



COMUNE DI AVIGLIANO

Provincia di Potenza

DISCIPLINARE DI GARA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

1. PREMESSE

Con determinazione a contrarre del Responsabile del Settore I "Amministrativo" DSG n. 000547 del 09/07/2021, il Comune di Avigliano ha determinato di affidare in concessione, ai sensi e per gli effetti dell'art. 30 e dell'art. 164 e seguenti del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50, così come vigente – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice), il servizio di ristorazione scolastica delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I grado ubicate nel Comune di Avigliano, per la durata di n. 3 anni scolastici (A.A.S.S. 2021 / 2022-2022/2023-2023/2024), da eseguirsi:

PLESSO SCOLASTICO - Via Agesilao Milano - AVIGLIANO CENTRO (scuola d'infanzia)

SCUOLA D'INFANZIA – "E. Gianturco" - Via Pacini - AVIGLIANO CENTRO

PLESSO SCOLASTICO – Via E. Fermi - AVIGLIANO CENTRO (Scuola primaria e Scuola secondaria di I grado)

PLESSO SCOLASTICO FRAZIONE POSSIDENTE - (Scuola d'infanzia e Scuola primaria)

PLESSO SCOLASTICO FRAZIONE SANT'ANGELO- (Scuola d'infanzia, Scuola primaria e Scuola secondaria di I grado)

PLESSO SCOLASTICO - FRAZIONE LAGOPESOLE - (Scuola d'infanzia, Scuola primaria e Scuola secondaria di I grado).

La concessione avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del Codice.

Il luogo di svolgimento del servizio è Avigliano

Codice NUTS

GIG

La stazione appaltante – Amministrazione aggiudicatrice è:

Responsabile del procedimento, ai sensi dell'art. 31 del Codice è :

1. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.

1.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- 1) Bando di gara;
- 2) Disciplinare di gara;
- 3) Capitolato Speciale e relativi allegati;
- 4) Piano Economico-Finanziario ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice;
- 5) DGUE;
- 6) Modulistica:

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet.....

1.2 COMUNICAZIONI

Ai sensi dell'art. 76, comma 6 del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, l'indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica, da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5, del Codice.

Salvo quanto disposto nel paragrafo 2.2 del presente disciplinare, tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo PEC:all'indirizzo indicato dai concorrenti nella documentazione di gara.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC/posta elettronica o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate alla stazione appaltante; diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b e c del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

3 PRESTAZIONI OGGETTO DELLA CONCESSIONE, MODALITÀ DI ESECUZIONE, IMPORTO A BASE DI GARA

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente e, in conformità all'art.34 del D.Lgs 18.4.2016 n.50 (Codice dei contratti), contribuisce alla promozione dello sviluppo sostenibile ed al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica Amministrazione" nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 Luglio 2011.

I pasti dovranno essere preparati nel rispetto delle disposizioni del capitolato prestazionale, secondo le tabelle dietetiche predisposte, su richiesta di questo Comune, dall'Azienda sanitaria A.S.P. di Potenza, allegate al presente Capitolato e secondo le tabelle merceologiche allegate al presente Capitolato.

La concessione ha per oggetto **il servizio di mensa scolastica biologica** e comprende, a titolo indicativo e non esaustivo, le seguenti attività e prestazioni:

-approvvigionamento derrate, comprensivo di alimenti per soggetti affetti da intolleranze, allergie alimentari;

