



Comuni di Bientina, Buti, Calcinaia, Capannoli, Casciana Terme Lari, Palaia, Pontedera

AVVISO DI MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER L'INDIVIDUAZIONE DI OPERATORI ECONOMICI DA INVITARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DI ALCUNE SCUOLE DEL TERRITORIO DELL'UNIONE VALDERA PER L'A.S. 2022/23

INFORMAZIONI GENERALI

L'Unione dei Comuni della Valdera, intende espletare un'indagine di mercato, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento e proporzionalità, al fine dell'individuazione degli operatori economici da invitare alla procedura negoziata telematica attraverso la piattaforma regionale START (<https://start.toscana.it>), ai sensi dell'art. 63 d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. secondo le procedure previste dal d.l. 76/2020 (legge n. 120/2020) così come modificato dal d.l. 77/2021 (legge n. 77/2021) per l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica di alcune scuole del territorio dell'Unione Valdera per l'A.S. 2022/23.

Il presente avviso è da intendersi come mero procedimento preselettivo, in alcun modo vincolante per l'ente, finalizzato esclusivamente alla raccolta di manifestazioni di interesse per l'affidamento dei servizi come di seguito definiti. Con il presente avviso non è indetta alcuna procedura di gara, le manifestazioni di interesse hanno l'unico scopo di individuare gli operatori economici del settore disponibili ad essere invitati a presentare offerta a successiva procedura indetta dall'Unione Valdera. La procedura è svolta in esecuzione della Determinazione del Dirigente Responsabile dell'Area Socio-Educativa dell'Unione Valdera n. 483 del 26/07/2022 e della determinazione del Responsabile del Servizio Gare, Contratti, Segreteria dell'Unione Valdera n. 505 del 29/07/2022.

Ente sottoscrittore del contratto d'appalto : Unione Valdera – via Brigate Partigiane, 4 - 56025 Pontedera (PI)

Ente appaltante (quale Centrale Unica di Committenza art. 37 D.Lgs. 50/2016)
Unione Valdera – via Brigate Partigiane, 4 -56025 Pontedera (PI)

Per informazioni amministrative: ufficio gare e contratti - Email : ufficio_gare@unione.valdera.pi.it
Tel. 0587 299.576/57/59

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica di alcune scuole del territorio dell'Unione Valdera, come meglio specificato nel Capitolato Speciale d'appalto e nei relativi allegati. Il servizio rientra nella categoria "Servizi Alberghieri e di ristorazione" ricompresi nell'allegato IX del D.Lgs. 50/2016 e s.mi.

DURATA DELL'APPALTO

Il contratto riguarderà l'a.s. 2022/2023.

L'appalto potrà essere prorogato, totalmente o parzialmente, nei casi previsti dalla legge alle stesse condizioni contrattuali per un periodo di due mesi.

La Stazione Appaltante si impegna a comunicare all'Impresa, con congruo anticipo, la data di inizio effettivo del servizio.

In caso di particolare necessità e urgenza, l'Impresa, su richiesta della Stazione Appaltante, inizierà il servizio anche in mancanza di esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva, previa stesura del verbale inizio lavoro, senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

Nel caso non sia possibile armonizzare i tempi di affidamento con l'inizio dell'anno scolastico, la Stazione Appaltante si riserva di posticipare l'avvio del servizio indicativamente dal 1 gennaio 2023.

VALORE DELL'APPALTO

L'importo a base di gara e l'importo presunto dell'appalto è calcolato sulla base di un costo unitario a pasto a base di gara, diverso per ogni Comune in quanto diverso è l'ammontare dell'utenza come di seguito specificato, individuato in:

- € 6,05 (sei/cinque) iva esclusa a pasto per il comune di Bientina
- € 5,99 (cinque/novantanove) iva esclusa a pasto per il comune di Buti
- € 6,06 (sei/sei) iva esclusa a pasto per il comune di Calcinaia

L'importo complessivo presunto a base di gara come risulta dalla tabella sottostante, ammonta a € 613.138,52 oltre iva di cui € 611.218,52 soggetti a ribasso e € 1.920,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso in quanto relativi all'eliminazione dei rischi di interferenze.

L'importo complessivo presunto dell'appalto (Iva esclusa), come risulta dalla tabella di seguito riportata, comprensivo dell'eventuale proroga, ammonta a € 748.964,86 oltre iva di cui € 1.920,00 per oneri delle sicurezza non soggetti a ribasso.

SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla procedura i soggetti previsti dall'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. che risultino in possesso dei "requisiti di partecipazione" previsti dal presente avviso. Non è consentito che un concorrente partecipi alla procedura singolarmente nel caso in cui sia componente di un raggruppamento di imprese.

Il concorrente che ha fatto pervenire la manifestazione di interesse avrà la facoltà, ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs 50/2016, di presentare offerta per sé o quale mandatario di operatori riuniti, secondo le modalità che saranno indicate nella lettera di invito.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Per poter essere ammessi alla gara, gli operatori economici sopra indicati dovranno dimostrare, **pena l'esclusione**, di essere in possesso, dei requisiti di ordine generale previsti dall'art. 80 del D. Lgs. 50/2016, nonché dei seguenti requisiti:

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiamo affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001.

REQUISITI SPECIALI

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti dai commi seguenti.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

REQUISITI DI IDONEITA'

a) Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3, del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Inoltre

- (se Cooperativa o Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) del D. Lgs. 50/2016) essere iscritto all'albo delle Società Cooperative Istituito con D.M. (Ministero delle Attività Produttive) del 23.06.04 e s.m.i.;

REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA

b) Fatturato annuo medio nel settore di attività oggetto dell'appalto (servizio di refezione scolastica) non inferiore all'importo netto a base di gara (con riferimento all'ultimo triennio)

Tale requisito è richiesto secondo proporzioni volte a consentire il contemperamento tra la più ampia partecipazione possibile di operatori economici qualificati e la maturazione, da parte degli stessi, di esperienze adeguate a rispondere alle aspettative dell'Amministrazione.

REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

- c) essere in possesso di Certificazione di Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015
- d) possedere o avere a disposizione alla data di scadenza della presentazione delle offerte, un centro cottura presso il quale saranno prodotti i pasti oggetto del presente appalto ad una distanza massima di 30 chilometri dalla sede dell'Unione Valdera.

N.B. La distanza sarà calcolata utilizzando il sito Tutto Città e digitando, come punto di partenza l'indirizzo del centro cottura e come punto di arrivo l'indirizzo dell'Unione Valdera e indicando come criterio il percorso più breve.

INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di un'aggregazione di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato deve essere posseduto da:

- a. ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziate o GEIE;
- b. ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo iscrizione all'albo delle Società Cooperative istituito con D.M. (Ministero delle Attività Produttive) del 23/06/04 e s.m.i deve essere posseduto da quelle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziate o GEIE e da quelle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima (se ha soggettività giuridica) nel caso in cui queste siano delle società cooperative.

Il requisito relativo al fatturato annuo medio deve essere soddisfatto dal raggruppamento nel suo complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'art. art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

Il requisito relativo all'iscrizione all'albo delle Società Cooperative istituito con D.M. (Ministero delle Attività Produttive) del 23/06/04 e s.m.i deve essere posseduto dal consorzio e/o dalle imprese consorziate indicate come esecutrici qualora le stesse siano società cooperative.

I requisiti di capacità economico e finanziaria e capacità tecnica professionale ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

a. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;

b. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà aggiudicato a favore dell'operatore economico che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai seguenti elementi:

OFFERTA TECNICA	MAX 80 PUNTI
OFFERTA ECONOMICA	MAX 20 PUNTI

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 la lettera D vengono riportati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata dalla lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante l'applicazione della formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica.

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	Organizzazione del servizio	25		Processo produttivo, somministrazione dei pasti, trasporto, gestione delle emergenze	25,00		
2	Impatto ambientale	4		Mezzi a basso impatto ambientale		4,00	
3	Qualità degli alimenti biologici prodotti a filiera corta e a chilometro zero	16	3.1	Frutta di filiera corta e a chilometro zero offerta		4,00	
			3.2	Prodotti orticoli di filiera corta e a chilometro zero offerti		4,00	
			3.3	Formaggi di filiera corta e a chilometro zero offerti		4,00	
			3.4	Carne (bovina, suina, avicola) di filiera corta e a chilometro zero offerta		4,00	
4	Qualità degli alimenti	4		Offerta di prodotti tipici DOP e IGP nazionali		4,00	
5	Rilevazione spreco alimentare e strategie di intervento per la sua riduzione	5		Monitoraggio, recupero, donazione dei pasti non distribuiti e delle materie prime non utilizzate scarto e spreco e loro riutilizzo	5,00		

