

COMUNE DI POLLENA TROCCHIA

Provincia di Napoli

DISCIPLINARE DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ALUNNI SCUOLA DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA

Marzo 2016 / Dicembre 2016

CIG: 6543333136

1) MODALITA’ DI COLLAZIONE SIGILLATURA E TERMINI DI SPEDIZIONE DEL PLICO GENERALE

Per lo svolgimento della gara i concorrenti dovranno far pervenire all’Ufficio Protocollo del Comune, Via Esperanto 2, Pollena Trocchia (Napoli) - improrogabilmente entro i termini indicati nel bando (ore 12,00 del 25/01/2016), un unico plico di offerta idoneamente chiuso e sigillato con modalità tali da garantire l’integrità, controfirmato su tutti i lembi di chiusura, riportante all’esterno del frontespizio, oltre al nominativo della Società offerente, l’oggetto della presente gara:

”NON APRIRE - GARA D’APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI POLLENA TROCCHIA (NA)”.

Le modalità di invio del plico sono lasciate alla libera scelta delle società concorrenti, attraverso il servizio postale, la consegna diretta o tramite corriere. Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo e per qualsiasi causa, lo stesso non giungesse perfettamente integro al citato Ufficio Protocollo entro il previsto termine.

Dopo tale termine non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva dell’offerta precedente.

Non saranno ammesse offerte per telegramma o telefax né altre condizionate o espresse in modo indeterminato.

Il plico dovrà contenere n° 3 (tre) buste, a loro volta chiuse e controfirmate su tutti i lembi di chiusura, che dovranno riportare, oltre al nominativo della Società offerente, anche le seguenti scritte:

BUSTA N° 1 ”CERTIFICAZIONI AMMINISTRATIVE”

BUSTA N° 2 ”PROGETTO TECNICO ”

BUSTA N° 3 “OFFERTA ECONOMICA”

A pena di esclusione dalla gara il plico generale dovrà essere chiuso e sigillato con ceralacca, ovvero con nastro adesivo applicato, controfirmato sui lembi di chiusura.

La data di arrivo del plico, apposto dall’ufficio Protocollo del Comune, farà fede ai fini dell’osservanza del termine perentorio sopra indicato.

2) MODALITA’ E CONDIZIONI PER LA COSTITUZIONE DEL DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO

A pena di esclusione dalla gara, la costituzione del suddetto deposito cauzionale potrà avvenire esclusivamente:

- con fidejussione bancaria rilasciata da Azienda di Credito autorizzata all’esercizio dell’attività bancaria ai sensi del Titolo II del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385;

- con polizza assicurativa rilasciata da impresa di assicurazione debitamente autorizzata all’esercizio del ramo cauzioni dall’Istituto per la Vigilanza dalle Assicurazioni Private e di interesse collettivo (I.S.V.A.P.) ed iscritta nel relativo elenco pubblicato periodicamente sulla Gazzetta Ufficiale;

- con fideiussione rilasciata da intermediario finanziario che: a) risulti iscritto nell’elenco speciale di cui all’art. 107 del D. Lgs 1 settembre 1993 n. 385 che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie; b) e sia inoltre autorizzato a svolgere la predetta attività dal Ministero dell’Economia e delle Finanze ai sensi dell’art. 2 del DPR 115/04.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare controlli presso i soggetti di cui sopra al fine di accertare l'effettivo rilascio della garanzia fideiussoria, nonché la legittimazione del sottoscrittore ad impegnare validamente la banca, la compagnia di assicurazioni o l'intermediario finanziario.

N.B.: Tutte le Polizze fideiussorie e assicurative richieste devono essere conformi, ai modelli di cui al D.M. Attività Produttive n. 123 del 12/03/2004 e all'art. 75, commi 4, 5 e 8 del D.lgs.163/2006 dovranno perciò presentare le seguenti caratteristiche, **a pena di esclusione**: 1. validità per giorni 180 dalla data di presentazione dell'offerta; 2. rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; 3. rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile; 4. operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante; 5. impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113, qualora l'offerente risultasse affidatario, una fideiussione bancaria o polizza assicurativa fideiussoria, relativa alla cauzione definitiva di cui al successivo punto XIII.2, in favore dell'Amministrazione, valida fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio. Non è consentito provvedere al suddetto deposito inserendo nel plico denaro contante. L'Impresa aggiudicataria prima della stipula del contratto è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria definitiva per l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 113 del D.Lvo163/2006 e ss.mm.ii..

