



REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA DI BIELLA

COMUNE DI OCCHIEPPO INFERIORE

Allegato B alla determinazione n. 143 del 14.05.2026

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI OCCHIEPPO INFERIORE ANNI SCOLASTICI 2026/2027 – 2027/2028 CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER ULTERIORI DUE ANNI SCOLASTICI 2028/2029 E 2029/2030

FORMA DELLA PROCEDURA

L'appalto della presente relazione ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni frequentanti i plessi scolastici siti nel Comune di Occhieppo Inferiore per gli anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028, con possibilità di proroga contrattuale per ulteriori due anni scolastici, 2028/2029 e 2029/2030.

La scelta del contraente sarà effettuata mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. 36/2023 svolta su piattaforma telematica certificata (SINTEL) mediante il ricorso alla Centrale Unica di Committenza della Provincia di Biella.

REQUISITI DI ORDINE GENERALE

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 94, 95, 97 e 98 del D. lgs 36/2023.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

REQUISITI DI ORDINE SPECIALE

- a) Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.
Se trattasi di cooperative o di consorzi di cooperative è richiesta l'iscrizione nell'apposito albo nazionale degli enti cooperativi, ai sensi del D.Lgs. 2/08/2002 n. 220.

REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Fatturato globale d'impresa realizzato nel miglior triennio degli ultimi cinque anni, non inferiore al valore presunto del corrente appalto (Iva esclusa) pari a € 515.200.

REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Aver svolto nell'ultimo decennio almeno n. 3 (tre) servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto per un numero di pasti annuo pari almeno a 23.000.

SOPRALLUOGO

Data la peculiarità del servizio oggetto di appalto, è obbligatorio, a pena di esclusione, effettuare, ai sensi dell'art. 92 del D. Lgs. 36/2023, il sopralluogo del centro cottura al fine di valutare la prestazione richiesta e formulare un'offerta seria, attendibile e consapevole. In tal



COMUNE DI OCCHIEPPO INFERIORE

senso, l'obbligo di sopralluogo assume un ruolo sostanziale e non meramente formale per la formulazione dell'offerta in quanto è volto a garantire una completa ed esaustiva conoscenza dello stato dei luoghi. Pertanto, la mancanza della dichiarazione rilasciata dal Comune di Occhieppo Inferiore di "avvenuto sopralluogo" è causa di esclusione dalla procedura. Il gestore uscente è esonerato dalla presentazione della dichiarazione.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 108 del D. Lgs. 36/2023, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo e sulla base dei seguenti criteri di valutazione:

- OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)
- OFFERTA ECONOMICA (MAX 30 PUNTI)

Il punteggio massimo attribuibile al concorrente è pari a 100.

L'appalto verrà aggiudicato al concorrente che, fra quelli ammessi a partecipare, avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo, come sommatoria dei punteggi attribuiti ai singoli elementi di valutazione (qualità/prezzo).

Per quanto concerne l'offerta tecnica si precisa che la stessa deve contenere un progetto nutrizionale e gestionale in relazione agli obiettivi indicati nel capitolato speciale d'appalto e redatto secondo gli elementi previsti nella seguente tabella. La relazione dovrà avere ampiezza massima di 20 pagine formato A4, Font: Times New Roman, Corpo: 11, Interlinea: singola, esclusi indice e copertina. Le pagine successive non saranno prese in considerazione dalla Commissione per la valutazione dell'offerta tecnica. Per "pagina" si intende "facciata". Gli allegati se espressamente richiamati in pagina non sono conteggiati nel numero massimo di pagine.

Il progetto dovrà essere strutturato in 6 paragrafi, corrispondenti ai parametri di valutazione illustrati nella tabella che segue:

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
2. MENU'
3. DERRATE
4. EDUCAZIONE ALIMENTARE, COMUNICAZIONE UTENZA E RISPETTO AMBIENTALE
5. INIZIATIVE PER LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI
6. ULTERIORI MIGLIORIE

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nel seguente schema.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati 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 con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi attribuiti applicando il parametro previsto senza ulteriori valutazioni.

