



## **COMUNE DI SAN MANGO PIEMONTE**

*Provincia di Salerno*

### **DISCIPLINARE DI GARA**

**PROCEDURA NEGOZIATA, AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2, LETT. B) DEL D.LGS. N. 50/2016 E SUCCESSIVO D.LGS. N. 56/2017 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI SAN MANGO PIEMONTE ANNO SCOLASTICO 2018-2019.  
CIG Z84251577B**

#### **Amministrazione proponente**

Comune di San Mango Piemonte (SA) – via Roma,5 C.F.: 80018830655 e P.IVA : 00701720658 -  
Pec: [prot.sanmangopiemonte@asmepec.it](mailto:prot.sanmangopiemonte@asmepec.it)

**Settore Finanziario:** Responsabile del procedimento – dott.ssa Ramona Flora-

#### **Art. 1 -Tipologia e descrizione del servizio**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni, per il personale docente e ATA, aventi diritto al pasto e a quanti specificamente autorizzati della scuola dell'Infanzia e Primaria di San Mango Piemonte - anno scolastico 2018/2019

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

#### **Art. 2 -Importo dell'appalto**

a) Il prezzo unitario del pasto, da porre a base d'asta, è determinato in Euro 4,00 (Euro quattro) oltre IVA al 4%;

b) L'importo complessivo annuo, stimato sulla base del dato storico dei pasti somministrati per l'anno scolastico 2017-2018 e sulla base degli alunni iscritti alla scuola dell'Infanzia e Primaria dell'anno 2018-2019, è stimato in presuntivi € 39.999,00, oltre Iva al 4%.

L'importo ha valore meramente indicativo essendo soggetto a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nell'arco dell'anno scolastico e non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte della Stazione appaltante sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata in sede di gara per ciascun pasto erogato.

#### **Articolo 3- Utenti interessati al servizio**

Gli utenti interessati al servizio in appalto (ossia alunni e personale docente) sono presuntivamente 10.000.

Si precisa che il predetto numero degli utenti è puramente indicativo, dovendo il servizio stesso essere riferito esclusivamente alle presenze giornaliere effettive per i singoli plessi scolastici.

#### **Art. 4- Modalità del servizio**

L'appalto ha per oggetto la preparazione e la somministrazione di pasti come da menù Asl e secondo le prescrizioni previste nel capitolato tecnico prestazionale presso la Scuola dell'Infanzia e Primaria di San Mango Piemonte, sita in via P.La Rocca.

**Comprende :**

- a) Approvvigionamento delle vivande, delle derrate e di tutti gli ingredienti da cucina.
- b) Preparazione dei pasti (attività principale) presso i locali della ditta.
- c) Distribuzione dei pasti agli utenti presso l'apposito locale refettorio della struttura interessata.
- d) predisposizione e pulizia dei locali refettori.

La ditta appaltatrice è tenuta ad eseguire la preparazione dei pasti necessari esclusivamente presso un centro di cottura di sua disponibilità ad una distanza massima di 35 Km dal punto di consegna dei pasti.

**Art.5 - Durata dell'appalto**

Il servizio avrà validità per l'anno scolastico 2018 /2019.

**Art. 6- Procedura appalto**

Per i servizi previsti nell'allegato IX, contemplata dalle disposizioni contenute negli art. 35 e 36 del Codice degli Appalti D.Lgs. n. 50/2016 è prevista la procedura negoziata con invito di almeno cinque operatori economici, ove esistenti.

### **Art. 7- Criterio di aggiudicazione**

Il servizio, ricompreso nell'allegato IX del D. Lgs. 50/2016, sarà aggiudicato tramite procedura negoziata, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D. Lgs. 50/2016.

### **Art. 8 Requisiti di partecipazione**

I requisiti devono essere dichiarati conformemente all'Allegato A.

#### **8.1. Requisiti di ordine generale.**

Per partecipare alla gara le imprese devono possedere i requisiti di ordine generale e non trovarsi in alcune delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D. Lgs. 50/2016.

#### **8.2. Requisiti di idoneità professionale.**

Per partecipare alla procedura le imprese devono possedere i seguenti requisiti professionali:

iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per la categoria oggetto del presente appalto.

