
	B) *Modalità di gestione delle emergenze legate alle strutture (gas, corrente elettrica…) e alle attrezzature di cucina e dei refettori*	1	**D**	
	C) *Modalità di gestione delle emergenze legate alle materie prime*	1	**D**	
	D) *Disponibilità di un Centro Cottura di Emergenza*	2	**Q**	Meno di 20 min: 2 p

	con capacità produttiva di almeno 600 pasti giornalieri. (sarà valutato il tempo di percorrenza in minuti dal Centro di Cottura di emergenza indicato ed il Centro Cottura comunale quale risultante dal sito viamichelin.it percorsi - opzione percorso più rapido, senza tener conto del traffico)			Tra 20 e 24: 1,8 Tra 25 e 29: 1,5 Tra 30 e 34: 1,2 Tra 35 e 39: 0,9 Tra 40 e 45: 0,5 Più di 45: 0
2	**FIGURE PROFESSIONALI DIRETTIVE PREVISTE E FORMAZIONE DEL PERSONALE**	**8**		
2.1	**2.1 Direttore del servizio:** (titolo di studio, esperienze professionali, monte ore dedicato alle attività tecnico–gestionali presso il centro cottura e le sedi di distribuzione dei pasti)	**3**	**Q**	*Titolo di studio attinente* 1 punto per il possesso di diploma laurea triennale o magistrale 0,5 punti per il possesso di diploma di scuola secondaria di II grado *Esperienza professionale nell'ambito della ristorazione scolastica* 0,20 punti per ogni anno ulteriore rispetto al requisito triennale minimo richiesto dal Capitolato, fino a un massimo di 1 punto *Monte ore settimanale per attività in loco* Da 2 a 5 ore 0,5 punti Da 6 a 8 ore 1 punto
2.2	**Dietista:** (titolo di studio, esperienze lavorative, monte ore dedicato alle attività di controllo presso le sedi di produzione e distribuzione)	**3**	**Q**	*Titolo di studio attinente* 1 punto per il possesso di diploma laurea magistrale *Esperienza professionale nell'ambito della ristorazione scolastica* 0,20 punti per ogni anno ulteriore rispetto al requisito triennale minimo richiesto dal Capitolato, fino a un massimo di 1 punto *Monte ore settimanale per attività in loco* Da 2 a 4 ore 0,5 punti Da 5 a 7 ore 1 punto
	N.B. *Le figure professionali dichiarate nel progetto dovranno obbligatoriamente essere quelle che presteranno effettivamente servizio in caso di aggiudicazione*			
2.3	**Programma di formazione del personale** (con particolare attenzione ai temi relativi all'ambiente ed alla salute e riferito al periodo di durata contrattuale specificando l'argomento del corso, il personale coinvolto suddiviso tra le diverse figure professionali, il monte ore complessivo suddiviso per ogni anno di contratto - non verranno valutati i corsi obbligatori per legge, es. D. Lgs. n. 81/2008 - o inerenti agli eventuali sistemi di qualità aziendali, né quanto già previsto dai CAM)	**2**	**D**	
3	**SANIFICAZIONE, DISINFESTAZIONE E**	**4**		

	DERATTIZZAZIONE			
3.1	**Attività di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature** (prodotti detergenti e disinfettanti da utilizzare per le operazioni di pulizia e sanificazione del centro di cottura e dei refettori, periodicità, n. interventi)	2	**D**	
3.2	**Gestione dell'attività di disinfestazione e derattizzazione** (frequenza degli interventi di disinfestazione e derattizzazione della cucina e dei refettori, locali ed aree perimetrali annesse per ogni anno di servizio - tipi di infestanti a cui sono rivolti gli interventi - i dispositivi ed i prodotti utilizzati)	2	**D**	
4	**VERIFICHE ANALITICHE**	**4**		
4.1	**Analisi di routine previste sui prodotti alimentari** (analisi chimiche, fisiche e microbiologiche previste per i prodotti alimentari: numero analisi/anno, parametri microbiologici, chimici e fisici definiti in funzione delle tipologie di matrici alimentari - laboratorio di riferimento e sue certificazioni)	3	**D**	
4.2	**Analisi previste sulle superfici:** (numero analisi/anno, parametri, sistema di prelievo)	1	**D**	
5	**INIZIATIVE AD INTEGRAZIONE DEL SERVIZIO**	**8**		
5.1	**Progetti didattico- educativi da svolgere in ambito scolastico** (iniziative didattico-educative finalizzate a incentivare corrette abitudini alimentari negli utenti ed in particolare il maggiore consumo di frutta e verdura, porre attenzione verso l'ambiente ed il suo benessere - descrizione dei progetti di educazione alimentare e ambientale da attuare annualmente per ogni ordine scolastico - saranno valutati solo i progetti ritenuti attuabili e che avranno centrato gli obiettivi sopra riportati)	3	**D**	
5.2	**Progetti per la gestione delle eccedenze e la riduzione dei rifiuti** (progetti aperti alla cittadinanza finalizzati a sensibilizzare utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi e azioni specifiche per la gestione delle eccedenze, e la riduzione dei rifiuti **–** modalità di attuazione dei progetti da attuare annualmente per ogni ordine scolastico e delle azioni specifiche da attuare nel corso dell'appalto; ulteriori rispetto ai CAM)	3	**D**	
5.3	**Sistemi di valutazione della qualità percepita** (proposta di sistemi di valutazione della qualità percepita ritenuti più efficaci, dettagliando le modalità ed i mezzi di attuazione in considerazione delle utenze a cui sono rivolti)	2	**D**	
6	**AZIONI DI MIGLIORAMENTO** (l'operatore dovrà indicare inequivocabilmente le tempistiche di realizzazione delle migliorie,	**16**		

