

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI TRICARICO (MT) PER N. 5 ANNI SCOLASTICI, CUP: H69I23000270004, CIG: B560044750.

CHIARIMENTI N. 2

(a tutto il 20/02/2025)

Domanda n. 1

Buongiorno.

QUESITO N.1: a seguito di quanto pubblicato circa la richiesta di chiarimento (ID 92-Ingresso/VR/1 del 13/02/2025) relativo al criterio 1.5 del Disciplinare di gara, si chiede di definire i punti che verranno assegnati per ogni anno di servizio atteso che nel Capitolato è indicato N.1 punto per ogni anno (massimo 10) e sulla risposta da voi pubblicata sono attribuiti N. 2 punti per ogni anno.

QUESITO N.2: a seguito di quanto pubblicato circa la richiesta di chiarimento (ID 90-Ingresso/VR/1 del 12/02/2025) relativo al criterio 1.2 del Disciplinare di gara, si chiede di comunicare gli anni di esperienza del personale da assorbire in virtù del rispetto dell'obbligo della clausola sociale, in forza attualmente alla Ditta uscente. Cordiali Saluti (*ID 98-Ingresso/VR/1 del 20/02/2025*).

Risposta n. 1

Quesito n. 1: Si conferma quanto previsto dal capitolato descrittivo e prestazionale.

Quesito n. 2: Si veda Allegato n. 1

Domanda n. 2

In relazione alla gara di cui in oggetto, si richiede, cortesemente, il seguente chiarimento.

L'appalto prede la fornitura di pasti per i seguenti plessi / scuole:

da:

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E
PRIMARIA PER CINQUE ANNI SCOLASTICI
RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA
(art. 43, D.Lgs. 36/2023)

Pag. 3:

L'appaltatore deve assicurare il servizio, così come definito dal Capitolato speciale, descrittivo e prestazionale, presso i seguenti istituti scolastici:

1. Il centro di produzione dei pasti è identificato nella cucina sita nel plesso scolastico sito in Viale Regina Margherita;
2. Refettorio Scuola dell'infanzia Via Marconi;
3. Refettorio Scuola dell'infanzia Rione Santa Maria;
4. Refettorio Scuola dell'infanzia Via Badia;
5. Refettorio scuola primaria Viale Regina Margherita;
6. Refettorio scuola primaria Rione Santa Maria;

Chiarimento n. 1: quanti sono i pasti da preparare e somministrare nei plessi di cui sopra?

Il dato unico generale non ci permette di effettuare un piano di organizzazione lineare.

A tal proposito si chiede la compilazione della presente tabella.

Giorni / scuole	Lunedì		Martedì		Mercoledì		Giovedì		Venerdì	
Infanzia										
Via Marconi	Alunni									
	Doc. + Ata		Doc. + Ata		Doc. + Ata		Doc. + Ata		Doc. + Ata	
Rione Santa Maria	Alunni									
	Doc. + Ata		Doc. + Ata		Doc. + Ata		Doc. + Ata		Doc. + Ata	
Via Badia	Alunni									
	Doc. + Ata		Doc. + Ata		Doc. + Ata		Doc. + Ata		Doc. + Ata	
Primaria										

Viale Regina Margherita	Alunni									
	Doc. + Ata		Doc. + Ata		Doc. + Ata		Doc. + Ata		Doc. + Ata	
Rione Santa Maria	Alunni									
	Doc. + Ata		Doc. + Ata		Doc. + Ata		Doc. + Ata		Doc. + Ata	

Lo schema di cui sopra si rende necessario anche per comprendere l'occupazione del personale.

E difatti: un conto è avere un rientro delle primarie in un numero limitato di volte a settimana (tipo due o tre giorni) e un altro, invece, avere rientro tutti i giorni. In quest'ultimo caso avremmo un'occupazione piena del personale per tutti i giorni dell'Anno scolastico che, da Calendario Regionale, Regione Basilicata, per il presente anno sarebbero 172.

Da qui la prossima richiesta di chiarimento.

Atteso, quindi, salvo risposte diverse, che il servizio sia per tutti i giorni a parità di rientri (5 rientri a settimana per le due primarie), ci troveremo di fronte ad una notevole incongruenza.

