

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DI FORNITURA DI PASTI PER CITTADINI ADULTI IN CONDIZIONI DI DISAGIO E A DOMICILIO PER PERSONE ADULTE E ULTRASESSANTACINQUENNI E SERVIZI ACCESSORI DI MANUTENZIONE ORDINARIA – CIG: 685063392F.

DISCIPLINARE DI GARA

Il presente disciplinare costituisce integrazione al bando di gara relativamente alla procedura di appalto, ai requisiti e modalità di partecipazione alla gara, alla documentazione da presentare, alle modalità di presentazione e compilazione dell’offerta, e più in generale a tutte le condizioni di carattere generale regolanti la procedura.

La gara sarà esperita mediante procedura aperta ai sensi del combinato disposto di cui agli articoli 59 e 60 del D. Lgs. 50/2016, con aggiudicazione in favore dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 95 del medesimo decreto.

Ai sensi dell’art. 51, c. 1 del D.Lgs. n. 50/2016 si precisa che l’appalto non è diviso in lotti per le seguenti ragioni: l’affidamento del servizio oggetto d’appalto è caratterizzato da una sostanziale omogeneità tecnico-operativa delle prestazioni richieste alle imprese concorrenti, tale da non aver reso possibile l’individuazione di alcuna motivazione a supporto della determinazione di scindere le prestazioni richieste in affidamenti separati; inoltre si ritiene che la suddivisione in lotti possa rischiare di rendere l’esecuzione dell’appalto maggiormente onerosa e particolarmente difficile da un punto di vista tecnico e l’esigenza di coordinare i diversi operatori economici per lotti possa rischiare seriamente di pregiudicare la corretta esecuzione dell’appalto.

ART. 1) DURATA DELL’APPALTO

L’appalto del servizio avrà la durata di anni 3 (tre) e mesi 5 (cinque), con decorrenza dal giorno

01.04.2017 e fino al giorno 31.08.2020.

L'Impresa Aggiudicataria, qualora richiesto dal Comune di Perugia e in base alla normativa vigente, sarà tenuta ad iniziare il servizio anche nelle more di stipula del contratto e comunque non oltre il termine indicato all'art. 5 "Calendario".

E' prevista la possibilità di ripetizione per un ulteriore periodo pari a 3 (tre) anni, ai sensi dell'art.63, comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 106, comma 11 del predetto decreto è altresì prevista la proroga del contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente, agli stessi patti, prezzi e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

ART. 2) VALORE DELL'APPALTO E IMPORTI A BASE DI GARA

Il valore presunto dell'appalto per i servizi descritti all'art. 2 del Capitolato "Oggetto dell'appalto", per il periodo di anni 3 (tre) e 5 (cinque) mesi, ammonta a € 12.106.316,05 (IVA esclusa nelle misure di legge), di cui:

- € 11.981.316,05 iva esclusa quale importo a base d'asta,
- € 125.000,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

In particolare l'importo dell'appalto risulta così composto:

- servizio di tipologia A: € 11.323.421,05 IVA esclusa;
- servizi di tipologia B 1: € 563.750,00 IVA esclusa;
- servizi di tipologia B 2: € 219.145,00 IVA esclusa.

L'importo dei servizi **tipologia A** è calcolato sul numero dei pasti presunti ottenuto abbattendo del 15% (quindicipercento) i pasti potenziali calcolati sul numero di iscritti al servizio mensa nell'anno scolastico 2015/2016.

L'importo dei **servizi di cui ai punti B 1 e B 2** è calcolato su un numero teorico di utenti potenziali, tenuto conto dello storico.

Tale importo potrà essere aumentato o diminuito a seguito di una contrazione o espansione del servizio, fino ad un massimo del 20% (ventiperceto) dell'importo annuo. In particolare il Comune di Perugia si riserva la facoltà di ordinare ulteriori pasti, a menù invariato o ritenuto tale, in base a specifici accordi con il Gestore, anche per altre iniziative dell'Ente dandone comunicazione in tempo utile al Gestore stesso.

Il valore massimo stimato dell'appalto calcolato ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D. Lgs. 50/2016, tenendo conto della facoltà di ripetizione del servizio per ulteriori tre anni ai sensi dell'art. 63 comma 5 del citato decreto, è pari ad € 23.960.285,49 oltre IVA.

ART. 3) SOGGETTI AMMESSI

Sono ammessi alla gara tutti gli operatori economici indicati dall'art. 45 del D.Lgs. 50/2016, che ai sensi dell'art. 3, comma 1, lett. p) del predetto decreto siano "fornitori di servizi", sia in forma singola che in raggruppamento temporaneo o consorzio ai sensi dell'articolo 48 del D.Lgs. n.50/2016, aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete e GEIE, in possesso dei requisiti generali e speciali, di cui al successivo articolo 5), e che non incorrano nelle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D. Lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 48, comma 7 del D. lgs.50/2016, primo periodo, è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare in forma individuale qualora abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

Ai sensi del predetto articolo, comma 7, secondo periodo, i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre e, relativamente a questi ultimi, opera il divieto di partecipare alla medesima gara in qualsiasi altra forma; i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. e) concorrono per tutte le consorziate.

Le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete, di cui all'art. 45 comma 2, lett. f) sono

tenute ad indicare le imprese retiste che partecipano alla gara; alle imprese indicate è fatto divieto di partecipare in qualsiasi altra forma alla gara.

ART. 4) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione alla presente procedura di gara è riservata, a pena di esclusione, agli operatori economici in possesso dei seguenti requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economico-finanziaria e di capacità tecnico-professionale:

A. Requisiti di ordine generale:

1. insussistenza delle cause di esclusione di cui all'articolo 80, commi 1,2,4 e 5 del D. Lgs. 50/2016
2. insussistenza delle condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del D. lgs. 165/2001 o di ulteriori divieti a contrattare con la Pubblica Amministrazione, ai sensi della vigente normativa

B. Requisiti di idoneità professionale:

1. l'iscrizione alla Camera di commercio per lo svolgimento di attività oggetto dell'appalto. Nel caso di operatori economici stabiliti in altri stati diversi dall'Italia iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello stato di appartenenza, ex art. 49 del D.Lgs. 50/2016
2. se cooperativa, iscrizione nell'apposito Albo delle Società Cooperative o nell'Albo Regionale delle Cooperative con oggetto sociale coerente con l'oggetto della gara

C. Requisiti di capacità economico-finanziaria (art. 83, comma 1 lett.b):

1. possesso di due idonee referenze bancarie attestanti la capacità economica e finanziaria dell'impresa
2. possesso di un fatturato specifico di importo non inferiore a € 12.000.000,00 iva esclusa, per servizi oggetto della gara o analoghi, relativo agli esercizi finanziari 2013-2014-2015, da intendersi quale cifra complessiva nel triennio o nel minor periodo di attività dell'appaltatore.

Relativamente al requisito di fatturato, ai sensi dell'art. 83, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016, si

precisa che l'importo indicato è richiesto al fine di selezionare un operatore affidabile dal punto di vista economico e con esperienza nel settore oggetto della gara, in considerazione della specificità dell'utenza e della delicatezza dei compiti che dovranno essere svolti nei confronti di questa, della complessità e dell'articolazione del servizio.

D. Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 83, comma 1 lett.c):

1. aver svolto negli ultimi tre anni (2013/2014/2015) servizi analoghi a quello oggetto della presente gara, con indicazione degli importi, date e destinatari pubblici e privati di cui almeno uno per un numero di pasti annuo pari o superiore a 600.000;
2. possesso del piano di attuazione della metodologia denominata "HACCP".

E. Requisito di qualità (art. 87) :

1. certificazione di qualità ISO 9001 (Sistema di gestione per la qualità) e ISO 22000 (Sicurezza alimentare), in corso di validità, rilasciate da organismi accreditati.

