



COMUNE DI LASCARI

Città Metropolitana di Palermo

Piazza Aldo Moro,6 – 90010 Lascari (PA) – P.IVA:00549740827

Tel: 0921 – 605970

Sito: www.comune.lascari.pa.it

Pec: comune@pec.comune.lascari.pa.it

Email: ufficiogare@comune.lascari.pa.it

Affari Generali - Personale

Oggetto: Lettera d'invito alla procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara per l'appalto del servizio mensa per la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado di Lascari per l'anno scolastico 2022 – 2023 (art. 36, comma 2, lett. b del D.L. n. 50/2016)

Codice identificativo gara – C.I.G.: _____

CPV: 55523100-3 “Servizi di mensa scolastica”.

CUI: 00549740827202200002

IMPORTO COMPLESSIVO DEL SERVIZIO

- € **104.549,00** (Euro Centoquattromilacinquecentoquarantanove/00)

- € 1.045,49 oneri per la sicurezza;

- € 4.181,96 IVA al 4%;

Spett. le Ditta _____

Via _____, n° _____

Cap. _____ **Città** _____

Pec: _____

A seguito di avviso esplorativo per l'acquisizione di manifestazione di interesse del 14.12.2022 e a riscontro delle istanze di partecipazione pervenute nei termini previsti (20.12.2022), rilevato, sulla base delle dichiarazioni rese, il possesso dei requisiti richiesti ai fini della partecipazione, codesta ditta è invitata a presentare offerta per l'affidamento del servizio in oggetto, secondo le modalità e le condizioni di seguito specificate.

Il presente invito disciplina le procedure d'appalto e le modalità di partecipazione alla gara, la documentazione da presentare, le modalità di presentazione e compilazione dell'offerta; per le condizioni e modalità di esecuzione della prestazione, non riportate nel presente invito, si fa espresso rinvio al Capitolato Speciale d'appalto e suoi allegati.

L'affidamento avverrà mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2, lett. b) del D. Lgs. n. 50/2016, espletata in modalità telematica, mediante il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (ME.PA.) messo a disposizione dalla piattaforma Consip S.p.A., intendendosi con l'avvenuta partecipazione, pienamente riconosciute ed accettate tutte le modalità, le indicazioni, le prescrizioni e quant'altro previsto dal presente invito, dalla R.D.O. MEPA e dalla documentazione di gara allegata alla presente.

1 – Ente appaltante

Denominazione	COMUNE DI LASCARI - Piazza Aldo Moro, 6
Indirizzo internet:	http://www.comune.lascari.pa.it/
Settore competente	Area Affari Generali – Personale
Responsabile del Procedimento	Santacolomba Carmela
Email	ufficiogare@comune.lascari.pa.it
PEC:	comune@pec.comune.lascari.pa.it
Tel.	0921- 605970

2 – Oggetto del servizio: Il presente appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica rivolto agli alunni, insegnanti e personale ATA avente diritto alla mensa della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado del Comune di Lascari, il tutto secondo le condizioni e modalità di cui al Capitolato Speciale d'appalto.

Il servizio dovrà comprendere:

- approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari;
- preparazione e cottura delle vivande da eseguirsi presso il centro cottura di via J. F. Kennedy;
- trasporto e somministrazione dei pasti al singolo utente al proprio banco;
- scodellamento e distribuzione dei pasti (la somministrazione dei pasti avviene nel refettorio e nelle aule didattiche a cui afferiscono gli alunni e gli insegnanti);
- la pulizia e l'apparecchiamento dei locali adibiti a mensa;
- lavaggio stoviglie, riordino, pulizia e sanificazione dei locali adibiti sia alla preparazione che al consumo (cucina, refettorio e relative pertinenze), compreso il servizio WC e spogliatoio ad uso del personale impiegato nel servizio, manutenzione ordinaria delle attrezzature, elettrodomestici, arredi presenti nella cucina, nonché presso tutti i locali refettorio;
- il ritiro, la differenziazione e lo smaltimento dei rifiuti prodotti, nel rispetto delle disposizioni e norme vigenti nel Comune di Lascari;
- provvista di tutto il materiale igienico-sanitario occorrente per tutte le operazioni di pulizia; derattizzazione, disinfestazione e sanificazione di tutti i locali adibiti al servizio.

Il codice di riferimento CPV è quello individuato nell'allegato IX del D. Lgs. N. 50/2016: 55523100-3 "Servizi di mensa scolastica".

