



COMUNE DI BERZO INFERIORE

PROVINCIA DI BRESCIA

C.F. 00903350171

Cap. 25040

Tel. 0364-40100/300718

Fax 0364 – 406321

e.mail:info@comune.berzo-inferiore.bs.it

DISCIPLINARE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA IN BERZO INFERIORE PERIODO 01-10-2018 – 30-06-2019

MODALITA’ DI PARTECIPAZIONE:

La presente procedura verrà condotta dalla CUC “Area Vasta Brescia”, sede distaccata costituita presso la Comunità Montana di Valle Camonica, sulla base della Convenzione approvata con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 42 del 23.11.2017 per conto del Comune di Berzo Inferiore, mediante l’ausilio di sistemi informatici e l’utilizzo di modalità di comunicazione in forma elettronica, ai sensi dell’art. 40 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (nuovo Codice degli appalti pubblici e dei contratti di concessione). L’intera procedura sarà espletata mediante la piattaforma telematica per l’e-Procurement di Regione Lombardia, SINTEL, accessibile dall’URL www.arca.regione.lombardia.it.

Le caratteristiche generali e le modalità di espletamento del servizio di preparazione e fornitura pasti alunni sono definiti nel Capitolato speciale d’appalto, approvato con Determinazione del Responsabile del Servizio Economico-Finanziario n. 27 del 19/07/2018.

IMPORTO DI GARA:

L’importo complessivo presunto della presente gara è di Euro **56.830,50+ I.V.A. 4%**, per un totale complessivo di Euro **59.103,72**.

L’importo massimo (non superabile) a base di gara è pari a € **4,50** (quattro/50) – costo unitario per singolo pasto (IVA esclusa).

L’importo minimo (non superabile) a base di gara è pari a € **3,90** (tre/90) – costo unitario per singolo pasto (IVA esclusa).

MODALITA’ DI AGGIUDICAZIONE:

L’aggiudicazione dei servizi oggetto del presente Disciplinare verrà effettuata mediante procedura negoziata previo svolgimento della propedeutica fase relativa all’individuazione degli operatori economici da invitare mediante pubblicazione di avviso di manifestazione di interesse ai sensi dell’art. 36, c. 2, lett. b), del D. Lgs. n. 50/2016, con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell’art. 95, c. 3, e dell’art. 144 del medesimo D. Lgs. n. 50/2016.

Saranno valutate separatamente la documentazione amministrativa e l’offerta economica.

I punteggi verranno assegnati sulla base dei seguenti elementi di valutazione e fattori:

a) **OFFERTA ECONOMICA**: punteggio massimo attribuibile **30 punti**;

b) **DOCUMENTAZIONE AFFERENTE LA QUALITA’**: punteggio massimo attribuibile **70 punti**.

VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio relativo all’Offerta Economica sarà attribuito con criterio matematico, conferendo il massimo al minor costo unitario per singolo pasto offerto, ed attribuendo punteggi proporzionalmente decrescenti per gli altri, secondo la seguente formula:

$$X = \frac{PO * 30}{Pi}$$

dove:

X = punteggio attribuito al concorrente iesimo;

PO = minore costo unitario del pasto;

30 = punteggio massimo per la voce a);

Pi = costo unitario del pasto offerto dal concorrente iesimo.

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

La documentazione afferente la qualità di cui al punto b) sarà valutata secondo gli elementi di seguito specificati:

1) *Criterio logistico* (distanza tra il centro di cottura e il luogo di consegna oggetto dell'appalto) - Max 18 punti assegnabili.

- a) verranno assegnati 18 punti al concorrente il cui centro di cottura sia situato a non più di 5 Km;
- b) verranno assegnati punti 10 al concorrente il cui centro di cottura sia situato tra 5 e 15 Km;
- c) verranno assegnati punti 0 al concorrente il cui centro di cottura sia situato oltre i 15 Km.

Le distanze chilometriche si intendono stradali.

2) *Criterio del ciclo produttivo* – Max 24 punti assegnabili

- verranno assegnati al concorrente punti 0,50 per il possesso di ogni singola certificazione o equipollente sotto specificata in corso di validità, da dimostrare con idonea documentazione da allegare all'offerta, per il centro di produzione pasti individuato per la fornitura dei pasti alla Scuola dell'Infanzia del Comune di Berzo Inferiore:
 - ISO 9001:2008;
 - EN ISO 14001:2004;
 - UNI 10854:1999;
 - ISO 22005:2007;
 - OHSAS 18001:2007;
 - ISO 22000:2005;
 - SA 8000;
 - CERTIFICAZIONE di conformità delle produzioni biologiche;
 - Registrazione EMAS.
- verranno assegnati punti 19,5 al concorrente che dichiara un tempo di introduzione dei pasti negli appositi contenitori entro 15 minuti prima della consegna presso la Scuola;
- verranno assegnati punti 10 al concorrente che dichiara un tempo di introduzione dei pasti negli appositi contenitori da 15 minuti a 30 minuti prima della consegna presso la Scuola;
- verranno assegnati punti 0 al concorrente che dichiara un tempo di introduzione dei pasti negli appositi contenitori oltre i 30 minuti prima della consegna presso la Scuola.