Si precisa, altresì, che:

- i requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economico-finanziaria di cui alla lettera C.1, di capacità tecnico-professionale di cui alla lettera D.2 e di qualità di cui alla lettera E.1, devono essere posseduti, a pena di esclusione, da tutte le imprese partecipanti alla gara, singole, raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete;

Altresì, in caso di RTI e Consorzi:

- il requisito economico finanziario di cui alla lettera C.2 dovrà essere posseduto dalla mandataria almeno per il 50% , fermo restando il raggiungimento de 100% in capo al RTI o Consorzio;
- il requisito di capacità tecnico professionale di cui alla lettera D.1, dovrà essere posseduto da ogni impresa facente parte del raggruppamento e/o Consorzio, ad eccezione della gestione di un

servizio che eroghi almeno 600.000 pasti annui che può essere posseduto complessivamente dal RTI o dal Consorzio, fermo restando il raggiungimento del 100% in capo al RTI o Consorzio.

In caso di avvalimento di cui al successivo articolo 5), i requisiti di ordine generale devono, altresì, essere posseduti dall'impresa ausiliaria, in relazione anche ai soggetti richiamati dall'art. 80 del D. Lgs. 50/2016.

ART.5) AVVALIMENTO

Il concorrente per partecipare alla presente procedura di gara può avvalersi dei requisiti di carattere tecnico professionale di un'altra impresa (definita impresa ausiliaria), ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs 50/16.

In caso di avvalimento dovrà essere presentata la seguente documentazione prevista dall'art. 89, comma 1, del predetto decreto e precisamente:

- a) una dichiarazione del concorrente attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- b) una dichiarazione del concorrente circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti di ordine generale;
- c) una dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti di ordine generale di cui all'art.80 del D.lgs.50 del 18/04/2016 nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- d) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- e) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata;
- f) originale o copia autentica del contratto di avvalimento 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.

- g) (nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo) in luogo del contratto di cui alla lettera f) l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi.

Si specifica inoltre quanto segue:

- Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.
- Non è consentito che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti, a pena di esclusione.
- E' ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie fermo restando che l'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

ART. 6) SUBAPPALTO

È vietata la cessione anche parziale del contratto e non è ammesso il subappalto del servizio di mensa scolastica e di fornitura di pasti per cittadini adulti in condizioni di disagio e a domicilio per persone adulte e ultrasessantacinquenni.

Il concorrente ha invece facoltà di subappaltare a terzi (anche parzialmente), secondo le condizioni e i limiti di cui all'art. 105 del d. Lgs. 50/2016, solo i servizi di manutenzione immobili, attrezzature e impianti, pulizie locali, trasporto e consegna dei pasti, purché lo comunichi espressamente nella documentazione di gara; in mancanza di tale indicazione il subappalto è vietato.

Il concorrente deve indicare le parti della prestazione che intende subappaltare o concedere in cottimo in conformità a quanto previsto dall'art. 105, comma 4, del D.Lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 105, comma 6, si precisa che è obbligatoria l'indicazione della terna dei

subappaltatori in quanto le prestazioni oggetto del presente appalto non necessitano di particolari specializzazioni.

ART. 7) CAUZIONI O GARANZIE RICHIESTE

Ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016 l'offerta del concorrente deve essere corredata a pena di esclusione da una garanzia provvisoria, sotto forma di cauzione o di fideiussione, di € 242.126,30 pari al 2 % del valore netto dell'appalto per il periodo contrattuale.

La garanzia provvisoria soggiace a tutte le condizioni previste dal medesimo art. 93, che qui deve intendersi integralmente richiamato e trascritto.

In particolare, essa deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma del codice civile;
- l'operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;

e altresì:

- avere efficacia per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- contenere l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

Ai sensi del comma 6 dell'art. 93, la cauzione provvisoria verrà automaticamente svincolata all'aggiudicatario al momento della stipula del contratto; mentre verrà svincolata nei confronti degli altri concorrenti, ai sensi del comma 9 del predetto articolo, entro 30 giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Ai sensi del comma 7 del predetto articolo 93, gli operatori economici ai quali sia stata rilasciata da organismi accreditati la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000 possono avvalersi della riduzione del 50% dell'importo della cauzione.

Si precisa che in caso di RTI sia costituiti che costituendi o di consorzi ordinari o di

aggregazioni di imprese di rete, la riduzione del 50% della garanzia è riconosciuta solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, il consorzio e/o l'aggregazione di imprese di rete, siano in possesso della suddetta certificazione di qualità; in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del codice solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio.

L'importo della garanzia è soggetto alle ulteriori riduzioni, anche cumulabili con quella di cui al precedente periodo, contemplate dal citato comma 7. Per fruire di tali benefici l'operatore economico deve segnalare e documentare in sede di offerta il possesso dei relativi requisiti.

ART. 8) CONTRIBUTO A FAVORE DELL'Autorita' Nazionale Anticorruzione - A.N.A.C.

L'impresa concorrente deve dimostrare, a pena di esclusione, di aver effettuato entro la data di scadenza delle offerte il pagamento del contributo in favore dell' Autorità Nazionale Anti Corruzione - ANAC, pari all'importo di € 200,00 ai sensi dell'art.1, comma 67, della legge n. 266 del 23 dicembre 2005.

A tal fine dovrà collegarsi al "servizio di riscossione" raggiungibile all'indirizzo www.anticorruzione.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziOnline/ServizioRiscossioneContributi inserendo le proprie credenziali ed il codice C.I.G. che identifica la procedura.

Il versamento del contributo può essere effettuato alternativamente:

- a) **on line** mediante versamento con carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express, collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" dell'Autorità e seguendo le istruzioni in esso riportate; a comprova dell'avvenuto pagamento il partecipante deve allegare all'offerta, a pena di esclusione, copia stampata della ricevuta di pagamento;
- b) in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini; a comprova dell'avvenuto pagamento il partecipante deve allegare all'offerta, a pena di esclusione, lo scontrino in originale rilasciato dal punto vendita.

La mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento (da inserire nella busta A – documentazione amministrativa) potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del codice, previo pagamento della sanzione pecuniaria di cui al successivo ART. 11), a condizione che il pagamento sia stato eseguito entro il termine di scadenza per la presentazione dell'offerta.

ART. 9) MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale e dei requisiti di idoneità professionale, di capacità economico e finanziaria e di capacità tecniche e professionali avverrà, ai sensi dell'art. 81, comma 2, e dell'art. 216, comma 13, del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'Autorità nazionale anticorruzione, già Autorità di vigilanza sui contratti pubblici con la delibera attuativa AVCP n. 111 del 20 dicembre 2012 e s.m.i., da ultimo con delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

Ciascun concorrente dovrà, pertanto, registrarsi al sistema AVCPass secondo le indicazioni operative previste, nonché secondo i termini e le regole tecniche per l'acquisizione, l'aggiornamento e la consultazione dei dati presenti sul sito: www.anticorruzione.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziOnline/AVCPass .

Il concorrente effettua la predetta registrazione al servizio AVCPass e, individuato il CIG per il quale presenta offerta, ottiene dal sistema un codice "PASSOE". Il codice "PASSOE", dopo essere stato generato, dovrà essere inserito nella "Busta A" – Documentazione Amministrativa.

In caso di raggruppamento temporaneo, il codice PASSOE, dopo essere stato generato, deve essere stampato e firmato congiuntamente anche da tutti i concorrenti mandanti.

Si segnala che, nel caso in cui partecipino alla presente procedura anche concorrenti che non risultino essersi registrati presso il predetto sistema AVCPass, l'Amministrazione provvederà, con apposita comunicazione, ad assegnare un termine congruo per l'effettuazione della registrazione medesima. Si evidenzia infine che la mancata registrazione presso il servizio AVCPass, nonché

l'eventuale mancata trasmissione del PASSOE, non comportano di per sé l'esclusione dalla gara.

