



COMUNE DI MARLIANA
PROVINCIA DI PISTOIA
Via Chiesa, 5 – 51010 Marliana

ALLEGATO A) REQUISITI SPECIALI DI PARTECIPAZIONE E PUNTEGGI

1. REQUISITI MINIMI NECESSARI PER LA PARTECIPAZIONE

Requisiti generali relativi alla gestione dei servizi: il presente appalto è riservato ai soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

- iscrizione alla Camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto oppure, in caso di cittadino di Stato membro non residente in Italia, iscritti ad un registro professionale o commerciale equivalente dello Stato di residenza, così come previsto all'art. 83 comma 3 del D.Lgs. n.50/2016 s.m.i. ed in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento 1071/2009 CE opportunamente certificato dallo stato di stabilimento.
- Insussistenza delle condizioni di cui all'art. 80 del D.Lgs. N. 50/2016 e s.m.i. e di cui all'art. 2359 del codice civile. In caso di A.T.I. il requisito dovrà essere posseduto da ciascuna impresa che costituisce il raggruppamento.
- Ottemperanza alle disposizioni della legge n. 68/99;
- POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 (per le ATI sia per l'impresa capogruppo che per l'impresa mandante), (per i Consorzi sia per la capogruppo che per le imprese che svolgono il servizio).

2. REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA E DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE NECESSARI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

CAPACITA' ECONOMICA-FINANZIARIA:

Come previsto dall'art. 83 comma 4 del D.Lgs. N. 50/2016 e s.m.i. il concorrente dovrà dichiarare, a pena di esclusione dalla gara, quanto segue:

- a) dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385 attestante la capacità economica e solvibilità in relazione al valore dell'appalto;
- b) Fatturato specifico nel settore di attività oggetto del presente appalto : dichiarazione, resa secondo le modalità del D.P.R. 445/2000, concernente l'ammontare del fatturato specifico almeno pari al valore previsto per il triennio d'appalto, esclusa IVA, da intendersi quale cifra complessiva del triennio, realizzato nell'ultimo triennio (anni 2015-2016-2017).

CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE:

Come previsto dall'art. 83 comma 6 del D.Lgs N. 50/2016 e s.m.i. deve essere provata dal concorrente, a pena d'esclusione, quanto segue:

- a) dichiarazione attestante l'aver effettuato servizi analoghi a quelli a cui si riferisce l'appalto (ristorazione scolastica) con esito positivo, nell'ultimo triennio (2015-2016-2017) comprovata da certificati rilasciati dalle Amministrazioni o dalle scuole pubbliche e private; la certificazione deve indicare la tipologia del servizio effettuato, la sua durata, il compenso annuale percepito (IVA esclusa);
- b) avere alle dipendenze un numero di operatori con le qualifiche richieste, almeno pari a quello necessario per la gestione di servizi di cui al presente capitolato; per i raggruppamenti e le imprese è sufficiente il possesso di tali requisiti da parte del raggruppamento nel suo complesso;
- c) capacità di produzione giornaliera almeno pari al n. 200 pasti preparati in un centro di cottura in proprietà o in disponibilità per l'intera durata dell'appalto che consenta il rispetto dei tempi fra il confezionamento e la somministrazione dei pasti pari o inferiore a 60 minuti.

Tutti i requisiti sopra citati devono essere posseduti a pena di esclusione al momento di ammissione alla gara.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE DEI CONSORZI ARTT. 45 E 47 D.Lgs N. 50/2016 e s.m.i

Ai sensi dell'art. 48, comma 7 del D.Lgs N. 50/2016 e s.m.i., è vietata la partecipazione alla medesima procedura di affidamento del consorzio stabile e dei consorziati; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del Codice penale. E' vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.

Ai sensi dell'art. 48, comma 7, i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. c), sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi forma, alla medesima 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'art. 353 del Codice penale.

PUNTEGGI

L'appalto sarà aggiudicato a favore del soggetto che avrà presentato offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile sulla base della qualità dell'offerta e del prezzo.

Nella valutazione delle offerte al prezzo è attribuito un punteggio massimo di 30/100, alla valutazione qualitativa e tecnica dell'offerta un punteggio massimo di 70/100. L'aggiudicazione è effettuata a favore del soggetto che riporta, complessivamente, il punteggio più alto.