- preparazione cottura dei pasti presso i locali cucina siti nei plessi degli Istituti scolastici del comune di Avigliano;
- distribuzione dei pasti, compreso lo scodellamento, agli alunni della Scuola dell'Infanzia ,primaria , e Secondaria di primo grado;
- trasporto dei pasti in idonei contenitori e con le procedure conformi alle vigenti norme sanitarie, con scodellamento e distribuzione ai relativi alunni;
- l'assistenza agli alunni della scuola dell'infanzia, provvedendo al taglio della carne e della frutta;
- allestimento sale refettorio con tovaglie, bicchieri, piatti e posate non monouso, tutti in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione in materia di contatto con gli alimenti ("materiali e oggetti a contatto con gli alimenti" MOCA - utensili da cucina e da tavola recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.) I MOCA sono disciplinati sia da provvedimenti nazionali che europei;
- pulizia dei locali cucina, delle stoviglie e dei locali mensa in tutte le sedi (disciplina comunitaria il Regolamento (CE) n. 1935/2004)
- pulizia e sanificazione dei locali cucina, delle stoviglie e dei locali mensa e refettorio in tutte le sedi;
- ritiro e differenziazione dei rifiuti;
- informatizzazione dei dati di rilevazione delle presenze giornalieri degli utenti, e relativa trasmissione al competente ufficio del Comune di Avigliano;
- l'implementazione e fornitura di piatti, bicchieri e posate presso le scuole, adeguati alla potenzialità della struttura e compatibili con la produzione giornaliera richiesta, integrazione e/o sostituzione in caso di rotture e danneggiamenti;
- implementazione e la fornitura delle attrezzature/ elettrodomestici (forni , frigoriferi , mix, ecc.), necessarie presso i centri cucina adeguati alla potenzialità delle strutture e compatibili con la produzione giornaliera richiesta ,l'integrazione e/o la sostituzione in caso di rotture e danneggiamenti;
- progettazione, implementazione e assunzione della conseguente responsabilità del piano di autocontrollo per tutto il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Avigliano, comprensivo tra l'altro, della formazione del personale comunale, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- fornitura dei dispositivi di protezione individuale al personale operante nel servizio, ai sensi della normativa vigente;

la manutenzione ordinaria e la custodia dei centri di cottura concessi;

Sarà cura del Concessionario mantenere una traccia scritta delle manutenzioni effettuate, che in qualunque momento sarà oggetto di controllo da parte del Comune.

Alla scadenza del contratto tutti gli interventi effettuati su impianti, attrezzature ed arredi nei centri di cottura e nei centri refezionali resteranno di proprietà del Comune, senza che il Concessionario possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi, indennizzi o risarcimenti.

Il servizio è rivolto agli alunni della scuola dell'infanzia , della scuola primaria, e secondaria di I grado ,al personale docente avente diritto in servizio in ciascuna classe durante la refezione.

Il numero dei pasti viene indicato a titolo puramente indicativo in quanto calcolato sulla base dei dati relativi all'ultimo triennio , con particolare riferimento all'anno scolastico 2018/2019 e tenuto conto dell'interruzione causa COVID 19, e può variare, in più o in meno, nel corso della concessione, senza che ciò comporti modifiche nell'applicazione del presente capitolato e/o che l'aggiudicatario possa vantare pretese o diritto alcuno.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso, di norma, tra il mese di Ottobre e il mese di Maggio, di ogni anno scolastico.

Detti termini possono essere anticipati e/o posticipati, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione concedente.

Inizio e termine del servizio saranno comunicati in tempo utile dal competente ufficio comunale. Il servizio dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato.

Con l'atto di concessione, il concessionario acquista il diritto all'esercizio della concessione e alla gestione del servizio, previo adempimento della presentazione della SCIA produttiva a mezzo del competente Sportello SUAP, corredata da tutta la documentazione prevista (planimetria disposizione posti a sedere, relazione tecnica, certificazione del personale e relazioni specialistiche, esempio HCCP ecc...), nel contempo, il dovere di organizzare e far funzionare il servizio assunto auto-organizzandosi, unitamente alla gestione del servizio e riscossione, compresa quella coattiva delle somme dovute dagli utenti, sottostando ai controlli della pubblica amministrazione. Nel caso in cui siano presenti rette insolute, nulla è dovuto al Concessionario a titolo di indennizzo. Il Concessionario dovrà attivare tutte le azioni previste dalla legge per la riscossione coattiva.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio, gli orari di ristorazione, i locali e le modalità di somministrazione (a titolo esemplificativo e non esaustivo: somministrazione dei pasti in aula) a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, di norme igienico sanitarie e per scelte motivate, organizzative e insindacabili dell'amministrazione comunale, concordando comunque le possibili variazioni con l'aggiudicatario. Per specifiche esigenze i pasti potranno essere erogati anche su più turni, previo accordo con l'Amministrazione Comunale. Eventuali interruzioni del servizio derivanti da eventi imprevedibili o calamitosi non comportano alcun obbligo di risarcimento a carico del Comune per il mancato guadagno.