All'affidatario sarà concesso in comodato l'utilizzo del centro di cottura comunale, sito presso l'edificio scolastico di Via J. F. Kennedy.

3 – Luogo di esecuzione del servizio:

Centro cottura: via J. F. Kennedy - interno del plesso scolastico dove hanno sede i tre plessi scolastici.

Refettori: via J. F. Kennedy - la somministrazione dei pasti avverrà nel refettorio e nelle aule didattiche

4 – Durata dell'appalto: L'appalto decorrerà presumibilmente dal 09.01.2023, o comunque dalla data effettiva di consegna del servizio e terminerà con la chiusura delle attività didattiche, o altra data concordata con l'Istituzione Scolastica.

Il Comune di Lascari si riserva la facoltà di effettuare la consegna del servizio in via d'urgenza con riserva di legge.

5 – Valore economico dell'appalto: E' pari ad € **104.549,00**, sul quale offrire il ribasso percentuale; il costo per singolo pasto (sul quale verrà applicato il medesimo ribasso percentuale offerto sull'importo complessivo messo a base di gara), distinto per tipologia di utenti, è così determinato:

- a) Scuola dell'Infanzia: € 4,69 oltre IVA 4% per n. 4.500 pasti
- b) Scuola Primaria: € 5,04 oltre IVA 4% per n. 12.500 pasti
- c) Scuola Secondaria di Primo Grado: € 5,38 oltre IVA 4% per n. 3.800 pasti

I dati di cui sopra sono indicati in via previsionale e hanno valore puramente indicativo; sono stati determinati tenendo conto del numero degli alunni frequentanti la mensa, di eventuali abbandoni, assenze, applicazione del calendario scolastico, nonché della media dei consumi effettivi dell'ultimo biennio. Pertanto, i suddetti quantitativi

potranno subire variazioni in aumento o in diminuzione, senza che ciò possa determinare in alcun modo variazioni di prezzo.

Non è prevista la divisione in lotti dell'appalto.

6 – Finanziamento del servizio

L'appalto è finanziato in parte con fondi del bilancio del Comune di Lascari ed in parte con la compartecipazione delle famiglie gli utenti.

7 – Procedura e criterio di aggiudicazione: procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara, ai sensi dell'articolo 36, comma 2, lettera b) del D.Lgs.50/2016.

L'appalto sarà effettuato, con procedura telematica, mediante richiesta di offerta (R.D.O.) con utilizzo della piattaforma CONSIP S.p.A. che mette a disposizione delle Stazioni Appaltanti il Mercato Elettronico delle Pubbliche Amministrazioni (ME.PA.).

L'Ente si riserva, per ragioni di pubblico interesse, la facoltà insindacabile di non procedere all'aggiudicazione, ovvero di sospendere, revocare o annullare la procedura in qualunque momento precedente all'aggiudicazione definitiva, senza che il concorrente possa avanzare alcuna pretesa in merito.

8 – Modalità di gara ed aggiudicazione: Il servizio sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.Lgs n. 50/2016, secondo i criteri e le seguenti modalità:

CRITERIO	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	60
OFFERTA ECONOMICA	40

L'affidamento del servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto ricavato dalla somma dei punteggi attribuiti in sede di valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica.

Al fine di potere essere ammesse alla fase di valutazione del prezzo offerto la ditta affidataria dovrà ottenere nell'offerta tecnica almeno il punteggio di 40.

Il concorrente dovrà, altresì, indicare nell'offerta economica i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

9 – Requisiti richiesti:

Requisiti di ordine generale: Il richiedente, per poter essere ammesso alla selezione, dovrà autocertificare di non trovarsi nelle situazioni di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016.); *tale requisito dovrà essere autocertificato nel Documento Unico di Gara Europeo (D.G.U.E.);*

Requisiti di idoneità professionale (art. 83 comma 1, lett a e comma 3 D.Lgs. n. 50/2016): Iscrizione nel registro della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di riferimento per attività inerenti l'oggetto della gara (C.P.V.: 55523100-3);

in caso di richiedente costituito da raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio ordinario di concorrenti o GEIE, già costituito o non ancora costituito, i requisiti di cui ai punti precedenti devono essere posseduti da ciascun soggetto costituente il richiedente.

Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 83 comma 1, lett b e commi 4, 5 e 7 D.Lgs. n. 50/2016): possedere un'adeguata solidità patrimoniale, comprovata da un fatturato annuale, riferito agli ultimi tre esercizi (2019– 2020 – 2021), nel settore di attività della ristorazione collettiva, almeno pari a quello stimato per l'appalto (€ **104.549,00**); *tale requisito dovrà essere autocertificato nel Documento Unico di Gara Europeo (D.G.U.E.);*

Nel caso di:

- raggruppamenti temporanei di concorrenti [art. 45, comma 2, lettera d), del D.lgs. 50/2016];
- consorzi ordinari di concorrenti [art. 45, comma 2, lettera e), del D.lgs. 50/2016];
- aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete [art. 45, co. 2, lettera f), del D.lgs. 50/2016];
- gruppo europeo di interesse economico o GEIE [art. 45, comma 2, lettera g), del D.lgs. 50/2016], detto requisito (fatturato globale medio annuo) deve essere posseduto cumulativamente dal

raggruppamento/consorzio che esegue la prestazione (fornitura e posa in opera), coerentemente con la quota di esecuzione di ciascun operatore, fermo restando che dovrà essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria.

Nell'ipotesi in cui concorrano alla gara consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422 e successive modificazioni, consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443, questi dovranno autonomamente possedere i citati requisiti. Nel caso di consorzi stabili [art. 45, comma 2, lettera c), del D.lgs. 50/2016], ai sensi dell'art. 47, comma 2 e 2-bis, del D.lgs. 50/2016, la sussistenza in capo ai consorzi stabili dei requisiti richiesti nel bando di gara per l'affidamento di servizi e forniture è valutata, a seguito della verifica della effettiva esistenza dei predetti requisiti in capo ai singoli consorziati.

La comprova del requisito è fornita a seguito delle verifiche post gara, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa; per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA.

Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 83 comma 1 lett c, commi 6 e 7 D.Lgs. n. 50/2016); il concorrente dovrà:

- aver gestito con buon esito servizi analoghi a quelli oggetto della presente, a favore di pubbliche amministrazioni e/o privati, per un valore annuo, riferito all'ultimo triennio (2019 – 2020 – 2021) almeno pari a quello stimato per l'appalto (€ **104.549,00**). Il concorrente dovrà indicare, per ciascun servizio gestito, il committente, la descrizione del contratto, il valore economico e la durata del contratto; *tale requisito dovrà essere autocertificato nel Documento Unico di Gara Europeo (D.G.U.E.)*;

La comprova del requisito è fornita a seguito delle verifiche post gara:

- in caso di servizi/forniture prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità: Originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione.
- in caso di servizi/forniture prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità: originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice. Gli operatori economici possono partecipare in una qualunque forma associata (come Consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lett. b), c) ed e), come Raggruppamento temporaneo di Imprese o come Rete dotata di organo comune con potere di rappresentanza, ma priva di soggettività giuridica ovvero Rete dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza o reti sprovviste di organo comune), purché tutti gli operatori facenti parte dell'aggregazione ovvero - in caso di Rete – tutte le imprese retiste che intendono partecipare alla RDO siano a loro volta già abilitati/e al MePA al momento della presentazione dell'offerta.

10 – Avvalimento: Nel caso in cui operatori economici carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo richiesti dal bando- disciplinare vogliano partecipare alla gara potranno avvalersi di quanto di quanto disposto all'art. 89 del D.lgs. 50/2016. Ai fini di quanto previsto nel comma 1 del precedente articolo, il concorrente allega:

- **dichiarazione** attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- **dichiarazione** circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- **dichiarazione** sottoscritta attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 80, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- **dichiarazione** sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 45;
- **il contratto in originale o copia autenticata**, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto (art 89 , c. 1, del D.lgs. 50/2016);
- **nei casi di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo**

in luogo del contratto di cui al punto precedente, l'impresa concorrente può presentare una **dichiarazione sostitutiva** attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dal comma 5 dell'art. 89 citato. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alla prestazione oggetto del contratto

11 – Modalità di presentazione della documentazione amministrativa, dell'offerta tecnica ed economica: Il plico telematico contenente l'offerta e le documentazioni a suo corredo, dovrà, a pena di esclusione, pervenire sul MEPA, entro e non oltre il termine perentorio indicato nell'AVVISO - RDO.

