

REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE SICILIANA
Centrale Unica di Committenza
Comune Capofila-Termini Imerese
Comuni Associati: Trabia-Campofelice di Roccella-Cerda-Lascari-Sciara-Gratteri
Città Metropolitane di Palermo

Prot. n°

del

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 il periodo 09.01.2019 - 15.06.2020 (art. 36, comma 2, lett. b del D.lgs. n. 50/2016) - **Codice identificativo gara – C.I.G.: 7652262E5B - Offerta ad un unico ribasso sul costo dei singoli pasti**

IMPORTO COMPLESSIVO DEL SERVIZIO

- € 148.225,00 (Euro Centoquarantottomiladuecentoventicinque/00) oltre IVA;
- € 1.482,25 oneri per la sicurezza;
- € 5.929,00 IVA al 4%;

Spett. le Ditta _____.

Via _____

Cap. _____ **Città** _____ **(PA)**

Pec: _____

Ai sensi dell'art. 7 della convenzione stipulata tra i Comuni aderenti, questa Centrale Unica di Committenza con sede presso il Comune Capofila di Termini Imerese p.zza Duomo s.n.c. – 90018 Termini Imerese (PA) espletterà procedura di gara per l'affidamento del servizio mensa per la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado di Lascari.

A seguito di avviso esplorativo per l'acquisizione di manifestazione di interesse del 07.09..2018 ed in esecuzione della determinazione del Responsabile dell'Area Affari Generali – Personale n. 412 del 11.10.2018 , 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 del servizio, non riportate nel presente invito, si fa espresso rinvio al Capitolato Speciale d'appalto e suoi allegati.

Per l'affidamento del servizio oggetto dell'appalto si farà ricorso alla procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2 lett. b) del D. Lgs. n. 50/2016, nel prosieguo indicato con la dizione "Codice", precisando che le attività oggetto del presente appalto riguardano servizi compresi nell'allegato IX del predetto Codice e che l'aggiudicazione è disciplinata dagli art. 140 – 143 e 144.

Tutta la documentazione di gara è disponibile sul sito del Comune di Termini Imerese - www.comuneterminiimerese.pa.it e del Comune di Lascari - www.lascari.gov.it

La presente lettera di invito e i relativi allegati sono pubblicati, ai sensi dell'art.72 commi 1 e 2 e 73 del D.L.gs. 50/16 all'albo pretorio della stazione appaltante, sul sito del Ministero Infrastrutture e Trasporti e sul sito internet della C.U.C.

1 – Ente appaltante

Denominazione	COMUNE DI LASCARI - Piazza Aldo Moro, 6
Indirizzo internet:	http://www.lascari.gov.it/
Ufficio	Area Affari Generali – Personale
Responsabile del Procedimento	Santacolomba Carmela
Email	ufficiogare@lascari.gov.it
PEC:	comune@pec.lascari.gov.it
Tel.	0921-427172 / 0921-602774
Fax	0921-427216

2 - Denominazione C.U.C.

Centrale di Committenza	Comune di Termini Imerese
Indirizzo	Piazza Duomo snc
Città – C.a.p. – Paese	Termini Imerese – 90018 - Italia
Responsabile C.U.C. – recapiti tel.	Sig. Francesco Saldì – Tel: 091/8128204
Email	contratti@comune.termini-imerese.pa.it
PEC:	protocollo@pec.comuneterminiimerese.pa.it
Indirizzo internet	http://comuneterminiimerese.pa.it/

3 – Descrizione del servizio: L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio mensa scolastica (provvista, preparazione c/o il centro cottura comunale, cottura, trasporto – solo per il plesso di via L. Pirandello sede della Scuola Primaria – distribuzione dei pasti, pulizia e riordino dei locali mensa) per gli alunni, i docenti ed il personale ATA della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado del Comune di Lascari, per il periodo 09.01.2019 – 15.06.2020 e per un numero presuntivo di 50.000 pasti.

Il tutto secondo le condizioni e modalità di cui al Capitolato Speciale d'appalto.

Il codice di riferimento CPV è quello individuato nell'allegato IX del *Codice*: 55523100-3 “Servizi di mensa scolastica”.

4 – Luogo di esecuzione del servizio:

Centro cottura: via J. F. Kennedy - interno del plesso scolastico dove hanno sede la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Secondaria di Primo Grado.

Refettori:

- via J. F. Kennedy – primo piano : per la Scuola dell'Infanzia;
- via J. F. Kennedy – piano terra: per la Scuola Secondaria di Primo Grado;
- via L. Pirandello: per la Scuola Primaria.

