



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Comuni di Scoppito, Ocre, Fagnano Alto e Barete

DISCIPLINARE DI GARA

Procedura negoziata Riservata alle Cooperative Sociali di Tipo B) per l'affidamento, ai sensi dell'articolo 5 della Legge n. 381/1991, del
**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA NELLE SCUOLE
DEL TERRITORIO DEL COMUNE DI SCOPPITO (AQ)
per gli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019 2018/2020**

CUP: H25E18000000004

CIG: 735351695D

1. Ente Appaltante

Comune di Scoppito, via Aldo Moro n. 6 – 67019 Scoppito (AQ) Tel. 0862/020547.

Sito internet: <http://www.comune.scoppito.aq.it>.

E-mail: comunediscoppito@pecpa.it.

Il Responsabile Unico del Procedimento (R.U.P. ex art. 31 del D.L.gs. n. 50/2016 e s.m.i.) è il Rag. Franca Renzetti, Responsabile Area Finanziaria del Comune di Scoppito, tel. 0862/020547, e-mail: comunediscoppito@legalmail.it.

Tutta la documentazione è disponibile sul sito internet <http://www.comune.scoppito.aq.it>

CATEGORIA DEL SERVIZIO

Servizio mensa scolastica CPV 55524000-9

2. Oggetto dell'appalto

Gestione della mensa scolastica a servizio delle Scuole del Comune di Scoppito, con produzione dei pasti in un unico centro di cottura, sito in Civitatomassa Centro Mensa Scolastica, e la loro "veicolazione" da detto plesso verso tutti gli altri plessi scolastici del territorio, come dettagliato nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Il servizio consiste nella fornitura di derrate alimentari, preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti agli alunni negli ambienti aditi a consumazione e secondo il sistema della multi porzione dei pasti, per gli alunni frequentanti la scuola dell'Infanzia e Primaria del comune di Scoppito. Il servizio andrà effettuato in 5 (cinque) giorni a settimana a favore di circa 256 utenti in media al giorno, secondo le tabelle dietetiche di cui al Capitolato Speciale, nei Plessi Scolastici elencati nello stesso Capitolato. Il servizio mensa dovrà essere svolto alle condizioni e secondo le modalità ed i contenuti dettagliati e specificati nel Capitolato Speciale D'Appalto.

Divisione in Lotti: NO - L'offerta dovrà essere riferita obbligatoriamente alla totalità del servizio.

Ammissibilità di varianti: NO

3. Pagamento a favore dell'ANAC

I concorrenti dovranno effettuare il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'ANAC, per un importo pari ad € 35,00 (euro trentacinque/00 – Deliberazione Presidente ANAC n. 1377/2016 del 21/12/2016) scegliendo tra le modalità di cui alla Deliberazione dell'Autorità del 5 marzo 2014 (in caso di nuove indicazioni da parte dell'Autorità, inserire la relativa deliberazione e le diverse modalità di pagamento ivi indicate).

Si precisa che la stazione appaltante è tenuta (al fine di valutare una eventuale esclusione dalla gara) a controllare, tramite accesso al SIMOG, l'avvenuto pagamento del contributo all'Autorità, l'esattezza dell'importo e la rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta di versamento con quello assegnato alla procedura in corso.

4. Luogo di esecuzione

il luogo di preparazione è sito presso il plesso di Civitatomassa Centro Mensa Scolastica e i luoghi di somministrazione sono siti presso le scuole comunali come indicato all'art. 3 del Capitolato Speciale di Appalto.

5. Sopralluogo Obbligatorio

Per partecipare alla gara il concorrente dovrà obbligatoriamente effettuare un sopralluogo presso il Centro di Cottura e nei plessi interessati al servizio da appaltare. Detto sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante o da soggetto all'uopo delegato, munito di apposita delega, e dovrà avvenire alla presenza di dipendente comunale incaricato, che provvederà a registrare il nominativo della persona che ha effettuato il sopralluogo ed a rilasciare apposito attestato che dovrà essere inserito nella Busta "A" pena l'esclusione dalla gara. Il sopralluogo dovrà essere prenotato esclusivamente contattando il referente (o delegato) Rag. Franca Renzetti tel 0862/020547. La mancata effettuazione del sopralluogo costituirà motivo di esclusione dalla gara. Ogni soggetto incaricato potrà effettuare il sopralluogo per una sola ditta.