Questo è il personale che avete inserito nel "passaggio di cantiere":

COSTO DE PERSONALE				Settimane		32
Tipologia di personale	Livello	N.ro addetti	Orario/die	Ore die	ore sett.	
CUOCO	C1	3	5	15	75	
AUTISTA ASM	B1	3	5	15	75	
AUTISTA ASM	B1	1	3	3	15	
Totali		7		33	165	

Il presupposto è di calcolare una media annua di 160 gg., pari a 32 settimane da 5 gg.

Pasti annui: 26.324; media giornaliera: $26.324 / 160 = \text{c.a } 164 / 165$.

Quindi: 165 ore a settimana che, per i pasti previsti sono assolutamente sproporzionate.

Ma l'incongruenza è un'altra!

Difatti, calcolando il costo con le Tabelle Ministeriali per le Cooperative Sociali, ci ritroviamo (media di 160 gg. annui e non 172 come da calendario Regionale!!!):

COSTO DE PERSONALE				Settimane		32	GIORNI	160
Tipologia di personale	Livello	N.ro addetti	Orario/die	Ore die	ore sett.	Costo die	COSTO	
CUOCO	C1	3	5	15	75	21,2876	319,3141	
AUTISTA ASM	B1	3	5	15	75	19,7678	296,5163	
AUTISTA ASM	B1	1	3	3	15	19,7678	59,3033	
Totali		7		33	165		675,1337	
COSTO DEL PERSONALE PER GG.		160	Pasti	26.324	Anni	1	108.021,3891	

Il costo annuo del personale, a tal guisa, risulta essere di € 108.021,29, ben lontano dai € 69.421,32 € previsti dal Vs. disciplinare.

Si chiede un chiarimento, in quanto, con tali numeri, la gara, apparentemente, risulta assolutamente viziata da errori di calcoli.

In attesa di un Vs. cortese cenno di riscontro, si coglie l'occasione, senz'altro gradita, per porgere i più cordialissimi saluti.

(ID 99-Ingresso/VR/1 del 20/02/2025).

Risposta n. 2

Con riferimento al primo quesito, si veda l'Allegato n. 2.

Con riferimento al secondo quesito, si rinvia a quanto riportato nella determinazione n. 1 del 9/01/2025 (si veda allegato)

Si precisa, infine, che il calendario scolastico regionale attiene alle ore di didattica mentre il calendario del servizio è rimesso all'autonomia organizzativa dell'Ente gestore dello stesso, ovvero il Comune.

Domanda n. 3

Buonasera. Poiché il personale da assumere deve essere riassorbito tra quello presente, occorrono, obbligatoriamente, le seguenti informazioni soprattutto perché, in mancanza, non sarebbe possibile rispondere al punto 1.2 dell'Offerta tecnica.

Anzianità di servizio del personale presente, suddiviso per qualifiche e mansioni come segue:

CUOCA C1 - 5 ORE DIE / 25 ORE SETTIMANALI

CUOCA C1 - 5 ORE DIE / 25 ORE SETTIMANALI

CUOCA C1 - 5 ORE DIE / 25 ORE SETTIMANALI

ADDETTA ALLA DISTRIBUZIONE E TRASPORTO B1 - 5 ORE DIE / 25 SETTIMANALI

ADDETTA ALLA DISTRIBUZIONE E TRASPORTO B1 - 5 ORE DIE / 25 SETTIMANALI

ADDETTA ALLA DISTRIBUZIONE E TRASPORTO B1 - 5 ORE DIE / 25 SETTIMANALI

ADDETTA ALLA DISTRIBUZIONE E TRASPORTO B1 - 3 ORE DIE / 15 SETTIMANALI

Si ribadisce l'importanza dei seguenti dati in quanto, in mancanza, non si potrebbe materialmente rispondere al punto 1.2 che si basa, appunto, sugli anni di esperienza del personale.