**COMUNE DI OCCHIEPPO INFERIORE**

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

PUNTEGGI OFFERTA TECNICA

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D max.	PUNTI Q max.	PUNTI T max.
1) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Totale punti 28		
1.1__Presentare organigramma e funzionigramma organico del servizio che indichi sinteticamente in formato tabellare: numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime), monte ore settimanale di tutti gli addetti e rapporto complessivo fra organico proposto e numero dei pasti. Il monte ore esposto è vincolante per l'impresa. Ai fini della valutazione sarà preso in considerazione solamente il personale operativo effettivamente impiegato nel servizio. Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che consentano un'efficace esecuzione del servizio, prevedendo una ripartizione equilibrata , ma realistica, delle attività previste dall'appalto e dei tempi di esecuzione	8		
1.2__Gestione degli imprevisti ed emergenze Verranno attribuiti in maniera discrezionale il punteggio in base alle soluzioni gestionali proposte e alla loro adeguatezza nell'affrontare le situazioni di seguito indicate: <ol style="list-style-type: none">1) Guasto improvviso a impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, interruzione temporanea dell'energia elettrica/acqua2) Avarie delle attrezzature per la conservazione dei prodotti deperibili, ritardo nella consegna o consegna nonconforme delle derrate necessarie per la produrre il pasto della giornata.3) Indisponibilità/inagibilità temporanea dei centri cottura (oltre 3 giorni) Il concorrente dovrà indicare, in modo chiaro e concreto, all'interno della propria relazione, le soluzioni proposte e gli strumenti per la loro attuazione in relazione a ciascun elemento oggettivo di valutazione . Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che consentano di fronteggiare le situazioni di emergenza indicate in modo rapido ed adeguato . al fine di garantire la continuità del servizio (soluzioni che prevedano l'erogazione di pasti caldi sarà valutata preferibile)	4		
1.3__Organizzazione dei vari servizi di ristorazione collettiva richiesti , con descrizione delle attività in aderenza alle prescrizioni del Capitolato Speciale.	6		

**COMUNE DI OCCHIEPPO INFERIORE**

1.4__Piano dei controlli igienico sanitari e Piano di Igiene Ambientale. L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base al numero e alla tipologia dei controlli igienico -sanitario programmati durante ogni anno scolastico sulle derrate e sulle attrezzature e relativi accessori. Il punteggio verrà attribuito discrezionalmente in base all'efficacia generale dei controlli.	3		
1.5__ Piano di formazione, addestramento e aggiornamento del personale. Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali, le tematiche formative e la programmazione annuale e quadriennale.	4		
1.7__Possesso della certificazione UNI 11584			3
2) MENU'	Totale punti 14		
2.1__Proposta DI menù stagionali , costruiti in base alle indicazioni del capitolato. Verranno valutate la stagionalità dei prodotti e la varietà dei piatti proposti. Per i piatti più complessi indicare anche la ricetta di preparazione.	8		
2.2__Proposta di piatti locali, regionali, etnici , per ricorrenze particolari, a tema, e di preparazioni o ricette, anche di piatti unici, appetibili, innovative e accattivanti per le fasce d'età interessate. Deve essere prevista anche la frequenza o programmazione di ciascun piatto nel corso dell'anno scolastico, nel contesto ed in coerenza con i menù proposti.	6		
3) DERRATE	Totale punti 14		
3.1__Inserimento nei menù di prodotti biologici da km. zero e filiera corta per non meno del 70% del fabbisogno annuo, tra le seguenti categorie:			
• ortaggi, frutta, legumi, pomodori lavorati (passate, pelati)			2
• prodotti derivanti dai cereali (pane, pasta, riso ecc.)			2
• carni bovine			2
• carni avicole			2
• prodotti lattiero-caseari, uova			2
3.2__Inserimento nei menù , per non meno del 30% del fabbisogno annuo, di carne bovina a marchio DOP o IGP o « <i>prodotto di montagna</i> » o certificate nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (qual QV o equivalenti) o in possesso di etichettatura facoltativa « <i>benessere animale in allevamento</i> », « <i>alimentazione priva di additivi antibiotici</i> »			2

