

**COMUNE DI CASTRIGNANO DEI GRECI**

**Provincia di Lecce**

**Settore socio culturale e servizi scolastici**

**Tel. 0836/583216**

**P. iva: 00427390752**

**E-MAIL:** servizisociali.castrignano.greci@pec.rupar.puglia.it

BANDO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA DELL’INFANZIA STATALE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 - 2019/2020- 2020/2021. CIG. 7579196665

Il Comune di Castrignano dei Greci in esecuzione della determinazione n. 80 del 24/07/2018 del settore socio culturale, intende indire una procedura negoziata disciplinata dall’art. 36 comma 2 lettera b) del D. lgs. n. 50/2016, tramite Richiesta d’Offerta sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione MEPA per l’affidamento del servizio di mensa scolastica, anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020- 2020/2021 da aggiudicare secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa stabilito dall’art. 95 comma 2 del D.L.gs 50/2016.

Il servizio sarà̀ svolto a favore dei bambini della Scuola dell’infanzia di Castrignano dei Greci (giorni dal lunedì̀ al venerdì compresi, secondo calendario scolastico) ed eventualmente se richiesto degli alunni del “tempo pieno” della Scuola Elementare (giorni dal lunedì̀ al venerdì compresi, secondo calendario scolastico) e di tutto il personale insegnante ed ausiliario, avente diritto.

La gara avverrà̀ secondo le procedure e le regole previste dal Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione.

1. **STAZIONE APPALTANTE**

Comune di Castrignano dei Greci – via Costantinopoli n. 47 – 73020 Castrignano dei Greci (Le) Tel. 0836/583216 P. iva: 00427390752 E-MAIL: servizisociali.castrignano.greci@pec.rupar.puglia.it.

Le richieste di informazioni o chiarimentidovranno essere effettuate esclusivamente in forma scritta ed inviate tramite MEPA. Le risposte ai chiarimenti verranno inviate a tutte le ditte partecipanti sempre tramite MEPA senza alcun riferimento al soggetto che ha effettuato la richiesta.

Responsabile del procedimento: Ass. Soc. GIOVANNI COTARDO

Istruttore Amministrativo: dott.ssa DE FABRIZIO MARIA CONSIGLIA

1. **COMUNICAZIONI E DIRITTI DI ACCESSO**

Tutte le comunicazioni, comprese quelle di cui all’art. 76 del D.Lgs. 50/2016, avverranno tramite l’apposita area “Comunicazioni con i fornitori” prevista dal Sistema MEPA. I concorrenti sono quindi obbligati ad autorizzare l’uso di tale mezzo di comunicazione.

L’accesso agli atti è disciplinato ai sensi dell’art. 53 del D.Lgs. 50/2016.

Ogni richiesta di chiarimento o informazione sulla procedura di gara e sul contenuto della fornitura oggetto della gara deve essere formulata tramite l’apposita area “Comunicazioni con i fornitori” prevista nel MEPA. La Stazione Appaltante garantisce una risposta alle richieste di chiarimenti che perverranno entro il termine specificato dalla procedura telematica.

1. **OGGETTO E CATEGORIA DEL SERVIZIO**

L’oggetto dell’affidamento riguarda il servizio di mensa scolastica, anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020- 2020/2021.

 Il servizio verrà aggiudicato in base al criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, in base a prezzo e qualità̀, ai sensi del D. Lgs. 50/2016.

La quantità̀ del servizio da prestare è di presunti n. 24.750 pasti nel triennio.

L’importo a base d’asta: € 90.585,00 iva esclusa + € 990,00 iva esclusa per oneri di sicurezza e così per complessivi € 91.575,00 + IVA di legge.

La fornitura è a misura e potrà̀ pertanto subire delle variazioni rispetto alla quantità̀ indicata.

Si specifica che la fornitura è, comunque, legata alla richiesta di attivazione del servizio da parte dell’Istituzione scolastica di riferimento e, pertanto, la stessa potrà̀ subire variazioni in corso d’anno senza che la ditta appaltatrice possa vantare diritti o maggiori compensi o altre pretese.

Tutte le condizioni economiche ed organizzative sono indicate nel capitolato d’appalto e nel presente bando di gara, il cui contenuto si riterrà̀ completamente accettato dalle ditte che presenteranno l’offerta.

1. **CATEGORIA DEL SERVIZIO**

Codice CPV 55512000-2 di cui allegato IX del D. Lgs. 50/2016 ed è attivo nel bando MEPA alla categoria “Servizi di ristorazione”.

1. **DURATA DELL’APPALTO, LUOGO E TERMINE DI ESECUZIONE**

L’appalto avrà̀ la durata di tre anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020- 2020/2021, con facoltà̀ per l’Ente Appaltante di ripetere il servizio analogo, ai sensi dell’art. 63 comma 5 del D.Lg. 50/2016 e s.m.i., per un ulteriore 6 mesi.

