



COMUNE DI SCORDIA

Città Metropolitana di Catania

Area 1 - Servizio Pubblica Istruzione e Promozione Culturale

DISCIPLINARE DI GARA
RELATIVO ALLA PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DA FINE SETTEMBRE 2023 A MAGGIO 2024
CIG: 998670165F

1. **Premessa:** La presente procedura ad evidenza pubblica è indetta in esecuzione della Determinazione Dirigenziale del Comune di Scordia n. 285 del 27/07/2023 annotata al reg. gen. n. 830 del 27/07/2023.

Il presente disciplinare di gara, che costituisce parte integrante del bando di gara, regola le modalità di partecipazione alla gara per l'affidamento del predetto servizio come meglio specificato nel Capitolato speciale d'appalto. In considerazione di ciò, gli operatori economici interessati dovranno formulare la propria offerta, redatta in lingua italiana, alle condizioni, termini e modalità di seguito descritti.

La gara verrà espletata ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023.

L'affidamento avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108, comma 2, lett. a) del D.Lgs. n. 36/2023.

Il luogo di svolgimento del servizio è il Comune di Scordia.

Codice CIG: 998670165F. Categoria del servizio CPV 55524000-9.

Il Responsabile del procedimento è il Responsabile dell'Area 1, Arch. Ennio Giovanni Cristaudo.

2. **Documenti di gara:** La documentazione di gara comprende: bando di gara, disciplinare di gara, capitolato speciale d'appalto, patto di integrità e allegati annessi.

La documentazione di gara è accessibile sul profilo della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente", al seguente link: <https://www.comune.scordia.ct.it/>.

3. **Luogo:** Istituto Comprensivo "G. Verga" e Istituto Comprensivo "S. Basso" di Scordia.

4. **Descrizione:** affidamento del servizio di refezione scolastica da fine settembre 2023 a maggio 2024. Il servizio consiste nell'approvvigionamento delle derrate, nella preparazione e nella somministrazione di pasti agli alunni della scuola dell'infanzia dell'Istituto Comprensivo "G. Verga" e dell'Istituto Comprensivo "S. Basso" di Scordia e sarà espletato nei locali cucina della scuola "G. Verga" in Piazza C. Alberto. Inoltre, è previsto il trasporto dei pasti in contenitori idonei a mezzo di furgone coibentato, regolarmente autorizzato dalle competenti Autorità, dalla cucina dell'Istituto Comprensivo "G. Verga" di piazza C. Alberto ai refettori del plesso scolastico di via Bologna e dell'Istituto Comprensivo "S. Basso".

Il numero presunto dei pasti giornalieri è di 100 per un totale nel periodo dell'affidamento di 15.800 pasti.

Il servizio sarà avviato allorché la ditta aggiudicatrice presenti le S.C.I.A. ai fini della registrazione sanitaria per i locali adibiti a refettorio e cucine presente nei due Istituti Comprensivi di Scordia. In caso di mancato accoglimento della segnalazione certificata inizio attività presso lo Sportello Unico delle Attività Produttive dell'Ente, il servizio non sarà attivato e nulla avrà a pretendere, quale risarcimento danni, il gestore affidatario.

Il servizio dovrà espletarsi in conformità alle norme di cui alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia e per quanto disposto nel disciplinare di incarico e nel capitolato d'appalto allegati in cui sono riportate le condizioni per la prestazione. La diminuzione degli utenti comporta la correlata diminuzione di servizio senza compensi per il gestore affidatario.