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 75, comma 7), del D.Lgs n. 163/2006, nel caso in cui l'importo della garanzia sia ridotto, il concorrente dovrà presentare la certificazione di qualità conforme alle norme europee, in originale ovvero in copia autentica ai sensi dell'art.18 DPR 445/2000.

3) MODALITA' DI REDAZIONE E COLLAZIONE DEL PROGETTO TECNICO (busta n. 2) , DELL'OFFERTA ECONOMICA (busta n. 3)

3.1 **L'offerta tecnica** dovrà essere elaborata secondo la natura e le caratteristiche del servizio richiesto, sulla base di quanto espressamente indicato negli atti di gara – In particolare dovrà contenere a **pena di esclusione** tutta la documentazione necessaria ad individuare le caratteristiche tecnico-organizzative, operative, qualitative, metodologiche e migliorie inerenti l'esecuzione del servizio.

L'offerta tecnica, redatta in carta semplice, sottoscritta dal legale rappresentante della società offerente, dovrà essere redatta secondo i criteri schematicamente di seguito rappresentati.

L'offerta tecnica non dovrà contenere, a pena di esclusione, alcuna indicazione economica diretta o indiretta. L'offerta inoltre dovrà avere una lunghezza massima di venti (20) pagine, più allegati.

Indicazioni per redigere il progetto tecnico

a) Descrizione della struttura organizzativa e logistica complessiva per la gestione e conduzione del servizio di ristorazione scolastica;

b) Progetto gestionale;

c) Organigramma;

d) Organizzazione del personale in funzione delle attività richieste dal CSA come di seguito indicato:

- Elenco del personale impiegato nelle diverse fasi di produzione pasti presso il centro di cottura dell'impresa, nelle fasi di trasporto e distribuzione dei pasti, (con indicazione del numero di addetti in rapporto al numero utenti) con indicato il numero delle persone e i livelli professionali, le funzioni attribuite, con indicazione per ciascuno delle mansioni, titoli di studio, esperienza richiesta, il monte ore giornaliero;

e) Caratteristiche del centro di cottura che produrrà i pasti :

- Ubicazione ed indirizzo

- Capacità produttiva giornaliera

- Elenco dotazioni tecnologiche presenti presso il centro di cottura dell'impresa

- Planimetria del centro di cottura

- Disponibilità del centro di cottura, che dovrà avere una potenzialità superiore a 950 pasti da asporto giornalieri. La disponibilità del Centro dovrà essere documentato con documentazione approvante il possesso o altre forme (affitto, comodato, etc;)

- Ubicazione del centro entro un massimo di km 15 dal Municipio di Pollena Trocchia.

f) Piano dei trasporti dei pasti con indicato il numero di personale impiegato e degli automezzi impiegati, che dovranno essere eco-compatibili ad alimentazione elettrica, GPL o gas naturale, oppure Euro 5 – Euro 6 comprensivi di filtri antiparticolati se trattasi di veicoli diesel; il piano deve indicare la distanza dal centro di cottura al municipio del Comune di Pollena Trocchia e i tempi di percorrenza per raggiungere i singoli terminali scolastici, con indicazione dei percorsi che verranno effettuati; dovrà essere indicato chiaramente il tempo medio di percorrenza di ogni automezzo tra il centro di cottura ed i terminali scolastici serviti;

g) Descrizione dei contenitori multiporzione ed individuali utilizzati per il trasporto con indicate le caratteristiche tecniche per il mantenimento delle temperature;

h) Eventuali attività che il concorrente intende subappaltare ai sensi dell'art.118 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i.;

i) Schede tecniche di sicurezza dei prodotti detergenti e sanificanti utilizzati;

j) Utilizzo di ulteriori prodotti biologici, rispetto a quelli previsti nel CSA, con indicazione dei prodotti biologici offerti in aggiunta.

k) Utilizzo prodotti provenienti dal territorio a Km 0.

l) Un programma di educazione alimentare in favore degli alunni fruitori del servizio mensa e dei loro genitori, relativo all'attività di informazione/formazione sui principi della corretta alimentazione

m) Descrizione di proposte migliorative nell'organizzazione del servizio oggetto del presente capitolato.