Qualità del progetto e del servizio offerto

Il punteggio sarà assegnato, per un massimo di 70 punti sulla base dei seguenti indicatori:

A) Sistema organizzativo del servizio: massimo punti 27

a1) Modalità operative e gestione complessiva del servizio - **max punti 8** con la seguente gradazione dei punti:

0-2 = proposta insufficiente

3-4 = proposta sufficiente

5-6 = proposta buona

7-8 = proposta ottima

a2) Organizzazione del personale impegnato nel servizio, organizzazione aziendale e staff dedicato all'appalto - **max punti 8** con la seguente gradazione dei punti:

0-2 = proposta insufficiente

3-4 = proposta sufficiente

5-6 = proposta buona

7-8 = proposta ottima

a3) = Piano dei trasporti - **max punti 6** con la seguente gradazione dei punti:

0-1 = proposta insufficiente

2-3 = proposta sufficiente

4-5 = proposta buona

6 = proposta ottima

a4) Piano di formazione del personale impegnato nel servizio, da svolgere in orario di lavoro e pertanto retribuito senza costi aggiunti a carico del lavoratore né della stazione appaltante in aggiunta alla formazione obbligatoria già prevista nel capitolato - **max punti 5** -con la seguente gradazione dei punti:

0-1 = proposta insufficiente

2 = proposta sufficiente

3 = proposta buona

4 = proposta ottima

5 = Organizzazione del servizio di somministrazione e gestione diete speciali

B) Qualità e gestione emergenze: massimo punti 21

b1) Sistemi di qualità e controllo realizzati dall'offerente per l'appalto in questione - **max punti 8** -con la seguente gradazione dei punti:

0-2 = proposta insufficiente

3-4 = proposta sufficiente

5-6 = proposta buona

7-8 = proposta ottima

b2) Modalità operative attivate per fronteggiare situazioni di emergenza - **max punti 7** con la seguente gradazione dei punti:

0-1 = proposta insufficiente

2-3 = proposta sufficiente

4-5 = proposta buona

6-7 = proposta ottima

b3) Proposte e progetti per l'educazione alimentare con coinvolgimento delle famiglie, del corpo insegnanti e degli utenti compresa la realizzazione di opuscoli o quant'altro dedicato al progetto - **max punti 6** - con la seguente gradazione dei punti:

0 = proposta insufficiente

1-2 = proposta sufficiente

3-4 = proposta buona

5-6 = proposta ottima

C) Modalità di approvvigionamento e alimenti - massimo punti 12

c1) gestione approvvigionamento e selezione dei fornitori - **max punti 8** - con la seguente gradazione dei punti:

0-2 = insufficiente proposta

3-4 = sufficiente proposta

5-6 = buona proposta

7-8 = ottima proposta

c2) alimenti provenienti da filiera corta-Toscana forniti in più rispetto alle previsioni del capitolato e relativi allegati sarà assegnato un punto per ogni prodotto offerto con un **max di punti 4** - saranno considerati solo i prodotti presenti nell'allegato 1 al capitolato "caratteristiche merceologiche".

D) Proposte migliorative del servizio - massimo punti 10 :

d1) Attrezzature messe a disposizione per migliorare l'organizzazione del servizio - **max punti 5** - con la seguente gradazione dei punti:

0 = proposta insufficiente

1-2 = proposta sufficiente

3-4 = proposta buona;

5 proposta ottima

d2) Servizio di indagine di gradibilità del pasto svolto presso le scuole **max punti 3** - con la seguente gradazione dei punti:

0 = proposta insufficiente

1-2 = proposta sufficiente

2,5 = proposta buona

3 = proposta ottima

d3) = progetti per il recupero del cibo non somministrato scuole **max punti 2**

All'offerta che, tra quelle presentate, consegue il punteggio più alto, viene assegnato il massimo punteggio assegnabile.

Ai concorrenti che seguono si procederà alla assegnazione dei punteggi sulla base della seguente formula:

$$P = 70 * PO/PM$$

In cui:

P = punteggio da attribuire

PO = punteggio qualitativo ottenuto dalla ditta

PM = punteggio qualitativo attribuito alla migliore offerta.

I risultati ottenuti saranno presi in considerazione fino a due decimali con arrotondamento della terza cifra decimale.

OFFERTA ECONOMICA (max punti 30)

Alla ditta che avrà presentato il prezzo unitario a pasto più basso rispetto a quello posto a base di gara quantificato in €. 7,00 (sette/00), verrà attribuito il punteggio massimo. Per le altre offerte verrà attribuito un punteggio inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Prezzo unitario a pasto più basso} \times 30}{\text{Prezzo unitario a pasto offerto dal concorrente}}$$

Saranno escluse le offerte che conseguono un punteggio inferiore a 42/70 rispetto alla qualità del progetto. All'offerta che, tra quelle presentate, consegue il punteggio più alto rispetto alla qualità del progetto, purché uguale o superiore a 42/70, viene assegnato il massimo punteggio attribuibile. Alle altre offerte viene

assegnato un punteggio in misura proporzionale. Le offerte tecniche presentate dalle Imprese concorrenti saranno sottoposte all'esame della Commissione che opererà secondo i punteggi sopra indicati e che avrà la facoltà di definire eventuali sotto-criteri di valutazione, prima di procedere all'apertura delle buste.

I punteggi verranno apprezzati fino al secondo decimale. L'aggiudicazione potrà avvenire solo ed esclusivamente per le offerte che riguardano l'appalto complessivamente inteso e non per rispettive parti. **Non sono ammesse offerte in aumento.** Si precisa inoltre che l'offerta economica dovrà essere espressa in cifre e in lettere. In caso di difformità prevarrà l'indicazione più vantaggiosa per la Stazione appaltante.