Il partecipante dovrà inviare obbligatoriamente tramite il sistema MEPA quanto sottoelencato:

1. **DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA** (busta virtuale A)
2. **DOCUMENTAZIONE TECNICA** (busta virtuale B)
3. **OFFERTA ECONOMICA** (busta virtuale C)

Al termine della predisposizione e della sottoscrizione con firma digitale di tutta la documentazione, l'offerta dovrà essere inviata attraverso la piattaforma MEPA.

L'invio on-line dell'offerta telematica è ad esclusivo rischio e pericolo del mittente per tutte le scadenze temporali relative alle gare telematiche: l'unico calendario e l'unico orario di riferimento sono quelli di sistema.

Il sistema rifiuterà le offerte telematiche pervenute oltre i termini previsti dalla presente, informando l'impresa con un messaggio di notifica e attraverso l'indicazione dello stato dell'offerta come "Rifiutata". Qualora, entro il termine previsto, una stessa ditta invii più offerte telematiche, sarà presa in considerazione ai fini della presente procedura solo l'ultima offerta telematica pervenuta che verrà considerata sostitutiva di ogni altra offerta telematica precedentemente inviata.

12 – Contenuto della documentazione amministrativa

La busta A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA - dovrà contenere, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

- a) **Istanza di partecipazione**, redatta in lingua italiana, secondo il modello predisposto dalla stazione appaltante e messo a disposizione dei soggetti interessati;
- b) **Documento di Gara Unico Europeo (DGUE)**, compilato secondo il modello allegato, inserendo le informazioni pertinenti l'appalto in questione e che dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante dell'operatore economico e corredato di copia di un valido documento di identità personale del sottoscrittore.
- c) **"PASSOE"**, stampa del PASSOE - documento attestante che l'operatore economico può essere verificato tramite FVOE; l'operatore economico invitato deve registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul portale ANAC (servizio ad accesso riservato – FVOE) secondo le istruzioni ivi contenute; effettuata la registrazione al servizio FVOE ed individuata la procedura di affidamento a cui intende partecipare (attraverso il CIG della procedura), ottiene dal sistema il PASSOE, da inserire nella documentazione amministrativa
- d) **Lettera di invito, Capitolato Speciale d'appalto** (con allegati elenco delle attrezzature e tabelle dietetiche) **DUVRI, Codice di Comportamento integrato dei dipendenti, Protocollo di legalità, dichiarazione sulla tracciabilità dei flussi** debitamente sottoscritti per presa visione ed accettazione;
- e) Copia della quietanza di versamento attestante l'assolvimento dell'imposta di bollo tramite il modulo F 24 editabile o dichiarazione di assolvimento.

13 – Contenuto della documentazione tecnica

La busta B - DOCUMENTAZIONE TECNICA redatta in lingua italiana, deve contenere una relazione tecnica sintetica, ma esauriente, illustrante il progetto e i profili del servizio rilevanti per l'Amministrazione, con riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione di cui al successivo punto 16.

La relazione deve avere un indice analitico, ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva. La relazione illustra i profili organizzativi e gestionali del servizio, dovrà essere redatta in modo tale da consentire alla Commissione giudicatrice l'attribuzione dei punteggi di seguito riportati. La relazione dovrà specificare l'organico in servizio con l'indicazione dei titoli di studio e professionali del prestatore dei servizi e/o personale con qualifica dirigenziale dell'operatore economico ed in particolare della o delle persone responsabili

della prestazione del servizio in argomento.

La relazione non dovrà essere superiore a 20 pagine formato A4 e dovrà essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante/procuratore d'impresa concorrente in forma singola o consorzio di cui all'art. 45 comma 1 lett. b) e c) del D.Lgs. 50/2016, ovvero dal legale rappresentante/procuratore dell'impresa capogruppo in caso di RTI o Consorzio già costituito, ovvero ancora in casi di RTI o Consorzio da costituire, deve essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti/procuratori dell'impresa costituenti il futuro raggruppamento temporaneo d'impresa o consorzio.

14 – Contenuto della documentazione economica

La busta C - OFFERTA ECONOMICA dovrà contenere, a pena di esclusione, la seguente documentazione.

- a) la dichiarazione con modalità digitale di offerta del concorrente in bollo deve contenere l'indicazione del ribasso unico offerto. Il modello viene generato dal Sistema, con l'apposizione della firma digitale del legale rappresentante o procuratore dell'impresa concorrente.
- b) L'operatore economico dovrà trasmettere anche il modello di offerta prodotto dalla stazione appaltante, recante lo stesso ribasso percentuale sull'importo dei singoli pasti.