5. **Importo.** L'importo presunto dell'affidamento del servizio è di € 49.770 IVA al 4% compresa. L'importo presunto al netto di IVA è di € 47.855,77. Gli oneri della sicurezza assommano ad € 1.890,26. Il **prezzo a base di gara del singolo pasto giornaliero è di € 3,15** compresa IVA al 4%. L'importo dell'affidamento del servizio è stato determinato su un prezzo iniziale di un pasto di € 5,00 e sulla base delle comunicazioni avute dai Dirigenti Scolastici dei due Istituti relativamente agli alunni che usufruiranno della mensa scolastica, applicando poi le detrazioni dovute per l'esonero del pagamento del canone mensile di € 1.188,26 per l'affitto delle cucine e dei refettori e del pagamento dei costi per consumi idrici ed energia elettrica, etc. di € 147,34 mensili, e per contributi concessi dal Comune e dalla Regione a favore dell'affidatario per l'a.s. 2023/2024. L'importo desunto diviso il numero dei pasti totali di numero 15.800 si ha il prezzo a base di gara.
6. **Durata.** Da fine settembre 2023 a maggio 2024. L'avvio con la presentazione della S.C.I.A., per le singole scuole, dovrà avvenire immediatamente a servizio affidato, al fine di poter iniziare subito il servizio e comunque entro il 25/09/2023. La conclusione è per il 31/05/2024. È escluso il rinnovo tacito. E' ammessa la proroga esclusivamente per un eventuale allungamento della mensa per il mese di giugno 2024.
7. **Termine per il ricevimento delle richieste di chiarimenti o per l'accesso ai documenti:** 30/08/2023.
8. **Finanziamento.** Il finanziamento ed il pagamento degli oneri derivanti dal servizio di refezione scolastica saranno esclusivamente a carico dell'utenza. La riscossione ed eventuali costi aggiuntivi sono a totale carico del Gestore. Il costo a base d'asta viene abbattuto con l'esonero del pagamento dei canoni e dei consumi idrici e energia elettrica e dei contributi concessi dal Comune e dalla Regione a favore dell'affidatario. Al Gestore, esecutore del Servizio di refezione scolastica, spettano oltre al costo del pasto derivanti dalla vendita diretta all'utenza dei buoni pasto, gli eventuali proventi per la fornitura dei pasti consumati presso le mense scolastiche dal personale docente avente diritto, con relativo addebito e fatturazione all'Amministrazione Comunale per il rimborso del M.I.U.R. dietro rendicontazione degli istituti Comprensivi.
L'impresa aggiudicataria nulla avrà a che pretendere nel caso in cui all'aggiudicazione provvisoria non farà seguito l'aggiudicazione definitiva o nel caso in cui il servizio non venga più eseguito per qualunque motivo.
9. **SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI DI ORDINE GENERALE:** Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 65 del D.Lgs. n. 36/2023 in possesso dei requisiti di qualificazione prescritti dai successivi articoli del presente disciplinare.
Saranno ammessi a partecipare gli operatori economici che dichiareranno l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 94 del D.Lgs. n. 36/2023 (in particolare si precisa che le dichiarazioni relative alle fattispecie di cui all'art. 94 devono essere rese da tutti i soggetti indicati all'art. 94, comma 3); l'inesistenza di cause di decadenza, sospensione o divieto di cui alla normativa vigente.
10. **REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE:** I partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di idoneità professionale e di qualificazione di cui all'art. 100 del D.Lgs. n. 36/2023.
È inoltre richiesta l'iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato della Provincia in cui ha sede, riferita all'attività corrispondente all'oggetto dell'appalto. Per le società cooperative e per i consorzi di cooperative, iscrizione all'albo Nazionale delle Società Cooperative riferita all'attività corrispondente all'oggetto dell'appalto.
La modalità di verifica dei requisiti di partecipazione avviene ai sensi dell'art. 99 del D.Lgs. 36/2023.
11. **REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA:** Per partecipare alla gara le imprese devono possedere i seguenti requisiti alla data di presentazione della domanda di partecipazione:
a) aver realizzato un fatturato minimo complessivo nell'ultimo triennio nel settore di attività oggetto dell'affidamento, non inferiore ad € 50.000,00 (IVA esclusa);
b) presentazione di idonee dichiarazioni bancarie rilasciate da almeno un istituto di credito, attestanti che gli stessi intrattengono rapporti economici stabiliti con l'impresa, che questa ha un buon volume di affari ed offre sufficienti garanzie sul piano economico.
Il possesso del suddetto requisito deve essere attestato, a pena di esclusione, mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. n. 445/2000.

Per i concorrenti costituiti da meno di tre anni, la capacità economica e finanziaria dovrà essere dichiarata assumendo a riferimento i dati dei bilanci dell'impresa dall'inizio dell'attività.

12. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE:

- a) aver prestato negli ultimi tre anni scolastici (2020/2021 - 2021/2022 - 2022/2023) servizio oggetto del presente appalto, per conto di pubbliche amministrazioni e per un periodo non inferiore a 8 mesi complessivamente, anche in forma non continuativa (indicare per ogni servizio gli importi, le date e i destinatari), di importo almeno pari a quello posto a base di gara;
- b) possesso in proprietà o disponibilità di mezzi idonei per il trasporto dei cibi in contenitori idonei, regolarmente autorizzato dalle competenti Autorità.