3) *Criterio della qualità delle derrate alimentari* – Max 16 punti assegnabili

Punti 1 per ogni prodotto indicato dal concorrente, per impiego di prodotti tipici certificati DOP e IGP secondo la disciplina del Reg. CEE n. 2081/92, 2082/92 e 1848/93 o di prodotti biologici certificati, ulteriormente utilizzati, oltre a quelli obbligatori definiti nel Capitolato speciale d'appalto. A titolo esemplificativo si annoverano i seguenti prodotti: pasta, pane, spinaci, patate, insalata, zucchine, piselli, pomodori, fagiolini, banane.

Punti 1 per ogni prodotto indicato dal concorrente, per impiego di prodotti "a Km 0" e biologici certificati.

Il punteggio verrà attribuito in funzione del numero dei prodotti impiegati ed attestati da idonea certificazione. L'attribuzione eventuale di punteggio per uno o più prodotti individuati nel presente criterio obbliga la Ditta aggiudicataria al loro utilizzo senza alcuna interruzione nell'intero periodo del servizio.

Qualora la Ditta aggiudicataria non utilizzasse i prodotti DOP, IGP, da agricoltura biologica e a "Km 0" previsti dal contratto, (compresi, quindi, quelli dalla stessa dichiarati ai fini della valutazione qualitativa), sostituendoli con i corrispondenti prodotti convenzionali, verrà sanzionata ai sensi dell'art. 11 del Capitolato speciale d'appalto. E' omessa la sanzione qualora la Ditta dimostri l'irreperibilità dei prodotti.

4) *Criterio organizzativo del personale* – Max 7 punti assegnabili.

- a) verranno assegnati al concorrente un massimo di 4 punti per il numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti. Saranno oggetto di valutazione il numero, la qualifica ed il monte ore giornaliero degli addetti al servizio in oggetto (organigramma), comprensivo di curriculum di cuochi e personale addetto;
- b) verranno assegnati al concorrente un massimo di punti 3 per la presenza in organico aziendale della figura del dietista: 1 punto per presenza superiore alle 2h/settimana fino a 5h/settimana; 3 punti per presenza superiore alle 5h/settimana; 0 punti per presenza inferiore alle 2h/settimana.

5) *Servizi migliorativi e aggiuntivi* – Max 5 punti assegnabili.

Si tratta di attività, interventi ed iniziative finalizzati a migliorare la qualità del servizio rispetto a quanto previsto nel Capitolato, all'interno delle casistiche sotto specificate:

- a) verrà assegnato al concorrente punti 1 per l'offerta di un intervento di carattere didattico-formativo e/o proposta di educazione alimentare;
- b) verranno assegnati al concorrente un massimo di 3,5 punti per l'offerta dei pasti gratuiti per il personale docente per tutti i giorni dell'intero periodo dell'appalto: 0,50 punti per ogni insegnante gratuito;
- c) verrà assegnato al concorrente punti 0,25 per l'offerta di un rinfresco gratuito presso la Scuola dell'Infanzia in un'occasione annua per circa 300 partecipanti;
- d) verrà assegnato al concorrente punti 0,25 per l'offerta della fornitura di tovaglioli di carta necessari agli alunni ed al personale docente per l'intero periodo della durata del presente appalto.

La Commissione potrà procedere alla verifica delle attestazioni rese, qualora le stesse non fossero già confermate da certificazioni del Committente dei servizi, ovvero dimostrate da documentazione oggettiva.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà quella che avrà ottenuto il maggior punteggio derivante dalla somma dei punteggi attribuiti all'Offerta Economica ed alla Documentazione afferente la qualità.

L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di una sola offerta valida.

CAUZIONE PROVVISORIA

Le offerte dovranno essere corredate da una garanzia provvisoria di **Euro 1.136,61**, pari al 2% del prezzo presunto a base d'asta, nelle forme previste dall'art. 93 del D. Lgs. n. 50/2016, avente validità di 180 giorni dalla data prevista per lo svolgimento della gara.

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Segretario Comunale – Dott. Paolo Scelli, Responsabile del Servizio Economico-Finanziario del Comune di Berzo Inferiore.