La Ditta dovrà dichiarare di essere a conoscenza della dislocazione delle scuole presso cui si svolgerà̀ il servizio in oggetto.

1. **REGISTRAZIONE AL SISTEMA AVCPASS**

Ai sensi dell’art. 216, comma 13 del D. Lgs. 50/2016 la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, avviene attraverso l’utilizzo del sistema AVCPASS reso disponibile dall’Autorità̀. Pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono registrarsi al sistema accedendo all’apposito link sul Portale ANAC (Servizi ad accesso riservato - AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute. In caso di problemi tecnici relativi all’accesso e all’uso del sistema AVCPass e al rilascio del documento “PassOE”, i concorrenti dovranno avvalersi degli strumenti di assistenza on line presenti nel sistema stesso sul sito web dell’Autorità̀ all’indirizzo <http://www.anticorruzione.it>..

1. **VALORE DELL’APPALTO**

La quantità̀ del servizio da prestare è di presunti n. 24.750 pasti nel triennio per l’importo a base d’asta: € 90.585,00 iva esclusa + € 990,00 iva esclusa per oneri di sicurezza e così per complessivi € 91.575,00 + IVA di legge.

L’importo di € 91.575,00+ iva è calcolato sulla base di n. 24.750 pasti presunti al costo di € 3,70 + IVA per ogni pasto.

La fornitura è a misura e potrà̀ pertanto subire delle variazioni rispetto alla quantità̀ indicata.

Non sono ammesse offerte al rialzo. I prezzi offerti in sede di gara rimarranno invariati per l’intero periodo, salvo l’adeguamento ISTAT indice FOI.

L’importo a base d’asta è comprensivo di tutti gli oneri e le spese di qualsiasi natura e specie, ivi compreso il costo di tutto il personale necessario alla realizzazione delle attività̀, volto a garantire un efficiente, idoneo, puntuale ed esatto servizio, ivi compreso quello per la sicurezza.

Dovranno, altresì̀, essere indicati, a pena di esclusione, i costi di sicurezza aziendali ai sensi dell’art. 95, comma 10, D. Lgs. n. 50/2016 e dell’art. 26, comma, 6 del D. Lgs n. 81/2008, trattandosi di costi il cui ammontare è determinato da ciascun concorrente in relazione alle altre voci di costo dell’offerta e che l’offerente sosterrà̀ in conseguenza dell’eventuale aggiudicazione della gara.

1. **SUBAPPALTO**

È vietata ogni forma di sub appalto e di cessione del servizio salvo che per operazioni di trasporto e consegna dei pasti.

1. **PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

La partecipazione alla gara è aperta ai soggetti abilitati iscritti e presenti sulla piattaforma Mepa – Bando: Servizi di ristorazione – sede legale nella Regione Puglia**,** mediante richiesta di offerta (R.D.O.), ai sensi dell’art. 36, comma 6, del D. Lgs. n. 50/2016, atteso che l’importo del servizio in questione risulta essere al di sotto della soglia comunitaria, così come fissata dall’art. 35 del D. Lgs. n. 50/2016 per gli appalti di servizi sociali e di altri servizi specifici elencati all’allegato IX (€ 750.000,00).

La gara sarà aggiudicata secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa di cui all’art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016, da valutarsi sulla base degli elementi previsti in bando.

La gara è regolamentata dal presente bando. Si procederà̀ all’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che la stessa sia ritenuta congrua e conveniente.

In ogni caso, la stazione appaltante si riserva la facoltà̀ prevista dall’art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016,

di decidere di non procedere all’aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea.

1. **REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Sono ammessi a partecipare alla presente procedura di gara i soggetti di cui all’art. 45 del D.Lgs. 50/2016.

I raggruppamenti temporanei di imprese ed i consorzi possono partecipare alla procedura negoziata nel rispetto di quanto previsto all’art. 48 del D.Lg. 50/2016.

I soggetti partecipanti devono possedere, pena l’esclusione dalla gara, i seguenti requisiti:

10.1 Requisiti di idoneità professionale e di capacità tecnica:

a) iscrizione alla Camera di Commercio per attività̀ di preparazione e distribuzione di pasti:

- per le imprese individuali e le società̀ commerciali:

di essere iscritto al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.) della Provincia di appartenenza per la specifica attività oggetto del presente appalto o ad analogo organismo europeo, secondo quanto previsto dalla vigente normativa con indicazione della data, del numero di iscrizione, della forma giuridica dell’impresa, fornendo dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione alla Camera di Commercio redatta dal legale rappresentante con l’attuale compagine societaria contenente tutti i componenti di cui all’art. 85 del D. Lgs. 159/2011 con le informazioni sopra descritte.

- per le Cooperative:

- iscrizione all’Albo Regionale delle Cooperative Sociali o Consorzi di Cooperative ai

sensi della Legge 381/1991;

- iscrizione all’Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività̀ Produttive, giusto Decreto dello stesso Ministero del 23.06.2004.