Il progetto dovrà essere redatto esclusivamente secondo le indicazioni sopra riportate.

Verranno penalizzate le aziende che non rispetteranno tali prescrizioni.

Gli eventuali depliant illustrativi riguardanti le caratteristiche dell'azienda non devono essere inseriti nel progetto tecnico ma in un fascicolo apposito denominato Materiale Informativo e pubblicitario.

Il Progetto tecnico dovrà essere sottoscritto dal titolare o legale rappresentate dell'Impresa o dal procuratore del legale rappresentante.

- Nel caso di raggruppamenti di imprese, sia costituiti che costituendi, il progetto dovrà essere presentato dalla sola impresa capogruppo e sottoscritto da tutte le imprese raggruppate o raggruppande.

- dovrà essere racchiuso in un busta sigillata con ceralacca, ovvero con nastro adesivo applicato e controfirmato sui lembi di chiusura, riportante al suo esterno l'indicazione del concorrente e la dicitura "Busta n. 2 Progetto tecnico".

3.2 A pena di esclusione dalla gara, l'offerta economica dovrà contenere:

- L'indicazione del prezzo offerto (in cifre ed in lettere), che non dovrà essere, a pena di esclusione, superiore al **prezzo unitario del pasto posto a base di gara di € 3,25.**

- la dichiarazione che il concorrente esplicitamente accetta integralmente, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità contenuti negli atti di gara, e si impegna a rispettare tutti gli oneri e le clausole previste nel capitolato che ne costituisce parte integrante e sostanziale anche ai sensi di quanto previsto dall'art. 1341 del Codice Civile;

- la dichiarazione che il concorrente ha valutato tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo ed alle condizioni contrattuali che possano influire sull'esecuzione del servizio;

- la dichiarazione di considerare il prezzo medesimo congruo e remunerativo e tale, quindi, da consentire la propria offerta;

- ***Dovrà essere redatta in competente bollo utilizzando preferibilmente il modello sub lett. D) allegato al presente disciplinare;***

- Dovrà essere sottoscritta dal titolare o legale rappresentante dell'impresa o dal procuratore del legale rappresentante (nel caso deve essere prodotta la relativa procura);

- **Nel caso di RTI non ancora costituiti o di consorzi ordinari di cui alla lett. e comma 1 art. 34, ancora da costituirsi:**

- L'offerta, redatta in conformità ai principi sopra richiamati, dovrà essere firmata dal titolare o legale rappresentante di tutte le imprese costituenti;

- **Dovrà altresì contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione dell'appalto le stesse imprese si conformeranno alla disciplina della normativa vigente;**

- Dovrà essere racchiusa in una busta n. 3, sigillata con ceralacca, ovvero con nastro adesivo applicato e controfirmato sui lembi di chiusura, riportante al suo esterno l'indicazione del concorrente e la dicitura Busta n. 3- "OFFERTA ECONOMICA".

Non saranno ammesse offerte in aumento e/o condizionali o parziali.

In caso di discordanza tra cifre e lettere prevarrà il valore più favorevole alla stazione appaltante.

4) MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E DEI REQUISITI RICHIESTI .

A pena di esclusione dalla gara, in conformità alle disposizioni del DPR 28.12.2000 n. 445, la documentazione da produrre per la partecipazione alla gara dovrà essere la seguente:

BUSTA N° 1 "CERTIFICAZIONI AMMINISTRATIVE"

Il Concorrente dovrà presentare, a pena di esclusione:

a) domanda di partecipazione alla gara, in competente bollo, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente utilizzando preferibilmente il modello **sub lett. A** allegato al presente disciplinare.

Nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea di imprese o consorzio non ancora costituito, la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio; alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità del /dei sottoscrittore/i; la domanda può essere sottoscritta anche da procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va prodotta la relativa procura.

b) dichiarazione sostitutiva, ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000, ovvero per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante come specificato negli atti di gara, utilizzando preferibilmente il modello **Sub lett. B** allegato al presente disciplinare di gara e contenente, a pena di esclusione, tutte le dichiarazioni riportate nell'allegato stesso relative ai requisiti di cui al punto 11.

c) Dichiarazione sostitutiva, ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000, che attesti l'insistenza delle situazioni di cui all'art. 38, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs 163/2006 e precisamente:

1. che nei propri confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575; le dichiarazioni relative all'assenza delle misure di prevenzione o delle cause ostative di cui alla presente lettera b), devono riguardare tutte le persone fisiche componenti il concorrente che siano titolari di responsabilità legale, di poteri contrattuali, o di direzione tecnica, come segue:

- il titolare in caso di impresa individuale;
- tutti i soci in caso di società di persone;
- tutti i soci accomandatari in caso di società in accomandita semplice;
- tutti i rappresentanti legali in caso di società di capitali o altri tipi di società o consorzi;
- i procuratori o gli institori qualora l'offerta sia presentata da tali soggetti;
- i direttori tecnici;

2. che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della

pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale o condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; resta salva l'applicazione dell'articolo 178 del codice penale e dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale; le dichiarazioni relative all'assenza delle cause di esclusione di cui alla presente lettera c) (sentenze di condanna passata in giudicato, decreti penali irrevocabili e sentenze di applicazione della pena su richiesta), devono riguardare tutte le persone fisiche componenti il concorrente che siano titolari di responsabilità legale, di poteri contrattuali, o di direzione tecnica, come segue:

- il titolare in caso di impresa individuale;
- tutti i soci in caso di società di persone;
- tutti i soci accomandatari in caso di società in accomandita semplice;
- tutti i rappresentanti legali in caso di società di capitali o altri tipi di società o consorzi;
- i procuratori o gli institori qualora l'offerta sia presentata da tali soggetti;
- i direttori tecnici;

le dichiarazioni relative all'assenza delle cause di esclusione di cui alla presente lettera c), (sentenze di condanna passata in giudicato, decreti penali irrevocabili e sentenze di applicazione della pena su richiesta), devono riguardare anche i soggetti sopraelencati che siano cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara; pertanto il concorrente deve dichiarare:

- c.1) se vi siano o non vi siano soggetti titolari di responsabilità legale, di poteri contrattuali, o di direzione tecnica, cessati dalla carica nell'ultimo triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara;
- c.2) qualora vi siano tali soggetti, l'assenza delle cause di esclusione oppure l'indicazione delle sentenze passate in giudicato, i decreti penali irrevocabili e le sentenze di applicazione della pena su richiesta, in capo a tali soggetti cessati;
- c.3) qualora vi siano soggetti nelle condizioni di cui al precedente punto c.2), per i quali sussistano cause di esclusione, dimostrazione di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata del soggetto cessato;

AVVERTENZA: La predetta dichiarazione di cui al punto 4.c) non è compresa tra le voci inserite nel modello sub lett. B allegato al presente disciplinare e pertanto deve essere sempre inserita nei documenti di gara pena di esclusione, utilizzando preferibilmente il modello **sub lett. C)** allegato al presente disciplinare.

d) dichiarazione di non avvalersi della facoltà di ricorrere al subappalto, salvo che per quanto indicato nel CSA.

e) (se ricorre l'ipotesi di raggruppamenti di impresa) dichiarazione con cui le imprese che sottoscrivono si impegnano, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, qualificata come capogruppo, che stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti, con la specifica delle parti del servizio che saranno effettuate da ciascuna delle imprese raggruppate, nonché l'impegno esplicito a conformarsi alla disciplina prevista a riguardo dall'art. 37 del D. Lgs. 163/2006. In questo caso di associazione temporanea di imprese, da costituirsi ai sensi dell'art. 10 del D. Lgs 24.07.1992 n. 358 e dell'art. 37 del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163 e ss.mm.ii., la documentazione:

1. di cui ai punti a) e b) deve essere presentata dall'impresa capogruppo;
 2. di cui al punto c) deve essere sottoscritta per accettazione da ogni singola impresa;
f) (Se ricorre l'ipotesi di consorzi) dichiarazione circa la specifica delle parti del servizio che saranno effettuate da ciascuna delle imprese consorziate. In questo specifico caso le imprese e i consorzi individuati quali esecutori dovranno obbligatoriamente presentare e sottoscrivere le documentazioni di cui ai punti a) e b).

Le sottoscrizioni in calce alle dichiarazioni come sopra richieste, non necessitano di autenticazione.

g) La cauzione provvisoria di € 2.586,14 pari al 2% del valore stimato a base d'asta, a garanzia dell'adempimento degli obblighi da prestarsi secondo le modalità indicate nel presente disciplinare. In caso di R.T.I. la cauzione è presentata, in forza di mandato irrevocabile, dall'Impresa capogruppo, in nome e per conto di tutti i concorrenti, con responsabilità solidale.