Si tenga presente che:

- 1) il Disciplinare ha posto l'obbligo della clausola sociale in quanto trattasi di appalto ad alta densità di manodopera;
- 2) intendere il punto 1.2 come "personale aggiuntivo" rappresenterebbe una forzatura anomala in quanto il personale presente già per esso rappresenterebbe un costo quasi insostenibile;
- 3) tali informazioni, ad appannaggio esclusivo della ditta uscente, rappresentano un vantaggio concorrenziale incolmabile tale da vanificare la regolarità di tutta la procedura.
- 4) nell'allegato "Tabella personale - integrazioni" a cui sicuramente state per fare riferimento, non sono indicati gli anni di esperienza, per cui questa informazione deve essere ulteriormente integrata.

In attesa di un cortese cenno di riscontro si porgono i più cordiali saluti. (ID 102-Ingresso/VR/1 del 20/02/2025)

Risposta n. 3

Si veda Allegato n. 1

Il RUP

Arch. Vincenzo GRASSANO

Allegato n. 1

OGGETTO: COMUNICAZIONE ANZIANITA' DI SERVIZIO PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI TRICARICO.

Comune di Tricarico, Prot. N. 0002147 del 25-02-2025 in partenza

- CUOCA C1 - 5 ORE DIE / 25 ORE SETTIMANALI ANZIANITA' DI SERVIZIO DAL 16.01.2017 SCATTI MATURATI N.5
- CUOCA C1- 5 ORE DIE / 25 ORE SETTIMANALI ANZIANITA' DI SERVIZIO DAL 16.01.2017 SCATTI MATURATI N.5
- CUOCA C1- 5 ORE DIE / 25 ORE SETTIMANALI ANZIANITA' DI SERVIZIO DAL 16.01.2017 SCATTI MATURATI N.5
- ADDETTA ALLA DISTRIBUZIONE E TRASPORTO B1 - 5 ORE DIE / 25 SETTIMANALI ANZIANITA' DI SERVIZIO DAL 16.01.2017 SCATTI MATURATI N. 5
- ADDETTA ALLA DISTRIBUZIONE E TRASPORTO B1 - 5 ORE DIE / 25 SETTIMANALI ANZIANITA' DI SERVIZIO DAL 16.01.2017 SCATTI MATURATI N. 5
- ADDETTA ALLA DISTRIBUZIONE E TRASPORTO B1 - 5 ORE DIE / 25 SETTIMANALI ANZIANITA' DI SERVIZIO DAL 08.11.2021 SCATTI MATURATI N. 1 PROSSIMO SCATTO DICEMBRE 2025
- ADDETTA ALLA DISTRIBUZIONE E TRASPORTO B1 - 3 ORE DIE / 15 SETTIMANALI ANZIANITA' DI SERVIZIO DAL 29.10.2024 MATURAZIONE PRIMO SCATTO NOVEMBRE 2026

Allegato n. 2

RIEPILOGO GIORNALIERO PASTI PER TIPO SCUOLA							
COMUNE DI TRICARICO					Data stampa: 05/03/2025		
SERVIZIO MENSA					Dal giorno 10/02/2025 al giorno 15/02/2025		
Scuola	10 LUNEDI	11 MARTEDI	12 MERCOLEDI	13 GIOVEDI	14 VENERDI	15	Totale
INFANZIA MARCONI	37	34	30	29	23		153
INFANZIA S. CHIARA	14	15	17	16	17		79
INFANZIA S. MARIA	23	23	25	22	20		113
PRIMARIA (PLESSO CENTRALE)	123	131	136	133	134		657
PRIMARIA MARCONI	6	7	7	6	9		35
PRIMARIA S.MARIA							0
Totale	203	210	215	206	203		1037



CITTA' DI TRICARICO
PROVINCIA DI MATERA

AREA: AREA ECONOMICO - FINANZIARIA E AMMINISTRATIVA

DETERMINAZIONE DSG N° 1 del 09-01-2025

N°Det. Set. 1 del 09-01-2025

Dirigente: DR.SSA ANNA PISCINNE'

Istruttore proponente: Dr.ssa Anna Piscinne'

**OGGETTO: RI APPROVAZIONE DETERMINA A CONTRARRE PER LA SCELTA DEL
CONTRAENTE PER L'AFFIDAMENTO DEL "SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA" PER ANNI CINQUE.
CUP: H69I23000270004**

ATTESTAZIONE DI CONFORMITA'

Il Sottoscritto Dr.ssa Anna Piscinne' in qualità di Dirigente attesta che la presente copia cartacea della Determinazione Dirigenziale n° 1 del 09-01-2025, e' conforme al documento informatico originale firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs N° 82/2005.

