



Prot. N° 21796  
DEL 11/09/2017

## PROVINCIA DI TERNI

CAP 05100-V.le della Stazione 1 - Tel.0744-4831-FAX 0744-483250

### CENTRALE DI COMMITTENZA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEI COMUNI DI ALVIANO E GUARDEA.

1. **STAZIONE APPALTANTE:** COMUNE DI ALVIANO (capofila) Piazza Bartolomeo d'Alviano, 10 - 05020 Alviano (TR) tel: (+39) 0744-904421 - fax: (+39) 0744-904678 - P.iva: 00180530552  
**Info:** [info@comunedi Alviano.it](mailto:info@comunedi Alviano.it) , [comune@comunedi Alviano.it](mailto:comune@comunedi Alviano.it)  
**Pec:** [comune.alviano@postacert.umbria.it](mailto:comune.alviano@postacert.umbria.it)

**CENTRALE DI COMMITTENZA:** PROVINCIA DI TERNI- Viale della Stazione 1 – 05100 TERNI - Tel. 0744 483255 – 483232 Fax 0744 483208 - P.I. 00179350558 – PEC [provincia.terni@postacert.umbria.it](mailto:provincia.terni@postacert.umbria.it)  
E-mail: [assistenzacomuni@provincia.terni.it](mailto:assistenzacomuni@provincia.terni.it)

2. **PROCEDURA DI GARA**

Appalto per affidamento di servizio mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50 del 18/04/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 dello stesso D.Lgs n. 50/2016 in esecuzione della determinazione del Comune di Alviano n. 132 del 23/08/2017.

3. **OGGETTO DELL'APPALTO E DESCRIZIONE GENERALE DEI SERVIZI**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica destinata agli alunni - nonché al personale docente avente titolo e a quanti specificatamente autorizzati dalle Amministrazioni Comunali - delle Scuole dell'Infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Guardea ed Alviano, con utilizzo del centro di cottura sito in Alviano e di proprietà del medesimo Comune, delle attrezzature ivi esistenti di proprietà del Comune di Alviano e Guardea e dei diversi refettori dei due Comuni.

La gestione della gara e la stipula del contratto in forma pubblica amministrativa sarà effettuata dal Comune di Alviano, in qualità di capofila, in nome e per conto di entrambi i Comuni.

Si precisa che verranno messi a disposizione della ditta aggiudicataria, per il servizio di cui sopra a favore sia degli utenti del Comune di Alviano che degli utenti del Comune di Guardea:

- il centro di cottura;
- le attrezzature esistenti nel predetto centro di cottura;
- la stoviglieria e il pentolame insistenti nel centro di cottura;
- i refettori delle varie scuole dei due plessi;

Si specifica che:

- Il centro di cottura, unico per il servizio da erogare a favore degli utenti, sia del Comune di Guardea che del Comune di Alviano, trovasi in Alviano, piazza padre Enzo e padre Luciano Canonici n. 6;
- Il Comune di Alviano si riserva la facoltà, di mettere a disposizione della ditta aggiudicatrice, in alternativa, un altro centro di cottura ubicato nel Comune, con caratteristiche del tutto analoghe;
- Il refettorio della scuola dell'infanzia e secondaria di primo grado di Alviano trovasi nel plesso all'interno del quale insiste il centro di cottura in piazza padre Enzo e padre Luciano Canonici n. 6;

Il refettorio della scuola primaria di Alviano trovasi in Alviano Scalo, Piazza Renzini n 1;

- Il refettorio della scuola dell'infanzia del Comune di Guardea trovasi in Guardea, via del Giuoco.
- Il refettorio della scuola primaria e secondaria di primo grado di Guardea trovasi in via del Giuoco.

E' obbligatorio prendere visione di tutti i locali al fine di partecipare alla procedura di gara.

descrizione

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere garantito in tutti i giorni feriali, a favore degli alunni e degli adulti aventi diritto (personale docente e persone comunque autorizzate dalle amministrazioni comunali) che frequentano o svolgono attività presso le scuole e dovrà essere erogato presso ogni singolo refettorio scolastico.

Il servizio di mensa sarà erogato sulla base di un calendario annuale, che potrà subire variazioni anche durante l'anno scolastico e che sarà comunicato al gestore dall'Ufficio Scolastico dei Comuni, d'intesa con la Direzione Scolastica.