L'offerta economica deve essere sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante della Ditta concorrente.

In particolare, l'impresa concorrente, nella determinazione della propria offerta economica, dovrà tenere conto di ogni costo connesso o derivante dalla gestione del servizio de quo. L'offerta economica proposta si intende onnicomprensiva di tutti gli oneri, spese e remunerazione per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione risultante dai documenti di gara.

Il partecipante deve indicare, obbligatoriamente, in sede di offerta economica, i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D. L.vo n. 50/2016 come successivamente sostituito ai sensi dell'art. 60 del decreto legislativo 19 aprile 2017, n. 56.

L'offerta economica, deve essere sottoscritta digitalmente, a pena di esclusione dalla gara, dal legale rappresentante o da un suo procuratore; nel caso di concorrente costituito da raggruppamento temporaneo o da un consorzio non ancora costituito, i suddetti documenti, a pena di esclusione dalla gara, devono essere sottoscritti digitalmente da tutti i soggetti che costituiranno il predetto raggruppamento o consorzio.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte sottoposte a condizione, incomplete e/o parziali o nelle quali vengano sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni specificate nei documenti di gara. In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere è ritenuto valido quello più conveniente per la Stazione Appaltante.

L'offerta congiunta, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eventualmente eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dalla normativa vigente in materia (art. 48, co.4-5 d.lgs. 50/2016).

L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale di tutte le imprese raggruppate nei confronti dell'Amministrazione. Le singole imprese facenti parte del raggruppamento risultato aggiudicatario, devono conferire, con unico atto, mandato speciale, con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo. Tale mandato deve contenere espressamente le prescrizioni di cui agli articoli sopra richiamati e risultare da scrittura privata autenticata secondo la forma prevista dal paese in cui il relativo atto è redatto. La procura è conferita al rappresentante legale dell'impresa capogruppo.

L'offerta non potrà essere condizionata, parziale o in aumento.

Saranno ammesse soltanto offerte in ribasso, mentre saranno escluse offerte alla pari o in aumento.

15 – Criteri di valutazione dell'offerta

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

L'offerta sarà valutata con l'attribuzione del seguente punteggio:

1. Sino ad un massimo di 60 punti per la parte tecnico-qualitativa;
2. Sino ad un massimo di 40 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 procederà alla valutazione degli elementi compositivi delle offerte, secondo quanto di seguito specificato, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla normativa.

16 – Elementi tecnico-qualitativi e valutazione

Il punteggio per la valutazione della qualità sarà assegnato secondo il giudizio insindacabile della Commissione secondo i criteri che seguono.

Le componenti tecnico-qualitative dell'offerta sono individuate nella tabella seguente e ad essa sono attribuiti i punteggi secondo le indicazioni massime rispettivamente precisate.

QUALITÀ DEL SERVIZIO		Totale 60 punti
<p>1. Organizzazione del servizio e progetto di gestione specifico per la mensa scolastica</p> <p>Il punteggio massimo è da attribuirsi sommando i sotto elencati criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - modalità di svolgimento del servizio - sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori - possesso della certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare - possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicato al servizio di ristorazione 	<p>10</p> <p>9</p> <p>3</p> <p>3</p>	<p>Max 25 punti</p>
<p>2. Organizzazione del personale</p> <p>Il punteggio massimo è da attribuirsi sommando i sotto elencati criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio - rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plesso 	<p>4</p> <p>4</p>	<p>Max 8 punti</p>
<p>3. Programma di formazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il progetto dovrà contenere il programma di formazione ed aggiornamento che la Ditta si impegna ad applicare per tutta la durata dell'appalto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della formazione, i tempi ed il relativo numero di ore 	<p>3</p>	<p>Max 3 punti</p>
<p>4. Introduzione prodotti biologici, DOP e IGP</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzo di prodotti biologici o IGP o DOP da 0% a 20% - utilizzo di prodotti biologici o IGP o DOP da 21% a 30% - utilizzo di prodotti biologici o IGP o DOP da 31% a 60% - utilizzo di prodotti biologici o IGP o DOP da 61% a 100% 	<p>0</p> <p>3</p> <p>6</p> <p>8</p>	<p>Max 8 punti</p>
<p>5. Gestione delle diete speciali</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il progetto deve contenere una descrizione sulle modalità di gestione delle diete speciali o di menu per utenze particolari 	<p>5</p>	<p>Max 5 punti</p>
<p>6. Gestione delle emergenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di cottura del Comune di Lascari 	<p>3</p>	<p>Max 3 punti</p>
<p>7. Migliorie (dettagliate adeguatamente)</p> <ul style="list-style-type: none"> - proposte progettuali finalizzate al miglioramento del servizio stesso e/o all'integrazione delle attrezzature esistenti nei locali scolastici senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante - gestione degli avanzi o delle eccedenze alimentari (modalità di riduzione degli sprechi, modalità di consegna dei pasti non consumati a soggetti svantaggiati). 	<p>4</p> <p>4</p>	<p>Max 8 punti</p>