Tricarico, li _____

Firma e Timbro dell'Ufficio

N.B. Da compilare a cura del Soggetto
Autorizzato.

OGGETTO: RI APPROVAZIONE DETERMINA A CONTRARRE PER LA SCELTA DEL CONTRAENTE PER L’AFFIDAMENTO DEL “SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA E PRIMARIA” PER ANNI CINQUE. *CUP: H69I23000270004*

**IL RESPONSABILE DELL’AREA ECONOMICO – FINANZIARIA E AMMINISTRATIVA
UFFICIO POLITICHE SOCIALI**

Premesso che con Decreto del Sindaco 9 del 31.07.2023 prot. n. 8071 sono state conferite alla sottoscritta le funzioni di Responsabile dell’Area Economico-Finanziaria e Amministrativa;

Vista la delibera del Consiglio Comunale n. 17 del 6/05/2024 con la quale è stato approvato il rendiconto della gestione dell’esercizio finanziario 2023;

Vista la delibera del Consiglio Comunale n. 8 del 26/01/2024 con la quale è stato approvato il bilancio di previsione 2024/2026;

Visto il vigente Regolamento di Contabilità;

Premesso che fra i servizi e gli interventi programmati dall’Amministrazione Comunale – nell’Ambito del Piano per il Diritto allo Studio, rientra il “Servizio di mensa scolastica degli alunni della scuola primaria e dell’infanzia”;

Vista la deliberazione di Giunta Comunale n. 83 del 2/09/2021, avente oggetto: “GESTIONE SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA. ATTO DI INDIRIZZO PER L’AVVIO DELLE PROCEDURE DI GARA”, esecutiva, con la quale è stato dato indirizzo al Responsabile dell’Area Economico-Finanziaria e Amministrativa, Ufficio Politiche Sociali, di attivare le procedure di gara per l’affidamento del servizio di che trattasi, per anni cinque, con decorrenza dall’affidamento;

Vista la deliberazione di Giunta Comunale n. 16 del 13/06/2023, avente oggetto: “AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA E PRIMARIA PER ANNI CINQUE. APPROVAZIONE PROGETTO”, esecutiva, con la quale è stato approvato il progetto di servizio della mensa scolastica, per anni cinque, con decorrenza dall’affidamento;

Vista la deliberazione di Giunta Comunale n. 101 del 30/08/2024, avente oggetto: “Affidamento del "servizio di mensa scolastica degli alunni della scuola dell'infanzia e primaria" per anni cinque. cup: h69i23000270004. rettifica quadro economico”;

Vista la nota trasmessa dalla CUC Associazione Consortile Collina Materana del 7/11/2024 acquisita agli atti in pari data con il n. 12502 con la quale ha chiesto di riscontrare le seguenti richieste:

1. *Di confermare quanto riportato nella decisione a contrarre n. 259 del 20.06.2023, ovvero n. 5 anni scolastici (2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028/2028/2029,*
2. *la DGM n. 101 del 30.08.2024, riporta quale importo a base di gara € 576.689,50, IVA esclusa, di cui € 4.142,50, IVA esclusa, per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per n. 131.620 pasti totali. Si chiede di voler confermare che, tenuto conto della diversa durata contrattuale, l’importo a base d’asta venga imputato in € 419.870,70 (euro quattrocentodiciannovemilaottocentose settanta/70), IVA*

esclusa, di cui € 3.038,00 (euro tremilatrentotto/00), IVA esclusa, per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per n. 96.522 pasti totali, secondo la seguente ripartizione:

Anno scolastico	N. Pasti	Costo per buono pasto	Importo a base d'asta	Importo sicurezza	Importo totale appalto
2024-2025 (6 mesi)	17.550	4,35 €	76.342,50 €	552,50 €	76.895,00 €
2025-2026	26.324	4,35 €	114.509,40 €	828,50 €	115.337,90 €
2026-2027	26.324	4,35 €	114.509,40 €	828,50 €	115.337,90 €
2027-2028	26.324	4,35 €	114.509,40 €	828,50 €	115.337,90 €
Totale	96.522		419.870,70 €	3.038,00 €	422.908,70 €

Si segnala, inoltre, che il progetto a base di appalto riporta i riferimenti al D.Lgs. 50/2016, come noto non più in vigore. Pertanto, si chiede di voler provvedere al necessario aggiornamento al D.Lgs. 36/2023.