I locali interessati dal servizio sono messi a disposizione del concessionario nello stato in cui si trovano al momento della consegna del servizio da parte del Comune. Prima dell'avvio del servizio è in ogni caso onere dell'aggiudicatario verificare l'idoneità dei locali sotto ogni aspetto rilevante ai fini di legge, ed in particolare quello igienico-sanitario, e munirsi delle eventuali autorizzazioni richieste. Al fine di garantire all'aggiudicatario la conoscenza dei locali e di fare le eventuali ed opportune valutazioni, propedeutiche alla formulazione dell'offerta, si allegano al presente atto le planimetrie dei luoghi.

Al concessionario compete il sistema informatico di prenotazione, pagamento e gestione come meglio specificato negli atti di gara.

La concessione avrà la durata di tre anni scolastici, dal 2021/2022 al 2023/2024.

I giorni di effettuazione del servizio, riferiti ai periodi sopra indicati, dovranno essere quelli segnalati dal dirigente scolastico sulla base del calendario scolastico della Regione Basilicata.

L'Amministrazione comunale, nel rispetto dell'Autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei Dirigenti Scolastici, si riserva la facoltà di anticipare e/o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. In tal caso sarà cura dell'Amministrazione comunale comunicare, con congruo anticipo, all'Impresa aggiudicataria eventuali modifiche apportate al calendario.

Ai sensi dell'art. 106 comma XI del D.Lgs n. 50/2016, nel caso in cui alla scadenza del contratto non sia stata conclusa la procedura di evidenza pubblica per un nuovo affidamento, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario a completare le procedure di scelta del nuovo contraente. In tal caso la Ditta aggiudicataria è tenuta all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'Amministrazione comunale.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di affidare, laddove se ne rilevino la volontà e la convenienza e previa verifica dell'andamento del servizio, alla medesima Ditta concessionaria servizi analoghi a quelli oggetto del presente capitolato per ulteriori tre, salvo sopravvenuti impedimenti.

In relazione alle opzioni di cui ai punti precedenti, l'importo a base di gara dell'affidamento della concessione dei servizi di mensa scolastica oggetto della presente procedura è determinato con riferimento ad un periodo di sei anni, oltre l'eventuale proroga tecnica.

Ai fini dell'offerta economica, l'importo a base di gara è di € 4,50 (quattro euro e cinquanta centesimi) soggetto a ribasso, più IVA , equivalente al costo del pasto consumato

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice , il valore presunto della presente concessione, è così determinato:

-per ciascun anno **scolastico € 261.000,00 oltre IVA (4%)** commisurato a 58.000 pasti annui.
oltre € 1.600,00, per oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso

-nel **triennio € 782.955,00 oltre IVA (4%)**;

oltre € 4.800,00, per oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso

Il valore massimo stimato della concessione, è pari **ad € 1.746.315,00** (valore base concessione + valore rinnovo + proroga tecnica +) **esclusa IVA e € 10.400,00**, per oneri di sicurezza

Si precisa che il numero dei pasti è determinato a titolo solo indicativo e presunto sulla base dei dati del triennio scolastico precedente, con riferimento all'anno scolastico 2018/2019, maggiormente indicativo, tenuto conto delle interruzioni COVID 19 ed è suscettibile di variazioni in più o in meno, in dipendenza delle effettive presenze che saranno rilevate nei singoli anni scolastici nonché in relazione al calendario scolastico e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso della presente concessione.

L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né a risarcimento di danni.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo ed onere gravante sulla Ditta Concessionaria a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato.

Il Concessionario introiterà a propria cura, carico e rischio il costo del pasto determinato dalla percentuale di ribasso in sede di gara (in base alle tariffe applicate dal Comune), direttamente dagli utenti del servizio, che rappresentano la maggior parte degli introiti della gestione

Il Comune corrisponderà al Concessionario la differenza tra il costo del servizio determinato in sede di gara (definito come prodotto del prezzo unitario del pasto) e la quota versata, in base alle fasce ISEE, direttamente dalle famiglie utenti alla ditta aggiudicataria, riferita al numero dei pasti effettivamente consumati.