In caso di raggruppamento temporaneo e di consorzio ordinario il requisito relativo all’iscrizione nel registro delle imprese o albo, deve essere posseduto da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande;

In caso di raggruppamento temporaneo e di consorzio ordinario, il requisito dell’esperienza, deve essere posseduto dall’impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario da costituirsi;

10.2 Requisiti di ordine generale:

· insussistenza delle cause di esclusione di cui all’art.80, comma1, lett. a), b), c), d), e), f) e g), commi 2, 3, 4, 5 lett. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l) e m) del D. Lgs. n.50/2016;

· insussistenza delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all’art. 67 del D. Lgs. 6 settembre 2001 n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all’articolo 84 comma 4 del medesimo decreto;

· insussistenza delle condizioni di cui all’art. 53, comma 16.ter, del D. Lgs. n.165/2001 ovvero, ai sensi della normativa vigente, di ulteriori divieti a contrarre con la pubblica amministrazione.

10.3 Requisiti di capacità economica e finanziaria:

· Una idonea referenza bancaria di un istituto di credito o intermediario autorizzato ai sensi del D.Lgs. 385/93 prodotta nelle forme e modi di cui al D. Lgs. 82/2005 e smi e di cui al DPCM 13/11/2014, sottoscritta in data non anteriore a quella della richiesta della R.D.O. sul MEPA, da cui risulti la solvibilità dell'operatore economico in relazione alla gestione del servizio di cui trattasi, contenente la seguente indicazione espressa da parte degli istituti bancari: “Referenza rilasciata ai fini della partecipazione alla procedura di gara presso il Comune di Castrignano dei Greci per l’affidamento del servizio di mensa scolastica, anni scolastici “2018/2019 - 2019/2020- 2020/2021”. In caso di A.T.I. o Consorzio ordinario la predetta referenza dovrà essere presentata da ciascuna delle imprese che compongono il raggruppamento;

· Certificazione rilasciata in almeno due Enti pubblici o privati, attestante che l’impresa ha svolto con regolarità ed efficienza i servizi di preparazione e somministrazione di pasti con un fatturato minimo annuale nel corso dell’ultimo triennio 2015/2016/2017 di €. 91.575,00. In caso di A.T.I. o Consorzio ordinario il requisito dovrà essere posseduto complessivamente dal raggruppamento ed in particolare dalla mandataria almeno per il 40%, la restante percentuale è posseduta cumulativamente dalle mandanti o dalle imprese consorziate, ciascuna nella misura minima del 10% di quanto richiesto all’intero raggruppamento.

· Gli operatori economici devono essere in possesso, ai sensi dell'art. 83, comma 4 lett c), del D.Lgs n. 50/2016 di apposita polizza assicurativa per la responsabilità civile o penale verso

terzi con un massimale non inferiore ad € 2.500.000,00- (euroduemilioniecinquecentomila/00) per sinistro a persone ed € 250.000,00- (euroduecentocinquantamila/00) per incidente a cose, per un totale complessivo quindi di € 2.750.000,00- (euroduemilionisettecentocinquantamila/00), con una validità non inferiore alla durata dell’appalto.

La polizza in oggetto dovrà prevedere la copertura da ogni responsabilità per danni o inconvenienti riconducibili direttamente o indirettamente ai pasti forniti, ivi compresi casi di intossicazione alimentare, derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni, spese mediche, ricoveri ospedalieri, invalidità, morte, ecc., da parte degli utenti, conseguenti all’ingerimento da parte loro di cibi, preparati con prodotti contaminati e/o avariati, o inidonei, come pure contaminati da vizio d’origine, somministrati dalla medesima agli utenti.

La medesima garanzia, serve anche per la copertura dei danni eventualmente derivati da comportamenti omissivi del proprio personale, durante il servizio, sia in occasione della fase di trasferimento dei pasti dal centro di cottura alle scuole e viceversa, come pure per tutto il periodo della loro permanenza nelle aree di proprietà comunale.

La medesima polizza dovrà prevedere l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune.

Sarà previsto l’esonero per l’Amministrazione comunale da ogni responsabilità per danni materiali, infortuni o altro che dovesse occorrere, non solo nei confronti di persone o cose, ma anche del personale impegnato nell’esecuzione del presente appalto, derivante da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale dipendente e di quanti operano, anche in via contingente nel suo interesse, durante il servizio, sia in occasione della fase di trasferimento dei pasti, come pure per tutto il periodo della loro permanenza nelle aree antistanti agli stabili scolastici, sedi del servizio in essere, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo pattuito in sede di gara.

Tutti i requisiti sopra richiesti dovranno essere posseduti a pena di esclusione al momento dell’offerta. L’Amministrazione si riserva di chiedere, in qualsiasi fase di espletamento della gara, ai soggetti giuridici partecipanti chiarimenti ed integrazioni in ordine alla documentazione ed alle certificazioni presentate per la dimostrazione dei requisiti di capacità.

Le falsità delle autocertificazioni inerenti il possesso di requisiti sopra indicati comporterà l’automatica esclusione o l’annullamento dell’aggiudicazione.