#### **8.3. Requisiti di capacità tecnica e professionale:**

Per partecipare alla procedura l'impresa deve possedere i seguenti requisiti tecnico-professionali:

- disponibilità di un mezzo idoneo per il trasporto di alimenti e comunque conforme a quanto previsto dall'articolo 43 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche e integrazioni, di esclusiva proprietà della ditta aggiudicataria;
- il possesso della certificazione di qualità secondo le norme della Serie UNI EN ISO 9001:2008 per i servizi di refezione scolastica rilasciata da organismi a ciò abilitati;
- un fatturato specifico nel settore della refezione scolastica degli ultimi tre esercizi non inferiore al valore complessivo dell'appalto;
- la gestione, nel triennio antecedente, di almeno un triennio di servizio analogo per tipologia, rispetto a quello oggetto dell'appalto (intendendo per analogo esclusivamente il contratto che abbia ad oggetto "Servizi di mensa scolastica").

### **Articolo 9 - Criteri di valutazione dell' offerta**

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95 del D. Lgs 50/2016, da valutarsi, da parte della commissione giudicatrice, sulla base degli elementi di seguito descritti e con attribuzione dei punteggi come di seguito specificato:

- Offerta tecnica: punti 70
- Offerta economica: punti 30

### **OFFERTA TECNICA**

L'offerta dovrà contenere: una relazione tecnica, redatta conformemente all'Allegato B, corredata dalle autocertificazioni ivi indicate necessarie per l'attribuzione del punteggio e sottoscritta ai sensi degli artt. 38 e seguenti del D.P.R. n. 445/2000 e successive modificazioni ed integrazioni (presentata unitamente a copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore) con firma leggibile e per esteso dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante della società, dell'ente cooperativo, dell'impresa mandataria del raggruppamento di imprese o dal legale rappresentante del consorzio (in questi altri due casi si dovrà specificatamente indicare: "in nome e per conto proprio delle mandanti"...), dalla quale risultino gli elementi necessari a comprovare i parametri posti per la valutazione qualitativa; la relazione potrà inoltre contenere ulteriori proposte migliorative (es. piatti unici, recupero avanzi), con servizi compresi nell'offerta presentata, finalizzate a migliorare il servizio di somministrazione dei pasti.

### **QUALITÀ DEL SERVIZIO Totale 70 punti**

Il punteggio per la valutazione della qualità sarà assegnato secondo il giudizio insindacabile della commissione di gara secondo i seguenti criteri:

## **TABELLA ESEMPLIFICATIVA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITA'.**

### **PUNTEGGIO: 70 punti**

1. **Operatività e specializzazione nel campo della ristorazione collettiva**, da comprovarsi a mezzo autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 in cui la Ditta attesti di avere quale oggetto sociale: ristorazione collettiva per scuole, aziende, ecc. ecc.

Operatività nel settore ristorazione collettiva da almeno 5 anni

**Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione.**

Suddivisione esemplificativa di applicazione:

**1 punti** = operatività inferiore a 5 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva .

**3 punti** = operatività da 5 anni e sino a 10 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva.

**6 punti** = operatività da oltre 10 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva.

2. **Autocertificazione relativa, al n° dei pasti totali confezionati presso il Centro Cottura** nell'anno precedente,

**Da 0 a 5 punti a discrezione della Commissione.**

Suddivisione esemplificativa di applicazione:

**1 punti** = 0 - 10% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto

**2 punti** = 11 - 20% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto

**3 punti** = 21 - 40% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto

**4 punti** = 41 - 60% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto

**5 punti** = 61 - 100% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto

3. **Recupero avanzi:** distribuzione dei prodotti alimentari avanzati giornalmente (come stabilito dalla Legge n. 155 del 25 giugno 2003 “disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fine di solidarietà sociale” meglio conosciuta come legge del buon Samaritano), al fine di sostenere iniziative di contrasto della povertà e di contenimento degli sprechi di **pane, frutta e pasti non serviti.**

**Da 0 a 5 punti a discrezione della Commissione.**

Suddivisione esemplificativa di applicazione:

**0 punti** = la Ditta non recupera gli avanzi .

**5 punti** = la ditta si rende disponibile al recupero degli avanzi, eventualmente in collaborazione con Associazioni di volontariato con ogni responsabilità e onere in capo alle associazioni stesse.

4. **Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura** destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno

**Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione.**

Suddivisione esemplificativa di applicazione:

**0 punti** = rapporto maggiore di 1/100 pasti prodotti/giorno

**4 punti** = rapporto tra 1/80-1/100 pasti prodotti/giorno

**6 punti** = rapporto inferiore a 1/80 pasti prodotti/giorno

5. **La qualifica del personale da impiegarsi presso il centro cottura e presenza piano di interventi di formazione** e/o aggiornamento per le varie funzioni.