L'appalto in oggetto comprende in particolare i seguenti servizi

**PER IL COMUNE DI GUARDEA:**

per tutte le scuole: scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado:

- preparazione e confezionamento dei pasti presso il centro di cottura di cui sopra;
- veicolazione e somministrazione dei pasti medesimi nei locali refettori delle scuole del Comune di Guardea;

**PER IL COMUNE DI ALVIANO**

- per tutte le scuole: scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado: preparazione dei pasti presso il centro di cottura di cui sopra;
- per la scuola primaria confezionamento dei pasti presso il centro di cottura messo a disposizione e veicolazione degli stessi presso i locali refettorio di cui sopra;
- per la scuola dell'infanzia e secondaria di primo grado, somministrazione presso i locali refettorio di cui sopra.

Il servizio comprende, altresì, le pulizie e il riassetto della cucina e della dispensa del centro di cottura di Alviano, e, per tutte le scuole appartenenti ai due plessi, la preparazione presso i diversi locali refettori dei tavoli, lo scodellamento, la pulizia stoviglie, il riassetto dei tavoli, il riordino dei locali, la raccolta differenziata dei rifiuti, la pulizia e il riassetto di tutti i servizi igienici, compresi quelli utilizzati dal personale della ditta appaltatrice.

Ai soli fini di contabilità dei Comuni e fiscali, sulla base dei dati desunti dalla precedente annualità, il numero complessivo annuo presunto di pasti, è previsto nella tabella di cui al successivo art. 11.

Si precisa che il predetto dato numerico è presunto e determinato sulla scorta dei dati relativi all'anno scolastico precedente (2015/2016), dunque è puramente indicativo e non vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti dipende dall'articolazione dell'orario scolastico programmato annualmente dall'Autorità scolastica competente, dal numero di iscrizioni al servizio e dalle presenze effettive alla mensa. Lo stesso pertanto potrà variare, sia in diminuzione sia in aumento, per effetto della scelta di utilizzo del servizio da parte dell'utenza o per modifica dell'orario scolastico in seguito a diversa organizzazione didattica. Le eventuali variazioni che dovessero intervenire nel fabbisogno dei pasti da produrre sono da considerare automaticamente accolte e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente capitolato né l'offerta economica della ditta appaltatrice.

Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto ed il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

I giorni e gli orari di somministrazione dei pasti verranno fissati dalle Amministrazioni Comunali all'inizio di ogni anno scolastico, in accordo con le Autorità Scolastiche.

Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità e le condizioni di cui ai seguenti articoli.

#### **4. IMPORTO A BASE DI GARA**

Il prezzo unitario a base di gara per ogni pasto da fornire alla scuola dell'infanzia di entrambi i plessi è pari ad euro 4,50, I.V.A. esclusa (non suscettibile di rialzo, pena l'esclusione dalla gara).

Il prezzo unitario a base di gara per ogni pasto da fornire alla scuola primaria e alla scuola secondaria di primo grado di entrambi i plessi, è pari ad euro 5,00, I.V.A. esclusa (non suscettibile di rialzo, pena l'esclusione dalla gara).

Pertanto l'importo complessivo presunto del presente appalto per l'intera durata contrattuale (due anni scolastici + ripetizione per n. 1 anno scolastico) è pari ad € 243.315,00 (duecentoquarantatremilatrecentoquindici/00) (I.V.A. esclusa), suddivisi fra € 85.950,00 (ottantacinquemilanovecentocinquanta/00) carico del Comune di Alviano ed € 157.365,00 (centocinquantesettecentosessantacinque/00) a carico del Comune di Guardea.

Si precisa che, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/08, l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto non comporta interferenze, pertanto l'importo degli oneri di sicurezza è pari a zero.

Peraltro si ritiene comunque necessario procedere a redigere il Documento unico di Valutazione dei Rischi da interferenze che sarà sottoscritto dalla appaltatrice in sede di stipula del contratto.