1. **AVVALIMENTO**

In attuazione del disposto dell'art. 89 del D.Lgs. 50/2016, il concorrente singolo o consorziato o raggruppato può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

Ai fini di quanto sopra, dovrà essere fornita - a pena di esclusione - in sede di domanda di partecipazione, tutta la documentazione prevista al comma 1 del suddetto art. 89 del Codice.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito - a pena di esclusione - che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

1. **TERMINE DI RICEZIONE E APERTURA DELLE OFFERTE**

Per partecipare alla gara i concorrenti interessati dovranno far pervenire, a pena di esclusione, la loro offerta telematica, tramite la piattaforma MEPA, entro il termine perentorio del 24/08/2018, ore 11.00.

La seduta pubblica, nella quale si procederà̀ all’apertura dei plichi telematici contenenti le offerte, si terrà presso la sede del Comune di Castrignano dei Greci il giorno 28/08/2018, alle ore 09.00.

1. **MODALITA’ DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA**

Per partecipare alla gara le ditte dovranno produrre la propria miglior offerta, corredata dalla sotto indicata documentazione, per via telematica tramite la piattaforma MEPA, entro il termine specificato dalla procedura telematica, con firma digitale in corso di validità̀.

Si evidenzia, altresì̀, sin d’ora che, con la presentazione dell’offerta, i concorrenti accettano, senza riserve o eccezioni, tutte le norme e le condizioni contenute nella documentazione di gara.

Non è ammessa la presentazione di offerte parziali né sottoposte a termine o condizione, né espresse in modo indeterminato.

Busta virtuale A – Documenti Amministrativi

Nella busta A, a pena di esclusione, devono essere obbligatoriamente contenuti i seguenti documenti:

* + - 1. Istanza di partecipazione alla gara e contestuale dichiarazione sostitutiva (La richiesta di ammissione alla gara, sottoscritta digitalmente, a pena di esclusione dalla gara, dal legale rappresentante del soggetto concorrente. Tale richiesta deve essere completa di contestuale dichiarazione sostitutiva, che dovrà indicare quanto richiesto nel capitolato e nel disciplinare);
			2. Impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria, a pena di esclusione, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l’esecuzione del contratto, di cui all’art. 103 del D. Lgs 50/2016, qualora l’offerente risultasse affidatario. (Tale documento è inserito come documentazione amministrativa IN COPIA CONFORME, a pena di non ammissione alla gara);
			3. Idonea referenza bancaria rilasciata da almeno un istituto di credito, attestante la solidità̀ finanziaria ed economica del concorrente, inserita come documentazione amministrativa, IN COPIA CONFORME;
			4. Capitolato e disciplinare di gara controfirmati digitalmente dal legale rappresentante della ditta. Nel caso di R.T.I. devono essere firmati dai rappresentanti legali di ciascuna ditta costituente il raggruppamento;

Busta virtuale B – Offerta Qualità

Tale plico deve contenere, a pena di esclusione:

Relazione tecnica contenente tutti gli elementi tecnici dell’offerta, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto concorrente. In caso di R.T.I, da costituirsi dovrà̀ essere sottoscritta digitalmente dai legali rappresentanti delle imprese costituenti il raggruppamento.

L’elaborato non dovrà̀ superare le **10 pagine** e contenere i profili organizzativi e gestionali del servizio, redatti in modo da consentire alla Commissione giudicatrice l’attribuzione dei punteggi.

Busta virtuale C – Offerta Economica

Nella busta virtuale C, a pena di esclusione, devono essere contenuti i seguenti documenti:

-L’offerta economica, generata automaticamente dal sistema, firmata digitalmente dal legale rappresentante a pena d’esclusione;

- l’indicazione degli oneri di sicurezza.

 Non sono ammesse offerte in rialzo ed il prezzo a base di gara deve intendersi comprensivo di ogni onere. L'offerta non potrà essere condizionata, parziale o in aumento.

**14. CAUZIONI E GARANZIA A CORREDO DELL'OFFERTA**

Cauzione provvisoria ai sensi dell'art. 93 del D.L.gs. n. 50/2016, pari a € 1.831,5 (2% dell’importo complessivo del valore dell’appalto, pari a €. 91.575,00) resa mediante fidejussione bancaria o assicurativa rilasciata da primario Istituto di Credito o Assicurativo o rilasciata dagli intermediari iscritti nell’albo di cui all’articolo 106 del Decreto Legislativo 1° settembre 1993 n. 385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività̀ di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società̀ di revisione iscritta nell’albo previsto dall’articolo 161 del Decreto Legislativo 24 febbraio 1998 n. 58.