6. Durata del servizio

L'Affidamento del servizio ha la durata di anni 3 anni scolastici 2017/2018 (a partire dal 01/02/2018 fino al 30/06/2018) 2018/2019 e 2019/2020 e dovrà essere gestito mediante l'organizzazione del personale proprio da parte della Ditta aggiudicataria, fermo restando il rispetto della Clausola Sociale di cui all'art. 50 del D.L.gs. n. 50/2016 e successive modificazioni.

L'Affidamento del servizio avverrà presumibilmente a partire dal 01/02/2018

7. Importo a base d'asta finanziamento

Il valore unitario a base di gara è di **Euro 4,85 (IVA esclusa) per ciascun pasto fornito. Al prezzo unitario deve essere decurtata la somma di € 0,35 a pasto per spese di energia elettrica, acqua e gas per uso locale mensa centralizzata di proprietà dell'Amministrazione Comunale.**

Di conseguenza, il valore dell'appalto è il seguente:

- importo presunto dell'appalto **annuo €213.400,00** al netto dell'IVA (circa 44.000 pasti per 4,85 €/pasto),
- importo complessivo **annuo** per recupero spese di energia elettrica, acqua e gas, è pari ad € 15.400,00 (44.000 x 0,35)
- importo presunto dell'appalto **annuo a base d'asta €198.000,00** (un anno scolastico) con riguardo al solo costo dei pasti, al netto dei costi delle spese per consumi e dell'IVA (€213.400,00 detratti €15.400,00 spese utenze)
- importo presunto dell'appalto **per l'intera durata contrattuale** (3 anni scolastici) **a base d'asta €418.000,00** (inizio febb 2018 x 5 mesi €22.000,00 e n. 2 anni scolastici.2018/2019 e 2019/2020 - €198.000,00 x 2 = € 396.000,00) con riguardo al solo costo dei pasti, al netto dei costi per spese per consumi e dell'IVA.
- **Importo soggetto a ribasso: €4.50 a pasto, al netto dei costi per consumi e dell'IVA.**

Non sono ammesse offerte alla pari. Sono escluse le offerte in aumento: il prezzo è unico per i pasti preparati con menù differenziato.

L'Appalto è finanziato con fondi del Bilancio Comunale.

8. Termini di ricezione e apertura delle offerte

• Modalità di recapito del plico di invio

Il concorrente dovrà far pervenire a mezzo del servizio postale, o mediante agenzia di recapito autorizzata, a questa Amministrazione Comunale all'indirizzo: Comune di Scoppito (AQ) **Via Aldo Moro n. 6 – 67019 Scoppito (AQ) perentoriamente entro le ore 11:00 del giorno 26/01/2018**, un plico di invio con i lembi di chiusura incollati e sigillati con ceralacca, e recanti ciascuno almeno una firma o una sigla autografa. E' facoltà del concorrente la consegna a mano dei plichi direttamente all'Ufficio Protocollo della stazione appaltante, entro il termine di cui sopra.

Il Plico dovrà contenere la seguente dicitura “ NON APRIRE contiene offerta per l'appalto del servizio di REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO SCOLASTICO 2017/2018 (dal 01/02/2018 al 30/06/2018) 2018/2019 e 2019/2020”. Si precisa che i plichi pervenuti in ritardo non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.

L'Amministrazione aggiudicatrice procederà, all'atto dell'apertura delle offerte economiche, all'applicazione del criterio di cui all'art 97 del D.L.gs. n. 50/2016 per individuare eventuali offerte anormalmente basse.

Risulterà vincitrice l'Impresa la cui offerta (tecnica + economica) avrà conseguito il punteggio più alto sui 100 punti complessivamente disponibili.

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica, le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio relativo al profilo tecnico-qualitativo di almeno 49 punti. Le imprese che non raggiungeranno tale punteggio, saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta congrua rispetto agli elementi tecnico-qualitativi minimi richiesto dall'Amministrazione concedente, pari al 70% del punteggio max disponibile e pari a 70 punti.