6	Centro Cottura	10		Ubicazione centro cottura		10,00	
7	Servizi aggiuntivi gratuiti per anno scolastico rispetto al servizio oggetto dell'appalto	16	7.1	n. merende da somministrare in orario scolastico		5,00	
			7.2	n. pasti completi per adulti		5,00	
			7.3	n. rinfreschi per attività extrascolastiche /sociali/ricreative		6,00	
TOTALE		80			30	50	0

La relazione tecnica dovrà essere articolata in modo corrispondente alle voci di punteggio da attribuirsi ai sensi del presente schema, ovvero come segue:

PUNTO N. 1 PROCESSO PRODUTTIVO, SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI, TRASPORTO E GESTIONE DELLE EMERGENZE)

Il concorrente dovrà descrivere il processo produttivo e di somministrazione dei pasti tenendo conto di quanto richiesto dal Capitolato e dai suoi allegati. La descrizione dovrà essere articolata nei seguenti punti:

- piano del ciclo produttivo (organizzazione del Centro Cottura, preparazione e cottura, confezionamento, tracciabilità degli alimenti, tracciabilità dei pasti, sporzionamento dei pasti, gestione dei rifiuti;
- piano di trasporti (modalità organizzative e gestionali adottate per il rispetto degli orari, indicazione di eventuali mezzi ecologici utilizzati)
- piano di risoluzione delle emergenze (es. mancato approvvigionamento generi alimentari, mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, difficoltà circolazione stradale, eventi meteorologici, temporanea inutilizzabilità del centro cottura, sostituzione personale assente)

La descrizione non dovrà superare due facciate di un foglio formato A4 scritte con carattere Tahoma, dimensione 12, interlinea singola).

PUNTO N. 2 IMPATTO AMBIENTALE

Il concorrente dovrà indicare il numero e la tipologia del/i mezzo/i a minor impatto ambientale (come previsto nei CAM cfr. Decreto Ministero dell'Ambiente del 10.03.2020 – G.U. n. 161 del 04 aprile 2020) che utilizzerà per la veicolazione dei pasti ed indicare la targa del mezzo o una dichiarazione nella quale la Ditta offerente si impegna, in caso di aggiudicazione dell'appalto, all'acquisto in tempo utile per svolgere il servizio entro sei mesi dalla comunicazione di aggiudicazione. A tale scopo deve essere allegata la relativa documentazione probatoria (preliminare di vendita, impegno irrevocabile del proprietario alla cessione) sottoscritta dall'acquirente (la Ditta concorrente) e dal venditore.

Il punteggio verrà attribuito applicando la percentuale del numero dei mezzi ecologici rispetto al totale dei mezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti, come indicato nel piano di trasporto di cui al Punto 1 arrotondata al secondo decimale.

Es. Mezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti = 1
 Mezzi ecologici utilizzati per la veicolazione dei pasti = 1 (= 100%)
 Punteggio = 2

Mezzi utilizzati per la veicolazione dei pasti = 2
 Mezzi ecologici utilizzati per la veicolazione dei pasti = 1 (= 50%)
 Punteggio = 1

PUNTO N. 3 QUALITÀ DEGLI ALIMENTI: PRODOTTI BIOLOGICI DI FILIERA CORTA E A CHILOMETRO ZERO

Qualora il concorrente intenda offrire prodotti di filiera corta ed a chilometro zero ai sensi del DM 10 marzo 2020 e dell'art. 35 del Capitolato Speciale d'Appalto, deve produrre all'interno dell'Offerta tecnica la seguente documentazione compilando la tabella predisposta:

- dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto con indicazione della/e tipologia/e di derrata/e (frutta e/o prodotti orticoli e/o formaggi e/o carne);
- dichiarazione relativa alla tipologia di derrata di filiera corta offerta espressa in termini quantitativi: i prodotti offerti devono essere soltanto quelli utilizzati nella preparazione dei pasti e quindi devono essere presenti nel menù e nelle tabelle merceologiche;
- elenco dei fornitori .

Il concorrente dovrà allegare altresì i contratti preliminari con i potenziali sub fornitori i quali devono riportare gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute, le quantità che annualmente prevede di fornire per l'intera durata contrattuale, la localizzazione dei propri terreni o siti produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Per i prodotti trasformati deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

Qualora il concorrente non allegi le suddette dichiarazioni non potrà essere oggetto di valutazione e di conseguente attribuzione di punteggio.

A chi offrirà, per ogni subcriterio, il maggior quantitativo di prodotti a filiera corta ed a chilometro zero sarà assegnato il punteggio massimo, agli altri un punteggio proporzionalmente decrescente.