Resta ferma la possibilità̀ di avvalersi della riduzione del 50% per gli operatori economici ai quali sia stata rilasciata, dagli organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità̀ conforme alle norme europee indicate all'art.93, comma 7, del D. Lgs.50/2016, nonché́ delle altre riduzioni previste nello stesso comma 7;

Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico dovrà̀ allegare alla garanzia:

- copia semplice, con dichiarazione di conformità̀ all'originale, della certificazione di qualità̀ in

corso di validità̀, rilasciata all'operatore economico concorrente;

in alternativa,

- dichiarazione resa dal legale rappresentante che attesti il possesso della certificazione dei qualità̀

e riporti tutti i dati e le informazioni contenute nel certificato originale. Nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti, la cauzione deve essere intestata a tutti gli enti associandi.

Si precisa che:

a) in caso di partecipazione in RTI orizzontale, ai sensi dell’art. 45 del Codice, o consorzio

ordinario di concorrenti, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento e/o il consorzio ordinario siano in possesso della predetta certificazione;

b) in caso di partecipazione in consorzio di cui al comma 2, lett. b) e c) dell’art. 45 del Codice, il concorrente può̀ godere del beneficio della riduzione della garanzia nel caso in cui la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio.

La cauzione dovrà̀, a pena di esclusione:

a) avere una validità̀ di almeno 180 (centottanta) giorni decorrenti dalla data di scadenza del

termine di presentazione delle offerte;

b) prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale,

previsto dall'art.1944 del codice civile;

c) prevedere la rinuncia all’eccezione di cui all’articolo 1957, comma 2, del codice civile;

d) prevedere l’operatività̀ della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice

richiesta scritta della stazione appaltante.

e) contenere l’impegno del fideiussore a rilasciare in favore dell’amministrazione

concedente, in caso di aggiudicazione e a richiesta del concorrente, la garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva. La copertura assicurativa deve tassativamente riferirsi anche alla copertura o garanzia per la sanzione pecuniaria ai sensi dell’art. 83, comma 9, del D. Lgs 50/2016.

A garanzia dell’esatto e completo adempimento degli obblighi contrattuali, l’aggiudicatario dovrà costituire ai sensi dell’art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016, all’atto della stipula del contratto, una cauzione definitiva pari al 10% dell’importo di aggiudicazione mediante fidejussione rilasciata da primario istituto bancario o assicurativo. Si applicano le eventuali riduzioni previste dal D.Lgs. 50/2016.

In caso di offerta economica con ribasso superiore al 10 per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

La garanzia del concorrente aggiudicatario resterà̀ vincolata e dovrà̀ essere valida fino alla costituzione della cauzione definitiva. Tale garanzia provvisoria sarà̀ svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

**ART. 15 CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le offerte per la gara sono composte da una parte tecnico-qualitativa, nella quale devono essere esplicitati da ciascuna ditta partecipante gli elementi caratterizzanti l'espletamento del servizio e rilevanti per l'Amministrazione, nonché di una parte economica, rappresentativa del ribasso percentuale offerto per il singolo pasto.

L'offerta sarà valutata con attribuzione di punteggio:

a. sino ad un massimo di 70 punti per la parte tecnico-qualitativa;

b. sino ad un massimo di 30 punti per la parte economica.

Per ciascuna offerta saranno sommati i punti ottenuti e sulla base di questi le offerte saranno poste in graduatoria decrescente.

La Commissione giudicatrice, procederà alla valutazione degli elementi compositivi delle offerte, secondo quanto di seguito specificato, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla normativa.

**OFFERTA TECNICA:**

Nella valutazione dell’offerta tecnica la Stazione Appaltante utilizzerà i sub criteri ed i sub pesi di seguito