Dal richiamato progetto non si evince:

- l'importo della manodopera;
- il CCNL applicato;
- la tabella relativa alla clausola sociale da applicare agli attuali n. 7 occupati;
- l'applicazione/non applicazione della revisione prezzi a partire dal secondo anno scolastico, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 36/2023;
- la necessità o meno di effettuare il sopralluogo.

Da ultimo, si chiede di voler valutare la possibilità di rivedere il metodo di attribuzione dei punteggi tecnici dal previsto "confronto a coppie" al metodo "aggregativo compensatore".

Di confermare quali requisiti di partecipazione:

- fatturato globale nel triennio precedente la data di pubblicazione del bando, almeno pari ad € 800.000,00, IVA esclusa, a garanzia della solidità economica dell'operatore economico offerente per assicurare la continuità del servizio;
- esecuzione negli ultimi tre anni precedenti la data di pubblicazione del bando, di servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura per un importo complessivo almeno pari a € 400.000,00, IVA esclusa, e almeno un servizio analogo a quello oggetto del presente appalto con un minimo di n. 25.000 pasti.

Ritenuto dover confermare:

- la durata di n. 5 (cinque) anni scolastici (2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027 - 2027/2028 - 2028/2029);
- L'importo a base di gara pari ad € 576.689,50, IVA esclusa, di cui € 4.142,50, IVA esclusa, per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per n. 131.620 pasti totali;
- i requisiti di partecipazione:
 - fatturato globale nel triennio precedente la data di pubblicazione del bando, almeno pari ad € 800.000,00, IVA esclusa, a garanzia della solidità economica dell'operatore economico offerente per assicurare la continuità del servizio;
 - esecuzione negli ultimi tre anni precedenti la data di pubblicazione del bando, di servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura per un importo complessivo almeno pari a € 400.000,00, IVA esclusa, e almeno un servizio analogo a quello oggetto del presente appalto con un minimo di n. 25.000 pasti.

Ritenuto, altresì, aggiornare i riferimenti normativi al nuovo codice degli appalti (D.lgs n. 36/23);

Vista la tabella relativa alla clausola sociale trasmessa, in data 17/12/2024 prot. 13978, dall'attuale gestore del servizio Coop. Sociale La Serena di Tricarico ed allegata al presente atto;

Considerato che,

- per la particolarità del servizio che s'intende affidare, si stabilisce di far ricorso alla procedura aperta di cui all'art.71 del Decreto Legislativo 36/2023.;
- in riferimento ai contratti relativi ai servizi sociali e di ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, nonché ai servizi ad alta intensità di manodopera, come definiti all'art. 57, l'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base di soli criteri qualitativi, ai sensi dell'art.108 del nuovo Codice dei contratti e, quindi, il prezzo a base di gara è fisso e non è suscettibile di offerta:
 - ➔ la valutazione dell'offerta tecnica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:
Punteggio Massimo Offerta Tecnica = 70;
 - ➔ il concorrente dovrà comunque compilare e presentare il modulo "Offerta economica": **Punteggio Massimo Offerta Economica = 30;**

Atteso che, al fine di procedere all'appalto del suddetto servizio, si rende indispensabile procedere all'approvazione del capitolato speciale d'appalto;

Atteso che questo Ente ha aderito, con deliberazione di C.C. n°48 del 23/12/2015, alla Centrale Unica di Committenza dell'Associazione Intercomunale Collina Materana, con il Comune Capofila di Stigliano rinnovata in data 21/04/2023 con delibera del Commissario Straordinario assunta con i poteri del Consiglio Comunale n. 8;

Visti:

la legge n.241/90 e succ. mod. e int.;

il D.Lgs. del 18.08.2000 n.267;