ART. 10) – SOCCORSO ISTRUTTORIO E SANZIONE PECUNARIA

Ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda di partecipazione e, in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi, del DGUE e delle restanti dichiarazioni sostitutive, con esclusione di quelle afferenti l'offerta tecnica ed economica, potranno essere sanate ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, dietro pagamento in favore della stazione appaltante della sanzione pecuniaria stabilita in misura pari a € 12.106,00 (1 per mille del massimale contrattuale).

La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione.

Ai fini della sanatoria si assegnerà al concorrente un termine non superiore a dieci giorni perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione, a pena di esclusione.

In caso di inutile decorso del termine di cui sopra, si procederà all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, la stazione appaltante ne richiederà comunque la regolarizzazione con la procedura di cui sopra, ma senza applicazione di alcuna sanzione.

ART. 11) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La migliore offerta sarà individuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, prendendo in considerazione gli elementi di valutazione di seguito riportati.

In caso di parità di punteggio complessivo l'appalto sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio in sede di valutazione dell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità si

- Sub-criterio 5 "Professionalità responsabili cucina" max punti 3
- Sub-criterio 6 "Piano formazione personale" max punti 3
- Sub-criterio 7 "Monte ore formazione" max punti 3

Criterio 2 "Valorizzazione qualità degli alimenti" max punti 18

- Sub-criterio 1 "Piano trasporto cibi" max punti 8
- Sub-criterio 2 "Piano rintracciabilità filiera alimentare" max punti 4
- Sub-criterio 3 "Alimenti da filiera corta / km zero" max punti 2
- Sub-criterio 4 "Alimenti DOP" max punti 1
- Sub-criterio 5 "Alimenti IGP" max punti 1
- Sub-criterio 6 "Alimenti STG" max punti 1
- Sub-criterio 7 "Alimenti da connotazioni locali o di qualità" max punti 1

Criterio 3 "Piano contenimento impatto ambientale - Criteri verdi" max punti 10

- Sub-criterio 1 "Abbandono materiale a perdere" max punti 6
- Sub-criterio 2 "Contenimento impatto ambientale" max punti 3
- Sub-criterio 3 "Certificazioni di qualità aziendale" max punti 1

Criterio 4 "Fatturazione e riscontro presenze alunni" max punti 6

Criterio 5 "Gestione Emergenze" max punti 5

- Sub-criterio 1 "Centri Preparazione Pasti alternativi" max punti 3
- Sub-criterio 2 "Sistema di sostituzione del personale" max punti 2

Criterio 6 "Reinserimento lavorativo di soggetti svantaggiati" max punti 2

II. MIGLIORIE DEL SERVIZIO MAX PUNTI 16

Criterio 1 "Progetti di miglioria del servizio" max punti 6

Criterio 2 "Azioni di sostegno alle attività scolastiche" max punti 5

Critero 3 "Sistema di comunicazione del servizio"**max punti 5**

Ai fini che precedono, l'offerta economicamente più vantaggiosa sarà determinata in base ai seguenti elementi di valutazione e punteggi:

A)	OFFERTA TECNICA	MAX PUNTI 85
-----------	------------------------	---------------------

I.	PROGETTO GESTIONALE E QUALITA' DEL SERVIZIO	MAX PUNTI 69
-----------	--	---------------------

Criterio 1	PIANO OPERATIVO	MAX PUNTI 28
-------------------	------------------------	---------------------

Sub-criterio 1	Monte ore settimanale addetti preparazione pasti (per circa 20.000 pasti settimanali, di cui 3.000 dal Centro Preparazione Pasti di San Sisto e 17.000 pasti dalle cucine-polo e singole)	max punti 6
-----------------------	---	--------------------

Il punteggio sarà attribuito come segue:

- al concorrente che offrirà un monte ore settimanale pari a 900 non sarà attribuito alcun punteggio;
- al concorrente che offrirà un monte ore settimanale superiore a 900 sarà attribuito punteggio come segue:
 - al concorrente che presenterà il monte ore settimanale totale più alto, sarà attribuito il punteggio massimo previsto pari a punti 6;
 - agli altri concorrenti sarà attribuito il punteggio in misura proporzionale secondo la seguente formula: $X_i = 6 \times (MO_i^{(1)} + MO_i^{(2)}) / MO_{max}$

dove:

X_i : punteggio da attribuire

$MO_i^{(1)}$ = monte ore offerto per il CPP di San Sisto dal concorrente i-esimo

$MO_i^{(2)}$ = monte ore offerto per le cucine-polo e singole dal concorrente i-esimo

MO_{max} = monte ore totale offerto più alto

Il concorrente dovrà specificare in maniera distinta i due monte ore offerti per il CPP di San Sisto e per le cucine-polo e singole.

Sub-criterio 2	Esperienza e numero addetti preparazione pasti	max punti 6
-----------------------	---	--------------------

Il punteggio sarà attribuito come segue:

- al concorrente che offrirà un numero di addetti inferiore a 36 non sarà attribuito alcun punteggio;
- al concorrente che offrirà un numero di addetti pari o superiore a 36 sarà attribuito punteggio come segue:
 - al concorrente che presenterà il maggior numero di addetti sarà attribuito il punteggio massimo previsto pari a punti 6;
 - agli altri concorrenti sarà attribuito il punteggio in misura proporzionale secondo la seguente formula: $X_i = 6 \times N_{Ai} / N_{Amax}$

dove:

X_i = punteggio da attribuire

N_{Ai} = numero addetti offerto dal concorrente i-esimo

N_{Amax} = numero addetti più alto

Concorreranno a determinare i valori N_{Ai} e N_{Amax} solo le figure con almeno 560 giorni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica dell'infanzia e dell'obbligo.

Prima dell'inizio del servizio, la ditta aggiudicataria sarà tenuta a comprovare il possesso dei requisiti del personale effettivamente impiegato, con il deposito dei curricula sottoscritti dai soggetti

che effettueranno le prestazioni. La non corrispondenza a verità di quanto dichiarato in sede di gara comporterà l'immediata decadenza dall'aggiudicazione.

Sub-criterio 3	Rapporto scodellatori / alunni	max punti 4
-----------------------	---------------------------------------	--------------------

Il punteggio sarà attribuito come segue:

- al concorrente che offrirà un rapporto scodellatori / alunni pari a 1/30 non sarà attribuito alcun punteggio;
- al concorrente che offrirà un rapporto scodellatori / alunni inferiore a 1/30 sarà attribuito punteggio come segue:
 - al concorrente che presenterà il minor rapporto scodellatori / alunni sarà attribuito il punteggio massimo previsto pari a punti 4;
 - agli altri concorrenti sarà attribuito il punteggio in misura proporzionale secondo la seguente formula: $X_i = 4 \times (30 - RSA_i) / (30 - RSA_{min})$

dove:

X_i = punteggio da attribuire

RSA_i = rapporto scodellatori / alunni offerto dal concorrente i-esimo

RS_{Amin} = rapporto scodellatori / alunni più basso

La non corrispondenza a verità di quanto dichiarato in sede di gara comporterà l'immediata decadenza dall'aggiudicazione.

Sub-criterio 4	Esperienza responsabili/coordinatori cucina	max punti 3
-----------------------	--	--------------------

Il punteggio sarà attribuito come segue:

- punti 0,02 per ogni figura con esperienza inferiore a 560 giorni nel settore della ristorazione scolastica dell'infanzia o dell'obbligo, o in altro settore se trattasi di soggetto in possesso di specifico diploma;
- punti 0,08 per ogni figura con esperienza da 560 a 750 giorni nel settore della ristorazione

scolastica dell'infanzia o dell'obbligo, o in altro settore se trattasi di soggetto in possesso di specifico diploma;

- punti 0,16 per ogni figura con esperienza superiore a 750 giorni nel settore della ristorazione scolastica dell'infanzia o dell'obbligo, o in altro settore se trattasi di soggetto in possesso di specifico diploma;
- al concorrente che offrirà il totale dei responsabili/coordinatori di cucina con esperienza superiore a 750 giorni nel settore della ristorazione scolastica dell'infanzia o dell'obbligo, o in altro settore se trattasi di soggetto in possesso di specifico diploma, verrà attribuito il massimo del punteggio previsto (3 punti)

Quanto sopra dovrà essere dichiarato dal concorrente, in sede di offerta sulla base del personale che intende impiegare.