5 – Durata dell'appalto: La durata dell'appalto è di due anni scolastici, con inizio dall'anno 2018/2019 e termine con l'anno scolastico 2019/2020 e con decorrenza dalla data di attivazione del servizio. (Il periodo di realizzazione del servizio è presumibilmente dal 09.01.2019 al 15/06/2020).

Al fine di garantire la continuità del servizio, il Comune di Lascari si riserva la facoltà di effettuare la consegna del servizio in via d'urgenza con riserva di legge.

6 – Valore economico dell'appalto: Il prezzo posto a base d'asta è per singolo pasto, distinto per tipologia di utenti, così determinato:

- a) Scuola dell'Infanzia: € 2,63 oltre IVA 4% per n. 12.500,00 pasti
- b) Scuola Primaria: € 2,98 oltre IVA 4% per n. 28.500 pasti;
- c) Scuola Secondaria di Primo Grado: € 3,38 oltre IVA 4% per n. 9.000 pasti.

L'importo complessivo presuntivo è stabilito in € 148.225,00, oltre € 1.482,25 per oneri per la sicurezza (per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione di cui al DUVRI all'uopo redatto, da allegarsi al contratto

d'appalto) ed € 5.929,00 per IVA 4%. Non è prevista la divisione in lotti dell'appalto, in quanto l'importo complessivo dell'appalto non è tale da limitare la concorrenza ed, inoltre, per la tipologia del servizio, una diversa previsione renderebbe l'esecuzione dell'appalto oltremodo difficoltoso dal punto di vista tecnico e la conseguente esigenza di coordinare i diversi operatori economici per i lotti rischierebbe di pregiudicare la corretta esecuzione del servizio stesso.

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.

7 – 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.

8 - Modalità di gara: procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara, ai sensi dell'articolo 36, comma 2, lettera b) del D.Lgs.50/2016, assumendo quale criterio di selezione delle offerte il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) e dell'art. 144 comma 1 del Codice degli Appalti.

9 – Soggetti ammessi alla gara: sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti che hanno ricevuto la presente lettera di invito in possesso dei requisiti di cui al successivo paragrafo 10).

10 – Requisiti di partecipazione:

Requisiti di ordine generale: Il richiedente, per poter essere ammesso alla selezione, dovrà autocertificare (DGUE) di non trovarsi nelle situazioni di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016.

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;

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 annuo medio, riferito agli ultimi tre esercizi (2015 – 2016 – 2017), nel settore di attività della ristorazione collettiva, almeno pari a quello stimato per l'appalto (€ 149.707,25); tale requisito dovrà essere autocertificato nel Documento Unico di Gara Europeo (D.G.U.E.);

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 di refezione scolastica, a favore di pubbliche amministrazioni per un valore annuo, riferito all'ultimo triennio (anni scolastici: 2015/2016 – 2016/2017 – 2017/2018) almeno pari a quello stimato per l'appalto (€ 149.707,25). 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.);

11 – Sopralluogo obbligatorio

La presa visione della documentazione di gara ed il sopralluogo presso l'area interessata al servizio in oggetto sono obbligatori. L'operatore economico dovrà effettuare tassativamente accurata visita nei luoghi interessati al presente appalto, entro il giorno 26.10.2018, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9,30 alle ore 12,30, previa prenotazione telefonica, contattando l'Ufficio Gare dell'Area Affari Generali – Personale del Comune di Lascari al n. 0921/602774. Il rispetto dei tempi e delle modalità concordate deve intendersi tassativo ed inderogabile.

A tal riguardo si precisa che saranno ammessi al sopralluogo esclusivamente i seguenti soggetti:

1. legale rappresentante o direttore tecnico dell'operatore economico;
2. un impiegato tecnico dipendente dell'operatore economico concorrente;
3. un procuratore;

All'atto del sopralluogo, il soggetto come sopra individuato, che potrà rappresentare in ogni caso un solo operatore economico, dovrà presentarsi con il documento giustificativo della propria qualifica (procura, delega ovvero CCIAA dell'operatore economico) e con il documento di identità. Si provvederà, quindi, alla compilazione di attestazione di avvenuto sopralluogo, sottoscritta dall'incaricato del Comune di Lascari e controfirmata dal rappresentante dell'operatore economico concorrente, redatta in duplice originale e consegnata al rappresentante dell'operatore economico medesimo. Non verranno ammessi alla gara gli operatori economici che non avranno effettuato il predetto adempimento nei termini indicati. L'attestazione non dovrà essere prodotta in sede di gara in quanto costituisce informazione di cui la Stazione appaltante è già in possesso; sarà infatti cura del RUP comunicare alla Commissione Giudicatrice i soggetti che hanno effettuato il sopralluogo.