**COMUNE DI OCCHIEPPO INFERIORE**

Deve essere fornito elenco dei fornitori riportante ragione sociale, categoria e tipologia specifica (tagli) delle carni che verranno fornite da ciascuno, percentuale di copertura del fabbisogno annuo e, ove possibile, localizzazione del sito produttivo			
3.3 Inserimento nei menù, per non meno del 30% del fabbisogno annuo, di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica (etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848), o pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Deve essere fornito elenco dei fornitori riportante ragione sociale, categoria e tipologia specifica di prodotto ittico che verrà fornita da ciascuno, percentuale di copertura del fabbisogno annuo e, ove possibile, localizzazione del sito produttivo			2
4) EDUCAZIONE ALIMENTARE, COMUNICAZIONE UTENZA E RISPETTO AMBIENTALE	Totale punti 4		
4.1 Organizzazione e gestione della comunicazione e customer satisfaction Iniziative di educazione alimentare e progetti di comunicazione con l'utenza (iniziative volte ad informare l'utenza sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari ed invogliare al consumo del pasto, rilevare in modo costante la soddisfazione degli utenti (minori ed adulti) e le criticità del servizio), anche mediante la presenza e la valorizzazione del servizio durante le giornate di Open Day. Il punteggio verrà attribuito valutando l'efficacia dell'organizzazione generale del servizio nel rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy e criteri ambientali minimi in ordine ai processi di produzione	2		
4.2 Eventuali ed ulteriori proposte operative commerciali aggiuntive che evidenzino gli aspetti gestionali innovativi del servizio e di miglioramento, non contemplati nei punti precedenti: indicazioni di tali modalità con l'uso di attività, tecnologie, strumenti volti a garantire una più attenta verifica dei livelli di qualità/servizio	2		
5) INIZIATIVE PER LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI	Totale punti 4		
5.1 Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati Progetto di fattibilità che preveda misure per la riduzione degli sprechi e per la gestione quotidiana: <ul style="list-style-type: none">dei generi alimentari non consumati, da destinare a iniziative di solidarietà socialedei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti, da destinare all'alimentazione animale I progetti dovranno indicare le caratteristiche dell'attività ed i relativi aspetti metodologici quali: controllo delle effettive quantità non distribuite, modalità di gestione delle eccedenze quotidiane di tutti i refettori, strumenti/attrezzature necessarie al progetto e delle quali l'offerente si fa carico per tutta la durata del servizio, tempistiche di	4		

**COMUNE DI OCCHIEPPO INFERIORE**

attuazione del sistema, metodo e tempistiche di rendicontazione periodica al committente, personale referente e responsabilità.			
6) ULTERIORI MIGLIORIE	Totale punti 6		
6.1__Migliorie tecniche Proposta di reintegro, potenziamento, miglioramento di attrezzature e/o stoviglie nel centro cottura e negli altri luoghi di servizio, con descrizione dettagliata delle forniture offerte (compreso marca e modello ove disponibili) e, nel caso di apparecchiature connesse all'uso di energia, la classe di efficienza energetica. Dovrà essere precisata la programmazione della fornitura nell'arco quadriennale del contratto. Le dotazioni proposte rimarranno di proprietà del committente alla scadenza contrattuale.	6		

E' prevista una soglia minima di sbarramento pari a 40 per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

Sulla base della documentazione che costituisce l'offerta tecnica, per ciascun sub-criterio discrezionale (colonna "D") è attribuito un coefficiente variabile tra 0 e 1 da ciascun commissario sulla base della propria discrezionalità tecnica. Per ciascun sub-criterio discrezionale è calcolata la media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari per ottenere un coefficiente unico da applicare per l'attribuzione del punteggio.