**Da 0 a 9 punti a discrezione della Commissione.**

Suddivisione esemplificativa di applicazione:

**2 punti** = presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco.

**3 punti** = presenza di responsabile di cucina con esperienza almeno quinquennale e di un dettagliato piano di formazione e/o aggiornamento per le varie qualifiche.

**4 punti** = presenza anche di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione.

**6. Fornitura gratuita di pasti ad alunni meno abbienti (è valutabile la fornitura di almeno n. 150 pasti per ogni anno scolastico)**

**Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione.**

al maggior numero di pasti offerto = 6 punti,

alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$P = (Opc \times Pmax) : Odv$

P = punteggio da assegnare

Opc = offerta da valutare

Pmax = punteggio massimo attribuibile

Odv = offerta con maggior numero di pasti.

**7. Utilizzo di prodotti biologici**, specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni

**Da 0 a 10 punti a discrezione della Commissione.**

Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie di preparazione

- 4 punti = offerta fino a 4 prodotti biologici

- 6 punti = offerta fino a 8 prodotti biologici

- 8 punti = offerta fino a 12 prodotti biologici

- 10 punti = offerta oltre 12 prodotti biologici

**8. Utilizzo di prodotti caseari e di preparazioni a base di carne DOP (denominazione di origine protetta) o IGP (indicazione geografica protetta).**

**Da 0 a 10 punti a discrezione della Commissione.**

Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie di prodotti

- 4 punti = offerta fino a 2 prodotti DOP/IGT

- 6 punti = offerta fino a 4 prodotti DOP/IGT

- 8 punti = offerta fino a 6 prodotti DOP/IGT

- 10 punti = offerta oltre 6 prodotti DOP/IGT

**9. Fornitura, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione, nelle festività pasquali e natalizie di un pandorino e di un uovo al cioccolato a tutti i fruitori del servizio per l'intera durata del contratto.**

**Da 0 a 8 punti a discrezione della Commissione.**

**Suddivisione esemplificativa di applicazione:**

**0 punti** = non disponibilità alla fornitura

**8 punti** = disponibilità alla fornitura con dichiarazione formale di impegno da rendersi ai sensi del Dpr 445/2000

**10. Proposte migliorative avanzate dalla ditta**

**Da 0 a 5 punti a discrezione della Commissione.**

**Suddivisione esemplificativa di applicazione:**

**0 punti** = Assenza di proposte

**Da 1 a 5 punti** = assegnati in base alla valutazione della commissione in base alle proposte avanzate

## **OFFERTA ECONOMICA**

L'offerta essere redatta conformemente all'Allegato C.

## **MASSIMO PUNTI 30**

**1.** Importo a base d'asta: Euro 4,00 oltre IVA 4% (costo unitario del pasto). Non sono ammesse offerte in aumento.

**2.** Il massimo punteggio verrà attribuito all'impresa partecipante che avrà offerto il maggior ribasso percentuale.

3. Per le altre offerte il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:

$$P = 20 * \frac{(B - O_n)}{(B - O_{max})}$$

Ove:

P = punteggio del concorrente

B = prezzo a base d'asta

Omax = prezzo più basso offerta nella gara

On = prezzo d'offerta del concorrente

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

Non saranno ammesse offerte recanti disposizioni difformi dal presente avviso e dal capitolato tecnico-prestazionale, oppure offerte parziali, condizionate, con riserva o comunque non compilate correttamente.

#### **Art. 11- Trattamento dei dati personali**

Gli interessati, con la presentazione della manifestazione d'interesse, acconsentono al trattamento dei propri dati personali, ai sensi del D. Lgs. 196/03 e ss.mm.ii., per tutte le fasi procedurali.

Ai sensi del medesimo decreto, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato alla liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei partecipanti alla presente ricerca di mercato e della loro riservatezza. I dati personali saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale gli stessi vengono resi.

**DOCUMENTI DA PRODURRE, A PENA DI ESCLUSIONE, IN SEDE DI OFFERTA, DEBITAMENTE FIRMATI DIGITALMENTE DAL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA DITTA CONCORRENTE:**

- Allegato A – Schema dichiarazione,
- Allegato B – Schema offerta tecnica,
- Allegato C – Schema offerta economica,
- Allegato D – Capitolato tecnico

**Il Responsabile del Settore Finanziario f.to**

**Dott.ssa Ramona Flora**