12 - Termini e modalità di presentazione delle offerte: Per partecipare alla gara i soggetti invitati dovranno far pervenire i documenti di seguito indicati in plico sigillato entro e non oltre le ore **13,00 del 30.10.2018 (pena l'esclusione)**, a mezzo raccomandata A/R del servizio postale, o mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzate o brevi manu da un incaricato del concorrente (soltanto in tale ultimo caso verrà rilasciata apposita ricevuta con l'individuazione dell'ora e della data di consegna) alla Centrale Unica di Committenza, presso il Comune di Termini Imerese – piazza Duomo, snc – 90018 Termini Imerese (PA)

In caso di presentazione a mano detto plico dovrà essere consegnato al Protocollo Generale di cui sopra dalle ore 8,30 alle ore 13,00 dal lunedì al venerdì.

L'invio del plico è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Amministrazione appaltante, ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero, per qualsiasi motivo, il plico non pervenga entro il termine di scadenza all'indirizzo di destinazione.

Il plico deve essere idoneamente chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura e deve recare all'esterno: l'intestazione del mittente, la relativa P.IVA e/o Codice fiscale, l'indirizzo dello stesso, l'indirizzo di posta elettronica, numero di fax e la seguente dicitura: **“Offerta per la gara relativa all'affidamento del servizio di mensa scolastica per il periodo 09.01.2019 – 15.06.2020 C.I.G.: 7652262E5B - NON APRIRE”**

Sono considerati inammissibili i plichi fatti pervenire al predetto indirizzo oltre il termine perentorio. In tal caso i concorrenti verranno esclusi dalla gara ed i plichi non verranno aperti.

I plichi devono contenere al loro interno tre buste, a loro volta sigillate con le modalità sopra descritte e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura rispettivamente **“A – Documentazione”, “B – Offerta Tecnica” e “C – Offerta economica”**.

- BUSTA “A” – “Documentazione amministrativa”:

Detta busta riportante all'esterno la suddetta dicitura deve contenere, a pena di esclusione, fatto salvo quanto previsto dall'art. 83, comma 9, del D. Lgs. n. 50/2016, si seguenti documenti:

- a) Istanza di partecipazione, redatta secondo l'unito modello “allegato A”, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente; nel caso di concorrente costituito in associazione temporanea 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 copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittori, in corso di validità; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore, del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura.
- b) (nel caso di concorrente che intende servirsi dell'Istituto dell'avvalimento): tutta la documentazione prevista dall'art. 89 del *Codice*;
- c) **Documento di Gara Unico Europeo (DGUE)**, compilato secondo il modello “allegato B”, inserendo le informazioni pertinenti l'appalto in questione. Devono essere compilate la Parte I, la Parte II relativamente alle informazioni pertinenti l'appalto in questione, la Parte III, la Parte IV - sez. “alfa”, sez. A, sez. B p. 1-2-3, sez. C p. 1b) e infine la Parte VI del D.G.U.E., che dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante dell'operatore economico e corredato di copia di un valido documento di identità personale del sottoscrittore.
- d) **“PASSOE”**, stampa del PASSOE - documento attestante che l'operatore economico può essere verificato tramite AVCPASS - di cui all'art. 2, comma 3.2, delibera n. 157 del 17.02.2016 dell'ANAC; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 89 del *Codice*, anche il PASSOE relativo all'Impresa ausiliaria. Il presente documento non è richiesto a pena di esclusione, tuttavia, la mancata presentazione originerà, su richiesta, la registrazione al sistema da parte dell'operatore economico.

e) **Omissis.....**

f) **Garanzia provvisoria** nella misura e nei modi previsti dall'art. 93 del *Codice*; l'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 e delle altre riduzioni previste all'art. 93 comma 7 del Codice degli appalti;

Detta cauzione deve riportare la dichiarazione, di cui all'art. 93, comma 8, del Codice concernente l'impegno a rilasciare la cauzione definitiva. L'importo della cauzione, pari al 2% dell'importo di cui al punto 6 della presente lettera di invito, ammonta ad € 2.994,00 (duemilanovecentonovantaquattro), oppure € 1.497,00 (millequattrocentonovantasette) in caso di possesso dei requisiti di cui all'articolo 93, comma 7, del Codice.