13. Termine presentazione offerte: i plichi contenenti l'offerta e la documentazione, pena l'esclusione dalla gara, devono pervenire entro e non oltre le **ore 10:00** del giorno **11/09/2023** a mezzo di raccomandata o consegnandoli a mano presso l'Ufficio Protocollo; il plico, che sarà protocollato con l'indicazione del giorno e dell'ora di ricezione, dovrà riportare, a pena di esclusione, all'esterno il mittente e il destinatario nonché la seguente dicitura *"Offerta per la gara del 11/09/2023 ore 10,00 relativa all'affidamento del servizio di refezione scolastica A.S. 2023/2024"*.

14. Indirizzo di ricezione: Comune di Scordia (CT) - Ufficio Protocollo Via Trabia n. 15 - C.A.P. 95048.

15. Modalità di presentazione: per partecipare al presente bando le ditte dovranno fare pervenire, entro e non oltre le ore di cui al punto precedente pena l'esclusione, a mezzo del servizio postale statale o di agenzia di recapito autorizzata o a mano o con qualsiasi altro mezzo all'uopo autorizzato, il plico debitamente chiuso, sigillato con ceralacca e controfirmato su tutti lembi di chiusura. Sul plico, oltre la dicitura di cui al punto precedente, dovrà essere riportato il nominativo e la ragione sociale della ditta mittente, partita IVA o codice fiscale. In caso di ditte riunite dovrà essere indicata l'intestazione di tutte le ditte, evidenziando quella della mandataria capogruppo.

16. Apertura dei plichi. L'apertura delle buste avverrà, presso i locali del Responsabile dell'Area 1 sito in Via Trabia, 15 - P.T. stanza n. 41, lo stesso giorno di scadenza della loro presentazione ovvero giorno **11/09/2023** alle **ore 11:00**. Eventuale differimento della gara sarà comunicato con avviso sul sito del Comune di Scordia.

I soggetti ammessi all'apertura delle offerte con la facoltà di rilasciare dichiarazioni e di interloquire durante le operazioni di gara sono i legali rappresentanti delle imprese concorrenti e/o i loro delegati, muniti di procura scritta, previa autorizzazione dell'organo di gara.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, se ritenuta congrua e conveniente; in caso di parità di punteggio offerto tra due o più concorrenti si procederà, nella medesima seduta, al sorteggio del vincitore.

17. Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 180 giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte.

18. Sopralluogo obbligatorio non assistito. I concorrenti sono tenuti ad effettuare il sopralluogo obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara, presso i refettori e la cucina delle due scuole interessate. Il sopralluogo potrà essere effettuato dal legale rappresentante dei concorrenti o da persone da loro individuate e munite di apposita delega. Il sopralluogo non è assistito da personale della stazione appaltante. La persona che effettuerà il sopralluogo dovrà rilasciare la "attestazione di presa visione dei luoghi" secondo i contenuti del modello allegato al presente disciplinare. La "dichiarazione di presa visione dei luoghi" dovrà essere allegata alla documentazione di gara come condizione di ammissione alla gara stessa. Nel caso di raggruppamenti o consorzi non ancora costituiti la suddetta documentazione andrà prodotta dalla sola impresa mandataria. Il sopralluogo è obbligatorio. La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara e non potrà essere oggetto di sanatoria dell'irregolarità mediante il soccorso istruttorio.

19. **CAUZIONE.** Tutti i concorrenti che intendono partecipare alla gara devono provvedere al versamento di una cauzione:

- Cauzione provvisoria, come prevista all'art. 106 del D. Lgs. n. 36/2023, deve essere costituita nella misura del 2% dell'importo presunto per l'anno scolastico 2023/2024.
- Cauzione definitiva. L'impresa aggiudicataria dovrà costituire all'atto della sottoscrizione del contratto d'appalto una garanzia fideiussoria, come previsto all'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023, pari al 10% dell'importo contrattuale per l'intera durata dell'appalto, dovuta al concessionario a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto. Tale cauzione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto. L'appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune abbia dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. La cauzione verrà comunque svincolata al termine del rapporto contrattuale e dopo che sia stata accertata la sussistenza di tutti i presupposti di legge per procedere in tal senso.