specificati:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **A1** | **ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL’O.E. DI****GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI** |  | **MAX****PUNTI 21** |
| a | modalità di svolgimento del servizio: modalità di svolgimento del servizio: saranno oggetto di valutazione approvvigionamento di prodotti, stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione, ecc, ivi compreso le modalità di mantenimento della temperatura dei pasti sino al consumo; | 7 |  |
| b | sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori: saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori; | 6 |  |
| c | Piano dei trasporti: saranno valutate le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto dal centro di cottura autorizzato al refettorio scolastico nei casi di straordinaria gestione (impossibilità, per cause sopravvenute, di utilizzo della cucina presso la Scuola dell’infanzia). | 3 |  |
| d  | Gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP ai sensi del D. Lgs n. 155/97 | 2 |  |
| e | Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza dellagestione alimentare | 2 |  |
| f | Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicato al servizio diristorazione | 1 |  |
| **A2** | **Azioni per la salvaguardia della “green economy” ex art. 34 del Codice (D. Lgs****n.50/2016). Utilizzo nella mensa scolastica per l’intera durata del contratto per la distribuzione delle pietanze.** |  | **MAX****PUNTI 7** |
| a | **Fornitura di una compostiera per la gestione del rifiuto organico** | 5 |  |
| b | **Recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari** | 2 |  |
| A3 | **PIANO DI AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE** |  | **MAX****PUNTI 3** |
| a | Corsi di aggiornamento per ogni addetto fino a 10 ore annue | 1 |  |
| b | Corsi di aggiornamento per ogni addetto oltre 10 ore annue | 2 |  |
| **A4** | **MENU** |  | **MAX** **PUNTI 3** |
| a | menu per ricorrenze particolari | 1 |  |
| b | Giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc. | 2 |  |
| **A5** | **ALIMENTI E MENU:**  |  | **MAX****PUNTI 12** |
| **a** | **PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI, TRADIZIONALI, LOCALI, A DENOMINAZIONE D I ORIGINE PROTETTA, PRODOTTI DELLA FILIERA CORTA E FORNITURE A KM ZERO, CORREDATI DA SCHEDE TECNICHE ED ATTESTATI DEL PRODUTTORE, SOLO SE RICOMPRESI TRA QUELLI INDICATI NELLA PRESENTE TABELLA**Il punteggio sarà attribuito, con modalità fissa e predefinita, nel seguente modo: Alla ditta che garantirà l’utilizzo nella preparazione dei pasti del maggior numero di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali, utilizzo di alimentari attraverso la filiera corta e forniture a Km zero, nonché a denominazione protetta, verrà attribuito il punteggio massimo, mentre alle altre ditte che garantiranno l’utilizzo di detti prodotti in numero inferiore, sarà attribuito il punteggio in misura proporzionale inferiore, secondo la seguente formula:P = Npb x 10/NpbmaxDove P= è il punteggio da attribuire all’impresa concorrente, Npb è il numero di prodotti offerti nell’ambito di quelli specificamente previsti e qui di seguito elencati, Npbmax è il numero massimo dei prodotti in questione.Non si terrà conto di prodotti offerti che non rientrino nella seguente elencazione:01 pasta, 02 carote, 03 ceci, 04 fagioli, 05 fave, 06 lenticchie, 07 clementini, 08 mele, 09 olio di oliva, 10 patate, 11 pere, 12 piselli, 13 pomodori, 14 spinaci, 15 zucchine, 16 mozzarelle, 17 parmigiano reggiano, 18 scamorza. | 10 |  |
| **b** | Prodotti provenienti da cooperative che attuano un uso sociale dei beni confiscati | 2 |  |
| **A6** | **VARIAZIONE DELL’ATTREZZATURA DEL CENTRO COTTURA A PROPRIE SPESE:**Sarà valutata la proposta di adeguare l’attrezzatura in uso in rapporto alle più recenti tecnologie volte al risparmio energetico e ottimizzazione della preparazione e qualità del cibo. |  | **MAX****PUNTI 15** |
| a | Attrezzatura superiore a: € 5.000,00 |  8 |  |
| b | Attrezzatura superiore a: € 3.500,00 fino a € 4.999,99 |  4 |  |
| c | Attrezzatura \superiore a: € 2.000,00 fino a € 3.499,99 |  2 |  |
| d | Attrezzatura superiore a: € 500,00 fino a € 1.999,99  |  1 |  |
| A7 | **SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI:** ulteriori attività, interventie iniziative finalizzati a migliorare la qualità del servizio rispetto a quanto previsto dal capitolato**.** |  | **MAX****PUNTI** **9** |
| a | Sistema di gestione on line del servizio di acquisto dei buoni pasto | 6 |  |
| b | interventi di carattere didattico-formativo, proposte di educazione alimentare, ecc. | 2 |  |
| c | proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato(es. pasti gratuiti per insegnanti, pasti gratuiti per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuitoin un’occasione annua, ecc..) | 1 |  |
|  | **TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA** | 70 |  |

Il giudizio della Commissione, espresso sulla base dei criteri sopraelencati per ogni parametro, verrà trasformato in punteggio, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs 50/2016 utilizzando la seguente formula:

**C(a) = Σn [Wi \* V(a) i]**

dove:

C(a) = indice di valutazione dell’offerta (a); n =

numero totale dei requisiti;

Wi = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)i = coefficiente della prestazione dell’offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σn = sommatoria.

I **coefficienti V(a) i** sono determinati:

a) per quanto riguarda gli **elementi di valutazione di natura qualitativa** (con esclusione degli elementi a cui viene attribuito un punteggio predeterminato per scaglioni o valori) attraverso l’attribuzione discrezionale di un coefficiente

da parte dei singoli commissari, variabile da zero ad uno, con successiva trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate e secondo la seguente griglia di punteggi variabile tra zero ed uno:

|  |  |
| --- | --- |
| **VALORE DEL****COEFFICIENTE** | **GIUDIZIO DELLA****COMMISSIONE** |
| 0 | Totalmente assente |
| 0,10 | Quasi assente |
| 0,20 | Negativo |
| 0,30 | Gravemente Insufficiente |
| 0,40 | Insufficiente |
| 0,50 | Modesto |
| 0, 60 | Sufficiente |
| 0,70 | Discreto |
| 0.80 | Buono |
| 0,90 | ottimo |
| 1,00 | eccellente |

Saranno ritenute idonee e quindi ammesse alla fase successiva della gara (valutazione dell'offerta economica) solo le offerte che avranno ottenuto un punteggio minimo di 40 punti su 70 massimi attribuibili.

