



**Comune di Montale**  
Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

***Allegato n. 1***

***Modalità di gara e valutazione delle offerte, requisiti e criteri.***



## **Comune di Montale**

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

### **ART. 1 – OGGETTO**

Il presente appalto ha ad oggetto la gestione complessiva del Servizio di Ristorazione Scolastica e di altri servizi a favore del Comune di Montale. Il dettaglio di tutti gli elementi caratterizzanti il servizio sono articolati puntualmente all'interno del Capitolato.

### **ART. 2 – REQUISITI**

#### **2.1 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).

#### **2.2 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 di € 1.300.000,00, esclusa IVA, da intendersi quale cifra complessiva realizzata 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



## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

indicare la tipologia del servizio effettuato, la sua durata, il compenso annuale percepito (IVA esclusa);

b) capacità di produzione giornaliera almeno pari al n. 600 pasti preparati in un centro di cottura in proprietà o in disponibilità per l'intera durata dell'appalto che consenta il rispetto dei tempi indicati all'art. 18 del capitolato.

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.

### ART. 3 - SOPRALLUOGO

Il concorrente deve effettuare un sopralluogo presso la cucina centralizzata di Via Spontini - Montale (PT), presso i refettori e presso i locali dell'ex asilo nido comunale di via Rodari al fine di prendere piena visione dell'ubicazione delle strutture, nonché delle condizioni dei locali, arredi ed attrezzature e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali.

Il sopralluogo, che dovrà necessariamente avvenire in presenza di personale comunale e potrà essere effettuato previo appuntamento telefonico.

### ART. 4 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

Il presente appalto è indetto mediante procedura aperta ex art. 60 D.Lgs. 50/2016, e verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 3 del medesimo decreto legislativo.

L'aggiudicazione del servizio avverrà anche nel caso in cui fosse pervenuta una sola offerta valida.

L'appalto sarà aggiudicato alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto, dato dalla sommatoria dei punti, parametrati con le modalità sotto indicate, ottenuti per il merito tecnico/qualitativo e per l'offerta economica.

2. A parità di punteggio globale complessivamente assegnato ai concorrenti sulla base dei parametri di prezzo e qualità sopra esposti, verrà privilegiata l'offerta migliore in relazione all'elemento "tecnico/qualitativo".

3. In caso di ulteriore parità si inviterà le Ditte ad un esperimento di migioria sull'offerta economica proposta. Nel caso che nessuno dei concorrenti sia presente o voglia modificare l'offerta, si procederà a sorteggio.



## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

4. Le offerte saranno valutate in base ai seguenti criteri e parametri (**Punteggio massimo assegnabile complessivo 100/100**):

- Merito tecnico/qualitativo Massimo Punti 70
- Offerta economica Massimo Punti 30

CRITERIO	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA QUALITATIVA	70
OFFERTA ECONOMICA (B1+B2)	30
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

### A) Merito Tecnico/Qualitativo (Max 70 punti)

La valutazione degli aspetti qualitativi dell'offerta tecnica avverrà, da parte della Commissione giudicatrice nominata ai sensi di legge, sulla base dei seguenti criteri, secondo le modalità indicate successivamente.

I criteri di valutazione dell'offerta tecnica qualitativa sono i seguenti:

Descrizione criteri	Descrizione sub-criteri	Massimo punti per sub criterio	Massimo punti
<b>Criterio A</b> <b>Organizzazione del servizio</b> Dovrà essere dettagliato l'intero processo produttivo con particolare riferimento alla modalità di approvvigionamento delle derrate, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e consegna dei pasti ai terminali di distribuzione. La proposta dovrà contenere la sequenza operativa ed i tempi di esecuzione delle sopraddette fasi e l'organizzazione del lavoro prevista con indicazione dell'organigramma del personale, organico impiegato e monte ore giornaliero e settimanale del personale adibito alla gestione della cucina centralizzata ed ai trasporti, oltre al curriculum del responsabile che verrà incaricato del servizio	<b>A.1</b> Organizzazione del personale in cucina	Fino a 6	23
	<b>A.2</b> Piano dei trasporti	Fino a 4	
	<b>A.3</b> Organizzazione del personale in distribuzione	Fino a 2	
	<b>A.4</b> Organizzazione del processo produttivo delle Diete speciali	Fino a 5	
	<b>A.5</b> Curriculum del Responsabile coordinatore del servizio referente dell'A.C.	Fino a 2	
	<b>A.6</b> Piano di pulizie e sanificazione	Fino a 2	
	<b>A.7</b> Formazione del personale in aggiunta a quanto obbligatorio per legge	Fino a 2	