17 – Criteri motivazionali cui si atterrà la Commissione

I criteri di natura qualitativa relativi all'offerta tecnica verranno valutati dalla Commissione sulla base dei seguenti fattori ponderali e criteri motivazionali, anche in considerazione del livello di dettaglio, adeguatezza, esaustività, concretezza, realizzabilità ed affidabilità di quanto proposto:

1. Organizzazione del servizio e progetto di gestione specifico per la mensa scolastica

- saranno oggetto di valutazione l'approvvigionamenti di prodotti, stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione ecc., ivi compreso le modalità di mantenimento della temperatura dei pasti sino al consumo;
- 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;
- saranno valutate le tempistiche e le modalità di trasporto degli alimenti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto dal centro cottura autorizzato ai refettori;
- sarà attribuito il punteggio predeterminato al concorrente in possesso delle certificazioni specificate, quale garanzia per la sicurezza, il controllo e la gestione dei rischi delle filiere alimentari

2. Organizzazione del personale

- saranno oggetto di valutazione il numero, la qualifica e il monte ore giornaliero degli addetti al servizio, compresi i curricula del personale addetto

3. Programma di formazione

- sarà valutata la preparazione in materia specifica del personale, le ore di aggiornamento e partecipazioni a corsi inerenti il servizio oggetto di appalto

4. Introduzione prodotti biologici, DOP e IGP

- sarà valutata, mediante l'attribuzione del punteggio predeterminato, la percentuale di prodotti alimentari di produzione controllata: biologica, o a produzione controllata: biologica, o marchio IGP – DOP rispetto al totale dei prodotti da utilizzare nella preparazione del pasto

5. Gestione delle diete speciali

- saranno valutate le modalità di predisposizione di diete speciali, da parte di personale specializzato e su indicazioni mediche, a favore di soggetti che richiedono pasti diversi per esigenze cliniche, con la previsione di un livello di qualità pari a quello del menu ordinario; dovrà, altresì, essere fornita la definizione di un sistema organizzativo strutturato rispetto alla raccolta dei certificati e delle richieste di diete speciali, che si coordini con il competente ufficio comunale, con l'individuazione di misure di sicurezza in grado di garantire la protezione dei dati personali dei soggetti fruitori delle diete speciali.

6. Gestione delle emergenze

- il concorrente dovrà indicare le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio, al fine di garantire la regolare esecuzione del medesimo, compresa l'indicazione della tempistica e/o la sostituzione del personale assente

7. Migliorie (dettagliate adeguatamente)

- saranno oggetto di valutazione le tipologie di attrezzature e mezzi che verranno messi a disposizione per la cucina, il trasporto, la distribuzione dei pasti, in favore del mantenimento della temperatura e della qualità organolettica del cibo (es. automezzi, contenitori, banchi, carrelli etc)
- verranno maggiormente apprezzate le offerte che descrivano dettagliatamente le modalità di riduzione degli sprechi, di confezionamento, eventuale abbattimento, conservazione in ambienti refrigerati o comunque adeguati e consegna a soggetti svantaggiati delle porzioni di cibo avanzate

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. n. 50/2016 utilizzando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti

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

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno;

Σ_n = sommatoria.

I coefficienti V(a) i sono determinati, per quanto attiene 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 proporzionalmente a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate e secondo la seguente griglia di punteggi variabili tra zero e uno:

Valore del coefficiente	Giudizio della commissione
0,00	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 35 punti su 60 massimi attribuibili.

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

18 – Offerta economica: massimo punti 40

Le componenti economiche dell'offerta sono riassunte nel prezzo del servizio definito in ribasso rispetto alla base d'asta individuata e ad esso è attribuito un punteggio massimo di punti 40.

