



**UNIONE DEI COMUNI
TERRE DELL'OLIO E DEL SAGRANTINO**
(Provincia di Perugia)
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
cuc@unionecomuni.pg.it

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
COMUNALE ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 PER IL
COMUNE DI CAMPELLO SUL CLITUNNO . C.I.G. .7104044A8E**

1. Procedura di aggiudicazione: procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016. Determina a contrarre del Responsabile del Servizio organizzazione amministrativa n. 15 dell'08.06.2017 - CIG: **7104044A8E**;
2. Oggetto del contratto: appalto pubblico di servizi; forma del contratto: pubblica amministrativa.
3. Luogo di prestazione del servizio: Comune di Campello sul Clitunno.
4. Categoria del servizio e sua descrizione: L'appalto ha per oggetto l'affidamento del **servizio di refezione nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado** del territorio del Comune di Campello sul Clitunno. L'appalto ha inoltre per oggetto i seguenti ulteriori servizi ausiliari:
 - **servizio mensa aziendale:** prevede l'erogazione per tutto l'anno, di 5 n. pasti due volte la settimana in occasione dei rientri pomeridiani del personale dipendente (attualmente lunedì e giovedì) per un totale di circa 280 pasti/anno;
 - **somministrazione di pasti a domicilio di** nuclei disagiati residenti nel Comune di Campello sul Clitunno individuati dall'Ente. Si prevede l'erogazione e la consegna a domicilio di circa 500 pasti/anno.
5. Durata dell'appalto:
Anni scolastici 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020, previa adozione di formale atto da parte dell'Ente.
6. Valore dell'appalto:
L'importo totale stimato del servizio per il triennio è pari a € 249.531,00 oltre l'opzione per € 25.000,00 per un totale di € **274.531,00**.
7. Varianti: non sono ammesse varianti a quanto indicato nella documentazione di gara, né offerte condizionate o parziali.

8. Documentazione: il bando di gara, lo schema di convenzione il disciplinare e relativi allegati sono in visione dal lunedì al venerdì dalle ore 10,00 alle ore 13,00 - presso l'ufficio segreteria del Comune interessato: di tale documentazione potrà essere ritirata copia, previa richiesta scritta. Gli stessi documenti sono disponibili sul sito internet: www.unionecomuni.pg.it.

9. Termine ultimo per il ricevimento delle offerte: entro e non oltre le ore 13,00 del giorno 24/07/2017 a pena di esclusione, attestato dall'Ufficio protocollo, tramite corriere privato o della Società POSTE ITALIANE S.p.A., mediante raccomandata A.R., ovvero tramite consegna a mano presso detto Ufficio protocollo.

- Indirizzo cui devono essere trasmesse: Centrale Unica di Committenza dell'Unione dei Comuni Terre dell'olio e del sagrantino c/o Comune di Trevi - Piazza Mazzini n. 21 – 06039 Trevi (PG);

10. Lingua in cui devono essere redatte: in lingua italiana, sottoscritta dal Titolare o Legale Rappresentante del soggetto partecipante e redatta con le modalità ed i contenuti di cui al disciplinare di gara ed ai modelli allegati, reperibili presso questo Ufficio e scaricabili dal sito: www.unionecomuni.pg.it.

11. Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: qualsiasi persona

- Data, ora e luogo di apertura: il giorno 27/07/2017 alle ore 11,00 presso la Centrale Unica di Committenza, piazza Mazzini 21, Trevi .

Le sedute di gara potranno essere sospese e aggiornate ad altra ora e/o giorno senza che venga effettuata apposita comunicazione, salvo che nella fase di apertura delle offerte economiche.

12. Modalità di finanziamento: fondi di bilancio comunale.

13. Periodo di tempo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 180 giorni dalla data di scadenza del termine stabilito per la presentazione delle offerte.

14. Soggetti ammessi: soggetti di cui agli articoli 45 e ss. del DLgs 50/2016 in possesso dei requisiti previsti dal Disciplinare di gara, cui si rinvia.

15. Criterio per l'aggiudicazione dell'appalto:

offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016 secondo i seguenti criteri di valutazione:

CRITERI	PUNTI MAX	SOTTOCRITERI	PUNTI
Progetto di base di gestione del servizio	20	Personale impiegato nella varie fasi di gestione del servizio con indicazione del numero, delle qualifiche, delle esperienze professionali e formative in materia di refezione scolastica: (desumibili dal curriculum professionale del personale incaricato del servizio e da comprovarsi a mezzo autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000)	max 8