20. **Documentazione all'interno del plico.** Il plico deve contenere al suo interno 3 buste a loro volta sigillate con ceralacca sulla quale deve essere impressa l'impronta di sigillo a scelta dell'operatore economico, in modo da garantire integrità e segretezza del contenuto, e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura rispettivamente "Busta A – Documentazione", "Busta B - Offerta tecnica" e "Busta C - Offerta economica":

21.1 "**Busta A – Documentazione**": nella "Busta A – Documentazione Amministrativa" devono essere contenuti, a pena di esclusione, i documenti sotto elencati:

A.1. Domanda di partecipazione e dichiarazione sostitutiva da rendere da parte del titolare della ditta e, se ricadono i presupposti, da tutti i responsabili tecnici, tutti i soci accomandatari, tutti i componenti la società, tutti gli amministratori, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445:

- a) di non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla partecipazione a procedure di appalto di cui all'art. 94 del D.Lgs. 36/2023 e né di qualsiasi altra disposizione legislativa e regolamentare ostativa alla partecipazione di appalti pubblici;
- b) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel presente bando;
- c) di essere iscritto alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di _____ per oggetto di attività corrispondente all'oggetto dell'appalto al numero di iscrizione _____ e data di iscrizione _____;
- d) di aver realizzato, alla data di presentazione della domanda di partecipazione, un fatturato minimo complessivo nell'ultimo triennio nel settore di attività oggetto dell'affidamento, non inferiore ad € 50.000,00 (IVA esclusa);
- e) di aver prestato negli ultimi tre anni scolastici (2020/2021 - 2021/2022 - 2022/2023) servizio oggetto del presente appalto, per conto di pubbliche amministrazioni e per un periodo non inferiore a 8 mesi complessivamente, anche in forma non continuativa, di importo almeno pari a quello posto a base di gara, di cui per ogni servizio si indicano (indicare per ogni servizio i destinatari, le date e gli importi):
 - per l'A.S. 2020/2021: committente _____, oggetto _____, periodo di esecuzione dal _____ al _____, importo € _____;
 - per l'A.S. 2021/2022: committente _____, oggetto _____, periodo di esecuzione dal _____ al _____, importo € _____;
 - per l'A.S. 2022/2023: committente _____, oggetto _____, periodo di esecuzione dal _____ al _____, importo € _____;
- f) (~~depenare la frase non attinente alla ditta~~) (di avere in proprietà mezzo idoneo per il trasporto dei cibi, dotato di autorizzazione sanitaria secondo le disposizioni vigenti

in materia;] [di voler utilizzare per tutta la durata dell'appalto mezzo idoneo preso a noleggio per il trasporto dei cibi, dotato di autorizzazione sanitaria secondo le disposizioni vigenti in materia;]

- g) di osservare le disposizioni di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., in materia di prevenzione, protezione e sicurezza sul lavoro;
- h) che negli ultimi 24 mesi non ha subito provvedimenti di chiusura per gravi carenze igienico sanitarie;
- i) di aver preso esatta cognizione delle condizioni indicate nel bando, nel disciplinare di gara, nel Capitolato d'Oneri e nella Tabella Dietetica redatta dall'A.S.P. – Anno 2023;
- j) di avere preso visione dei luoghi tramite il sopralluogo obbligatorio effettuato in data _____ e di essere a conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e di tutti gli oneri compresi quelli relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguiti i servizi;
- k) di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito fatte salve quelle previste da disposizioni normative in materia;
- l) di essere in regola con il Documento Unico di Regolarità Contributiva (D.U.R.C.);
- m) indica la pec _____, alla quale la stazione appaltante potrà inviare richieste di ulteriore documentazione necessaria;
- n) di impegnarsi a comunicare, in caso di aggiudicazione, il conto corrente bancario ove confluire le somme dovute in relazione al presente servizio con il relativo codice IBAN ex art 3 Legge n. 136/2010 e s.m.i.;
- o) di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

La superiore dichiarazione deve essere redatta in conformità al presente bando. La dichiarazione dovrà essere presentata utilizzando preferibilmente l'allegato modello.

A.2. Fotocopia documento di riconoscimento in corso di validità del sottoscrittore della dichiarazione e dell'offerta da cui sia chiaramente rilevabile la data di scadenza (solo nel caso in cui l'offerta sia sottoscritta da Procuratore necessita allegare procura originale o copia autenticata)

A.3. Cauzione provvisoria. Documento comprovante la costituzione del deposito cauzionale provvisorio pari al 2% dell'importo complessivo posto a base di gara dell'importo di € 957,12 costituita a scelta del concorrente, secondo una delle modalità previste dal medesimo art. 106 del D. Lgs. n. 36/2023.