## 5. DURATA DEL CONTRATTO

La durata del servizio viene stabilita in **anni 2 scolastici dal 01.10.2017 al 30/06/2019, con possibilità di ripetizione del contratto per un ulteriore anno scolastico**, salvo imprevisti che ne rendano necessario il differimento del termine iniziale ad altra data e con l'osservanza delle interruzioni e sospensioni previste dal calendario scolastico annualmente adottato.

Alla scadenza del contratto, il rapporto è risolto di diritto, **senza necessità di disdetta o preavviso** salvo che le Amministrazioni Comunali si avvalgano della facoltà di prorogare il servizio per un massimo di sei mesi, per il tempo necessario alla stipula dei nuovi contratti, a seguito di espletamento di nuova gara. L'impresa affidataria è impegnata ad accettare tale eventuale proroga alle condizioni del contratto, nessuna esclusa.

Al fine di garantire l'avvio del servizio di ristorazione in corrispondenza dell'inizio dell'anno scolastico, l'Aggiudicataria si impegna comunque ad effettuare le prestazioni, oggetto del Capitolato anche nelle more della stipula del contratto, qualora con l'aggiudicazione sia disposto l'avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, in quanto la mancata esecuzione immediata della prestazione determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che la prestazione oggetto della gara è destinata a soddisfare.

Le date di inizio e di fine del servizio durante ogni annualità saranno di volta in volta comunicate dai Comuni in relazione all'inizio e al termine effettivi dell'anno scolastico di riferimento, con la precisazione che la data di effettivo inizio del servizio di ristorazione potrà, per motivi di organizzazione delle attività scolastiche, essere posticipata di alcuni giorni rispetto all'inizio delle lezioni.

## 6. DOCUMENTAZIONE

Il capitolato speciale di appalto, il disciplinare di gara e i relativi fac simili sono pubblicati nel sito del Comune di ALVIANO [www.comune.alviano.tr.it](http://www.comune.alviano.tr.it) e della Provincia di Terni [www.provincia.terni.it](http://www.provincia.terni.it) o possono essere richiesti all'indirizzo e -mail [assistenzacomuni@provincia.terni.it](mailto:assistenzacomuni@provincia.terni.it). Per informazioni amministrative relative alla procedura di gara è possibile contattare i numeri 0744/483255-232 (Provincia di Terni-Assistenza ai Comuni) mentre per problematiche tecniche occorre contattare il RUP Sig. Massimo Pera c/o il Comune di ALVIANO - email: [massimo.pera@comune.alviano.tr.it](mailto:massimo.pera@comune.alviano.tr.it)

È possibile chiedere chiarimenti tramite e mail all'indirizzo [assistenzacomuni@provincia.terni.it](mailto:assistenzacomuni@provincia.terni.it) entro il **09/10/2017**

I chiarimenti saranno pubblicati nel sito del Comune di Alviano [www.comune.alviano.tr.it](http://www.comune.alviano.tr.it) e della Provincia di Terni [www.provincia.terni.it](http://www.provincia.terni.it) entro 5 giorni lavorativi.

Il sopralluogo **obbligatorio** dovrà essere concordato telefonicamente con la Dott.ssa Padula Rita c/o Comune di Alviano al numero 0744/904421. Il sopralluogo può essere effettuato dal Titolare/Legale Rappresentante del concorrente o da un suo incaricato, munito di apposita delega autenticata anche ai sensi del DPR 445/2000 con allegato documento di identità del delegante.

Il Comune di Alviano rilascerà apposita attestazione di presa visione che dovrà essere inserita nella busta "A - Documentazione"

## 7. TERMINE, INDIRIZZO DI RICEZIONE, MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E DATA DI APERTURA DELLE OFFERTE

- a. termine: **Ore del 13 del 18/10/2017** ;
- b. indirizzo: Terni Viale della Stazione 1
- c. modalità: secondo quanto previsto nel **disciplinare di gara**;
- d. apertura offerte: **il giorno 20/10/2017 alle ore 10,00** presso la sede della Provincia in viale della Stazione 1;

Seconda seduta in caso di regolarizzazioni inerenti la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive: il giorno **27/10/2017 alle ore 10,00** presso la sede della Provincia in viale della Stazione 1.