Richiamato il DPR n°207/2010;

Visto il D.Lgs n.36/2023;

D E T E R M I N A

Per i motivi espressi in narrativa:

1. **Di ri approvare** la determinazione a contrarre per dare avvio alle procedure di gara per l'affidamento del *"SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA PER N. 5 ANNI SCOLASTICI"*;
2. **Di dare atto** che l'appalto sarà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base di soli criteri qualitativi, ai sensi dell'art. 108 del Codice dei contratti, sulla base degli elementi di valutazione appresso elencati, con a fianco indicati i punteggi massimi attribuibili e tenuto conto di quanto di seguito specificato:
Punteggio Massimo Offerta Tecnica: 70
Punteggio Massimo Offerta Economica: 30

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.

1. Relativamente al criterio **“Progetto Tecnico di gestione del servizio”** il punteggio (**punti 70**) verrà attribuito tenendo conto dei sub-criteri appresso elencati, con indicazione del punteggio massimo attribuibile a ciascuno di essi.

1.1. Sub- criterio **“Incremento dei prodotti biologici rispetto al numero minimo prescritto”**, il punteggio (**punti 20**) verrà attribuito come segue:

A ciascun prodotto biologico offerto in aggiunta al numero minimo di prodotti biologici prescritto dal Capitolato (carne di manzo e olio di oliva) verranno assegnati punti nel seguente modo:

pane	punti 4
pasta	punti 4
almeno due tipi di carne (oltre il manzo)	punti 3
almeno due tipi di legumi	punti 3
almeno due tipi di frutta	punti 3
almeno due tipi di verdura	punti 3

Si precisa a tal riguardo che:

1. l'Impresa dovrà indicare anche la tipologia specifica dei singoli prodotti biologici che si impegna a fornire, per l'intera durata dell'appalto (relativamente a: carne, legumi, frutta, verdura e altri prodotti non specificati nel bando);
2. in caso di aggiudicazione del servizio l'Impresa dovrà obbligarsi a fornire i prodotti biologici offerti in sede di gara, sin dal primo giorno di affidamento del servizio, pena, in mancanza, la revoca dell'aggiudicazione, l'incameramento della cauzione ed il risarcimento degli ulteriori danni mezzi aggiuntivi.

1.2 Sub-criterio **“Esperienza e capacità professionale del personale da adibire al centro di cottura (max punti 10)**. Il punteggio verrà assegnato tenendo conto *dell'esperienza specifica* del personale da adibire presso il centro di cottura. In particolare: per ciascun anno di esperienza per la qualifica di cuoco, verrà assegnato un coefficiente pari a 2; per ciascun anno di esperienza per tutte le altre qualifiche, verrà assegnato coefficiente pari ad 1. Al progetto che conseguirà il coefficiente più elevato, verrà assegnato il punteggio massimo, agli altri progetti il punteggio verrà assegnato mediante l'utilizzo della formula proporzionale. Nel calcolo degli anni, le frazioni pari o superiori a 6 mesi, verranno considerate come un anno intero; viceversa, frazioni di anno inferiori a 6 mesi non verranno prese in considerazione. Per consentire l'assegnazione del punteggio, ciascuna concorrente dovrà rendere le dichiarazioni sostitutive, chiare ed analitiche (qualifiche e periodi), relative all'esperienza del personale offerto.

1.3. Sub - criterio: **“Qualità dei fornitori e qualità e sicurezza dei prodotti alimentari”** (max punti 25). Il punteggio verrà assegnato tenendo conto di:

- a) controllo dei fornitori (**max punti 15**). Il punteggio verrà assegnato tenendo conto del livello di efficacia dei criteri e delle modalità organizzative ed operative di selezione e controllo dei fornitori, **il numero degli stessi (preferenza per numero contenuto)** nonché delle garanzie sugli standard qualitativi dei fornitori che verranno utilizzati per il servizio (certificazioni dei fornitori);

b) controllo qualità e sicurezza dei prodotti alimentari (**max punti 10**). Il punteggio verrà assegnato tenendo conto del livello di efficacia e del grado di completezza ed affidabilità del piano di controllo ispettivo per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari.