Il punteggio qualità di ciascun operatore economico idoneo si ottiene sommando i punti ottenuti dallo stesso nei vari parametri.

**OFFERTA ECONOMICA: massimo 30 punti**.

Per il punteggio relativo al prezzo si attribuiranno 30 punti alla ditta che presenterà il prezzo più basso, mentre le altre offerte riceveranno il punteggio proporzionalmente ridotto secondo la seguente formula:

X= (prezzo più basso x 30)

prezzo offerto

dove X è il punteggio da attribuire alla ditta esaminata.

Il costo unitario del pasto, stabilito come base d’asta, corrisponde a € 3,70 IVA esclusa, di cui € 0,04 IVA

esclusa quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

**19.** **COMMISSIONE GIUDICATRICE E MODALITA’ DI SVOLGIMENTO DELLA GARA**

Le varie fasi procedurali della gara verranno effettuate da un’apposita Commissione, nominata dopo la scedenza delle offerte, nel rispetto dell’art. 77 del D:lgs 50/2016. L’esperimento di gara avrà luogo alle ore 9.00 del giorno 28/08/2018 presso l’Ufficio Servizi sociali del Comune di Castrignano dei Greci.

**Prima fase**

In seduta pubblica, attraverso la piattaforma MEPA, nel giorno e nell’ora fissati dal presente disciplinare, la Commissione procederà allo svolgimento delle seguenti attività:

-Verifica delle offerte ricevute;

-Verifica dell’esatta documentazione amministrativa/offerta tecnica/offerta economica;

**Seconda fase**

Nel corso della stessa seduta pubblica o di successiva seduta, la Commissione accede alla sezione riservata alla documentazione “Offerta tecnica” al fine del solo controllo formale del corredo documentale prescritto. La Commissione, quindi, proseguirà in seduta riservata alla valutazione delle offerte tecniche e all’attribuzione, secondo quanto previsto, dei punteggi parziali ivi indicati.

**Terza fase**

Successivamente, terminato l’esame delle offerte tecniche, in seduta pubblica, verranno comunicati i punteggi attribuiti e si procederà all’esame dell’offerta economica delle ditte ammesse a tale fase. Nella stessa seduta si procederà alla formulazione della graduatoria - sommando i punteggi conseguiti per l’offerta tecnica e per quella economica. La data di tale seduta sarà comunicata attraverso il portale Mepa ovvero a mezzo PEC.

Dalla sommatoria dei punteggi attribuiti all’offerta tecnica e all’offerta economica, verrà determinato il punteggio complessivo attribuito a ciascuna offerta e, sulla base del risultato, verrà̀ stilata una graduatoria e si procederà̀ alla proposta di aggiudicazione alla ditta che avrà̀ ottenuto il maggior punteggio complessivo. In caso di punteggio uguale, prevarrà̀ l’offerta della ditta concorrente che avrà̀ ottenuto il punteggio più̀ alto nell’offerta tecnica. In caso di ulteriore parità̀, si procederà̀ al sorteggio pubblico.

La Stazione appaltante, per le offerte che abbiano ottenuto sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando/disciplinare di gara, procederà̀ con la valutazione della congruità̀ delle offerte, ai sensi dell’art. 97 del D. Lgs 50/2016.

Le offerte per le quali sarà̀ ritenuta la sussistenza di una delle motivazioni di cui all’art. 97 comma 5 del D. lgs. 50/2016, saranno escluse dall’aggiudicazione in quanto inammissibili.

Resta ferma la facoltà̀ per la stazione appaltante di valutare la congruità̀ di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

L’esclusione delle offerte a seguito della verifica di anomalia non comporta alcuna riparametrazione dei coefficienti di valutazione attribuiti alle offerte.

Al termine dell’eventuale procedimento di verifica di anomalia dell’offerta, la Commissione di gara determinerà̀ la graduatoria definitiva delle offerte e formulerà̀ la proposta di aggiudicazione,

all’offerta che si trova nella posizione più alta in graduatoria che non sia stata ritenuta inammissibile.

Si avvertono i concorrenti che, qualora sia possibile in relazione al numero ed alla consistenza delle offerte da valutare, il procedimento di gara potrebbe concludersi attraverso lo svolgimento delle varie sedute, pubbliche e riservate.

Nel caso in cui la gara si articoli su più sedute pubbliche in varie giornate, qualora le sedute non abbiano luogo in giorni consecutivi, la data e l’ora delle stesse saranno comunicate ai concorrenti con le modalità̀ previste nel MEPA e saranno inoltre pubblicate sul profilo di committente del Comune di Castrignano dei Greci.

**16. DOCUMENTAZIONE DI GARA**

Il presente bando di gara e il Capitolato d’Appalto e ogni altra documentazione ad essi attinente sono disponibili anche sul sito internet del Comune di CASTRIGNANO DEI GRECI.