Eventuali variazioni delle suddette date e/o orari che dovessero verificarsi per qualsiasi motivo verranno tempestivamente pubblicate nel sito della Provincia di Terni al fine di darne comunicazione ai concorrenti

## 8. CAUZIONE: l'offerta dei concorrenti deve essere corredata:

- a) da una cauzione provvisoria, pari al 2% (due per cento) dell'importo del servizio costituita alternativamente:
  - da versamento in contanti, con bonifico, in assegni circolari o in titoli del debito pubblico presso la Tesoreria del Comune di ALVIANO sul c/c intestato al Comune di ALVIANO corrispondente al seguente codice IBAN IT 88V0622072520000002100003 presso Cassa di Risparmio di Orvieto s.p.a. – Agenzia Alviano - con la seguente causale "Cauzione provvisoria appalto gara CIG 7184528C0D".

- da fideiussione bancaria o polizza assicurativa intestata, al Comune di ALVIANO avente validità per almeno 180 giorni dalla data stabilita al punto 7. a. del presente bando;
- b) dichiarazione di un istituto bancario, ovvero di una compagnia di assicurazione, che preveda la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva di cui al comma 1 dell'art. 103 del D.Lgs 50/2016.

La dichiarazione può essere ricompresa nella polizza assicurativa o bancaria.

La cauzione dovrà comunque essere predisposta nel rispetto dello schema di polizza tipo previsto dal Decreto del Ministero delle Attività Produttive n. 123 del 12.03.2004.

In caso di partecipazione alla gara di un raggruppamento di imprese la garanzia fidejussoria deve riguardare tutte le imprese del raggruppamento medesimo.

**La cauzione deve essere intestata al Comune di Alviano in qualità di beneficiario.**

L'importo della cauzione, ed il suo eventuale rinnovo, può essere ridotto del 50% se il concorrente è in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee UNI CEI ISO9000 rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee delle serie UNI CEI EN 45000 e UNI CEI EN/IEC 17000.

Inoltre l'importo della cauzione può essere ridotto secondo le percentuali previste dal comma 7 dell'art. 93 del D.Lgs 50/2016 qualora il concorrente sia in possesso dei requisiti e delle certificazioni specificate ed elencate nel comma in questione.

Se la ditta si avvale di una qualsiasi delle suddette riduzioni deve segnalarlo in sede di offerta e deve documentare i requisiti di cui è in possesso mediante copia autenticata, anche ai sensi del DPR 445/2000, dei relativi certificati.

L'impresa presenterà cauzione definitiva secondo quanto disposto all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

L'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva può non essere presentato dalle microimprese, dalle piccole e medie imprese e dai raggruppamenti temporanei o dai consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

## 9. SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE

La seduta è pubblica ma potranno prendere la parola o far inserire dichiarazioni a verbale soltanto i legali rappresentanti dei concorrenti di cui al successivo punto 11, ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di procura speciale, con sottoscrizione autenticata anche eventualmente con allegato documento di identità del sottoscrittore, loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

## 10. FINANZIAMENTO

L'appalto è finanziato con i fondi di bilancio dei Comuni di Alviano e Guardea.

## 11. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

- Concorrenti di cui all'art. 112, del D. Lgs n. 50/2016, costituiti da cooperative sociali di tipo B e/o loro consorzi di cui all'art. 5, comma 4, della L. 381/1991 (imprese singole o imprese riunite o consorziate, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48 comma 8 dello stesso D. Lgs.).

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano:

- Le cause di esclusione di cui all'art. 80 del codice, così come modificato dal D.lgs n. 56 del 19/04/2017;
- La condizione soggettiva di aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del D.lgs 165/2001.

I concorrenti devono:

- Essere Iscritti alla C.C.I.A.A. o in altro Registro Professionale dello Stato di provenienza, per attività corrispondenti a quelle oggetto della gara ex art. 83 comma 3, del D. Lgs. 50/2016.
- Essere Iscritti all'albo regionale delle Cooperative sociali
- Avere nello Statuto sociale la previsione puntuale dell'effettuazione dei servizi oggetto dell'affidamento
- Avere Fatturato globale d'impresa relativo agli ultimi tre anni (2014-2015-2016) non inferiore ad Euro 250.000,00, IVA esclusa, da intendersi quale cifra complessiva nel periodo;
- avere fatturato relativo a servizi nel settore oggetto della presente procedura negoziata, svolti regolarmente e con buon esito in favore di enti pubblici e privati, relativo agli ultimi tre anni (2014-2015-2016) per un importo annuo pari o superiore al valore dell'appalto per cui si intende procedere.
- Essere in possesso di Certificato di Qualità UNI EN ISO 9001:2000 per la refezione scolastica, da prodursi in originale o in copia autocertificata conforme ai sensi dell'art. 19 del DPR 445/2000.
- Essere in possesso di sistema di autocontrollo HACCP così come previsto dalle norme vigenti in materia.