Prima dell'inizio del servizio la ditta aggiudicataria sarà tenuta a comprovare il possesso dei requisiti del personale effettivamente impiegato con il deposito dei curricula sottoscritti dai soggetti che effettueranno le prestazioni. La non corrispondenza a verità di quanto dichiarato in sede di gara comporterà l'immediata decadenza dall'aggiudicazione.

Sub-criterio 5	Professionalità responsabili/coordinatori cucina	max punti 3
-----------------------	---	--------------------

Il punteggio sarà attribuito come segue:

- punti 0,02 per ogni figura con esperienza di almeno 750 giorni nel settore della ristorazione scolastica dell'infanzia o dell'obbligo, maturata in strutture che erogano meno di 200 pasti al giorno;
- punti 0,10 per ogni figura con esperienza di almeno 750 giorni nel settore della ristorazione scolastica dell'infanzia o dell'obbligo, o in altro settore se trattasi di soggetto in possesso di specifico diploma, maturata in strutture che erogano da 201 a 300 pasti al giorno;
- punti 0,16 per ogni figura con esperienza di almeno 750 giorni nel settore della ristorazione

scolastica dell'infanzia o dell'obbligo, o in altro settore se trattasi di soggetto in possesso di specifico diploma, maturata in strutture che erogano più di 300 pasti al giorno;

- al concorrente che offrirà il totale dei responsabili/coordinatori di cucina con esperienza superiore a 750 giorni nel settore della ristorazione scolastica dell'infanzia o dell'obbligo, o in altro settore se trattasi di soggetto in possesso di specifico diploma, maturata in strutture che erogano più di 300 pasti al giorno, verrà attribuito il massimo del punteggio previsto (3 punti)

Quanto sopra dovrà essere dichiarato dal concorrente, in sede di offerta sulla base del personale che intende impiegare.

Prima dell'inizio del servizio la ditta aggiudicataria sarà tenuta a comprovare il possesso dei requisiti del personale effettivamente impiegato con il deposito dei curricula sottoscritti dai soggetti che effettueranno le prestazioni. La non corrispondenza a verità di quanto dichiarato in sede di gara comporterà l'immediata decadenza dall'aggiudicazione.

Sub-criterio 6	Piano formazione personale	max punti 3
-----------------------	-----------------------------------	--------------------

Verrà valutato il piano annuale di formazione della società con particolare riferimento alle seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

L'assegnazione del punteggio relativo avverrà sulla base di punteggi attribuiti dalla Commissione, secondo la seguente tabella indicante i parametri di valutazione:

Parametri	Coeff.	Punti
Non valutabile - Insufficiente	0,00	0,00
Mediocre	0,25	0,75
Sufficiente	0,50	1,50
Buono	0,75	2,25
Ottimo	1,00	3,00

Il concorrente dovrà specificare, in maniera distinta per qualifica dei dipendenti, il piano di formazione che intende attuare e il relativo controvalore economico del piano formativo.

Sub-criterio 7	Monte ore formazione	max punti 3
-----------------------	-----------------------------	--------------------

Il punteggio sarà attribuito come segue:

- al concorrente che offrirà il monte ore formazione più alto sarà attribuito il punteggio massimo previsto pari a punti 3;
- agli altri concorrenti sarà attribuito il punteggio in misura proporzionale secondo la

seguinte formula: $X_i = 3 \times MOF_i / MOF_{max}$

dove:

X_i = punteggio da attribuire

MOF_i = monte ore formazione offerto dal concorrente i-esimo

MOF_{max} = monte ore formazione offerto più alto

Il concorrente dovrà specificare, in maniera distinta per qualifica dei dipendenti il monte ore di formazione e il relativo controvalore economico dell'offerta formativa.

Criterio 2	VALORIZZAZIONE QUALITA' DEGLI ALIMENTI	MAX PUNTI 18
-------------------	---	---------------------

Sub-criterio 1	Piano trasporto cibi	max punti 8
-----------------------	-----------------------------	--------------------

Il punteggio sarà attribuito come segue:

- al concorrente che offrirà tempi di percorrenza pari a quelli massimi previsti nel Capitolato (30 minuti) non sarà attribuito alcun punteggio;
- al concorrente che offrirà tempi di percorrenza inferiori a quelli massimi previsti nel Capitolato (30 minuti) sarà attribuito punteggio come segue:
 - al concorrente che presenterà i tempi di percorrenza più bassi sarà attribuito il punteggio massimo previsto pari a punti 8;
 - agli altri concorrenti sarà attribuito il punteggio in misura proporzionale secondo la seguente formula: $X_i = 8 \times (30 - TP_i) / (30 - TP_{min})$

dove:

X_i = punteggio da attribuire

TP_i = tempo di percorrenza offerto dal concorrente i-esimo

TP_{min} = tempo di percorrenza offerto più basso

Nel piano di trasporto deve essere riportato, per ogni mezzo, la mappa del percorso da effettuare per la consegna dei pasti in ogni plesso scolastico servito, con indicati i Km di percorrenza dal centro cottura alla scuola e i tempi di consegna.

Il concorrente dovrà specificare, inoltre, in maniera distinta per il Centro Preparazione Pasti di San Sisto e per le cucine-polo e singole, il numero totali dei mezzi offerti.

Sub-criterio 2	Piano rintracciabilità filiera alimentare	max punti 4
-----------------------	--	--------------------

Verrà valutato il sistema di rintracciabilità della filiera alimentare che il concorrente metterà in atto per consentire di conoscere ed individuare, in qualsiasi momento, anche a ritroso nel tempo, i dettagli di ogni singola fase di trasformazione di un prodotto e il possesso della certificazione ISO 22005 (Rintracciabilità di filiera).

L'assegnazione del punteggio relativo al sub-criterio "Piano rintracciabilità filiera alimentare" avverrà sulla base di punteggi attribuiti dalla Commissione, secondo i seguenti parametri:

Parametri	Coeff.	Punti
Non valutabile - Insufficiente	0,00	0,00
Mediocre	0,25	0,75
Sufficiente	0,50	1,50
Buono	0,75	2,25
Ottimo	1,00	3,00

Sarà attribuito 1 punto per il possesso della certificazione ISO 22005 (Rintracciabilità di filiera).

Sub-criterio 3	Ampliamento prodotti da filiera corta / km zero	max punti 2
-----------------------	--	--------------------

Il punteggio sarà attribuito valutando il maggior numero di prodotti provenienti da filiera corta / km zero. L'espressione "filiera corta / km zero" identifica la brevità del percorso che il prodotto deve compiere dal luogo di produzione a quello di consumo, che genericamente è da intendersi per tutti i prodotti provenienti dal territorio regionale umbro.

Il punteggio sarà attribuito come segue:

- al concorrente che offrirà il maggior numero di prodotti provenienti da filiera corta / km zero sarà attribuito il punteggio massimo previsto pari a punti 2;
- agli altri concorrenti sarà attribuito il punteggio in misura proporzionale secondo la seguente formula:
$$\mathbf{X_i = 2 \times NPFC_i / NPFC_{max}}$$

dove:

X_i : punteggio da attribuire

$NPFC_i$ = numero di prodotti provenienti da filiera corta / km zero, offerto dal concorrente i-esimo

$NPFC_{max}$ = numero più alto offerto di prodotti provenienti da filiera corta / km zero

Sub-criterio 4	Ampliamento prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta)	max punti 1
-----------------------	---	--------------------

Il punteggio sarà attribuito valutando il maggior numero di prodotti DOP.