Nel costo del pasto si intendono compensati al Concessionario tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal capitolato prestazionale, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati soltanto i pasti effettivamente consumati dagli utenti regolarmente iscritti al servizio e al personale docente autorizzato dalle direzioni didattiche scolastiche di riferimento.

Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserà di fatto e il gestore non potrà pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi **è vietato** partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

- a) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- c) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello

stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

5.REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE, CAPACITÀ ECONOMICO FINANZIARIA E TECNICO – ORGANIZZATIVA

- 1. iscrizione al registro delle imprese della C.C.I.A.A.** competente per territorio ovvero, in caso di sede all'estero, in analogo registro dello Stato di appartenenza (All. XVI del Codice dei Contratti);
- 2. fatturato annuo per prestazioni nella gestione di servizi di ristorazione scolastica pari o superiore all'importo del valore annuale della concessione, riferito agli esercizi finanziari 2018-2019-2020.**

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

3.Capacità economica e finanziaria comprovata con idonee dichiarazioni di almeno due Istituti Bancari e/o intermediari finanziari autorizzati ai sensi del D.Lgs 385/93, tenuto conto dell'oggetto e dell'importo a base della concessione.

4.Esperienza documentata nell'ultimo triennio di servizi analoghi a quello oggetto della concessione in affidamento , in favore di Enti Pubblici o privati con specifica indicazione degli Enti committenti, della durata del servizio e degli importo contrattuali annui;

La comprova del requisito, è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice.

In caso di servizi prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:

-originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

In caso di servizi/forniture prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

-originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione

5. Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001, in corso di validità, rilasciata da organismi accreditati ai sensi e per gli effetti dell'art. 87, commi 1 e 2, del Codice

6.CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La concessione sarà aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 del Codice, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

Tabella 1 – elementi di valutazione

n°		punteggio massimo
1	Offerta tecnica	0 - > 80
2	Offerta economica	0 - > 20
TOTALE		100

Progetto tecnico, costituito da una dettagliata descrizione delle caratteristiche organizzative e qualitative del servizio, sulla base di quanto disposto dal presente Capitolato e nell'elaborato ad esso allegato relativo alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, nonché con specifico riferimento ai criteri di valutazione, di cui alle tabelle riportate al successivo paragrafo suddivise nei seguenti gruppi:

PARTE PRIMA

Le modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori.

La conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento alla gestione degli ingredienti biologici come stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008. Durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, devono essere di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

Le procedure di sanificazione, con specifica indicazione dei detergenti utilizzati, applicate al centro di produzione pasti alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno.

Le procedure di sanificazione, con specifica indicazione dei detergenti utilizzati, applicate agli automezzi adibiti al trasporto dei generi alimentari al luogo di produzione e distribuzione dei pasti.

PARTE SECONDA

Relazione riguardante l'organizzazione del complesso di risorse umane che la ditta intende adottare, con salvaguardia degli attuali livelli occupazionali, per la preparazione e la distribuzione dei pasti e il lavaggio di locali e attrezzature. La relazione dovrà contenere anche l'organizzazione del personale per la preparazione e la distribuzione dei pasti, in caso di emergenza sanitaria, in caso di somministrazione del pasto al banco e/o di doppi turni, lavaggio attrezzature e igienizzazione dei locali.

PARTE TERZA

Integrazione attrezzature rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune, con sostituzione delle attrezzature di maggior uso (bicchieri, posate, piatti, caraffe, contenitori) con idonee attrezzature riutilizzabili prodotte con materiale non dannoso per i bambini e comunque preferibilmente in vetro infrangibile, implementazione di elettrodomestici (frigoriferi, forni, congelatori, abbattitori ecc...) necessari per i centri rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune. La dotazione delle attrezzature proposte in sede di gara sarà verificata e autorizzata dall'Amministrazione a seguito di sopralluogo.

PARTE QUARTA

Utilizzo prioritario di prodotti biologici, locali e DOP.