Il punteggio viene calcolato secondo la seguente formula:

$$P_{max} * V(a)_i$$

Dove:

P_{max} = punteggio massimo attribuito al criterio preso in esame

V(a)_i = il coefficiente della prestazione dell'offerta (**a**) rispetto al requisito (**i**) variabile tra zero e uno e calcolato come segue:

$$R_a/R_{max}$$

e arrotondato al 2° decimale

Dove:

R_a = valore dell'offerta da valutare

R_{max} = valore dell'offerta più conveniente

PUNTO N. 4 OFFERTA DI PRODOTTI TIPICI DOP E IGP NAZIONALI

A chi presenterà la gamma più vasta di prodotti tipici DOP e IGP nazionali sarà assegnato il punteggio massimo, agli altri un punteggio proporzionalmente decrescente.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio:

- I prodotti offerti come tipici DOP e IGP nazionali devono riguardare prodotti presenti nei menù e nella tabella delle grammature, quindi utilizzati nella preparazione dei pasti;
- I prodotti offerti come tipici DOP e IGP nazionali devono soddisfare anche il requisito di prodotto biologico.

Il punteggio viene calcolato secondo la seguente formula:

$$P_{max} * V(a)_i$$

Dove:

Pmax = punteggio massimo attribuito al criterio preso in esame

V(a)i = il coefficiente della prestazione dell'offerta (**a**) rispetto al requisito (**i**) variabile tra zero e uno e calcolato come segue:

$$\mathbf{Ra/Rmax}$$

e arrotondato al 2° decimale

Dove:

Ra = valore dell'offerta da valutare

Rmax = valore dell'offerta più conveniente

PUNTO N. 5 MONITORAGGIO, RECUPERO, DONAZIONE DEI PASTI NON DISTRIBUITI E DELLE MATERIE PRIME NON UTILIZZATE

Il coefficiente ai fini del punteggio verrà attribuito in funzione di azioni e impegni specifici, in riferimento alla Legge 166/2016, nell'ambito di protocolli e azioni concrete atte a favorire la riduzione dello spreco alimentare a partire dalla fase di produzione del prodotto, supportando il coinvolgimento attivo delle scuole e delle famiglie e la condivisione di buone prassi; la sigla di accordi specifici con enti e soggetti dedicati al recupero del cibo e alla redistribuzione nei rispetti delle norme di sicurezza igiene ed in collaborazione con le istituzioni sanitarie locali. La presentazione di sistemi di monitoraggio e valutazione degli scarti in un'ottica di riduzione degli stessi, e di rendicontazione di quanto recuperato e redistribuito. Il progetto dell'Impresa dovrà indicare le organizzazioni (anche locali) beneficiarie, la frequenza delle donazioni e le modalità organizzative.

La descrizione non dovrà superare una facciata di un foglio formato A4 scritta con carattere Tahoma, dimensione 12, interlinea singola.

PUNTO N. 6 CENTRO COTTURA

Ai fini dell'attribuzione del punteggio la distanza del centro cottura dalla sede dell'Unione Vadera non deve essere superiore a km 30. Alla ditta con il centro cottura alla distanza più breve verrà attribuito il punteggio massimo, alle altre un punteggio decrescente secondo la seguente formula:

Alla ditta che riduce maggiormente

$$\mathbf{Pmax * V (a) i}$$

Dove **V(a)i** è calcolato con il rapporto **Ra/Rmax** e

Ra = è dato dalla differenza fra 30 (distanza massima del centro cottura) e la distanza dell'offerta da valutare

Rmax = è dato dalla differenza fra 30 e la minor distanza

- La distanza sarà calcolata utilizzando il sito Tutto Città e digitando, come punto di partenza l'indirizzo del centro cottura e come punto di arrivo l'indirizzo dell'Unione Valdera e indicando come criterio il percorso più breve:

PUNTO 7 SERVIZI AGGIUNTIVI GRATUITI PER L'ANNO SCOLASTICO RISPETTO AL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO

Sarà attribuito un punteggio sulla base del numero di seguenti servizi aggiuntivi gratuiti offerti:

7.1 n. merende da somministrare in orario scolastico

7.2 n. pasti completi per adulti per anno scolastico

7.3 n. rinfreschi offerti per anno scolastico per attività extrascolastiche/ sociali/ricreative; ogni rinfresco dovrà essere composto da prodotti dolci, prodotti salati, bibite, caffè e tovagliato per un numero di persone pari a duecento.