Il punteggio sarà attribuito come segue:

- al concorrente che offrirà il maggior numero di prodotti DOP sarà attribuito il punteggio massimo previsto pari a punti 1;
- agli altri concorrenti sarà attribuito il punteggio in misura proporzionale secondo la seguente formula: $X_i = 1 \times \text{NPDOPI} / \text{NPDOPI}_{\text{max}}$

dove:

X_i : punteggio da attribuire

NPDOPI = numero di prodotti DOP, offerto dal concorrente i-esimo

NPDOPI_{max} = numero più alto offerto di prodotti DOP

Sub-criterio 5	Ampliamento prodotti IGP (Indicazione Geografica Protetta)	max punti 1
-----------------------	---	--------------------

Il punteggio sarà attribuito valutando il maggior numero di prodotti IGP.

Il punteggio sarà attribuito come segue:

- al concorrente che offrirà il maggior numero di prodotti IGP sarà attribuito il punteggio massimo previsto pari a punti 1;
- agli altri concorrenti sarà attribuito il punteggio in misura proporzionale secondo la seguente formula: $X_i = 1 \times \text{NPIGPI} / \text{NPIGPI}_{\text{max}}$

dove:

X_i : punteggio da attribuire

NPIGPI = numero di prodotti IGP, offerto dal concorrente i-esimo

NPIGPI_{max} = numero più alto offerto di prodotti IGP

Sub-criterio 6	Ampliamento prodotti STG (Specialità Tradizionale Garantita)	max punti 1
-----------------------	---	--------------------

Il punteggio sarà attribuito valutando il maggior numero di prodotti STG.

Il punteggio sarà attribuito come segue:

- al concorrente che presenterà il maggior numero di prodotti STG sarà attribuito il punteggio massimo previsto pari a punti 1;
- agli altri concorrenti sarà attribuito il punteggio in misura proporzionale secondo la seguente

formula: $X_i = 1 \times NPSTG_i / NPSTG_{max}$

dove:

X_i : punteggio da attribuire

$NPSTG_i$ = numero di prodotti STG, offerto dal concorrente i-esimo

$NPSTG_{max}$ = numero più alto offerto di prodotti STG

Sub-criterio 7	Ampliamento prodotti da connotazioni locali o di qualità	max punti 1
-----------------------	---	--------------------

Il punteggio sarà attribuito valutando il maggior numero di prodotti provenienti da connotazioni locali o di qualità.

Il punteggio sarà attribuito come segue:

- al concorrente che presenterà il maggior numero di prodotti provenienti da connotazioni locali o di qualità sarà attribuito il punteggio massimo previsto pari a punti 1;
- agli altri concorrenti sarà attribuito il punteggio in misura proporzionale secondo la seguente

formula: $X_i = 1 \times NPCL_i / NPCL_{max}$

dove:

X_i : punteggio da attribuire

$NPCL_i$ = numero di prodotti provenienti da connotazioni locali o di qualità, offerto dal concorrente i-esimo

$NPCL_{max}$ = numero più alto offerto di prodotti provenienti da connotazioni locali o di qualità

Criterio 3	PIANO CONTENIMENTO IMPATTO AMBIENTALE - Criteri Verdi	MAX PUNTI 10
-------------------	--	---------------------

Sub-criterio 1	Abbandono materiale a perdere	max punti 6
-----------------------	--------------------------------------	--------------------

Il punteggio sarà attribuito come segue:

- al concorrente che offrirà tempi di installazione delle lavastoviglie pari alla durata massima dell'appalto non sarà attribuito alcun punteggio;
- al concorrente che offrirà tempi di installazione delle lavastoviglie inferiori alla durata massima dell'appalto sarà attribuito punteggio come segue:
 - al concorrente che presenterà i tempi di installazione delle lavastoviglie più bassi sarà attribuito il punteggio massimo previsto pari a punti 6;
 - agli altri concorrenti sarà attribuito il punteggio in misura proporzionale secondo la seguente formula: $X_i = 6 \times (41 - \text{TEMP}_i) / (41 - \text{TEMP}_{\min})$

dove:

X_i = punteggio da attribuire

TEMP_i = tempo di installazione delle lavastoviglie (espresso in mesi) offerto dal concorrente i -esimo

TEMP_{\min} = tempo di installazione delle lavastoviglie (espresso in mesi) offerto più basso

Nel progetto di installazione delle lavastoviglie in tutte le scuole dovrà essere riportata la tempistica, espressa in mesi, per giungere al definitivo abbandono del materiale e delle stoviglie a perdere, inclusi mater-bi e cellulosa) in tutte le scuole servite (con definitiva ed esclusiva acquisizione di stoviglie in coccio, arcopal, acciaio e vetro) e il relativo controvalore economico

Sub-criterio 2	Contenimento impatto ambientale	max punti 3
-----------------------	--	--------------------

Il punteggio sarà attribuito come segue:

- al concorrente che offrirà una percentuale di mezzi, alimentati a metano o elettrici, inferiore al 50 % del numero totale dei mezzi di cui al precedente criterio 2 “Valorizzazione qualità degli alimenti”, Sub-criterio 1 “Piano trasporto cibi”, non sarà attribuito alcun punteggio;
- al concorrente che offrirà una percentuale di mezzi, alimentati a metano o elettrici, pari o superiore al 50 % del numero totale dei mezzi di cui al precedente criterio 2 “Valorizzazione qualità degli alimenti”, Sub-criterio 1 “Piano trasporto cibi”, sarà attribuito punteggio come segue:
 - al concorrente che offrirà la percentuale maggiore di mezzi alimentati a metano o elettrici sarà attribuito il punteggio massimo previsto pari a punti 3;
 - agli altri concorrenti sarà attribuito il punteggio in misura proporzionale secondo la seguente formula:
$$X_i = 3 \times PMV_i / PMV_{max}$$

dove:

PMVi = percentuale di mezzi alimentati a metano o elettrici offerto dal concorrente i-esimo

PMVmax: percentuale di mezzi alimentati a metano o elettrici offerto più alto

Sub-criterio 3	Certificazioni di qualità aziendale	max punti 1
-----------------------	--	--------------------

Il punteggio sarà attribuito come segue:

- 0,5 punti per il possesso della certificazione ISO 14001 (Protezione ambiente);
- 0,5 punti per il possesso della certificazione SA 8000 (responsabilità sociale).

In caso di raggruppamento tali certificazioni dovranno essere possedute o dalla capogruppo o dalla ditta che esegue la prestazione.

Criterio 4	FATTURAZIONE E RISCONTRO PRESENZE ALUNNI	MAX PUNTI 6
-------------------	---	--------------------

Il punteggio sarà attribuito sulla base dei seguenti fattori che il concorrente dovrà sinteticamente descrivere:

- a) sistema elettronico unico di fatturazione dei pasti;

b) sistema elettronico unico di rendicontazione delle presenze alunni

Parametri	Coeff.	Punti
Non valutabile - Insufficiente	0,00	0,00
Mediocre	0,25	1,50
Sufficiente	0,50	3,00
Buono	0,75	4,50
Ottimo	1,00	6,00

Criterio 5	GESTIONE EMERGENZE	MAX PUNTI 5
-------------------	---------------------------	--------------------

Sub-criterio 1	Centri Preparazione Pasti alternativi	max punti 3
-----------------------	--	--------------------

Poiché nel corso della gestione potrebbero verificarsi dei fuori servizio temporanei del CPP di San Sisto o di altre cucine per imprevedibili cause di forza maggiore non imputabili al gestore, quali ad esempio: eventi calamitosi, guasti nelle reti di distribuzione di acqua, gas ed energia elettrica, ecc, il concorrente è invitato a proporre due centri di cottura alternativi (di proprietà, in convenzione, o con altra modalità che ne consenta l'utilizzo) uno con potenzialità giornaliera di almeno 500 pasti in sostituzione del CPP di San Sisto e uno con potenzialità giornaliera di almeno 250 pasti in sostituzione delle altre cucine, da utilizzare in caso di emergenza, indicando esattamente il luogo e l'indirizzo di ubicazione dello stesso.