1.4 Sub criterio *“Certificazione del sistema di Qualità aziendale UNI EN ISO 9001/2008”* **Punti 5**
In caso di mancata presentazione della certificazione / dichiarazione non sarà attribuito nessun punteggio.

1.5 Sub criterio *“Curriculum aziendale”* (**max punti 10**): per ogni anno di servizio (o frazione di anno superiore a mesi 6) espletato nel settore di refezione scolastica (sino ad un max di punti 10);

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA ECONOMICA

2. Relativamente al criterio *“Offerta economica”* il punteggio massimo previsto (**30 punti**) verrà attribuito nel modo che segue:

All’Impresa che avrà offerto la percentuale di ribasso maggiore rispetto al prezzo unitario netto (singolo pasto) posto a base di gara verrà attribuito il punteggio massimo (punti 30).

Il punteggio da attribuire alle altre offerte sarà calcolato utilizzando la seguente formula:

$$\frac{30 \times PROC}{MPRO}$$

dove:

PROC = Percentuale di Ribasso Offerta dal Concorrente;

MPRO = Massima Percentuale di Ribasso Offerta.

3. **di stabilire** il prezzo a base d’asta pari ad €. 4,35, oltre iva, per ogni singolo pasto;
4. **di ri approvare** i seguenti allegati:
 - Relazione tecnico illustrativa;
 - Calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi;
 - Prospetto economico oneri;
 - Schema di capitolato speciale d’appalto;
 - Schema di contratto;
5. **di dare atto** che il valore dell’appalto, determinato con riferimento al prezzo a base d’asta ed in considerazione della media annua dei pasti erogati (26.324) è pari ad €. 114.509,40 annui, oltre iva e spese, e quindi pari ad €. 572.547,00, oltre iva e spese, per n. cinque anni con decorrenza dall’affidamento;
6. **di dare atto** che trova, ai sensi dell’art. 60 del D.Lgs. 36/2023, trova applicazione la revisione dei prezzi a partire dal secondo anno scolastico;
7. **di dare atto** che il costo annuo della manodopera è pari ad €. 69.421,32 così come di seguito:

N.	Qualifica	CCNL	full Time	% Part Time	Livello	Retribuzione Tabellare	Retribuzione	contributi	totale	10 mesi
----	-----------	------	-----------	-------------	---------	------------------------	--------------	------------	--------	---------

1	Addetto allo sporzionamento	Coop Sociali		50	A1	1.333,54	666,77	384,46	1.051,2 3	9.461,07
2	Addetto allo sporzionamento	Coop Sociali		50	A1	1.333,54	666,77	384,46	1.051,2 3	10.512,3 0
3	Addetto allo sporzionamento	Coop Sociali		50	A1	1.333,54	666,77	384,46	1.051,2 3	10.512,3 0
4	Addetto allo sporzionamento	Coop Sociali		50	A1	1.333,54	666,77	384,46	1.051,2 3	10.512,3 0
5	Aiuto cuoco	Coop. Sociali		50	A1	1.333,54	666,77	384,46	1.051,2 3	10.512,3 0
6	Cuoco	Coop. Sociali		50	A1	1.333,54	666,77	384,46	1.051,2 3	10.512,3 0
7	Tecnologo alimentare	Coop. Sociali		20	C1	1.515,21	303,04	436,84	739,88	7.398,77
									69.421,3	
									TOTALE	2

8. **Di dare atto** che il CCNL applicato è quello delle Cooperative Sociali;
9. **Di stabilire** la necessità di effettuare il sopralluogo da parte degli operatori economici interessati;
10. **di trasmettere** copia della presente alla CUC dell'Associazione Intercomunale Collina Materana con sede presso il Comune di Stigliano, all'Ufficio di Segreteria ed all'Albo Pretorio on-line per la pubblicità prevista per legge.

Il Responsabile dell'area Economico – Finanziaria e Amministrativa
Ufficio Politiche Sociali
Dott.ssa Anna Piscinné

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del testo unico d.p.r. 445 del 28 dicembre 2000 e del d.lgs n. 82 del 7 marzo 2005 e norme collegate, il quale sostituisce il testo cartaceo e la firma autografa