A.4. Dichiarazione di un fideiussore (art. 1936 e segg. C.C.), a pena di esclusione, contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, la garanzia fideiussoria definitiva di cui all'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023, in favore del Comune di Scordia, come previsto dall'art. 106 del D.Lgs. n. 36/2023.

A.6. Patto di integrità: L'operatore economico dovrà sottoscrivere l'impegno del patto di integrità dell'appalto.

21.2 **"Busta B – Offerta Tecnica".**

La busta B dovrà contenere, a pena di esclusione, il progetto-offerta/relazione in conformità con quanto richiesto nel presente disciplinare al successivo paragrafo "Criterio di aggiudicazione", al fine di poter assegnare il punteggio, e nel Capitolato d'Oneri.

Il progetto-offerta/relazione dovrà essere massimo di 5 pagine esclusi gli allegati, che devono comprovare quanto dichiarato/relazionato in funzione dei criteri fissati. Tutti gli allegati devono essere firmati singolarmente per copia conforme all'originale.

I punteggi saranno assegnati solo per le offerte tecniche supportate da documentazione idonea.

Si precisa, altresì, che quanto contenuto nell'offerta tecnica costituisce formale impegno ed obbligo contrattuale per la ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

21.3 **"Busta C – Offerta Economica"**: nella "Busta C – Offerta Economica" devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

C.1. Offerta economica che dovrà essere chiaramente leggibile e sottoscritta dal titolare della società. Sul modulo offerta economica (redatta in conformità all'allegato modulo dell'offerta (*Allegato 2*)) dovrà essere apposta una **marca da bollo** pari ad **euro 16,00**.

Il concorrente dovrà indicare in euro, sia in cifre che in lettere, l'offerta in diminuzione rispetto alla base di gara, e contestualmente il ribasso percentuale determinato. Non sono ammesse offerte in aumento.

La valutazione dell'offerta economica sarà effettuata conferendo il massimo punteggio (trenta) al miglior prezzo offerto ed attribuendo alle altre offerte il punteggio secondo la seguente formula $P = (N \times 30) / Q$, dove N è il miglior prezzo offerto e Q è il prezzo offerto dal singolo concorrente.

Tutti i calcoli saranno eseguiti approssimando le cifre al secondo decimale arrotondato per eccesso se il terzo decimale è pari o superiore a 5.

Qualora vi sia discordanza tra l'offerta indicata in lettere e quella in cifre, sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione. L'offerta non dovrà presentare cancellazioni o abrasioni che non siano espressamente confermate dall'appaltatore mediante apposizione della propria firma. Nel caso in cui l'offerta sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante, va trasmessa la relativa procura.

C.2. Fotocopia **documento di riconoscimento** in corso di validità del sottoscrittore della dichiarazione e dell'offerta da cui sia chiaramente rilevabile la data di scadenza (solo nel caso in cui l'offerta sia sottoscritta da Procuratore necessita allegare procura originale o copia autenticata).

L'assegnazione del punteggio complessivo finale sarà la risultante della somma dei punteggi attribuiti dalla Commissione giudicatrice alla componente tecnico-qualitativa e alla componente economica. L'appalto sarà affidato al concorrente che avrà conseguito il punteggio complessivo (per offerta tecnica ed economica) più alto. Nel caso risultassero aggiudicatarie due offerte di pari punteggio il servizio verrà affidato all'offerta che ha ottenuto il miglior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità si procederà al sorteggio che verrà effettuato al termine delle operazioni previste nella seduta della Commissione giudicatrice in cui si procederà all'apertura dell'offerte economiche.

21. **Criterio di aggiudicazione**: verrà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo quanto stabilito dall'art. 108, comma 2, lettera a), del D.Lgs. 36/2023. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo posto a base di gara.