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta all'albo previsto dall'art. 161 del D.lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla normativa vigente bancaria assicurativa.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Essa copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

g) **Lettera di invito, Capitolato Speciale d'appalto, DUVRI, Codice di Comportamento integrato dei dipendenti, Patto di Integrità** debitamente sottoscritti per presa visione ed accettazione.

N.B. Si Applica l'art. 83 comma 9 del Codice.

Decorso inutilmente il termine assegnato per la regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara.

- BUSTA "B" – "Offerta tecnica":

Tale busta, che dovrà essere debitamente sigillata e controfirmata o siglata sui lembi di chiusura, deve contenere, a pena di esclusione, una relazione tecnica sintetica, ma esauriente, redatta in lingua italiana, illustrante il progetto e i profili del servizio rilevanti per l'Amministrazione, con riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione.

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 30 pagine formato A4 e dovrà essere firmata dal legale rappresentante.

- BUSTA "C" – "Offerta economica":

La suddetta busta, che dovrà essere debitamente sigillata e controfirmata o siglata sui lembi di chiusura, deve contenere, a pena di esclusione, l'offerta (modello allegato "D").redatta in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa partecipante o da suo procuratore (in tale ultimo caso, va trasmessa la relativa procura). Deve contenere l'indicazione del massimo ribasso percentuale **unico** sui prezzi del servizio posti a base di gara.

Il ribasso dovrà essere espresso in cifre e in lettere. In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere, ai fini dell'aggiudicazione, prevarrà l'importo più vantaggioso per l'amministrazione.

L'offerta, redatta senza cancellature o abrasioni, non potrà presentare correzioni ,se non espressamente confermate e sottoscritte.

Ai sensi dell'art. 95 comma 10 del *Codice*, **l'offerta dovrà indicare i costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro pena l'esclusione.**

13 – Criterio di aggiudicazione:

La presente procedura di gara verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95, comma 3, del *Codice*.

La valutazione dell'offerta tecnica e l'attribuzione dei relativi punteggi sarà effettuata dalla Commissione Giudicatrice appositamente nominata successivamente alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte e dopo che l'UREGA avrà sorteggiato due commissari componenti della Commissione medesima.

La Stazione appaltante non procederà all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte risulti congrua rispetto ai contenuti tecnico – qualitativi richiesti. Il limite minimo di congruità dell'offerta tecnico-qualitativa è individuato in almeno 40 punti complessivi su 70 disponibili.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

14 – 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 70 punti per la parte tecnico-qualitativa;
2. 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.

15 – 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 70 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 - piano dei trasporti - 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>14</p> <p>10</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>Max 30 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> <p>- 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>	<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>4</p> <p>7</p> <p>10</p>	<p>Max 10 punti</p>
<p>5. Gestione delle diete speciali</p> <p>- Il progetto deve contenere una descrizione sulle modalità di gestione delle diete speciali o di menu per utenze particolari</p>	<p>5</p>	<p>Max 5 punti</p>
<p>6. Gestione delle emergenze</p> <p>- Il progetto deve prevedere una delle seguenti 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> <ul style="list-style-type: none"> - Possesso o disponibilità di un centro di preparazione pasti (entro 50 km dai due plessi scolastici) - Somministrazione piatto freddo alternativo 	<p>8</p> <p>3</p>	<p>Max 8 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>3</p> <p>3</p>	<p>Max 6 punti</p>

16 – 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 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.

17 – Offerta economica: massimo punti 30

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 30.

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

Il punteggio massimo – 30 punti – sarà attribuito al concorrente che avrà presentato il miglior ribasso.

OFFERTA ECONOMICA	Totale 30 punti
1 - Il prezzo posto a base d'asta è per singolo pasto, distinto per tipologia di utenti, così determinato: a) Scuola dell'Infanzia: € 2,63 oltre IVA 4% b) Scuola Primaria: € 2,98 oltre IVA 4% c) Scuola Secondaria di Primo Grado: € 3,38 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 30 / miglior ribasso	

18 - Svolgimento delle operazioni di gara.

Il giorno e l'ora della prima seduta di gara verrà comunicata alle ditte successivamente al sorteggio, dei commissari di gara, effettuato dall'UREGA. La gara sarà espletata presso l'Ufficio della C.U.C., sito in piazza Duomo snc – 90018 Termini Imerese (PA). Alla gara possono assistere rappresentanti delle imprese ad esclusione della parte che avviene in seduta riservata.