		Curriculum professionale del coordinatore responsabile del servizio (corsi formativi, specializzazioni e abilitazioni attinenti al servizio oggetto dell'appalto di durata superiore a 1 giorno e la comprovata esperienza nel settore della ristorazione scolastica)	Max 2
		Organizzazione della giornata di lavoro degli addetti presso la cucina indicando con precisione le modalità di espletamento delle varie fasi del servizio	max 2
		Piano della formazione (monte ore e tipologia di formazione per il personale addetto al servizio – calendarizzazione e programmi)	max 3
		Piano di gestione delle emergenze con particolare riferimento alla temporanea indisponibilità del centro cottura: saranno valutate le misure organizzative idonee a garantire la continuità e la regolarità del servizio in situazioni di emergenza per cause di forza maggiore. L'impresa deve indicare anche l'eventuale disponibilità (a titolo di proprietà, locazione o altre forme documentabili di possesso o godimento) di un centro cottura alternativo, autorizzato e idoneo per situazioni di emergenza, atte a non provocare interruzioni del servizio, la distanza dalla sede delle mense scolastiche secondo il percorso stradale più breve rilevato al sito www.viamichelin.it . (La ditta deve indicare la sede, la distanza, la capacità produttiva, l'autorizzazione sanitaria del centro).	max 3
		Iniziative per limitare il turn over (modalità di sostituzione del personale).	max 2
Progetto alimentare e qualità del servizio	<u>20</u>	Migliore dotazione di attrezzature proposta: la ditta deve produrre la lista, con descrizione dettagliata delle caratteristiche, delle attrezzature che intende utilizzare per l'espletamento del servizio e dei sistemi di salvaguardia delle qualità tecniche ed organolettiche degli alimenti; potranno essere allegate immagini, grafici e schede tecniche.	max 8
		Politica di approvvigionamento delle derrate alimentari in termini di trasparenza e garanzia della qualità alimentare (modalità di selezione e controllo dei fornitori, certificazioni dei fornitori, sistemi di rintracciabilità, organizzazione degli acquisti)	Max 6
		Piano dettagliato di veicolazione dei pasti con indicazione delle attrezzature, dei mezzi utilizzati e tempi di consegna	max 2
		Prodotti biologici, IGP o tradizionali prodotti in Umbria o a filiera corta o IGP che l'operatore economico intende impiegare nell'esecuzione del servizio, oltre a quelli previsti dal Capitolato Speciale di Appalto (1 punto per ogni prodotto)	max 2
		Processi di controllo a tutela della sicurezza alimentare: metodi e procedure che si intendono utilizzare e le strutture di cui ci si intende avvalere (tipologia e frequenza delle analisi aggiuntive, laboratori di riferimento propri o convenzionati, metodi e procedure di controllo ulteriori a quelle previste nel Capitolato)	Max 2

Sostenibilità ambientale e criteri ambientali minimi	<u>15</u>	Illustrazione del progetto che evidenzi l'applicazione di misure per il contenimento dell'impatto ambientale e dei consumi energetici, di azioni volte al conseguimento di obiettivi di sostenibilità ambientale, nel rispetto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, adottati con DM 25/07/2011. Saranno valutate anche le iniziative di recupero e contenimento degli sprechi alimentari volte alla riutilizzazione del cibo integro e non consumato anche a favore di persone bisognose segnalate dal servizio sociale.	max 15
Migliorie del Servizio	<u>10</u>	Proposte migliorative del servizio, senza oneri a carico dell'Ente, con riferimento ad elementi dell'offerta tecnico-qualitativa e di organizzazione del servizio migliorativi rispetto agli standard minimi di capitolato e tali da introdurre significativi incrementi dei requisiti di efficacia e qualità del servizio. Saranno valutati anche interventi migliorativi presso i refettori nel rispetto delle normative vigenti.	max 10
Comunicazione interattiva con l'utenza	<u>5</u>	Iniziative di coinvolgimento dell'utente o di educazione alimentare con propri specialisti o dietisti rivolte all'utenza scolastica e alle famiglie, in rete con le risorse del territorio	max 3
		Sistemi di comunicazione interattiva con l'utenza circa l'andamento del servizio, della sua qualità e del suo gradimento, con modalità di coinvolgimento dei bambini, dei genitori e della Commissione mensa. Indicazione delle metodologie e periodicità	Max 2
	<u>70</u>		

16. Altre informazioni:

- le modalità di partecipazione e la procedura di aggiudicazione sono indicate nel disciplinare di gara, cui si rinvia;
- il bando e il disciplinare di gara richiamano integralmente il codice dei contratti di cui al D. Lgs. n. 50/2016, nonché i principi dell'ordinamento, cui si rinvia anche per l'interpretazione della disciplina di gara;
- il responsabile del procedimento è Roberto Raio;
- procedure di ricorso: ricorso al T.A.R. delle dell'Umbria con sede in Perugia Via Baglioni, 3, entro 30 gg. dalla pubblicazione del presente bando.

Trevi, 09/06/2017.

Il Responsabile della C.U.C.
f.to Dott. Ing. Silvia Borasso