I criteri per la valutazione delle offerte ed i relativi punteggi sono i seguenti:

	OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO 70	Spazio riservato alla Commissione
1	ESPERIENZA MATURATA	MAX PUNTI 3 Esperienza nella preparazione ed erogazione pasti di ristorazione scolastica. Ogni anno scolastico oltre quelli previsti nei requisiti di partecipazione: 1 punto (periodi inferiori ai 5 mesi non verranno valutati) (Si deve allegare elenco delle scuole dove è stato svolto il servizio e il periodo prestato)	
2	FORNITURA e QUALITA' DERRATE ALIMENTARI	MAX PUNTI 30	

	2.1 Acquisto derrate presso fornitori con sede nel Comune di Scordia	<p style="text-align: center;">MAX PUNTI 10</p> <p>Percentuale di acquisto</p> <ul style="list-style-type: none"> • 0% PUNTI 0 • Da 1% a 30% PUNTI 1 • Dal 31% al 40% PUNTI 3 • Dal 41% al 50% PUNTI 5 • Dal 51% al 70% PUNTI 8 • Oltre il 70% PUNTI 10 <p>(dichiarare la % e dimostrare, in base ai menù riportati nella Tabella Dietetica dell'ASP, gli acquisti che verranno effettuati)</p>	
	2.2 Approvvigionamento alimenti presso fornitori diversificati secondo la tipologia merceologica	<p style="text-align: center;">MAX PUNTI 10</p> <ul style="list-style-type: none"> • centrale unica di acquisto: PUNTI 0 • almeno due fornitori: PUNTI 1 • almeno tre fornitori: PUNTI 3 • almeno quattro fornitori: PUNTI 5 • almeno cinque fornitori: PUNTI 8 • sei ed oltre fornitori: PUNTI 10 <p>(dichiarare il numero dei fornitori e dimostrare, in base ai menù riportati nella Tabella Dietetica dell'ASP, gli acquisti che verranno effettuati)</p>	
	2.3 Introduzione nel menù di prodotti specifici appartenenti ad una delle seguenti categorie: - IGP, DOP o DOC - Alimenti Biologici	<p style="text-align: center;">MAX PUNTI 10</p> <ul style="list-style-type: none"> • olio: PUNTI 3 • pasta: PUNTI 2 • formaggi: PUNTI 3 • legumi: PUNTI 2 <p>(obbligatorio allegare scheda prodotto)</p>	
3	ATTIVITA' RICREATIVE-SOCIALI E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE. (a totale carico della ditta aggiudicataria) Progetti di educazione alimentare rivolti all'utenza e ai cittadini	<p style="text-align: center;">MAX PUNTI 10</p> <ul style="list-style-type: none"> • organizzazione di 1 pranzo sociale per un numero max di 90 pasti (da concordare la data e l'orario con l'Amm.Com.) con oneri a totale carico della ditta: PUNTI 2 • organizzazione di 2 pranzi sociali per un numero max di 180 pasti (da concordare la data e l'orario con l'Amm.Com.) con oneri a totale carico della ditta: PUNTI 4 • organizzazione di 3 pranzi sociali per un numero max di 270 pasti (da concordare la data e l'orario con l'Amm.Com.) con oneri a totale carico della ditta: PUNTI 7 • organizzazione di 1 festa di fine anno per l'utenza scolastica con oneri a totale carico della ditta: PUNTI 1 • organizzazione di 2 feste durante l'anno per l'utenza scolastica con oneri a totale carico della ditta: PUNTI 2 • incontri sul tema dell'educazione alimentare e sul comportamento a tavola degli alunni della scuola dell'infanzia con presenza di un dietologo/nutrizionista: per ogni incontro PUNTI 1 <p>(al fine del punteggio dare descrizione particolareggiata di quanto sopra, programmando con date, relatori e location gli incontri)</p>	
4	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE. Piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	<p style="text-align: center;">MAX PUNTI 5</p> <p>Numero di ore di formazione pertinenti al servizio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 ore: PUNTI 1 • 8 ore: PUNTI 2 • 16 ore ed oltre: PUNTI 5 <p>(obbligatorio allegare scheda del piano formativo proposto da Ente accreditato per il periodo dell'appalto)</p>	
5	CONTROLLO QUALITA'	<p style="text-align: center;">MAX PUNTI 2</p> <p>Numero di certificati di qualità posseduti pertinenti al servizio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 certificato: PUNTI 1 • 2 e oltre certificati: PUNTI 2 <p>(obbligatorio allegare in copia conforme all'originale i certificati di qualità)</p>	