Sarà oggetto di premialità:

ogni prodotto biologico inserito nel capitolato prestazionale se prodotto in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio, al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, con particolare riferimento alla riduzione delle emissioni di gas effetto serra. L'area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km terrestri e comunque nella regione Basilicata;

l'utilizzo di prodotti a "km 0". Tale utilizzo dovrà essere provato attraverso la presentazione di accordi commerciali/contratti con produttori agricoli/allevatori/artigiani/laboratori di trasformazione locali (area di Potenza e provincia), anche aggregati in associazioni, per l'utilizzo prioritario, e fino ad esaurimento di disponibilità, di prodotti a "km 0" che soddisfino i requisiti dettati dal capitolato nell'ottica della maggiore sostenibilità ambientale oltre che della valorizzazione dei prodotti del proprio territorio.

PARTE QUINTA

a) Progetto per il recupero di prodotti non somministrati al fine della loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in coordinamento con l'ufficio dei Servizi Sociali del Comune di Avigliano. Si prevede la possibilità di assegnare punti all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge Gadda 19 agosto 2016, n. 166.

b) Progetto per il monitoraggio, per l'intera durata della concessione, dei generi alimentari non consumati in mensa (con riferimento sia ai cibi rimasti non distribuiti che a quelli già distribuiti e non consumati dagli utenti), finalizzato alla riduzione degli sprechi alimentari ed ad un miglior utilizzo delle risorse.

Il progetto deve comprendere anche le azioni correttive da applicare in caso evidenti sprechi e la destinazione di pasti per situazioni di disagio socio-economico.

PARTE SESTA

Struttura logistica dell'impresa in grado di garantire in caso di emergenza un centro cottura sussidiario situato in ambito provinciale, indicando un punto di cottura citato dal presente capitolato preso in considerazione e la distanza (dimostrato con google map) - in grado di assicurare la distribuzione dei pasti nel pieno rispetto della sicurezza alimentare. Descrivere la procedura di gestione degli imprevisti, delle emergenze, modifiche del servizio in particolare riferimento alla tipologia dei pasti trasportati (mono o multiporzione, piatti, bicchieri, posate e mezzo di trasporto, registrazione delle temperature) e gestione delle diete speciali.

Tutti i servizi/prodotti devono rispettare le caratteristiche minime stabilite dal presente Capitolato, pena l'esclusione dalla procedura di gara.

Art. 7 MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI PER L'OFFERTA TECNICA

Tabella 1		
A	PARTE PRIMA	Max: 24 punti
	Progetto tecnico contenente l'organizzazione delle attività previste: il progetto dovrà dettagliare il piano di lavoro previsto per garantire una puntuale erogazione del servizio secondo quanto specificato nel capitolato prestazionale, nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste.	
	Il punteggio sarà attribuito tenendo conto in particolare:	
a1	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei fornitori della filiera corta e locali	Max: 10 punti
a2	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori. La conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento alla gestione degli ingredienti biologici come stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008. Durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.	Max: 6 punti
a3	Conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti;	Max: 2 punti
a4	Procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti, agli automezzi, alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno;	Max: 6 punti
B	PARTE SECONDA	Max: 10 punti

	Relazione riguardante l'organizzazione del complesso di risorse umane che la ditta intende adottare, con salvaguardia degli attuali livelli occupazionali, per la preparazione e la distribuzione dei pasti. La relazione dovrà contenere anche l'organizzazione del personale, in caso di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto al banco e/o di doppi turni, e in caso di emergenza sanitaria, compreso lavaggio attrezzature e igienizzazione dei locali.	
C	PARTE TERZA	Max: 21 punti
	Integrazione attrezzature rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune:	
c1	Elettrodomestici (frigoriferi, forni, congelatori, abbattitori ecc..)	Max: 11 punti
C2	Attrezzature leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate, bicchieri, piatti, caarffe, piatti ecc..)	Max: 10 punti
D	PARTE QUARTA	Max: 12 punti
d1	Utilizzo prioritario di prodotti biologici e di filiera corta, Dop, Igp, come di seguito specificato: 2 punti per ogni prodotto Dop – Igp offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 2 punti per ogni prodotto di origine animale biologico locale offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 2 punti per ogni prodotto di origine vegetale biologico locale offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato	Max: 12 punti
E	PARTE QUINTA	Max: 9 punti
e1	Progetto per il recupero di prodotti non somministrati al fine della loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in coordinamento con l'ufficio dei Servizi Sociali del Comune di Avigliano. Si prevede la possibilità di assegnare punti all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge Gadda 19 agosto 2016, n. 166.	Max: 2 punti
e2	Progetto per il monitoraggio, per l'intera durata della concessione, dei generi alimentari non consumati in mensa (con riferimento sia ai cibi rimasti non distribuiti che a quelli già distribuiti e non consumati dagli utenti), finalizzato alla riduzione degli sprechi alimentari ed ad un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto deve comprendere anche le azioni correttive da applicare in caso evidenti sprechi.	Max: 3 punti