L'appalto sarà aggiudicato a chi avrà raggiunto il punteggio più alto e, a parità di punteggio, alla ditta che avrà offerto il prezzo complessivo più basso. In caso di parità sia di punteggio che di prezzo complessivo, si procederà mediante sorteggio.

Alle sedute pubbliche possono presenziare i legali rappresentanti dei concorrenti, ovvero i soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di apposita delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti, la Commissione si riserva di richiedere idonea documentazione per l'identificazione del soggetto rappresentante l'Impresa.

Si precisa che la gara sarà aggiudicata anche nel caso sia pervenuta una sola offerta valida, purché, dichiarata congrua e conveniente dalla Commissione giudicatrice.

Il verbale di gara non costituisce contratto; l'esito della gara formerà oggetto di apposita approvazione formalizzata con determinazione del Responsabile del Servizio. L'Aggiudicazione diviene efficace a seguito degli accertamenti in ordine al possesso dei requisiti generali e speciali dichiarati in sede di gara.

L'Esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, in casi d'urgenza la stazione appaltante ne richieda la esecuzione anticipata nei modi e alle condizioni di cui all'art. 32, comma 8, del D.L.gs. n. 50/2016 nel testo in vigore.

• Contenuto del plico di invio

Il Plico di invio deve contenere al suo interno, a pena di esclusione dalla gara, tre buste così formate:

- una prima busta recante all'esterno la seguente dicitura: “**A - Documentazione per l'ammissione**”;
- una seconda busta recante all'esterno la seguente dicitura: “**B - Offerta tecnica-qualitativa**”;
- una terza busta recante all'esterno la seguente dicitura: “**C - Offerta economica**”;

Ciascuna delle buste sopra indicate dovrà avere i lembi di chiusura incollati e sigillati con ceralacca e riportare ciascuno almeno una firma o una sigla autografa e recare il nominativo del concorrente (in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, il nominativo di tutte le imprese/consorziati appositamente e temporaneamente raggruppate/consorziate o che si raggrupperanno/consorzieranno);

Tutta la documentazione inviata deve essere redatta in lingua italiana. La documentazione redatta in altra lingua dovrà essere corredata di traduzione in lingua italiana, certificata conforme al testo originale dalle autorità diplomatiche o consolari italiane del Paese in cui è stata redatta oppure da un traduttore ufficiale.

“**A – Documentazione per l'ammissione**”:

- **Istanza di partecipazione** rilasciata dal Legale Rappresentante ditta concorrente ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445 e s.m.i. allegando copia fotostatica semplice di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore che ne garantisce l'autenticità della firma.

- **Idoneità professionale** dimostrata mediante iscrizione nel registro della Camera di Commercio, per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nonché, se società operativa o consorzio iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente.

- **Capacità economico/finanziaria** (art 83 del D.L.gs. n. 50/2016 – Allegato XVII, parte 1, lettera a) dimostrata da:

- Idonea dichiarazione bancaria – in caso di ATI una dichiarazione bancaria per ogni impresa raggruppata;

- Fatturato dell'ultimo triennio (2015-2016-2017) nella gestione di servizi di refezione scolastica pari ad €600.000,00 (seicentomila/00) IVA esclusa, attestato da Enti Pubblici. (In caso di R.T.I., il requisito sopra indicato dovrà essere posseduto dal mandatario nella misura del 60% e da ciascun mandante nella misura non inferiore al 10%, fermo restando che il raggruppamento nel suo complesso dovrà possedere il 100% del requisito).

Il requisito di capacità economico-finanziaria dovrà essere dichiarato mediante i modelli di dichiarazioni allegati. Il requisito potrà essere dimostrato attraverso idonei mezzi di prova.

- **Capacità tecnico professionale** (art. 83 D.L.gs. n. 50/2016 – Allegato XVII, Parte 2, lettera a) dimostrata da:

Attestazioni di servizio inerente la refezione scolastica, rilasciato da Ente Pubblico in cui si attesti che lo stesso è stato svolto per almeno tre anni scolastici con regolare esecuzione, buon esito, con capacità e soddisfazione.