Per ogni sottocriterio, a chi offrirà il maggior numero di merende/pasti/rinfreschi sarà assegnato il punteggio massimo, agli altri un punteggio proporzionalmente decrescente.

Il punteggio viene calcolato secondo la seguente formula:

$$P_{max} * V(a)_i$$

Dove:

P_{max} = punteggio massimo attribuito al criterio preso in esame

V(a)_i = il coefficiente della prestazione dell'offerta (**a**) rispetto al requisito (**i**) variabile tra zero e uno e calcolato come segue:

$$R_a/R_{max}$$

e arrotondato al 2° decimale

Dove:

R_a = valore dell'offerta da valutare

R_{max} = valore dell'offerta più conveniente

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

Elementi qualitativi

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario, in base alla seguente scala di giudizio, senza ammissione di coefficienti intermedi.

Coefficiente	Criterio motivazionale
0	Assente – completamente negativo
0,1	Quasi del tutto assente – quasi completamente negativo
0,2	Negativo
0,3	Gravemente insufficiente
0,4	Insufficiente
0,5	Appena sufficiente
0,6	Sufficiente
0,7	Discreto
0,8	Buono
0,9	Ottimo
1	Eccellente

Il metodo di calcolo del coefficiente unico da attribuire all'offerta in relazione al criterio o sub-criterio esaminato è determinato dalla media aritmetica semplice, con arrotondamento alla seconda cifra decimale, dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito a ciascuna offerta per ciascun criterio o sub criterio.

Sede legale: Via Brigate Partigiane n. 4 – 56025 PONTEDERA (PI)

Tel. Centralino 0587-299.560 – Fax 0587-292.771

C.F./P.IVA 01897660500 – internet: <http://www.unione.valdera.pi.it/>

e-mail: info@unione.valdera.pi.it - PEC: unionevaldera@postacert.toscana.it

Si procede poi a trasformare la media come sopra calcolata in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Verrà poi attribuito il punteggio in base alla seguente formula:

$$\text{punteggio max} * V(a) i$$

Dove V(a)i è il coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno.

Elementi quantitativi

I punteggi previsti per i criteri e sub criteri quantitativi saranno calcolati secondo le formule specificate per ciascun criterio e sub criterio di valutazione

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio dell'offerta economica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA ECONOMICA PER GESTIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE	20

Per la valutazione dell'offerta economica si procederà sulla base della formula della "proporzionalità inversa" ovvero: le singole offerte di ciascun concorrente (sia quella relativa alla gestione del servizio di ristorazione sia quelle relative alla fornitura di generi alimentari) vengono messe in relazione inversamente proporzionale alle corrispondenti offerte migliori (il prezzo più basso).

Le offerte migliori riceveranno il massimo del punteggio previsto, a tutte le altre viene attribuito un punteggio proporzionalmente decrescente, secondo la seguente formula:

$$P_i = O_{min} / O_i \times P_{max}$$

- **P_i** = il punteggio del singolo partecipante
- **O_{min}**= l'offerta migliore tra quelle pervenute
- **O_i**= l'offerta del partecipante di cui viene calcolato il punteggio
- **P_{max}** = il punteggio massimo

Tutti punteggi saranno calcolati con approssimazione al secondo decimale

Si specifica che in questa prima fase gli operatori economici NON devono presentare alcuna offerta ma solo inviare una manifestazione di interesse a partecipare alla gara.

ALTRE INFORMAZIONI SULL'APPALTO

SOPRALLUOGO

Nella successiva fase di gara, l'operatore economico invitato dovrà effettuare il sopralluogo obbligatorio, pena esclusione, secondo le modalità che saranno riportate sulla lettera d'invito trasmessa attraverso la piattaforma Start.

TERMINE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE

Gli operatori economici interessati ad essere invitati alla suddetta procedura negoziata telematica, dovranno far pervenire la manifestazione d'interesse secondo il modello allegato (Allegato 1) debitamente sottoscritto dal legale rappresentante o soggetto munito di procura, unitamente ad una copia fotostatica di un documento in corso di validità del dichiarante (in alternativa è sufficiente la firma digitale in corso di validità del medesimo soggetto), entro il termine perentorio delle ore 12:00 del giorno 13/08/2022 con una delle seguenti modalità:

- tramite posta certificata al seguente indirizzo: unionevaldera@postacert.toscana.it.
- tramite raccomandata con ricevuta di ritorno all'indirizzo: Unione Valdera - via Brigate Partigiane n.4 – 56025 Pontedera (Pi) – ufficio gare e contratti.
- a mano presso l'ufficio Protocollo dell'Unione Valdera – Via Brigate Partigiane n.4 – 56025 Pontedera (Pi).