Le offerte presentate dai concorrenti saranno esaminate dalla Commissione Giudicatrice, nominata come descritto al precedente punto 13 con apposita determinazione successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, secondo quanto disposto dall'articolo 77 del Codice.

Il procedimento di gara sarà articolato in più fasi.

In primo luogo la Commissione esaminerà in seduta pubblica la documentazione amministrativa contenuta nella Busta "A", ammettendo alla gara soltanto i concorrenti che risulteranno in regola con quanto disposto dal presente invito, o previa richiesta di regolarizzazione secondo quanto disposto dall'art. 83 comma 9, del Codice degli appalti.

A conclusione di tale verifica, la Commissione provvederà a far racchiudere le buste sigillate recanti l'indicazione "Offerta Tecnica" e "Offerta Economica" in due distinti faldoni controfirmati dai membri della Commissione e dichiarerà chiusa la seduta pubblica.

I requisiti verranno verificati sul sistema AVCPASS (art. 81 comma 1 e 2 del Codice) dal RUP sul primo e secondo classificato.

In caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, la Stazione Appaltante ne dà segnalazione all'Autorità, ai sensi dell'art. 80, comma 12, del *Codice*.

Dopo l'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche in seduta pubblica, la Commissione in una o più sedute riservate, procederà all'esame delle "Offerta Tecnica", escludendo dalla gara i concorrenti le cui offerte tecniche non hanno ottenuto almeno 40 punti su 70 massimi attribuibili.

Esaurite le suddette operazioni (limitatamente ai soli concorrenti ammessi dopo la valutazione delle offerte tecniche che saranno convocati tramite PEC), in seduta pubblica la Commissione darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche e procederà, quindi, all'apertura delle buste recanti l'indicazione "Offerta Economica", e, previa verifica della regolarità formale e della completezza dell'offerta economica, darà lettura di ciascuna di esse, attribuendone i relativi punteggi e determinerà l'offerta economicamente più vantaggiosa, applicando i criteri indicati nel presente invito.

19 -Procedura di verifica dell'anomalia dell'offerta.

I concorrenti forniscono, su richiesta della Stazione appaltante, spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti nelle offerte se queste appaiono anormalmente basse, sulla base di un giudizio tecnico sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta.

La congruità sarà valutata su tutte le offerte che presentano 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 presente.

Le spiegazioni possono, in particolare, riferirsi a:

- a) economia del processo di fabbricazione dei prodotti, dei servizi prestati o del metodo di costruzione;
- b) soluzioni tecniche prescelte o le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per fornire i prodotti, per prestare i servizi o per eseguire i lavori;
- c) originalità dei lavori, delle forniture o dei servizi proposti dall'offerente.

La Stazione appaltante richiederà, assegnando al concorrente un termine non inferiore a 15 giorni, la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, ed escluderà l'offerta, solo se la prova fornita non giustifica sufficientemente il basso livello dei prezzi o di costi proposti o se ha accertato, con le modalità di cui al primo periodo, che l'offerta è anormalmente bassa, in quanto:

- non rispetta gli obblighi di cui all'art. 30, comma , del *Codice*;
- non rispetta gli obblighi di cui all'art. 105 del medesimo D.Lgs.;
- non sono congrui gli oneri aziendali della sicurezza di cui all'art. 95, comma 9, del *Codice*, rispetto all'entità ed alle caratteristiche dei servizi e delle forniture;
- il costo del personale è inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle apposite tabelle di cui all'art. 23, comma 16 del *Codice*.

Non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate di legge. Non sono, altresì, ammesse giustificazioni in relazione agli oneri di sicurezza di cui al piano di sicurezza e di coordinamento previsto dall'art. 100 del D. Lgs. n. 81/2008.

La stazione appaltante si riserva in ogni caso di valutare la congruità di ogni offerta che in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

20 – Aggiudicazione

Terminate le operazioni di verifica di cui sopra, il Presidente della Commissione procede alla proposta di aggiudicazione dell'appalto, che sarà disposta nei confronti dell'impresa che avrà conseguito il maggior punteggio finale, dato dalla somma dei punteggi per l'offerta tecnica e per l'offerta economica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi parziali (per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione) differenti, sarà posto prima in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

A parità assoluta di offerta si applicherà il sorteggio in seduta pubblica, ai sensi dell'art. 77, comma 2 del R.D. n. 827/1924.