I concorrenti partecipanti alla gara devono, altresì, dichiarare:

- di impegnarsi all'applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e correttezza delle posizioni previdenziali ed assistenziali e di sicurezza a favore dei propri lavoratori dalla data di avvio della procedura di affidamento;

- di impegnarsi a stipulare polizze assicurative previste dal Capitolato Speciale d'Appalto.

- **Avvalimento:** ai sensi dell'art. 89 del D.L.gs. n. 50/2016, il concorrente singolo o consorziato o raggruppato può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico finanziario tecnico, organizzativo avvalendosi dei requisiti di altro soggetto.

- **Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione**

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico organizzativo ed economico-finanziario avviene, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'autorità di Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, ora Autorità Nazionale Anticorruzione – ANAC (nel proseguo Autorità) con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012.

Pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema AVCpass accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato – AVCpass) secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3.2, della delibera, da produrre in sede di partecipazione alla gara.

- **Cauzione provvisoria** (art. 93, del D.Lgs n. 50/2016) che **dovrà indicare quale beneficiario l'Amministrazione aggiudicatrice: Comune di Scoppito (beneficiario).**

La cauzione dovrà avere validità non inferiore a 180 giorni, successivi al termine indicato per la presentazione delle offerte, e dovrà contenere:

- **IMPEGNO del garante a rinnovare, su richiesta della Stazione Appaltante, la garanzia qualora al momento della sua scadenza non sia intervenuta l'aggiudicazione;**

L'importo della stessa dovrà essere pari al **2%** dell'importo complessivo dell'appalto pari ad **€4.263,60** (Si applicano le disposizioni relative ai benefici previsti dal comma 7 dell'articolo 93 del D.L.gs. n. 50/2016).

Si precisa che:

In caso di raggruppamenti di tipo orizzontale sarà riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione del sistema di qualità.

La cauzione andrà prestata mediante:

- a) Quietanza comprovante il versamento, in contanti o in titoli del debito pubblico, presso la Tesoreria dell'Ente appaltante o sul conto corrente bancario (Codice IBAN: IT 89 U 083270360100000008771) intestato a "COMUNE DI SCOPPITO";
- b) **Fidejussione Bancaria rilasciata da azienda di credito autorizzata a norma di legge o Polizza Assicurativa sottoscritta dall'assicurato e dall'assicuratore rilasciata da imprese di Assicurazioni autorizzate a norma di legge all'esercizio del ramo cauzioni o fidejussione rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58.**

Non è ammessa la prestazione della cauzione a mezzo di nessun tipo di assegno salvo assegno circolare intestato all'Amministrazione Aggiudicatrice: **Comune di Scoppito (beneficiario)**.

Le fidejussioni bancarie, le polizze assicurative e le fidejussione rilasciata dagli intermediari finanziari dovranno essere rilasciate a favore dell'Amministrazione Aggiudicatrice **Comune di Scoppito (beneficiario)** e **prevedere** espressamente, **pena l'esclusione**, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante (comma 4, art. 93 D.L.gs. n. 50/2016) e **contenere l'impegno** a rilasciare la garanzia definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario (art. 93, comma 8, del Codice dei contratti).

Tutte le fidejussioni devono essere accompagnate da una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà del sottoscrittore (corredata da documento di riconoscimento in corso di validità) dalla quale risulti l'identità, la qualifica e il titolo in base al quale lo stesso è legittimato a sottoscrivere il documento rilasciato, da compilare secondo le indicazioni sotto riportate:

"Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____, sottoscrive in qualità di _____ dell'Assicurazione / Istituto Bancario _____ con sede in _____, in forza di procura _____ in data _____, repertorio n. _____, Notaio Dott. _____".

A pena di esclusione dalla gara in caso di raggruppamenti temporanei, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari o GEIE, partecipanti con idoneità plurisoggettiva non ancora costituiti, dovrà essere tassativamente intestata a tutti gli operatori che costituiranno il raggruppamento, l'aggregazione di imprese di rete, il consorzio o il GEIE; nel caso di consorzio stabile deve essere costituita e sottoscritta dal legale rappresentante del consorzio.