**17. SOCCORSO ISTRUTTORIO**

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda (ad eccezione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica e a quelle che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della documentazione prodotta) potranno essere sanate secondo le disposizioni di cui all'art. 83 del Codice, attraverso la procedura del “Soccorso Istruttorio”.

In tal caso, il concorrente deve entro 7 (sette) giorni, rendere, integrare o regolarizzare le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. Nei casi di irregolarità̀ non essenziali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non indispensabili, non è necessaria la regolarizzazione, né viene applicata alcuna sanzione.

Il mancato, inesatto o tardivo adempimento alla richiesta della stazione appaltante, formulata ai sensi dell’art. 83, c. 9, del Codice, di completare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei documenti e delle dichiarazioni presentati, costituisce causa di esclusione.

**18.DIVIETO DI CESSIONE**

Non sono consentiti la cessione, né il subappalto ad altri dell'esecuzione di tutta o di parte delle prestazioni relative al servizio di che trattasi, ad eccezione del servizio di trasporto dei pasti.

Le cessioni o qualsiasi atto finalizzato anche in maniera occulta alla cessione anche parziale o teso a nascondere l’appalto fanno sorgere nella Stazione Appaltante il diritto a recedere dal contratto, senza ricorso ad atti giudiziali e con incameramento della cauzione e fatto salvo il risarcimento dei danni.

**19.CLAUSOLA SOCIALE**

Ai sensi dell’art. 50 del D.lgs. 50/2016, nell’esecuzione del contratto, in caso di aggiudicazione, allo scopo di garantire al personale dipendente del gestore uscente la continuità̀ nelle condizioni di lavoro, in caso di necessità di nuovo personale da adibire al servizio oggetto di gara, l'affidatario ha l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente, qualora disponibili, i lavoratori che già̀ vi erano impiegati quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario.

**20.CODICE DI COMPORTAMENTO**

L’affidatario del servizio in oggetto è tenuto a dare applicazione ai contenuti del Codice di comportamento di cui al DPR n. 62/2013 di accettarli integralmente impegnandosi, altresì̀, a farli rispettare al proprio personale ed ai propri eventuali subfornitori.

La violazione dei principi e delle regole richiamate, da parte del Concessionario, suoi dipendenti e subfornitori costituisce grave inadempimento agli obblighi assunti dal Concessionario medesimo

con la sottoscrizione del contratto e costituisce causa di risoluzione dello stesso, fatto salvo il risarcimento dei danni subiti dal Comune.

**21.DISPOSIZIONI FINALI**

Al presente appalto troveranno applicazione le disposizioni di cui al Decreto Legislativo 18 aprile 2016 N. 50 nonché́ le disposizioni legislative e regolamentari vigenti, non incompatibili con la Legge stessa.

Si potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso pervenga una sola offerta valida e meritevole di accoglimento da parte della commissione, sulla base dei criteri sopra elencati.

In caso di parità̀ di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà̀ a favore del concorrente che avrà̀ ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nell'offerta tecnica sia nell'offerta economica si procederà al sorteggio.

E’ facoltà della stazione concedente, ai sensi dell'art. 95 del Codice, di non procedere all’aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all’oggetto del contratto o, se aggiudicata, di non stipulare il contratto di appalto.

L’offerta vincolerà il concorrente per 180 giorni dal termine indicato nel bando per la scadenza della presentazione dell’offerta, salvo proroghe richieste dalla stazione concedente. L’aggiudicazione è da intendersi provvisoria e la stessa non costituisce la conclusione del contratto, che sarà stipulato dopo l’intervenuta esecutività della determinazione di approvazione dei verbali relativi alla gara e di aggiudicazione definitiva dell’appalto.

In ogni caso l’aggiudicazione definitiva diverrà efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e di ordine speciale.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, e avverrà nei termini previsti dall’art. 32, c. 8 e seguenti del D. Lgs. n. 50/2016.

Il contratto verrà stipulato con atto pubblico in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell’Ufficiale rogante dell’Ente ai sensi dell’art. 32, comma 16 del D. Lgs. n. 50/2016 le cui spese saranno a carico dell’aggiudicatario.

Potrà essere richiesta l'esecuzione del contratto in via d'urgenza, qualora il mancato avvio del servizio, comporti un pregiudizio per l'interesse pubblico. In tal caso, troveranno applicazione le norme di cui all'art. 32, c. 8 del Codice.

**22. RICORSO**

A norma degli artt. 204 e seguenti del D.lgs. n. 50/2016, il presente bando, qualora ritenuto autonomamente lesivo, potrà̀ essere impugnato unicamente mediante ricorso al T.A.R. entro il termine di trenta giorni dalla pubblicazione dello stesso.

**23. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Ass. Soc. Giovanni Cotardo– Responsabile del settore socio culturale del Comune di Castrignano dei Greci **E-MAIL:** servizisociali.castrignano.greci@pec.rupar.puglia.it