Nel caso di ATI o consorzi ex art. 2602 cod. civ. i requisiti del fatturato globale e del fatturato relativo a servizi del settore devono essere posseduti almeno per il 40% dalla mandataria/consorzata e la restante percentuale cumulativamente dalle altre mandanti/altre consorziate in misura minima del 10%. Nel caso di consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lettere b) e c) del D. lgs. n. 50/2016, il requisito deve essere posseduto dal consorzio.

Inoltre il concorrente deve dichiarare che, in caso di aggiudicazione, si impegna, per tutto il periodo di durata dell'appalto, per i casi di emergenza dovuti a momentanea inagibilità della cucina o in caso di gravi imprevisti, a disporre di un centro cottura autorizzato ai sensi della normativa vigente in materia.

## **12. TERMINE DI VALIDITÀ DELL'OFFERTA**

L'offerta è valida per 180 giorni dalla data dell'esperimento della gara.

## **13. VERIFICA DEI REQUISITI DICHIARATI IN FASE DI GARA**

La verifica dei requisiti sarà effettuata con il sistema AVCPASS messo a disposizione della ex AVCP i cui compiti ora, ai sensi dell'art. 19 del D.L. 24/6/2014, sono stati trasferiti alla Autorità Nazionale Anticorruzione ( in breve ANAC).

Il concorrente pertanto sarà tenuto a registrarsi presso il sistema AVCPASS ed ad ottenere il codice "PASSOE" che, dopo essere stato generato dovrà essere stampato, firmato ed inserito nella Busta "A" contenente la documentazione di gara. In caso di A.T.I. il PASSOE dovrà essere sottoscritto da tutti i soggetti facente parte dell'Associazione stessa.

## **14. RICORSO ALL'AVVALIMENTO**

È ammesso il ricorso all'avvalimento ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016 per il soddisfacimento dei requisiti di capacità tecnica e professionale richiesti esclusivamente da altre cooperative sociali

## **15. PAGAMENTO IN FAVORE DELL'AUTORITÀ**

I concorrenti, a pena di esclusione, devono effettuare il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'ANAC per l'importo di € 20,00 in riferimento all'importo complessivo dell'appalto (compresa l'eventuale proroga) .

Per eseguire il pagamento è necessario iscriversi on line al Servizio Riscossione Contributi, collegarsi con le credenziali da questo rilasciate ed inserire il codice CIG che identifica la presente procedura.

La mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento potrà essere sanata, ai sensi dell'art. 83 comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia già stato effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata sanatoria, si procederà all'esclusione del concorrente dalla procedura di gara.

## **16. PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto sarà aggiudicato con procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, c.3, del citato decreto.

Il servizio verrà aggiudicato alla ditta che avrà presentato la migliore offerta, rappresentata dal punteggio più alto raggiunto sommando i punteggi dell'offerta qualitativa con quelli dell'offerta economica, secondo quanto previsto dall'art.33 del capitolato speciale di appalto.

I criteri per la valutazione delle offerte ed i relativi punteggi sono i seguenti:

### **Offerta Tecnica max punti 70**

Saranno valutati i seguenti elementi:

1. Progetto di gestione della mensa scolastica che illustri:
  - piano per le modalità di stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate, con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, nonché la produzione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti;
  - piano di organizzazione del personale comprendente il numero degli operatori e relative qualifiche professionali;
  - piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali (sia del centro cottura che dei refettori), specificando i prodotti utilizzati;
2. Relazione sull'organizzazione delle diete speciali;
3. Introduzione prodotti biologici, DOP, IGP, a Km 0, specificando quali prodotti con tali caratteristiche si intende introdurre

4. Relazione sulla gestione delle emergenze, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di cottura sito nella scuola dell'Infanzia;
5. Relazione sul programma di formazione;
6. Relazione su progetti di educazione alimentare e di educazione al consumo;
7. Relazione dettagliata inerente le proposte progettuali finalizzate al miglioramento del servizio stesso e/o alla riqualificazione delle attrezzature esistenti nei locali scolastici senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante. Gestione degli avanzi e delle eccedenze alimentari.