I concorrenti devono indicare, in cifre e in lettere, nell'offerta economica, il ribasso percentuale, utilizzando lo schema di offerta economica.

Il punteggio massimo – 40 punti – sarà attribuito al concorrente che avrà presentato il miglior ribasso.

OFFERTA ECONOMICA	Totale 40 punti
1 - Il prezzo posto a base d'asta è per singolo pasto, distinto per tipologia di utenti, così determinato: a) Scuola dell'Infanzia: € 4,69 oltre IVA 4% b) Scuola Primaria: € 5,04 oltre IVA 4% c) Scuola Secondaria di Primo Grado: € 5,38 oltre IVA 4%. 2- Il ribasso offerto, espresso in una percentuale unica , si applicherà sui prezzi di cui sopra. 3 - Il massimo punteggio sarà attribuito all'impresa partecipante che avrà offerto il maggior ribasso 4 - Il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula: ribasso offerto x 40 / miglior ribasso	

19 – Imposta di bollo: I documenti di stipula, scambiati all'interno del MEPA per l'approvvigionamento di beni e servizi sono soggetti all'imposta di bollo (Ris. Agenzia Entrate n. 96/E del 16 dicembre 2013) a carico del fornitore.

Il soggetto aggiudicatario dovrà dimostrare l'avvenuto assolvimento dell'imposta di bollo, secondo le modalità di cui al D.P.R. n. 642/1972 e s.m.i.

20 – Svolgimento delle operazioni di gara

I^A FASE: IN SEDUTA PUBBLICA

La prima fase della gara si terrà in "seduta pubblica" telematica. Sarà data comunicazione sul portale della data e dell'orario dell'apertura dei plichi virtuali. La Commissione di gara procederà all'apertura della Documentazione Amministrativa, alla relativa verifica della presenza o meno di tutti i documenti richiesti e valuterà inoltre che gli stessi siano conformi a quanto prescritto dalla lettera di invito e, quindi, procederà:

- all'ammissione dei concorrenti che risulteranno in possesso dei requisiti previsti ed abbiano osservato le modalità di presentazione delle offerte così come indicato nel bando disciplinare, ovvero
- all'esclusione dalla gara dei concorrenti per i quali non risulti confermato il possesso dei requisiti di cui al suddetto

bando-disciplinare ed agli altri adempimenti previsti dalla normativa vigente, disponendo il passaggio o meno alla fase successiva.

II^A FASE: IN SEDUTA RISERVATA

Questa seconda fase verrà esperita, in "seduta riservata" per esaminare e valutare la Documentazione tecnica delle ditte ammesse. La Commissione attribuirà, quindi, il punteggio in funzione e sulla base dei parametri di cui al presente Disciplinare di gara e il punteggio globale verrà inserito sul MEPA.

III^A FASE: IN SEDUTA PUBBLICA

Questa terza fase si terrà in "seduta pubblica" telematica su invito del punto Ordinate la Commissione Giudicatrice procederà all'apertura telematica delle offerte economiche delle Ditte e alla verifica della completezza e correttezza formale e sostanziale delle offerte e all'assegnazione del punteggio relativo. Di tutte le predette operazioni verrà redatto Verbale.

21 – Aggiudicazione: Le comunicazioni e l'avvenuta aggiudicazione verranno inviate attraverso l'apposita funzione del Mercato Elettronico. L'aggiudicazione della gara avverrà in capo all'offerente che sommati i punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica, avrà ottenuto il punteggio più alto. La Commissione dopo l'attribuzione dei relativi punteggi, la somma e il calcolo dei punteggi finali, procederà alla formulazione della graduatoria delle ditte partecipanti stilata sulla base dei punteggi totali complessivi derivanti dalla somma del punteggio dell'offerta progettuale ed economica ed alla proposta di aggiudicazione provvisoria in favore del concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivamente più elevato. In caso di parità di punteggio fra due o più offerte si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché riconosciuta idonea.

L'amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione in presenza di nessuna offerta conveniente o idonea, ai sensi del comma 12 art. 95 del D.lgs. 50/2016.

22 – Modalità di verifica dei requisiti: La Stazione Appaltante richiederà all'aggiudicatario, a comprova dei requisiti, autocertificati in sede di gara, la seguente documentazione:

- Per i requisiti di capacità economica e finanziaria:
 - presentazione dei bilanci o di estratti di bilancio del triennio 2019-2020-2021;
- Per i requisiti di capacità tecnica e professionale:
 - i certificati di servizi rilasciati da Enti o privati committenti, effettuati negli ultimi tre anni, con indicazione dell'importo, della durata, del numero dei pasti annuali erogati e attestante la corretta esecuzione e buon esito del servizio.