	pena l'attribuzione di punteggio)			
6.1	progetto di valorizzazione dei prodotti del territorio locale (KM zero e / o filiera corta), quantità e modalità di offerta, sia per il servizio di refezione scolastica che del servizio pasti a domicilio	7	**D**	
6.2	Sistemi di efficientamento energetico e idrico (es. impianti fotovoltaici, et similia)	7	**D**	
6.3	Ulteriori migliorie (saranno favorevolmente valutati a titolo di esempio rinfreschi in occasione di iniziative ed eventi comunali e ogni altra miglioria anche privilegiando il carattere qualitativo e/o innovativo non già valutata nelle precedenti voci)	2	D	

B) **METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA**

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale - indicato nella specifica colonna della tabella con "D" - è attribuito un coefficiente *variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario.* A seguito di valutazione di ogni commissario, il punteggio all'offerta tecnica verrà assegnato attraverso l'assegnazione motivata, per ciascun sub criterio, di coefficienti variabili tra 0 e 1, risultato della media dei coefficienti assegnati da ogni commissario.
Ciascun coefficiente sarà moltiplicato per i punti massimi disponibili per ciascun sub criterio. Tenuto conto dell'oggetto, della natura e delle finalità dell'appalto in concessione, la determinazione dei coefficienti avverrà tramite i seguenti criteri motivazionali:

a) ***Giudizio di inidoneità / insufficienza (coefficiente da 0 a 0,5)***
Proposte e soluzioni assenti – gravemente incomplete - inadeguate - controproducenti - non utili - inattuabili - non attinenti al servizio in fase di affidamento - indeterminate, non misurabili e/o riscontrabili - peggiorative rispetto agli standard richiesti dal Capitolato - inidonee a dimostrare la possibilità di garantire la corretta esecuzione dell'appalto.

b) ***Giudizio sufficiente (coefficiente da 0,6 a 0,7)***
Proposte e soluzioni sostanzialmente complete - adeguate - attinenti al servizio in fase di affidamento - attuabili e utili - sufficientemente determinate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive - verificabili (anche se con l'ausilio dell'appaltatore) - qualitativamente e quantitativamente in linea con quanto richiesto dal Capitolato - complessivamente sufficienti rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione dell'appalto e il perseguimento delle finalità cui il servizio è destinato.

c) ***Giudizio buono (coefficiente da 0,8 a 0,9)***
Proposte e soluzioni precisamente determinate e apprezzabili per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive, bene illustrate - redatte, ove necessario, sotto forma di piani e programmi con schematizzazioni - realizzabili - misurabili - recanti l'indicazione degli strumenti idonei a consentire al Comune autonomi controlli sul rispetto degli impegni presi nel corso della fase esecutiva - con contenuti innovativi - qualitativamente e quantitativamente migliorative rispetto a quanto richiesto dal Capitolato, in grado quindi di soddisfare tutte le esigenze ordinarie e, di massima, straordinarie, con apprezzabile garanzia di qualità ed efficienza.

d) ***Giudizio ottimo (coefficiente 1)***

Proposte e soluzioni eccellenti - idonee, per qualità e quantità, ad innovare, elevare e qualificare sensibilmente gli standard di servizio rispetto a quanto richiesto da Capitolato - in grado di far conseguire, sia per quantità che per qualità che in termini di efficienza ed efficacia, finalità ulteriori rispetto a quelle cui il servizio è destinato.