In sede di offerta il concorrente dovrà solo dichiarare la disponibilità, all'occorrenza, dei due centri di preparazione pasti alternativi, con l'indicazione dell'esatta ubicazione.

Il punteggio per il Centro Preparazione Pasti con potenzialità giornaliera di almeno 500 pasti sarà attribuito in base alla distanza come segue:

- punti 1,5 per centri di preparazione pasti ubicati ad una distanza inferiore o pari a 7 km dal CPP di San Sisto;
- punti 1,00 per centri di preparazione pasti ubicati ad una distanza superiore a 7 km e inferiori o pari a 15 km.
- Oltre i 15 km non sarà attribuito alcun punteggio.

Il punteggio per il Centro Preparazione Pasti con potenzialità giornaliera di almeno 250 pasti sarà attribuito in base alla distanza come segue:

- punti 1,5 per centri di preparazione pasti ubicati ad una distanza tale da raggiungere i terminali di riferimento della cucina temporaneamente fuori servizio in un tempo inferiore o pari a 30 minuti;
- punti 1,00 per centri di preparazione pasti ubicati ad una distanza tale da raggiungere i terminali di riferimento della cucina temporaneamente fuori servizio in un tempo superiore a 30 minuti, ma inferiore a 45 minuti.
- Oltre i 45 minuti non sarà attribuito alcun punteggio.

Prima dell'inizio del servizio, la ditta aggiudicataria sarà tenuta a comprovare con specifico titolo l'effettiva disponibilità del centro cottura pena l'immediata decadenza dall'aggiudicazione.

Sub-criterio 2	Sistema di sostituzione del personale	max punti 2
-----------------------	--	--------------------

Il punteggio sarà attribuito come segue:

- al concorrente che offrirà un tempo di sostituzione del personale assente in modo non prevedibile, espresso in minuti primi, superiore a 45, non sarà attribuito alcun punteggio;
- al concorrente che offrirà un tempo di sostituzione del personale assente in modo non prevedibile, espresso in minuti primi, inferiore a 45, sarà attribuito punteggio come segue:
 - al concorrente che offrirà il tempo di sostituzione minore, espresso in minuti primi, per la sostituzione di personale assente in modo non prevedibile sarà attribuito il punteggio massimo previsto pari a punti 2;

- agli altri concorrenti sarà attribuito il punteggio in misura proporzionale secondo la seguente formula: $X_i = 2 \times (45 - TSP_i) / (45 - TSP_{min})$

dove:

X_i = punteggio da attribuire

TSP_i = tempo di sostituzione offerto dal concorrente i-esimo

TSP_{min} = tempo di sostituzione offerto più basso

Criterio 6	REINSERIMENTO LAVORATIVO SOGGETTI SVANTAGGIATI	MAX PUNTI 2
-------------------	---	--------------------

Il punteggio sarà attribuito sulla base del progetto di reinserimento di soggetti svantaggiati(ulteriori rispetto a quelli obbligatori per legge) prendendo in considerazione in particolare il numero dei soggetti in condizioni di disagio inseriti nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto e nel contesto aziendale, le modalità di reinserimento e integrazione di tali soggetti nel mondo del lavoro.

Parametri	Coeff.	Punti
Non valutabile - Insufficiente	0,00	0,00
Mediocre	0,25	0,50
Sufficiente	0,50	1,00
Buono	0,75	1,50
Ottimo	1,00	2,00

II.	PROGETTO DI MIGLIORIA DEL SERVIZIO	MAX PUNTI 16
------------	---	---------------------

Criterio 1	PROGETTI DI MIGLIORIA DEL SERVIZIO	MAX PUNTI 6
-------------------	---	--------------------

Il concorrente dovrà indicare le migliorie del servizio offerte, con specifica indicazione del controvalore economico, tenendo conto di elementi non contenuti negli altri parametri e sottoparametri finalizzate ad es. al miglioramento acustico degli spazi destinati ai refettori o all'allestimento/sistemazione degli spazi ludici esterni alle scuole, all'incentivazione della trasparenza delle forniture, nonché alla creazione di un sistema concertato con tutti i portatori di interesse per la creazione di un elenco di accreditamento dei fornitori.

Il punteggio sarà attribuito sulla base delle migliorie offerte e del relativo valore economico, tenendo conto della seguente scala di parametri di valutazione.

Parametri	Coeff.	Punti
Non valutabile - Insufficiente	0,00	0,00
Mediocre	0,25	1,50
Sufficiente	0,50	3,00
Buono	0,75	4,50
Ottimo	1,00	6,00

Criterio 2	AZIONI DI SOSTEGNO ALLE ATTIVITÀ SCOLASTICHE	MAX PUNTI 5
-------------------	---	--------------------

Il concorrente dovrà indicare le azioni di sostegno alle attività scolastiche o extrascolastiche, con specifica indicazione del controvalore economico, finalizzate all'incentivazione delle dotazioni multimediali e/o didattiche delle scuole, nonché all'incentivazione di progetti educativo-culturali e sportivi rivolti ai bambini e attinenti l'educazione alimentare degli stessi.

Il punteggio sarà attribuito sulla base delle azioni di sostegno offerte e del relativo valore economico, tenendo conto della seguente scala di parametri di valutazione.

Parametri	Coeff.	Punti
Non valutabile - Insufficiente	0,00	0,00
Mediocre	0,25	1,25
Sufficiente	0,50	2,50
Buono	0,75	3,75
Ottimo	1,00	5,00

Critério 3	Sistema di comunicazione del servizio	MAX PUNTI 5
-------------------	--	--------------------

Il concorrente dovrà indicare le modalità con cui intende comunicare il servizio ai vari soggetti interessati (es. famiglie, scuola, comune) e come intende interagire con loro.

Il punteggio sarà attribuito sulla base della seguente scala di parametri di valutazione.

Parametri	Coeff.	Punti
Non valutabile - Insufficiente	0,00	0,00
Mediocre	0,25	1,25
Sufficiente	0,50	2,50
Buono	0,75	3,75
Ottimo	1,00	5,00

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 60 punti relativamente a quelli massimi attribuibili per l'offerta tecnica.

B)	OFFERTA ECONOMICA	MAX PUNTI 15
-----------	--------------------------	---------------------

Saranno attribuiti 15 punti alla ditta che avrà offerto il ribasso percentuale più alto, alle altre offerte sarà attribuito il punteggio in base alla seguente formula :

$$X_i = 15 \times R_i / R_{max}$$

dove:

X_i = Punteggio attribuito al concorrente i-esimo

R_i = Ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo

R_{max} = Ribasso percentuale massimo offerto

Il Prezzo offerto dal concorrente è calcolato applicando il ribasso percentuale offerto all'importo a base d'asta.

Detto ribasso sarà poi applicato, nel corso dell'esecuzione del contratto, ai singoli prezzi unitari di cui all'art. 9 del Capitolato "Corrispettivo" dei vari servizi indicati all'art. 2 del medesimo Capitolato "Oggetto dell'appalto".

Ai sensi dell'art. 95, comma 10 il concorrente deve indicare nell'offerta economica anche i costi interni per la sicurezza sul lavoro.