23 – Richiesta di chiarimenti: Ai sensi dell'art. 74 comma 4, i concorrenti possono ricevere chiarimenti in ordine alla presente procedura mediante proposizione di quesiti scritti da inoltrare tramite PEC: segreteria@pec.comune.lascari.pa.it entro e non oltre 2 giorni antecedenti la scadenza del termine stabilito per la ricezione delle offerte. Non saranno fornite risposte a quesiti pervenuti successivamente al suddetto termine, nonché ai quesiti non formulati con le modalità indicate o indirizzate ad altro recapito.

24 – Trattamento dei dati personali: Ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e del Reg. UE n. 679/2016, si precisa che la raccolta dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura concorsuale per l'appalto della fornitura in oggetto. L'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti costituirà motivo di esclusione dall'gara. I dati saranno trattati con laicità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; saranno organizzati e conservati in archivi informatici e/o cartacei. La comunicazione e la diffusione dei dati personali raccolti avverrà solo sulla base di quanto previsto da norme di legge.

25 - Informazioni ulteriori

- Il settore Responsabile è l'Area Affari Generali - Personale ed il Responsabile del procedimento è la Sig.ra Carmela Santacolomba.
- Le operazioni di valutazione dell'offerta saranno presiedute dal Responsabile dell'Area Affari Generali – Personale, Sig.ra Carmela Santacolomba.
- La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale avviene attraverso l'utilizzo della banca dati del FVOE istituita presso l'ANAC. Pertanto, si richiede di registrarsi al sistema FVOE, accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (ANAC – servizi ad accesso riservato - FVOE), secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE" da produrre in sede di partecipazione alla trattativa.
- L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non aggiudicare l'appalto nel caso in cui venga meno l'interesse pubblico alla prestazione, oppure se l'offerta sia ritenuta idonea rispetto alle esigenze

- dell'Amministrazione appaltante o per altro motivo.
- Il contratto verrà generato e sottoscritto digitalmente dal Responsabile del Procedimento del Comune, mediante l'apposita funzione di "Stipula". Trattandosi di contratto stipulato con modalità elettronica, non occorre il contratto in forma pubblica amministrativa (art. 32, comma 4, del D.gs. 50/2016) e quindi la stipula avverrà nella forma della scrittura privata, soggetta a registrazione in caso d'uso, con l'inserimento a sistema del Documento di Stipula prodotto.
 - Le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o rese con le modalità previste dall'art. 62 del D.P.R. n. 207/2010.
 - Ai sensi di quanto disposto dall'articolo 53 del D.Lgs. n°50/2016 il diritto di accesso è differito in relazione:
 - all'elenco dei soggetti che sono stati invitati a presentare offerte e all'elenco dei soggetti che hanno presentato offerte, fino alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte medesime;
 - alle offerte, fino all'approvazione dell'aggiudicazione;
- E', inoltre, escluso il diritto di accesso ed ogni forma di divulgazione in relazione:
- a. alle informazioni fornite dagli offerenti nell'ambito delle offerte ovvero a giustificazione delle medesime, che costituiscano, secondo motivata e comprovata dichiarazione dell'offerente, segreti tecnici o commerciali;
 - b. eventuali ulteriori aspetti riservati delle offerte;
 - c. ai pareri legali eventualmente acquisiti per la soluzione di liti, potenziali o in atto;
- I corrispettivi saranno pagati con le modalità previste dal Capitolato speciale d'appalto.
 - All'affidatario non spetta alcuna anticipazione del prezzo d'appalto.

Allegati:

- **Progetto;**
- **Capitolato Speciale d'Appalto**, corredato delle allegate tabelle dietetiche Tab. 1) - Tab. 2) – Tab. 3) e dell'elenco delle attrezzature
- **Istanza di partecipazione;**
- **D.G.U.E.;**
- **Protocollo di legalità;**
- **Modello tracciabilità dei flussi finanziari;**
- **Modello dichiarazione assolvimento imposta di bollo;**
- **DUVRI;**
- **Codice di Comportamento integrato dei dipendenti.**
- **Modello di dichiarazione di offerta;**

Il Responsabile dell'Area
C. Santacolomba