In caso di consegna tramite plico o invio tramite PEC è necessario riportare la dicitura **“MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PROCEDURA NEGOZIATA PER AFFIDAMENTO GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DI ALCUNE SCUOLE UNIONE VALDERA”**

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Unione Valdera ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, la manifestazione di interesse non pervenga entro il termine previsto perentorio di scadenza all'indirizzo di destinazione. Nel caso di consegna a mano tramite incaricato dell'impresa, fa fede la data e l'ora di consegna apposta dal funzionario dell'Ufficio Protocollo dell'Unione Valdera. Non saranno presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, indipendentemente dalla volontà del concorrente e anche se spedite prima del termine medesimo; ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante. Tali plichi non verranno aperti e saranno considerati non consegnati.

Non saranno ammesse:

- quelle pervenute oltre il limite temporale sopra citato;
- quelle non sottoscritte o non corredate da copia fotostatica di un documento in corso di validità.

Si ricorda, per la consegna a mano, che gli uffici sono aperti al mattino dal lunedì al venerdì con orario 09:00 - 13:30. Il sabato rimarranno chiusi.

Si fa presente che l'operatore economico che ha fatto pervenire la manifestazione di interesse a seguito del presente avviso avrà la facoltà, ai sensi dell'art. 48, comma 11, del D.Lgs n. 50/2016, di presentare offerta per sé o quale mandatario di operatori riuniti secondo le modalità che saranno indicate nella lettera di invito

FASE SUCCESSIVA ALLA RICEZIONE DELLE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE

L'Amministrazione procederà a invitare i concorrenti che avranno manifestato il loro interesse, qualunque sia il loro numero e anche in presenza di una sola manifestazione di interesse, purché in possesso dei prescritti requisiti. A tal fine si dà atto che, nel rispetto delle Linee guida ANAC n.4 – punto 3.6 – di attuazione del

D.Lgs. 50/2016 recanti "Procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione degli elenchi di operatori economici" approvate con delibera n. 1097 del 26 ottobre 2016, non opera – nella fattispecie – alcuna limitazione in ordine al numero di operatori economici tra i quali effettuare la selezione, considerato appunto che con la pubblicazione del presente avviso di manifestazione di interesse "... il nuovo affidamento avviene tramite procedura aperta al mercato".

Il presente avviso è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazioni di interesse per favorire la partecipazione delle imprese con le modalità sopra indicate in modo non vincolante per l'Ente. Con il presente avviso non è indetta alcuna procedura di gara; le manifestazioni di interesse hanno l'unico scopo di individuare le imprese in possesso dei requisiti richiesti ad essere invitate a presentare offerta a successiva procedura indetta dall'Unione Valdera.

N.B.: La successiva procedura negoziata si svolgerà in modalità telematica. E' necessario pertanto per poter essere invitati alla gara, essere iscritti all'indirizzo fornitori della piattaforma START Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana accessibile all'indirizzo: <https://start.toscana.it/>.

Si ricorda inoltre che i titolari o legali rappresentanti degli operatori economici che intendono partecipare alla fase di gara successiva all'invito da parte dell'Amministrazione dovranno essere in possesso di un certificato di firma digitale in corso di validità rilasciato da un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori, previsto dall'art. 29, comma 1 del Dlgs. 7 marzo 2005 n.82 tenuto dal AgID, nonché del relativo software per la visualizzazione e la firma di documenti digitali.

ALTRE INFORMAZIONI

Responsabile del Procedimento: Dott.ssa Simonetta Radi - Area Affari Generali/Socio Educativa

Per informazioni tecniche inerenti le modalità di registrazione sul Sistema di acquisti telematici dell'Unione Valdera, è possibile rivolgersi alla Società i-Faber, tel. 02 86838415 oppure 02 86838438 o all'indirizzo di posta elettronica infopleiade@i-faber.com.

NB: L'amministrazione appaltante si riserva in ogni caso la facoltà di non procedere all'avvio della procedura relativa all'affidamento di cui trattasi, per motivi di opportunità o convenienza, senza che i soggetti richiedenti abbiano nulla a pretendere.

Il Funzionario Servizio Gare e Contratti

**(F.to Digitalmente)
Dott. Valerio Panicucci**