Per tale cauzione provvisoria si fa riferimento alla normativa vigente.

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto imputabile all'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto da parte dell'impresa aggiudicataria, mentre è restituita, ad avvenuta aggiudicazione, alle altre imprese non aggiudicatarie.

h) dichiarazione di almeno un istituto bancario, autorizzato ai sensi del D.Lgs. n.385 del 1.9.1993, che attesti l'idoneità finanziaria ed economica del concorrente a gestire il servizio di refezione scolastica oggetto dell'affidamento.

i) Certificazione UNI EN ISO 9001/2000 - vision in originale o copia autenticata ai sensi dell'art. 18 del DPR 445/2000.

J) Attestazione rilasciata dall'ufficio preposto della stazione appaltante, relativa all'avvenuto sopralluogo effettuato presso i locali ove i servizi devono essere prestati;

K) Il capitolato speciale d'oneri controfirmato per accettazione su ogni pagina dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che costituiscono il raggruppamento temporaneo di impresa o il consorzio dal/i soggetto munito/i di specifica delega allo/i stesso/i conferita dal/i citato/i legale/i rappresentante/i e allegati tecnici completi controfirmati per accettazione solo sulla prima pagina.

l) Nel caso in cui la dichiarazione di cui al precedente punto a) sia firmata dal procuratore speciale, **l'atto di delega** allo stesso conferito dal legale rappresentante.

m) Disponibilità ed ubicazione del centro di cottura, di potenzialità superiore a 900 pasti da asporto giornalieri, **entro un massimo di Km 15 dal Municipio di Pollena Trocchia**. La disponibilità del centro di cottura deve essere documentato con apposita documentazione allegata.

n) Certificazione rilasciata da almeno due Enti per il buon esito di analogo servizio (Ristorazione collettiva).

5) CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

5.1 Il punteggio degli elementi tecnico-qualitativi del servizio verrà assegnato tenendo conto dei seguenti criteri e sottocriteri.

La Commissione giudicatrice prenderà in esame le varie componenti dell'offerta ed attribuirà a ciascun concorrente un punteggio, osservando i seguenti criteri:

A) PROGETTO TECNICO – Punti 70 –

<i>Elementi qualitativi</i>	Punteggi massimi
A1 – organizzazione del servizio di distribuzione dei pasti dei plessi di Pollena Trocchia	10
A2 – Piano dei trasporti dei pasti con indicazione del numero di personale e mezzi impiegati.	5

A3 – Distanza dal centro di cottura al municipio di Pollena Trocchia	15
A4 – numero del personale in servizio presso il centro di cottura con indicazione delle qualifiche assegnate e del turn over	10
A5 – Impegno a compiere in favore degli alunni fruitori del servizio mensa e/o dei loro genitori attività di informazione/formazione sui principi della corretta alimentazione	5
A6 – Prodotti biologici offerti in aggiunta a quelli previsti dall'art. 32 del capitolato	7
A7 - Utilizzo prodotti provenienti dal territorio a Km 0.	8
A8 – Esperienza del servizio di refezione scolastica	5
A9 - proposte migliorative	5

Per l'elemento A1 il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che presenterà la migliore Organizzazione del servizio di distribuzione dei pasti, valutata secondo i seguenti parametri:
 Numero unità personale impiegato nei vari plessi scolastici per la preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti e riassetto: max: pt 6

Attrezzature impiegate per gestire il servizio di distribuzione dei pasti: max pt 2

Tempi complessivi intercorrenti tra la fine della cottura del primo piatto ed il completamento della distribuzione dei pasti agli utenti in tutti i plessi: max pt. 2;

Agli altri concorrenti il punteggio sarà assegnato in maniera direttamente proporzionale.

Per l'elemento A2 il punteggio sarà assegnato in base a :

al numero di automezzi: max 3 pt

numero di personale impiegato: max 2 pt

Il punteggio sarà assegnato in maniera direttamente proporzionale.