ART. 12) MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DELL'OFFERTA

I soggetti interessati potranno prendere parte alla gara facendo pervenire al COMUNE DI PERUGIA, Uff. Archivio, sportello dell'Ufficio Protocollo in Piazza Morlacchi n. 23, 06121 Perugia, a mezzo posta (raccomandata) o corriere privato, o mediante consegna a mano, entro il termine perentorio indicato nel bando di gara, pena l'esclusione dalla stessa, apposto plico chiuso e controfirmato sui lembi di chiusura, recante all'esterno ben evidente la seguente dicitura **"Offerta di gara a procedura aperta per i servizi di refezione scolastica e di fornitura di pasti per**

cittadini adulti in condizioni di disagio e a domicilio per persone adulte e ultrasessantacinquenni e servizi accessori di manutenzione ordinaria (CIG 685063392F)”, e il mittente (nel caso di Raggruppamenti sul plico deve essere indicato il nominativo di tutti i soggetti facenti parte del Raggruppamento), e contenente al suo interno, pena l’esclusione, tre buste distinte e sigillate, riportanti le seguenti diciture:

Busta A – documentazione amministrativa

Busta B – offerta tecnica

Busta C – offerta economica

Nella **Busta A – Documentazione amministrativa** il concorrente dovrà inserire a pena di esclusione:

1. **la domanda di partecipazione** redatta preferibilmente secondo il modello **allegato 1** al presente disciplinare, secondo le prescrizioni ivi contenute, nella quale il concorrente dovrà, tra l’altro, dichiarare:
 - di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a comunicare tempestivamente alla Stazione Appaltante ogni modificazione che dovesse intervenire negli assetti proprietari e sulla struttura d’impresa e negli organismi tecnici e amministrativi ai sensi dell’art. 87 del D.Lgs. 06/09/2011, n. 159 (c.d. Codice delle leggi antimafia);
 - di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad assolvere a tutti gli obblighi di legge n. 136 del 07/09/2010 ivi previsti al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all’esecuzione del contratto di cui al presente capitolato speciale d’appalto;
 - di impegnarsi, ai sensi dell’art. 1, comma 17 della Legge 190/2012 e s.m.i., a rispettare tutti gli obblighi discendenti dal Protocollo per la legalità in tema di contrasto alla criminalità organizzata,

- di impegnarsi alla osservanza delle norme di legge vigenti in materia di prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione ai sensi della Legge 190/2012 e del DPR 16 aprile 2013 n.62.

2. **il Documento di Gara Unico Europeo (DGUE)** di cui **all'allegato 2**;

3. le **dichiarazioni sostitutive e tutte le restanti dichiarazioni** richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara rilasciate ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 445/2000, utilizzando preferibilmente il modello di cui **all'allegato 3**, in carta semplice.

La documentazione di cui ai precedenti punti 1, 2, e 3, a pena di esclusione:

- deve essere sottoscritta dal dichiarante (rappresentante legale del candidato o altro soggetto dotato del potere di impegnare contrattualmente il candidato stesso) e corredata dalla copia fotostatica di un documento di riconoscimento dello stesso, in corso di validità;
- potrà essere sottoscritta anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va allegata copia conforme all'originale della relativa procura;
- deve essere resa e sottoscritta dai concorrenti in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati (comprese le imprese consorziate indicate quali esecutrici del servizio di che trattasi), aggregati in rete di imprese, e, se del caso comprese le ausiliarie, ognuno per quanto di propria competenza .

Nel caso di R.T.I. e consorzi non ancora costituiti, domanda e dichiarazioni devono essere presentate, con le modalità di cui al D.P.R. 445/00, dai legali rappresentanti di tutte le imprese che intendono riunirsi e consorziarsi, i quali dovranno altresì dichiarare di conformarsi alle prescrizioni di cui all'art. 48 del D. Lgs. n. 50 del 18/4/16.

4. la **cauzione provvisoria**, di cui all'articolo 7 (con allegate certificazioni in caso di riduzione della stessa);

5. in caso di ricorso all'istituto **dell'avvalimento**, tutta la documentazione prevista dall'art. 89 del

D. Lgs.50/2016 e dal precedente art.5;

6. il **PASSOE** di cui all'art. 2, comma 3.2 delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'Autorità di Vigilanza e delibera ANAC del 17.02.2016; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ex art. 89 del codice, occorre presentare anche il PASSOE dell'impresa ausiliaria;
7. **patto di integrità** allegato al presente disciplinare, debitamente sottoscritto dal legale rappresentante del concorrente singolo ovvero, in caso di consorzio, dal consorzio e dalle consorziate designate, in caso di raggruppamento temporaneo di imprese, da tutte le imprese partecipanti allo stesso e dall'impresa ausiliaria;
8. documento attestante il **pagamento del contributo all'ANAC**

Si specifica che i concorrenti che partecipano in forma associata:

- *se consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro o consorzi tra imprese artigiane o **consorzi stabili*** devono produrre l'atto costitutivo e lo statuto con l'indicazione delle imprese consorziate e la dichiarazione delle imprese consorziate per le quali concorrono;
- *se **raggruppamenti temporanei di imprese già costituiti*** devono produrre l'atto di conferimento del mandato collettivo speciale con rappresentanza al mandatario, risultante da scrittura privata autenticata e devono indicare le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici raggruppati, ex art. 48, comma 4 del codice;
- *se **consorzi ordinari o GEIE già costituiti*** devono produrre l'atto costitutivo e lo statuto del consorzio o GEIE in copia autentica e la dichiarazione, ai sensi dell'art. 48, comma 4 del codice, delle parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Nel caso di **raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti:**

ciascun concorrente deve rendere una dichiarazione attestante:

- l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE;
- le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati ai sensi dell'art. 48, comma 4, del Codice;

Nel caso di **aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete**: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4 quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, dovrà essere prodotta:

- copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, recante il Codice dell'amministrazione digitale (di seguito CAD) con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre e relativamente a queste ultime opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma;
- dichiarazione che indichi le parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;

Nel caso di **aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete**: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4 quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5:

- copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, recante il
- mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria, con

- l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del CAD, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del CAD

Nel caso di **aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete**: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti:

- copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;
- (o in alternativa) copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD. Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del CAD, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata anche ai sensi dell'art. 25 del CAD, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
 - a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo ai raggruppamenti temporanei;
 - le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Nella **Busta B – OFFERTA TECNICA**, dovrà essere inserito il **progetto tecnico** elaborato in modo conforme alle prescrizioni ed indicazioni del presente disciplinare di gara. Il progetto tecnico, obbligatoriamente, non dovrà essere superiore a 30 facciate (se fronte-retro, 15 fogli), in formato A4, carattere Times New Roman 12, interlinea singola, margini superiore e inferiore 2,5 cm e margini laterali 2 cm, e dovrà essere articolato secondo l'ordine dei parametri e dei sub-criteri indicati nel precedente articolo 11).

Il progetto tecnico dovrà riportare un indice riassuntivo. Si precisa che l'indice riassuntivo e l'eventuale copertina, non concorrono a determinare il numero massimo di pagine richieste.

L'offerta tecnica, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore; nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva deve essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di partecipazione di cui sopra.

Nella Busta C – OFFERTA ECONOMICA, il concorrente dovrà inserire a pena di esclusione, la propria offerta economica, redatta utilizzando preferibilmente il modello allegato 5, debitamente firmata dal legale rappresentante o suo procuratore; nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva l'offerta deve essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di partecipazione.

L'offerta deve contenere:

- il ribasso percentuale unico e incondizionato, espresso in cifre e in lettere, sull'importo a base di gara, al netto dell'Iva ed esclusi gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso
- l' indicazione dell'importo relativo ai propri costi aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del D. Lgs. 50;

Si rappresenta inoltre che nella busta C – Offerta Economica, il concorrente può inserire, a titolo facoltativo ed al solo fine di velocizzare lo svolgimento della procedura di gara, una separata busta chiusa con la dicitura “ SPIEGAZIONI EX ART. 97 DEL CODICE”, contenente le spiegazioni relative all’offerta tecnica ed economica presentata necessarie ai fini della verifica di congruità delle offerte sospette di essere anormalmente basse. Tale busta sarà aperta dal RUP solo nel caso in cui dovesse avviarsi la procedura di verifica di congruità ai sensi del citato art. 97.