6	PASTI OFFERTI DALLA DITTA AFFIDATARIA a bambini di famiglie economicamente disagiate	MAX PUNTI 10 Numero di pasti al giorno offerti dalla ditta affidataria a bambini di famiglie economicamente disagiate: • 2 pasti al giorno: PUNTI 2 • 4 pasti al giorno: PUNTI 4 • 6 pasti al giorno: PUNTI 6 • 10 pasti al giorno: PUNTI 10 (l'individuazione dei bambini di famiglie economicamente disagiate sarà effettuata dagli Insegnanti in collaborazione con le Assistenti Sociali del Comune)	
7	PERSONALE DA IMPIEGARE	MAX PUNTI 5 Personale da impiegare nelle varie fasi di gestione del servizio specificando il numero, le qualifiche, le mansioni, gli orari, sia per le unità impiegate presso il centro cottura, sia di quelle impiegate presso ogni terminale di consumo.	
8	MIGLIORAMENTO SERVIZIO	MAX PUNTI 5	
	8.1 Indagine di soddisfazione del cliente	MAX PUNTI 2,5 Indagine di <i>customer satisfaction</i> sul servizio mensa scolastica offerto: • indagine annuale di qualità agli insegnanti: PUNTI 0,5 • indagine annuale di qualità agli insegnanti e alle famiglie dei bambini: PUNTI 1 • indagine bimestrale di qualità agli insegnanti: PUNTI 1 • indagine bimestrale di qualità agli insegnanti e alle famiglie dei bambini: PUNTI 1,5 (l'indagine di customer satisfaction deve essere previsto con un questionario di semplice compilazione rivolto agli insegnanti e/o alle famiglie dei bambini partecipanti alla mensa scolastica al fine di misurare il livello di soddisfazione del servizio)	
	8.2 Smaltimento rifiuti	MAX PUNTI 2,5 Differenziazione e smaltimento dei rifiuti: • smaltimento di rifiuti indifferenziati entro il 20% di quelli prodotti: PUNTI 0,5 • smaltimento di rifiuti indifferenziati entro il 15% di quelli prodotti: PUNTI 1 • smaltimento di rifiuti indifferenziati entro il 10% di quelli prodotti: PUNTI 2 • smaltimento di rifiuti indifferenziati entro il 5% di quelli prodotti: PUNTI 2,5 La percentuale sarà verificata attraverso la ditta autorizzata al ritiro dei rifiuti.	
	Totale offerta tecnica		
	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO 30	
	TOTALE	PUNTEGGIO 100	

22. **SOCCORSO ISTRUTTORIO:** Ai sensi dell'art. 101 del D.Lgs. n. 36/2023, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non inferiore a 5 giorni e non superiore a 10 (dieci) giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

23. **Sanzioni.** La mancata applicazione di cui alle dichiarazioni dell'offerta tecnica all'atto della gara da parte dell'impresa saranno sanzionate secondo il paragrafo *Penalità* del Capitolato d'Oneri allegato al bando.

24. **Obblighi per la tracciabilità dei pagamenti.** In ottemperanza a quanto previsto dalla legge 136/2010 e s.m.i., in materia di normativa antimafia, ai fini della tracciabilità dei pagamenti l'operatore economico dovrà dichiarare il conto corrente bancario o postale dedicato.

25. Avvalimento: Il concorrente può soddisfare la richiesta dei requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico professionale di cui ai punti precedenti anche mediante ricorso all'avvalimento. L'avvalimento è obbligatorio per gli operatori economici che hanno depositato la domanda di concordato, qualora non sia stato ancora depositato il decreto previsto dall'articolo 163 del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Non è consentito l'avvalimento dei requisiti generali e dei requisiti di idoneità professionale.

L'ausiliaria deve:

a) possedere i requisiti e le risorse oggetto di avvalimento;

b) rilasciare la dichiarazione di avvalimento contenente l'obbligo verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

Il concorrente deve allegare il contratto di avvalimento nel quale sono specificati i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi messi a disposizione e le correlate risorse strumentali e umane.

Il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie.

A pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla medesima gara sia l'ausiliaria che il concorrente che si avvale dei requisiti.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

26. Cessione e Subappalto: In ragione della particolarità delle prestazioni oggetto dell'appalto, è fatto divieto all'impresa aggiudicataria di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata rescissione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

27. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE: Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo Regionale (TAR Sicilia - Catania).

28. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI: In base al Regolamento 2016/679/UE s'informa che i dati personali forniti dagli offerenti, obbligatori per le finalità connesse all'espletamento della procedura, saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla procedura di gara cui si riferisce il presente disciplinare, ovvero per dare esecuzione ad obblighi di legge. Titolare del trattamento è il Comune di Scordia, nel rispetto delle fasi di competenza.

Il Responsabile dell'Area 1
F.to Arch. *Ennio Giovanni Cristaudo*