- **Capitolato Speciale di Appalto** debitamente firmato in segno di comprensione e accettazione dei contenuti in ogni sua pagina dagli stessi soggetti che firmano l'istanza di partecipazione alla gara di appalto.
- **Ricevuta che attesti l'avvenuto pagamento della contribuzione di € 35,00 dovuta all'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC)**. I concorrenti sono tenuti al pagamento della contribuzione quale condizione di ammissibilità alla procedura di selezione del contraente. Essi sono tenuti a dimostrare, al momento di presentazione dell'offerta, di avere versato la somma dovuta a titolo di contribuzione. La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento di tale somma è causa di esclusione dalla procedura di gara.
I partecipanti devono indicare nella causale:
- il codice fiscale del partecipante;
il CIG che identifica la procedura (-----)
il versamento delle contribuzioni va effettuato secondo le istruzioni operative presenti sul sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione – ANAC.

"B – Offerta tecnica-qualitativa":

Detta busta dovrà contenere a pena di esclusione l'offerta tecnica, redatta in lingua italiana.

Il modello dell'offerta tecnica dovrà essere completato in ogni sua parte (All. B).

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal titolare, legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente.

Qualora il concorrente sia costituito da associazione temporanea, o consorzio o GEIE non ancora costituiti, l'offerta deve essere sottoscritta dal titolare, legale rappresentante o procuratore di tutti i soggetti che costituiranno il concorrente.

“C – Offerta economica”:

Detta busta dovrà contenere, a pena di esclusione, l'offerta economica, formulata indicando il ribasso percentuale sul prezzo a base di gara di ogni singolo pasto, IVA esclusa ed il corrispondente importo in euro. L'offerta dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal concorrente e non potrà presentare correzioni valide, se non espressamente confermate e sottoscritte dal concorrente stesso.

La firma dovrà essere apposta da legale rappresentante e/o amministratore della ditta concorrente.

Qualora il concorrente sia costituito da associazione temporanea, o consorzio o GEIE non ancora costituiti, l'offerta deve essere sottoscritta dal titolare, legale rappresentante o procuratore di tutti i soggetti che costituiranno il concorrente.

Quando nell'offerta vi sia discordanza tra il numero in lettere e quello in cifre sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione.

SUBAPPALTO E CESSIONI DEL CONTRATTO

E' vietato all'aggiudicatario cedere o subappaltare ad altri l'esecuzione del servizio o di parte delle prestazioni oggetto dello stesso.

FORMA DEL CONTRATTO

Dopo l'aggiudicazione definitiva sarà stipulato un contratto in forma pubblica amministrativa, con spese a carico dell'appaltatore con firma digitale dei contraenti.

DUVRI

Per la realizzazione del servizio oggetto dell'appalto non sono stati evidenziati rischi da interferenze.

9. Partecipazione e norme applicabili, criterio di aggiudicazione, modalità di gara

La gara sarà aggiudicata con procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.L.gs. n. 50/2016 mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 3, del D.L.gs. n. 50/2016, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

OFFERTA ECONOMICA	max 30/100 punti
OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA	max 70/100 punti

Il punteggio dell'OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA (max. 70 punti) sarà ripartito secondo i seguenti criteri:

A	Modalità di approvvigionamento controllo e distribuzione delle derrate	12
B	Professionalità del partecipante	15
C	Prodotti DOP, IGP, STG, tipici, tradizionali offerti in percentuale maggiore rispetto a quelli previsti nel capitolato speciale	6
D	Utilizzo di prodotti biologici, integrati a Km0 e di prodotti provenienti dal territorio regionale abruzzese offerti in più rispetto a quelli previsti nel capitolato speciale	10
E	Prodotti Equo-Solidali e prodotti provenienti dall'agricoltura sociale offerti in più rispetto a quelli previsti nel capitolato speciale	4
F	Piano di veicolazione dei pasti	4
G	Piano di gestione degli imprevisti	6
H	Iniziative a favore degli utenti	6
I	Recupero delle eccedenze alimentari	3
L	Gratuità	4
	TOTALE	70

10. Offerta Tecnico-Qualitativa: max 70 punti

L'offerta tecnico-qualitativa dovrà essere costituita da una relazione illustrativa di massimo **50 facciate** di

fogli A4, senza contenere allegati di alcun genere. Sono ammesse eventuali planimetrie tecniche. Le facciate eccedenti il numero sopra indicato non verranno prese in considerazione dalla Commissione e quindi non verrà attribuito nessun punteggio.