ART. 13 - ALTRE INFORMAZIONI

La partecipazione alla presente procedura aperta comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le condizioni e le clausole contenute nel Bando integrale di gara e in tutti i documenti a esso afferenti.

Il sopralluogo non è obbligatorio. Gli operatori economici interessati ad effettuarlo potranno comunque prenotarsi nei giorni di lunedì 9, martedì 10 e mercoledì 11 del mese di Gennaio 2017 a partire dalle 08:30, previo appuntamento telefonico al numero 075.5773834.

Le offerte presentate non vincoleranno in alcun modo il Comune né all'aggiudicazione né alla stipulazione del contratto, mentre le società partecipanti sono vincolate fin dal momento della presentazione dell’offerta per un periodo pari a 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

L’aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di una sola offerta valida, ritenuta congrua dall’Amministrazione.

Non sono ammesse offerte parziali, plurime, alternative, incomplete, contenenti riserve o condizioni, indeterminate.

L’aggiudicataria si impegna a svolgere il servizio con le modalità contrattualmente previste, anche nelle more della formale stipula del contratto, che potrà eventualmente avvenire anche oltre il termine fissato dall’art. 32 del del D.Lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 34, comma 35, del Decreto-Legge 18/10/2012, n. 179, convertito in Legge 17/12/2012, n. 221, sono posti a carico dei soggetti aggiudicatari di contratti pubblici gli oneri di pubblicità legale conseguenti alle spese di pubblicazione degli estratti dei bandi e degli avvisi sui quotidiani. Tali oneri dovranno essere versati alla stazione appaltante entro 60 giorni dall'aggiudicazione dell'appalto a titolo di rimborso delle spese sostenute dalla stessa per l'assolvimento degli obblighi di pubblicazione previsti (art. 216, comma 11, del Codice).

Le suddette spese, quantificate complessivamente in presunti € 7.000,00 (pubblicazione del Bando di gara e dell'Avviso di esito di gara sulla GURI e dei relativi estratti sui quotidiani), dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dalla comunicazione di aggiudicazione.

Si applicano alle comunicazioni le regole di cui all'art. 52 del D. Lgs. 50/2016.

ART. 14 – PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

La commissione di gara, il giorno fissato per l'apertura delle offerte, sulla base della documentazione contenuta nelle offerte presentate, procederà a:

- verificare la regolarità formale dei plichi pervenuti e alla numerazione delle buste contenenti la documentazione amministrativa (“**A- Documentazione Amministrativa**”), dell'offerta tecnica (“**B- Offerta tecnica**”) e dell'offerta economica (“**C- Offerta economica**”) e in caso negativo ad escludere le offerte dalla gara;
- verificare la regolarità della documentazione amministrativa, mediante apertura della busta “**A- Documentazione Amministrativa**”;
- verificare che non abbiano presentato offerte concorrenti che siano fra di loro in situazione di controllo ex art. 2359 c.c. ovvero concorrenti che siano nella situazione di esclusione di cui all'art. 80, comma 1 lett. m) del D.Lgs. 50/2016.
- verificare che i consorziati – per conto dei quali i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2,

lettera b) e c), del D.Lgs 50/2016 hanno indicato che concorrono – non abbiano presentato offerta in qualsiasi altra forma;

- verificare che le singole imprese che partecipano in associazione temporanea o in consorzio ex art. 45, comma 2, lettere d), e) e g) del D.Lgs. 50/2016 non abbiano presentato offerta anche in forma individuale;
- verificare che una stessa impresa non abbia presentato offerta in diverse associazioni temporanee o consorzi ex art. 45, comma 2, lett. d), e) ed f) del D.Lgs. 50/2016;
- verificare il possesso dei requisiti generali dei concorrenti al fine della loro ammissione alla gara, sulla base delle dichiarazioni da essi prodotte e dai riscontri rilevabili d'ufficio ex art. 43 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.;
- verificare che sia stato effettuato il versamento a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici;
- A norma dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. 50/2016, in caso di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale delle dichiarazioni sostitutive di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016, con esclusione dell'offerta tecnica ed economica, il concorrente interessato è tenuto a rendere, integrare o regolarizzare le dichiarazioni necessarie entro il termine di 10 giorni dalla ricezione della richiesta della stazione appaltante. Inoltre il concorrente che ha dato causa alla irregolarità essenziale è tenuto al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria. Nell'ipotesi sopra descritta la seduta pubblica potrà essere aggiornata ad altro giorno, la cui data ed ora saranno comunicate ai concorrenti a mezzo fax o PEC.
- Sempre in seduta pubblica, la stazione appaltante procederà all'apertura della busta “**B-Offerta tecnica**”, per verificarne il contenuto.
- Dopo che il Presidente del seggio di gara avrà verificato la regolarità della documentazione presentata (ed eventualmente attuato il soccorso istruttorio a norma dell'art. 83, comma 9 del

D.Lgs. 50/2016), dichiara l'ammissione dei soli concorrenti che abbiano prodotto la documentazione in conformità al bando di gara e al disciplinare.

- Successivamente la commissione giudicatrice procede, in una o più sedute riservate, alla valutazione dell'offerta tecnica e all'assegnazione dei relativi punteggi.
- La stazione appaltante, sempre in seduta pubblica, procederà alla lettura dei punteggi attribuiti per la parte tecnica ed all'apertura delle buste “**C - Offerta economica**” presentate dai concorrenti ammessi, esclude eventualmente i concorrenti per i quali accerti che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale e provvederà infine ai calcoli dei relativi punteggi ed al calcolo del punteggio complessivo risultante dalla sommatoria dei punteggi relativi all'offerta tecnica ed economica, redigendo la graduatoria dei concorrenti.
- A norma dell'art. 97, comma 3 del D.Lgs. 50/2016, qualora il punteggio relativo al prezzo e la somma dei punteggi relativi agli altri elementi di valutazione delle offerte siano entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara, la commissione procede all'accertamento dell'anomalia dell'offerta ai sensi del comma 5 del predetto articolo e alle eventuali esclusioni dalla gara.
- Le operazioni di gara saranno verbalizzate.

L'aggiudicazione, così come risultante dal verbale di gara rappresenta una mera proposta, subordinata agli accertamenti di legge ed all'approvazione del verbale stesso da parte dell'organo competente della stazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016, la stazione appaltante, previa verifica della proposta di aggiudicazione, provvederà all'aggiudicazione. L'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta. L'aggiudicazione diverrà efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti prescritti.

ART. 15 - STIPULA DEL CONTRATTO

Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, il contratto di appalto sarà stipulato nel termine di 60 giorni che decorre dalla data in cui l'aggiudicazione è divenuta efficace ai sensi dell'art. 32, comma 7, del Codice e, comunque, non prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 9, del Codice.

La stipulazione del contratto è comunque subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti.

ART. 16 - CHIARIMENTI

I concorrenti possono chiedere chiarimenti in ordine alla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inviare via PEC e, per conoscenza agli indirizzi mail dei referenti a.difilippo@comune.perugia.it, piero.martani@comune.perugia.it (per quesiti di natura tecnica), d.cenci@comune.perugia.it, e.paesani@comune.perugia.it (per questioni di natura procedurale e giuridico-amministrativo).

Ai sensi dell'art. 74, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali informazioni, sempre che siano state formulate in tempo utile, saranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine stabilito per la ricezione delle offerte; tali risposte, se di interesse generale, saranno pubblicate in forma anonima sul sito internet del Comune, nella sezione "bandi".

Non saranno fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine sopra indicato per la loro formulazione.

Gli operatori economici interessati sono pertanto invitati a visionare periodicamente la sezione bandi sul profilo internet dell'Ente, per controllare ed esaminare l'eventuale pubblicazione dei chiarimenti.

ALLEGATI

1. Modello di domanda di partecipazione – all. 1
2. DGUE – all. 2
3. Dichiarazioni sostitutive – all. 3
4. Patto di integrità – all. 4
5. Modulo di offerta economica – all. 5