Per l'elemento A3 il punteggio sarà assegnato secondo il seguente criterio:

entro 6 km = punti 15

entro 9 Km = punti 12

entro 12 Km = punti 9

entro 15 km = punti 6

Per l'elemento A4 saranno valutati il numero delle persone impiegate e i titoli di studio e l'esperienza di ciascuna figura professionale. In particolare verranno assegnati:

- punti 3 max per la valutazione del numero del personale impiegato;

- punti 5 max per la valutazione delle qualifiche possedute dal personale impiegato;

- punti 2 max per il numero di personale messo a disposizione per la gestione delle assenze improvvise.

Per l'elemento A5 saranno valutati i seguenti parametri:

Il punteggio maggiore sarà assegnato alla ditta che avrà proposto il miglior progetto per la realizzazione di un programma di educazione alimentare in favore degli alunni fruitori del servizio mensa e dei loro genitori, relativo all'attività di informazione/formazione sui principi della corretta

alimentazione, allo scopo di migliorare l'alimentazione dei bambini anche all'interno delle famiglie e contrastare l'insorgenza di problematiche salutari collegate alla cattiva alimentazione.

Il punteggio sarà assegnato in maniera direttamente proporzionale.

Per l'elemento A6 per la fornitura di prodotti biologici si provvederà ad assegnare:

- punti 7 a chi presenta il numero più alto di prodotti biologici in aggiunta a quelli previsti dall'art. 32 del capitolato.

Agli altri verranno assegnati punti in maniera direttamente proporzionale.

Per l'elemento A7 - per la fornitura di prodotti provenienti dal territorio a Km 0, si provvederà ad assegnare:

- punti 8 a chi presenta il numero più alto di prodotti, con indicazione precisa della provenienza.

Agli altri verranno assegnati punti in maniera direttamente proporzionale.

Per l'elemento A8 – Per dimostrare l'esperienza nel campo della refezione scolastica, i concorrenti dovranno dichiarare ai sensi del DPR 445/2000 la data di attivazione dell'oggetto sociale inerente la gara presso la C.C.I.A.A., nonché dichiarare l'effettiva attività esercitata in via continuativa, elencando per ogni anno l'Ente affidatario del Servizio di refezione scolastica ed il relativo importo. La mancata continuità nell'arco temporale dall'anno 2005 all'anno 2015 comporterà l'attribuzione del punteggio valutato a partire dall'anno successivo all'interruzione. Il punteggio sarà attribuito alle ditte concorrenti secondo la seguente tabella:

- Da 10 anni e oltre Punti 5
- Da almeno 8 anni Punti 4
- Da almeno 6 anni Punti 2
- Da almeno 4 anni Punti 1

(Si chiarisce che per il suddetto requisito di anzianità non è possibile ricorrere all'avvalimento, in quanto facente parte dell'offerta tecnica del concorrente).

Per l'elemento A9. Il punteggio maggiore sarà assegnato alla ditta che avrà prodotto la proposta migliore e più efficiente ai fini dell'erogazione delle prestazioni previste in contratto, valutati secondo parametri che saranno definiti dalla commissione di gara. Agli altri concorrenti saranno assegnati punteggi direttamente proporzionali.

2. OFFERTA ECONOMICA- Punti 30

PREZZO UNITARIO A PASTO :

Il prezzo medio unitario di un pasto non dovrà comunque superare, a pena di esclusione, € 3,25 IVA esclusa.

Il punteggio massimo verrà assegnato al prezzo più basso offerto .

Per le altre offerte si procederà per l'assegnazione del punteggio secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{30 \times \text{valore offerta più bassa}}{\text{Valore singola offerta}}$$

Per le offerte che presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione, l'Amministrazione Comunale, prima di respingere tali offerte, richiederà per iscritto le giustificazioni in merito agli elementi costitutivi dell'offerta ai sensi dei commi 2, 3 e 4 dell'articolo 87 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una unica offerta valida.

L'appalto verrà aggiudicato all'impresa che avrà ottenuto il maggior punteggio (prezzo offerto + qualità del servizio). In caso di parità del punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore dell'impresa che avrà offerto il prezzo più basso. In caso di ulteriore parità il Committente inviterà le stesse ad un esperimento di migliororia sull'offerta economica proposta. Nel caso che nessuna delle concorrenti sia presente o voglia modificare l'offerta, si procederà a sorteggio.

Non sono ammesse le varianti di cui all'art. 76 del D.Lgs. 163/2006.