A - MODALITÀ DI APPROVVIGIONAMENTO – CONTROLLO E DISTRIBUZIONE DELLE DERRATE – CERTIFICAZIONE ISO DEI FORNITORI - LOGISTICA A MONTE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE: punti 12

Saranno presi in considerazione i seguenti elementi, valutati con i criteri e punteggi sotto specificati:

1) Descrizione dei processi di approvvigionamento, stoccaggio, controllo e distribuzione delle derrate (modalità, locali, mezzi, personale, ecc): **max punti 8** il punteggio verrà attribuito sulla base della valutazione comparativa dei progetti presentati, applicando i seguenti criteri:

- ottimo = punti 8
- buono = punti 5
- discreto = punti 3
- sufficiente = punti 1
- insufficiente = punti 0

2) frequenza approvvigionamento dei seguenti prodotti deperibili: frutta – verdura – carni – formaggi freschi: **max punti 4.**

- quotidiana: punti 1 per ogni categoria di prodotto
- trisettimanale: punti 0,75 per ogni categoria di prodotto
- bisettimanale: punti 0,50 per ogni categoria di prodotto

B - PROFESSIONALITA' DEL PARTECIPANTE

PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE: punti 15

Saranno presi in considerazione i seguenti elementi con i rispettivi punteggi:

1) ANZIANITA' SETTORE RISTORAZIONE (**max 5 punti**) (*Specializzazione nel Campo della ristorazione scolastica a favore di Enti Pubblici, da comprovarsi con dichiarazione attestante il servizio prestato o allegando certificati rilasciati dagli Enti*)

- anzianità settore ristorazione della ditta concorrente da tre a cinque anni punti 2
- anzianità settore ristorazione della ditta concorrente da sei a dieci anni punti 3
- anzianità settore ristorazione della ditta concorrente da oltre dieci anni punti 5

2) AFFIDABILITA' DITTA CONCORRENTE (**max 5 punti**) (*Sarà valutata la presenza all'interno del proprio organico di personale in grado di ottemperare a sostituzioni per malattie e/o infortuni, inquadrato secondo il CCNL (non saranno prese in considerazione forme di collaborazione, consulenze, contratti a progetto ecc...)*)

- organico aziendale assunto alla data del 31/12/2016 superiore a 10 unità punti 2
- organico aziendale assunto alla data del 31/12/2016 superiore a 20 unità punti 3
- organico aziendale assunto alla data del 31/12/2016 superiore a 50 unità punti 5

3) SOLIDITA' PATRIMONIALE DITTA CONCORRENTE (**max 5 punti**) (*Sarà valutata la solidità patrimoniale intesa come patrimonio netto più eventuali affidamenti bancari, da comprovarsi tramite certificazioni bancarie*)

- Fino ad €150.000,00 punti 2
- Fino ad €500.000,00 punti 3
- Fino ad €800.000,00 punti 5

C - PRODOTTI DOP, IGP, STG, TIPICI, TRADIZIONALI OFFERTI IN PERCENTUALE MAGGIORE RISPETTO A QUELLI PREVISTI NEL CAPITOLATO SPECIALE

PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE: punti 6

Saranno presi in considerazione i seguenti elementi valutati con i criteri e punteggi sotto specificati:

1) formaggi DOP e/o IGP **max punti 2**

il punteggio verrà attribuito come segue:

- 2 formaggi = punti 2

- 1 formaggio = punti 1
- 2) salumi DOP e/o IGP **max punti 2**
il punteggio verrà attribuito come segue:
 - per ogni prodotto offerto = punti 1
- 3) prodotti TIPICI, TRADIZIONALI **max punti 2**
il punteggio verrà attribuito come segue:
 - per ogni prodotto che la ditta si impegna a fornire = punti 1

D - UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI, INTEGRATI, A KM0 E DI PRODOTTI PROVENIENTI DAL TERRITORIO REGIONALE ABRUZZESE OFFERTI IN PERCENTUALE MAGGIORE RISPETTO A QUELLI PREVISTI NEL CAPITOLATO SPECIALE

PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE: punti 10

Saranno presi in considerazione i seguenti elementi valutati con i criteri e punteggi sotto specificati:

- 1) Frutta punti 2
- 2) Verdura punti 2
- 3) Pomodori pelati o passata o polpa di pomodoro per condimento primo piatto punti 2
- 4) Utilizzo di prodotti provenienti dal territorio regionale abruzzese punti 4

E - PRODOTTI EQUO-SOLIDALI E PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA SOCIALE OFFERTI IN PERCENTUALE MAGGIORE RISPETTO A QUELLI PREVISTI NEL CAPITOLATO SPECIALE

PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE: punti 4

Saranno presi in considerazione i seguenti elementi valutati con i criteri e punteggi sotto specificati:

- 1) prodotti del mercato equo-solidale = **max punti 2**
il punteggio verrà attribuito come segue:
 - per ogni prodotto che la ditta si impegna a fornire =punti 0,5
- 2) prodotti provenienti da agricoltura sociale = **max punti 2**
il punteggio verrà attribuito come segue:
 - per ogni prodotto che la ditta si impegna a fornire =punti 0,5

F - PIANO DI VEICOLAZIONE DEI PASTI

PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE: punti 4

Saranno presi in considerazione i seguenti elementi valutati con i criteri e punteggi sotto specificati:

- 1) modalità di trasporto dei pasti nei refettori esterni **max punti 2**
il punteggio verrà attribuito sulla base della valutazione comparativa delle relazioni descrittive presentate, applicando i seguenti giudizi:
 - buono = punti 2
 - sufficiente = punti 1
 - insufficiente = punti 0
- 2) caratteristiche ambientali dei mezzi per il trasporto dei pasti ai refettori esterni **max punti 2**
saranno presi in considerazione i seguenti elementi valutati con i criteri e punteggi sotto specificati:
 - utilizzo di veicoli elettrici = punti 2
 - utilizzo di veicoli alimentati a metano = punti 1
 - utilizzo di veicoli alimentati a GPL = punti 0,5

Per l'attribuzione dei punteggi di cui al presente criterio dovrà essere presentato elenco dettagliato dei mezzi e delle attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti e relazione sulle loro caratteristiche tecniche e sui sistemi adottati per salvaguardare il mantenimento delle caratteristiche qualitative dei cibi durante la movimentazione.

Per gli automezzi dovranno essere specificati: alimentazione, marca, tipo/modello.

G) PIANO DI GESTIONE DEGLI IMPREVISTI E DELLE EMERGENZE

PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE: punti 6

Saranno presi in considerazione i seguenti elementi, valutati con i criteri e punteggi sotto specificati:

- 1) valutazione comparativa delle relazioni sui programmi di emergenza che le ditte si impegnano ad adottare in caso di interruzione forzata nel funzionamento del centro di cottura; la relazione dovrà indicare sedi alternative spazi utilizzabili, piano dei trasporti, mezzi utilizzati, modalità organizzative per assicurare il servizio etc. **max punti 4**
 - ottimo = punti 4
 - buono = punti 2
 - sufficiente = punti 1
 - insufficiente = punti 0
- 2) valutazione comparativa del piano di sostituzione del personale assente **max punti 2**
 - buono = punti 2
 - sufficiente = punti 1
 - insufficiente = punti 0

H) INIZIATIVE A FAVORE DEGLI UTENTI

PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE: punti 6

Saranno presi in considerazione i seguenti elementi valutati con i criteri e punteggi sotto specificati:

- 1) Formazione inerente l'educazione alimentare rivolta a bambini e famiglie **max punti 2**

Le ditte concorrenti potranno offrire la realizzazione e la diffusione di opuscoli le cui tematiche dovranno vertere principalmente su: criteri di preparazione dei menù, informazioni sull'igiene degli alimenti, stili di vita e comportamenti alimentari per la prevenzione delle malattie correlate all'alimentazione, consumo di più frutta e verdura, importanza di stili di vita più salutari e attivi, la scelta del biologico e dei prodotti equo-solidali e dei prodotti da agricoltura sociale come atto di responsabilità della Pubblica Amministrazione nei confronti della tutela della salute dei bambini, della salvaguardia dell'ambiente e dello sviluppo dell'economia solidale. Contenuti degli opuscoli informativi dovranno essere curati da esperti nel campo nutrizionale e pediatrico.