e3	Numeri pasti annuali gratuiti da destinare ai servizi sociali da utilizzare per situazioni di disagio socio-economico 1 punto per ogni 100 pasti gratuiti 2 punto per ogni 200 pasti gratuiti 3 punto per ogni 300 pasti gratuiti 4 punto per ogni 400 pasti gratuiti	Max: 4 punti
F	PARTE SESTA	Max: 4 punti
f1	Disponibilità di un centro di cottura per eventuali emergenze : 4 punti fino a Km 10 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 3 punti oltre Km 10 fino a km 14 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 2 punti oltre Km 14 fino a km 18 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 1 punti oltre Km 18 fino a km 22 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato	Max: 4 punti

8. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Offerta Economica (*Punteggio massimo attribuibile : punti 20*). Il punteggio massimo sarà attribuito all'organizzazione che avrà offerto la/le percentuale/i di **ribasso maggiore rispetto al prezzo determinato dell'Ente per ogni pasto somministrato.**

Il servizio verrà aggiudicato a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio.

9. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBCONCESSIONE

Il contratto di concessione non può essere ceduto, pena la nullità dell'atto di cessione, come disposto dall'art. 105, comma 1, del D.Lgs. n.50/2016. 2.

Non è ammessa la sub-concessione totale o parziale del servizio oggetto del presente capitolato prestazionale.

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

una garanzia provvisoria, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% del prezzo base della concessione, salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice.

una dichiarazione di impegno, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del d. lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula della contratto. L'eventuale esclusione dalla gara

prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La **garanzia provvisoria è costituita**, a scelta del concorrente:

in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;

fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso la Tesoreria Comunale – Banca Popolare del Frusinate Scpa Filiale di Frosinone 1 – Piazzale G. De Matthaeis, 55 – 03100 Frosinone;

fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf

http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa dovrà:

contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;

essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;

essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31 (GU del 10 aprile 2018 n. 83) contenente il "*Regolamento con cui si adottano gli schemi di contratti tipo per le garanzie fideiussorie previste dagli artt. 103 comma 9 e 104 comma 9 del d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50*";

avere validità per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;

prevedere espressamente:

la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;

la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;

la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;

contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte** in una delle seguenti forme:

in originale o in copia autentica ai sensi dell'art. 18 del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445;

documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;

copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre una nuova garanzia provvisoria di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è **ridotto** secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del Codice.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;

in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

All'atto della stipulazione del contratto l'aggiudicatario deve presentare la cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 del Codice, che sarà svincolata ai sensi e secondo le modalità previste dal medesimo articolo.

11. SOPRALLUOGO

Ai fini di una seria e consapevole predisposizione dell'offerta ogni partecipante dovrà effettuare un sopralluogo **esclusivamente nei giorni di Dalle ore.....alle ore.....** presso la struttura dove verrà attivato il servizio oggetto della presente concessione, previa richiesta all'Amministrazione.

Dovranno fissare l'appuntamento, o telefonando al 0971701822- 0971701871, o inviando una richiesta alla mail: pinaiaannielli@virgilio.it

Al termine del sopralluogo verrà rilasciata idonea attestazione.

L'avvenuta conoscenza di tutte le informazioni necessarie per l'esecuzione delle prestazioni assolve alla funzione di garantire la stazione appaltante da possibili contestazioni e nel contempo impegna la responsabilità dell'impresa alla seria e consapevole redazione dell'offerta.

.

12. ULTERIORI DISPOSIZIONI

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente così come previsto dall'art. 95, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016;

- E' facoltà della Stazione Appaltante di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o , se aggiudicata, di non stipulare il contratto d'appalto.

Il Responsabile del Procedimento

Dott.ssa Pina Iannielli