La valutazione dei sopra citati elementi che compongono l'offerta tecnica e l'attribuzione dei relativi punteggi sarà effettuata dalla commissione giudicatrice con riferimento a quanto previsto dalla seguente tabella.

QUALITÀ DEL SERVIZIO	Totale 70 punti
<p><b>Progetto di gestione per la mensa scolastica</b>            Il punteggio massimo è da attribuirsi sommando i sotto elencati criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- piano per le modalità di stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate, con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, nonché la produzione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti (max 8 punti);</li> <li>- piano di organizzazione del personale comprendente il numero degli operatori e relative qualifiche professionali (max 4 punti);</li> <li>- piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali (sia del centro cottura che dei refettori), specificando i prodotti utilizzati (max 4 punti);</li> </ul>	Max 16 punti
<p><b>Gestione delle diete speciali</b>            Il progetto deve contenere una descrizione sulle modalità di gestione delle diete speciali o di menù per utenze particolari.</p>	Max 5 punti
<p><b>Introduzione prodotti biologici, DOP, IGP, a Km 0</b>            Relazionare in ordine a specifici prodotti biologici, DOP, IGP a Km0 che si intendono utilizzare per il confezionamento dei pasti indicando altresì marca e provenienza degli alimenti previsti, con particolare riguardo all'impiego di prodotti "a Km-zero", e/o di prodotti a provenienza locale, e/o fornitura quali-quantitativa di prodotti di "filiera corta", con specifica indicazione dei fornitori e produttori ai quali ci si rivolgerà per l'acquisizione di tali prodotti.</p>	Max 12 punti
<p><b>Gestione delle emergenze</b>            Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di cottura del Comune di Alviano.</p>	Max 6 punti
<p><b>Programma di formazione</b>            Il progetto dovrà contenere il programma di formazione ed aggiornamento che la Ditta si impegna ad applicare per tutta la durata dell'appalto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della formazione, i tempi ed il relativo numero di ore.</p>	Max 3 punti
<p><b>Progetti di educazione alimentare e di educazione al consumo</b>            Il progetto dovrà contenere l'indicazione, le tempistiche e le modalità di realizzazione di interventi rivolti ai bambini e ai ragazzi frequentanti le scuole interessate dal presente appalto, finalizzati allo sviluppo e al mantenimento di una corretta educazione alimentare ed educazione al consumo. Saranno, in ogni caso, valutate positivamente le proposte innovative e originali.</p>	Max 8 punti

<p><b>Migliorie (dettagliate adeguatamente)</b>  Proposte progettuali finalizzate al miglioramento del servizio stesso e/o alla riqualificazione delle attrezzature esistenti nei locali scolastici senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante.  Gestione degli avanzi o delle eccedenze alimentari (progetto Buon Samaritano - LEGGE 25 giugno 2003, n. 155 -, riduzione degli sprechi, distribuzione degli avanzi a cani e gatti).</p>	Max 20 punti
---	--------------

Ai fini dell'attribuzione dei punteggi di cui alla sopra riportata tabella si procederà da parte della Commissione di gara all'attribuzione discrezionale di un coefficiente, per ciascun criterio o sub criterio, variabile tra 0 e 1, sulla base dei criteri metodologici (motivazionali) specificati nel presente bando e di una valutazione graduata sulla seguente scala di giudizi:

Coefficiente	Rispondenza dell'offerta rispetto ai parametri valutativi
0	Nulla
0,1	Minima
0,2	Ridotta
0,3	Limitata
0,4	Evolutiva
0,5	Significativa
0,6	Sufficiente
0,7	Discreta
0,8	Buona
0,9	Ottima
1	Massima

N.B. Qualora le offerte presentino elementi non direttamente calzanti rispetto ai criteri motivazionali sopra specificati i commissari potranno elaborare delle compensazioni e/o adeguamenti di giudizio ponderando e pesando gli scostamenti rispetto ai criteri standard.