Il punteggio verrà attribuito sulla base della valutazione comparativa dei progetti presentati, applicando i seguenti giudizi:

 - buono = punti 2
 - sufficiente = punti 1
 - insufficiente = punti 0
- 2) Progetto per il monitoraggio sulla qualità del servizio e per la rilevazione periodica dell'indice di gradimento dei cibi da parte degli utenti del servizio **max punti 1**

il punteggio verrà attribuito sulla base della valutazione comparativa dei progetti presentati, applicando i seguenti giudizi:

 - 2 valutazioni annue (novembre – marzo) = punti 1
 - 1 valutazioni annua = punti 0,5
- 3) Organizzazione di itinerari didattici finalizzati alla educazione alimentare, con la presenza di medici nutrizionisti **max 3 punti**
 - per più di 3 giornate formative annue = punti 3
 - per almeno 2 giornate formative annue = punti 1
 - nessuna giornata formativa annua = punti 0

I. RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE: punti 3

Le ditte concorrenti potranno presentare un progetto per il recupero delle eventuali eccedenze alimentari con il duplice obiettivo di ridurre da un lato gli sprechi alimentari, attraverso il recupero degli alimenti perfettamente commestibili, e di sostenere dall'altro le realtà impegnate nella lotta alla povertà e al disagio sociale attraverso la distribuzione gratuita agli indigenti, a fini di beneficenza, degli alimenti in esubero, tramite organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ferma restando la salvaguardia della salute dei

destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

Il punteggio verrà attribuito sulla base della valutazione comparativa dei progetti presentati, applicando i seguenti giudizi:

- buono = punti 3
- sufficiente = punti 1
- insufficiente = punti 0

L) GRATUITA'

PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE: punti 4

Il punteggio sarà attribuito in base alla disponibilità a fornire pasti gratuiti da destinare a particolari esigenze che dovessero presentarsi. Ogni 25 pasti gratuiti verrà assegnato 1 punto fino a un massimo di 4 punti.

11. Offerta economica: max 30 punti

Per l'attribuzione del punteggio relativo all'OFFERTA ECONOMICA (max 30 punti) il concorrente dovrà esprimere la propria offerta economica mediante ribasso sull'importo a base d'asta di €4,50 oltre IVA.

Al prezzo più basso offerto, che non potrà essere superiore a quello a base d'asta, verrà attribuito un punteggio massimo di 30 punti calcolato nel seguente modo:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

X = punti attribuiti al concorrente

P_i = migliore offerta

C = punteggio massimo attribuito alla migliore offerta

P_o = prezzo offerto

Il prezzo offerto dall'impresa concorrente si intende comprensivo di tutti gli oneri e le spese che la stessa dovrà sostenere (al netto dell'IVA) per l'esecuzione del servizio in caso di aggiudicazione a lei favorevole (costo del personale, approvvigionamento derrate alimentari, preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti, i costi tecnici ed i costi indiretti ecc).

12. Pagamenti e fatturazioni

Il corrispettivo è riferito al numero di pasti effettivamente erogato nell'arco del mese di riferimento e si intende accettato dalla ditta a suo totale rischio. Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previa ricezione delle relative fatture successivamente al mese di espletamento del servizio. Le fatture saranno pagate entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento a condizione che le stesse siano state regolarmente emesse, non siano sorte contestazioni e previa acquisizione, da parte di questa stazione appaltante del DURC regolare. La Fattura sarà liquidata, previa attestazione di regolarità sulla documentazione prodotta.

13. Clausola sociale

Trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera, nel rispetto dei principi dell'UE, l'aggiudicatario è tenuto alla applicazione dei contratti collettivi di settore ad assicurare i livelli occupazionali procedendo prioritariamente all'assunzione del personale impiegato nel precedente appalto (art. 50 e art 100 del D.L.gs. n. 50/2016).