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	DESCRIZIONE
Ottimo	1,00	Progetto/relazione ben strutturata/a, che sviluppa in modo completo, chiaro, preciso ed approfondito l'oggetto/argomento richiesto.
Buono	0,80	Progetto/relazione adeguato/a, che sviluppa l'oggetto/argomento richiesto in modo non del tutto completo, e/o senza particolari approfondimenti.
Medio	0,60	Progetto/relazione pertinente che sviluppa l'oggetto/argomento richiesto in maniera parziale e/o senza completo approfondimento.
Sufficiente	0,40	Progetto/relazione accettabile ma poco strutturato/a.
Scarso	0,20	Progetto/relazione mediocre e non sufficientemente sviluppato/a.

**COMUNE DI OCCHIEPPO INFERIORE**

Insufficiente	0,00	Progetto/relazione carente, troppo generico/a ed inadeguato/a o del tutto assente.
---------------	------	--

Si procede pertanto:

- a calcolare la media dei coefficienti
- a riportare ad uno la media più alta e a proporzionare le altre valutazioni provvisorie precedentemente calcolate.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Nel caso in cui nessuna offerta tecnica qualitativa, a seguito della valutazione della Commissione giudicatrice effettuata secondo quanto sopra indicato, raggiunga il punteggio massimo attribuibile all'offerta tecnica qualitativa, pari a 70 punti, al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, verrà effettuata la riparametrazione dei punteggi tecnici ottenuti dai concorrenti, attribuendo 70 punti all'offerta risultata la migliore a seguito delle valutazioni della Commissione e riproponendo ad essa i valori ottenuti dalle altre offerte.

Metodo per il calcolo dei punteggi

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo: aggregativo compensatore.

Pertanto sarà applicata la seguente formula:

$$Pt(a) = \sum_n [Wi * V(a)_i]$$

dove:

Pt(a) = Punteggio risultante per ciascun elemento di valutazione

\sum_n = sommatoria di tutti gli elementi di valutazione

Wi = peso o punteggio attribuito a ciascun criterio(i)

V(a)_i = coefficiente medio attribuito dalla Commissione al criterio i

Nell'attribuzione dei relativi punteggi si terrà conto esclusivamente delle prime due cifre decimali.

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari, già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

La Commissione Giudicatrice procederà alla valutazione tecnica di tutte le soluzioni proposte prima di aprire le offerte economiche.

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica

L'offerta economica va espressa come ribasso percentuale sul prezzo unitario del pasto posto a base d'asta (€. 5,60 di cui 0,05 oneri sicurezza non soggetti a ribasso, IVA esclusa, per un importo ribassabile pari ad euro 5,55).

L'offerta economica è indicata con non più di due cifre decimali, gli ulteriori decimali sono troncati senza arrotondamento.

L'offerta, a pena di esclusione, deve essere corredata dall'indicazione dei costi della



REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA DI BIELLA

COMUNE DI OCCHIEPPO INFERIORE

manodopera e degli oneri aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (art. 108, c. 9 D. Lgs. 36/2023).

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica

L'offerta economica va espressa come ribasso percentuale sul prezzo unitario del pasto posto a base d'asta

L'offerta economica è indicata con non più di due cifre decimali, gli ulteriori decimali sono troncati senza arrotondamento.

L'offerta, a pena di esclusione, deve essere corredata dall'indicazione dei costi della manodopera e degli oneri aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (art. 108, c. 9 D. Lgs. 36/2023).

La valutazione dell'offerta economica verrà effettuata applicando il punteggio massimo di 30 punti all'offerta con il ribasso percentuale unico più alto sul prezzo a base di gara.

Alle altre offerte saranno assegnati punteggi decrescenti calcolati secondo la seguente formula:

$$C_i = (R_i/R_{max})^\alpha$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo

R_i = ribasso offerto dal concorrente i -esimo

R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente

$\alpha = 0,2$

Verifica di anomalia delle offerte

Ai fini della verifica dell'anomalia delle offerte, si indica che sono considerate anormalmente basse le offerte che si discostino di almeno 5 punti percentuali dalla media dei ribassi offerti.