N.B. la presentazione di relazioni di offerta senza un contenuto sostanziale e/o di mera forma, equivarrà a mancata presentazione dell'offerta e, pertanto, comporterà l'esclusione del candidato qualora il parametro risulti "obbligatorio".

Una volta che la Commissione abbia attribuito il coefficiente per ciascun criterio o subcriterio, viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato con la conseguente riparametrazione di tutti gli altri coefficienti.

#### **Offerta Economica max punti 30**

Il concorrente deve riportare l'indicazione della percentuale di ribasso che si applicherà sul prezzo unitario del pasto calcolato al netto degli oneri della sicurezza da interferenza.

Per l'attribuzione del punteggio relativo alla valutazione economica per la quale sono previsti al massimo punti 30 verrà praticato il metodo dell'interpolazione lineare con l'applicazione della seguente formula:

$$V(a)_i = Ra/R_{max}$$

dove:

**V(a)<sub>i</sub>** = Coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra 0 e 1;

**R<sub>a</sub>** = valore offerto dal concorrente a (ribasso percentuale praticato);

**R<sub>max</sub>** = valore dell'offerta più conveniente (maggior ribasso praticato).

Se il concorrente a non effettua alcuno sconto (alcun ribasso percentuale)  $R_a$  assume il valore 0, così come il coefficiente  $V_{ai}$ ; mentre per il concorrente che offre il maggiore sconto (maggior ribasso percentuale),  $V_{ai}$  assume il valore 1. Tale coefficiente andrà poi moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile.

Qualora la documentazione contenesse informazioni incoerenti o insufficienti per un'adeguata valutazione dei dati dell'offerta tecnica, la Commissione non assegnerà il relativo punteggio.

Tutti i calcoli saranno eseguiti approssimando le cifre al terzo decimale arrotondato per eccesso se il quarto decimale è pari o superiore a 5.

Si precisa, altresì, che quanto

#### **17. ALTRE INFORMAZIONI**

Non sono ammesse offerte economiche in aumento rispetto agli importi indicati al punto 4 del presente bando

- a) si procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse secondo le modalità previste dall'articolo 97 c. 3 del D. Lgs n. 50/2016;
- b) si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e congrua. La stazione appaltante si riserva la facoltà di revocare (o non aggiudicare) in ogni momento l'intera procedura per sopravvenute ragioni di pubblico interesse o per la modifica delle circostanze di fatto o dei presupposti giuridici su cui la procedura si basa, come anche di non procedere – a suo insindacabile giudizio – all'aggiudicazione qualora ritenga che nessuna delle offerte sia conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto, così come previsto dall'art. 95, comma 12 del D. Lgs. 50/2016;
- c) in caso di offerte uguali si aggiudicherà l'appalto al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto relativamente all'offerta tecnica, in caso di ulteriore parità si procederà al sorteggio che verrà effettuato al termine delle operazioni previste nella seduta della commissione aggiudicatrice in cui si procederà all'apertura delle offerte economiche;
- d) l'aggiudicatario deve prestare cauzione definitiva nella misura e nei modi dall'art 103 del D. Lgs n. 50/2016 a cui si applicheranno le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, D. Lgs stesso, predisposta secondo lo schema di polizza tipo previsto dal Decreto del Ministero delle Attività Produttive n. 123 del 12.03.2004;
- e) la ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi assicurativi di cui al capitolato;
- f) le auto - certificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati di traduzione giurata; gli importi dichiarati stabilite da imprese in altro Stato membro dell'Unione Europea, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in Euro;
- g) non è ammesso il subappalto;

**g) N.B. Ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D. Lgs 50/2016, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'art. 85 del D.Lgs. 50/2016, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la Centrale di Committenza assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.**

- h) Responsabile del procedimento: RUP Sig. Massimo Pera del Comune di Alviano;  
**CIG 7184528C0D;**
- i) il bando di gara è pubblicato sulla GURI Serie speciale relativa ai contratti pubblici n. 105 del 11/09/2017

Il DIRETTORE  
Avv. Maurizio AGRO'