**Comune di Montale**  
Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

<b>Criterio B</b> <b>Programma alimentare/caratteristiche dei prodotti</b>	<b>B.1</b> Proposte di programma alimentare estivo ed invernale con relative grammature ed integrazioni alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari del capitolato.	Fino a 9	9
<b>Criterio C</b> <b>Prodotti locali</b> (per ambito locale si intende esclusivamente prodotti provenienti dalla Provincia di Pistoia)	<b>C.1</b> Pane di produzione locale	Se assente punti: 0 Se presente punti: 3	12
	<b>C.2</b> Verdure cotte e/o crude	Se assente punti: 0 Se presente punti: 3	
	<b>C.3</b> Formaggi e latticini	Se assente punti: 0 Se presente punti: 3	
	<b>C.4</b> Pasta/pasta fresca/pasta fresca ripiena	Se assente punti: 0 Se presente punti: 3	
<b>Criterio D</b> <b>Prodotti regionali Toscani</b>	<b>D.1</b> Carne di razza chianina	Se assente punti: 0 Se presente punti: 3	6
	<b>D.2</b> Carne di manzo, di pollo, di tacchino e di maiale di provenienza da filiera corta da animali nati, allevati e macellati in Toscana oltrechè allevati a terra	Se assente punti: 0 Se presente punti: 3	
<b>Criterio E</b> <b>Sistema di qualità del servizio offerto</b>	<b>E.2</b> Piano di gestione delle emergenze e modalità di detenzione e di messa a	Fino a 5	5



# Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

	disposizione della centro di cottura alternativo.		
<b>Criterio F</b> <b>Educazione alimentare</b>	<b>F.1</b> Proposta di educazione alimentare e di educazione al gusto e sistema di rilevazione del gradimento da parte dell'utenza	Fino a 3	3
<b>Criterio G</b> <b>Migliorie e servizi aggiuntivi</b>	<b>G.1</b> Interventi di manutenzione e di miglioria che la ditta si impegna ad attuare a proprie spese in merito alle dotazioni di attrezzature e macchinari esistenti nel centro cottura comunale	Fino a 4	9
	<b>G.2</b> Acquisto di un pacchetto annuale di n. 7000 sms per la gestione del sistema informatico comunale dalla ditta fornitrice del servizio di gestione presenze mensa scolastica	Se assente punti: 0 Se presente punti: 5	
<b>Criterio H</b> <b>Comunicazione</b>	<b>H.1</b> Piano di comunicazione all'utenza	Fino a 3	3

La Commissione giudicatrice, in una o più sedute riservate in ragione dell'esercizio del proprio potere di discrezionalità, valuta le Offerte Tecniche presentate, attribuendo il punteggio relativo. La Commissione giudicatrice determina i coefficienti V(a)i relativi a ciascun criterio di natura qualitativa, ai sensi della lettera A. 4 dell'Allegato P al D.P.R. 207/2010, con la seguente griglia di valori:

Coefficiente Criterio motivazionale		
0,0 Non significativo	0,4 Discreto	0,8 Ottimo



## Comune di Montale

Provincia di Pistoia

Via A. Gramsci, 19 - 51037 - Montale  
Tel. 05739521 - Fax. 057355001  
CF. 80003370477  
p. IVA 00378090476  
[www.comune.montale.pt.it](http://www.comune.montale.pt.it)  
e.mail: [comune@comune.montale.pt.it](mailto:comune@comune.montale.pt.it)

0,1 Appena sufficiente	0,5 Più che discreto	0,9 Più che ottimo
0,2 Sufficiente	0,6 Buono	1,0 Eccellente
0,3 Più che sufficiente	0,7 Più che buono	

Il coefficiente provvisorio attribuito a ciascuna offerta per ciascun sottoparametro è determinato dalla media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari.

Una volta attribuito il coefficiente provvisorio medio a tutte le offerte per un determinato sottoparametro, si calcolano i coefficienti definitivi attraverso la riparametrazione, vale a dire riportando il coefficiente più alto attribuito a 1 e proporzionando a tale coefficiente più alto gli altri coefficienti provvisori attribuiti, nel modo seguente:

$$P = (C_i / C_{max})$$

Dove

P = coefficiente definitivo dell'offerta oggetto di attribuzione punteggio

C<sub>i</sub> = coefficiente provvisorio dell'offerta (i) oggetto di attribuzione punteggio

C<sub>max</sub> = coefficiente provvisorio più alto

I coefficienti definitivi verranno quindi moltiplicati per il punteggio massimo attribuibile al relativo sotto parametro in modo da determinare il punteggio attribuito ad ogni offerta per ciascun sotto parametro.

Sommando il punteggio definitivo di ciascun sottoparametro si ottiene il punteggio complessivo assegnato all'offerta tecnica qualitativa di ogni partecipante.

Si mette l'esclusione automatica in caso di punteggio minimo inferiore a 40.

### **B) Offerta Economica (Max. 30 punti)**

**b1) prezzo pasto: punteggio attribuito max 26 punti**

**b2) canone annuo per uso extrascolastico del centro cottura (Vedi art. 11 del Capitolato):  
punteggio attribuito max 4 punti.**

#### **B1)**

L'offerta economica deve essere espressa in valuta (€) in ribasso rispetto all'importo pari ad € 4,80 posto a base di gara.

La determinazione del coefficiente riferito al **solo elemento di valutazione dell'offerta economica** sarà calcolato applicando la seguente formula al ribasso offerto con attribuzione fino a n. 2