Il Presidente della Commissione trasmette gli atti ed il verbale della proposta di aggiudicazione al R.U.P., il quale, sulla base delle risultanze di gara, procederà a verificare nei confronti dell'aggiudicatario provvisorio il possesso dei requisiti previsti dagli articoli 80 e 83 del Codice degli appalti, quindi con determinazione del Responsabile dell'Area Affari Generali – Personale si procede all'aggiudicazione del servizio, in esecuzione a quanto disposto dall'art. 32 del D. Lgs. n. 50/2016.

21 – Modalità di verifica dei requisiti:

Il RUP richiederà all'aggiudicatario ai sensi dell'allegato XVII al D.Lgs. 50/2016, 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 2015-2016-2017;

- Per i requisiti di capacità tecnica e professionale:

- i certificato 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.

Ove le operazioni di gara non si esauriscano nell'arco di una seduta, i plichi saranno custoditi con forme idonee ad assicurarne la genuinità, a cura del responsabile degli adempimenti di gara.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia.

22 – Richiesta di chiarimenti:

Ai sensi dell'art. 74 comma 4, i concorrenti possono richiedere chiarimenti in ordine alla presente procedura mediante proposizione di quesiti scritti da inoltrare tramite PEC: ufficiogare@lascari.gov.it entro e non oltre 4 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.

23 – 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 dalla 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.

24 – Informazioni ulteriori

- La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avviene attraverso l'utilizzo della banca dati AVCPASS istituita presso l'ANAC. Pertanto, tutti i partecipanti devono registrarsi al sistema AVCPass, accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (ANAC – servizi ad accesso riservato - avcpass), secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3 lett. b della delibera attuativa n. 157 del 17 febbraio 2016 dell'ANAC, da produrre in sede di partecipazione alla gara.
- Sono considerate irregolari le offerte non conformi a quanto prescritto nei documenti di gara.
- Sono considerate inammissibili le offerte:
 - che sono state presentate in ritardo rispetto ai termini indicati nel presente invito;
 - in relazione alle quali la Commissione giudicatrice ritenga sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi
 - che la Commissione ha giudicato anormalmente basse;
 - che non hanno la qualificazione necessaria;
 - il cui prezzo supera l'importo posto a base di gara, stabilito e documentato prima dell'avvio della procedura di appalto.
- L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di prorogarne la data, di sospendere la seduta di gara o aggiornarla ad altra ora o al giorno successivo, di non aggiudicare l'appalto nel caso in cui venga meno l'interesse pubblico alla prestazione, oppure se nessuna delle offerte sia ritenuta idonea rispetto alle esigenze dell'Amministrazione appaltante o per altro motivo.
- L'aggiudicatario, nel giorno che verrà indicato dall'Amministrazione, dovrà intervenire alla stipula del contratto. La mancata stipulazione del contratto da parte dell'aggiudicatario per cause non imputabili all'Amministrazione, determinerà la revoca dell'affidamento. L'Amministrazione incamererà la cauzione provvisoria, a titolo di penale per danni precontrattuali, fatto salvo in ogni caso il maggior danno, riservandosi la facoltà, qualora ne ravvisi a suo insindacabile giudizio l'opportunità e la convenienza, di aggiudicare l'appalto alla migliore offerta in ordine successivo nella graduatoria.
- Il contratto sarà stipulato nella forma _____ ; tutte le spese contrattuali (bolli, tasse, diritti etc.) restano a carico della ditta aggiudicataria.
- Si applica, per l'accesso agli atti, l'articolo 53 del D.Lgs. n°50/2016 e ss.mm.ii.
- Si applica l'art. 3 della L. 13 agosto 2010 n. 136, come modificato dall'art. 6 della L. 17 dicembre 2010 n. 217.
- 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.

- I corrispettivi saranno pagati con le modalità previste dal Capitolato speciale d'appalto.
- All'aggiudicatario non spetta alcuna anticipazione del prezzo d'appalto.
- La Stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare le disposizioni di cui all'art. 110 del D. Lgs. 50/2016.

Allegati:

- **Progetto;**
- **Capitolato Speciale d'Appalto**, corredato delle allegate tabelle dietetiche Tab. 1) - Tab. 2) – Tab. 3),
- **Istanza di partecipazione Allegato “A”**
- **D.G.U.E. Allegato “B”**
- **Modello di Offerta Allegato “D”**
- **DUVRI,**
- **Codice di Comportamento integrato dei dipendenti**
- **Protocollo di legalità Allegato C**

Termini Imerese lì 15.10.2018

**Il Responsabile della C.U.C.
F.to Francesco Saldì**