A ciascuno degli elementi quantitativi indicati nella tabella che precede con la lettera "Q", è attribuito un punteggio sulla base dei criteri riportati nell'ultima colonna della tabella.
Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a 45 per 72 (calcolata sui soli sub criteri discrezionali cui è attribuito un punteggio discrezionale (D)).

Tutti i punteggi assegnati in sede di valutazione dell'offerta tecnica saranno considerati alla seconda cifra decimale, con arrotondamento di questa all'unito superiore se la terza cifra decimale è pari o superiore a 5.

In caso di aggiudicazione, sarà ritenuto vincolante per il concorrente tutto quanto contenuto nel Progetto Tecnico, con l'avvertenza che ogni elemento aggiuntivo, qualificante o migliorativo proposto sarà retribuito unicamente mediante il corrispettivo unitario di aggiudicazione senza che il l'affidatario del servizio possa avanzare alcuna pretesa in merito a qualsivoglia forma di remunerazione aggiuntiva.

C) **CRITERIO DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA**

Il punteggio dell'offerta economica è stabilito fino ad un massimo di 20 punti così suddivisi:

Sub criterio	Criteri di valutazione / motivazionali	Peso ponderale
1 Prezzo del buono pasto	Base d'asta **€ 6,66** Esprimere il prezzo del buono pasto offerto fino a due decimali, con arrotondamento all'unità superiore qualora la terza cifra decimale è pari o superiore a 5.	Max 10
2 Coerenza e chiarezza del Piano Economico Finanziario	La Commissione valuterà: a) la coerenza e chiarezza espositiva del Piano Economico- Finanziario; b) la correttezza dei parametri e delle ipotesi poste a base dello Scenario proposto dal concorrente;	Max 10

SUB CRITERIO 1
Dovrà essere dichiarato il costo pasto unitario offerto (unico per ogni categoria di pasto: refezione scolastica, centri ricreativi estivi, domiciliari anziani) ribassato rispetto a quello posto a base di gara.

L'offerta che dovesse riportare dei prezzi superiori a quelli posti a base d'asta, verrà esclusa.
Per la valutazione dell'offerta economica si procederà secondo il seguente criterio:
Il massimo punteggio verrà attribuito alla ditta che avrà presentato il prezzo unitario più vantaggioso.
Il punteggio per le altre imprese verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto al prezzo unitario migliore secondo la seguente formula (formula del prezzo minimo):
P= Pi * 10 / Po Dove:
P è il punteggio spettante al concorrente in esame
Pi è il PREZZO INFERIORE ovvero il prezzo più basso offerto tra quelli prodotti dai concorrenti
Po è il prezzo offerto dal concorrente a cui si deve attribuire il punteggio
10 è il punteggio massimo attribuibile all'Offerta economica (sezione "Prezzo del buono pasto"

Tutti i punteggi assegnati in sede di valutazione dell'offerta economica saranno considerati alla seconda cifra decimale, con arrotondamento di questa all'unità superiore se la terza cifra decimale è pari o superiore a 5.

SUB CRITERIO 2
Il punteggio verrà attribuito (fino ad un massimo di 10 punti) discrezionalmente ad opera della commissione utilizzando le medesime modalità previste per la valutazione del progetto tecnico.
Il totale complessivo è dato dalla somma del sub criterio 1 e del sub criterio 2.

D) **METODO DI CALCOLO DEI PUNTEGGI FINALI**

La commissione, terminata l'attribuzione dei punteggi dell'offerta tecnica ed economica secondo quanto illustrato ai punti precedenti, procede all'attribuzione del punteggio finale di ogni offerta, sommando il punteggio dell'offerta tecnica e quello dell'offerta economica precedentemente attribuiti. Il punteggio massimo ottenibile è pari a 100/100.
In caso di parità del punteggio finale l'appalto in concessione verrà aggiudicato al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto nell'offerta tecnica. In caso di parità anche nelle offerte tecniche si procederà tramite sorteggio.

RUP

Il RUP per le fasi di Programmazione, Progettazione ed Esecuzione della presente procedura è stato individuato nel Dott. Rodolfo Nebuloni

Stazione Appaltante Qualificata

La qualificazione attualmente conseguita dal Comune di Vanzaghello non consente la gestione di tale procedura in autonomia e pertanto la procedura di affidamento verrà espletata dal Comune di Corbetta quale Stazione Appaltante Qualificata designata il quale individuerà un proprio Responsabile del Progetto per la fase di affidamento.