

COMUNE di GADONI

Provincia di Nuoro
AREA AMMINISTRATIVA

Ufficio Servizi Sociali

Prot. N. 4322 del 19/08/2014

BANDO DI GARA

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I° GRADO
ANNO SCOLASTICO 2014/2015
CIG: **Z39107DF08**

ENTE APPALTANTE

Amministrazione – Comune di Gadoni;
Settore – Socio culturale e scolastico;
indirizzo – Via Santa Maria n. 1;
telefono – 0784/627001;
fax – 0784/625933
e-mail – protocollo@pec.comune.gadoni.nu.it - aagg@comune.gadoni.nu.it -

OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del Servizio di mensa scolastica della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° di Gadoni, ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva. Il servizio avrà la durata di 1 (uno) anno scolastico ossia 2014/2015.

IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA

Il valore complessivo del presente appalto viene stimato per il periodo n. 1 (un) anno scolastico in **€. 39.422,76** al netto dell'IVA tenuto conto ed in via puramente previsionale del numero di alunni e studenti iscritti all'anno scolastico 2014/2015, del numero di personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione come comunicati dalla scuola, costi per la sicurezza non soggetti a ribasso come determinati in DUVRI in € zero per la durata del contratto.

Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in **€ 4,81** (valore indicativo minimo) + I.V.A. dovuta ai sensi di legge per ogni singolo pasto;

Nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

L'Appalto è finanziato con fondi comunali e contribuzione dell'utenza.

Il numero presunto di pasti da somministrare per l'intero anno scolastico è pari a **8196**.

Il servizio per gli alunni della scuola primaria sarà espletato tutti i giorni dal lunedì al venerdì, per gli alunni della scuola secondaria sarà espletato per due giorni alla settimana il martedì e il giovedì.

Il numero dei pasti sopra citato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta; Conseguentemente la fornitura che la ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare potrà

avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicate dalla scuola alla ditta aggiudicataria, **entro le ore 9.30** di tutti i giorni del calendario scolastico, e non costituiscono obbligo per il Comune che nel corso dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti. Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, applicando in analogia quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei contratti pubblici, di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto, purché tali servizi siano conformi al progetto di base per il quale è stato aggiudicato.

TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- da alunni della Scuola dell'Infanzia
- da alunni della Scuola Primaria
- da studenti della Scuola secondaria di 1°
- da personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa)

CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Il Servizio, in quanto rientrante tra quelli ricompresi nell'allegato II B del D.lgs.163/2006, verrà aggiudicato, conformemente a quanto previsto dall'art. 20 del Codice dei Contratti e correlativamente dall'art. 27, con applicazione esclusiva degli artt. 68, 65 e 225 dello stesso.

Per quanto specificate, possono aversi applicazioni facoltative, parziali o per analogia di normative generali o settoriali, comprese le disposizioni del D. Lgs. n. 163/2006. In ogni caso il Codice dei contratti pubblici (D. Lgs. n. 163/2006) non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione.

La gara d'appalto è effettuata con **procedura aperta** e per analogia a quanto è previsto dall'art. 83 del Codice dei Contratti ovvero **secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa** sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (Offerta tecnica), sino ad un massimo di 75 punti su 100 ed elementi economici (prezzo) (Offerta economica) dell'offerta, sino ad un massimo di 25 punti su 100 come di seguito riportato e come meglio disciplinato e descritto nel Disciplinare di gara:

1) OFFERTA TECNICA

Fattore ponderale totale 75/100, determinato dalla concorrenza dei seguenti sottoelementi:

A. Programma degli approvvigionamenti/forniture: max punti 20

Qualità tecnica ed efficacia delle proposte contenute nel programma degli approvvigionamenti/forniture definito all'interno del Piano della Qualità, da cui si evinca in particolare la presenza degli alimenti indicati nel paragrafo "caratteristiche delle materie prime" e la presenza di alimenti locali (territorio regionale) e a filiera corta (cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco o abbiano ridotto al minimo i passaggi commerciali tra produttori e consumatori). Il punteggio sarà attribuito in relazione a quanto il Programma degli approvvigionamenti /forniture soddisfa le richieste del capitolato in termini qualitativi e quantitativi.

- Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale oltre la percentuale già prevista del 30% **punti 15**

- Fornitura di ulteriori prodotti biologici, rispetto alla percentuale del 20% richiesti nel Capitolato **punti 5**

B. Giornata del biologico: max 10 punti

Organizzazione della "giornata del biologico" dove, sulla base del menù previsto per quel giorno, il pasto verrà integralmente preparato con l'utilizzo di ingredienti certificati;

Il punteggio è così attribuito:

- **10 punti** per l'organizzazione della "giornata del biologico" una volta alla settimana, con l'utilizzo di ingredienti e prodotti biologici certificati;
- **5 punti** per l'organizzazione della "giornata del biologico" una volta ogni due settimane, con l'utilizzo di ingredienti e prodotti biologici certificati;
- **2 punti** per l'organizzazione della "giornata del biologico" una volta al mese, con l'utilizzo di ingredienti e prodotti "biologici" certificati;

C. Giornata tradizionale sarda: max 10 punti

Organizzazione della "giornata tradizionale sarda" dove, sulla base del menù previsto per quel giorno, il pasto verrà integralmente preparato con l'utilizzo di ingredienti e prodotti "tradizionali", di provenienza regionale;

Il punteggio è così attribuito:

- **10 punti** per l'organizzazione della "giornata tradizionale sarda" una volta alla settimana;
- **5 punti** per l'organizzazione della "giornata tradizionale sarda" una volta ogni due settimane;
- **2 punti** per l'organizzazione della "giornata tradizionale sarda" una volta al mese.

D. Programma di riduzione e gestione dei rifiuti: max 10 punti

Qualità tecnica e efficacia delle proposte contenute nel Programma di riduzione e gestione dei rifiuti, definito all'interno del Piano della Qualità, in particolare per quanto riguarda: la somministrazione dei pasti con soluzioni alternative al mono uso (es. posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili) e/o utilizzo di materiali riciclabili/compostabili (es. amido di mais); il monitoraggio periodico e la riduzione delle eccedenze e il recupero degli avanzi;

Il punteggio è così suddiviso:

- 7 punti in caso di soluzioni alternative al mono uso o di utilizzo di stoviglie in materiale riciclabile/compostabile;
- 3 punti per la proposta relativa al monitoraggio e la riduzione delle eccedenze e per l'individuazione di azioni per il recupero degli avanzi;

E. Programma di informazione all'utenza e di educazione alimentare: max 10 punti

Qualità tecnica ed efficacia delle proposte contenute nel Programma di informazione all'utenza e di educazione alimentare definito all'interno del Piano di Qualità;

F. Interventi innovativi e migliorativi del servizio: max 15 punti

2. OFFERTA ECONOMICA - Prezzo Max. 25/100

Sarà attribuito il punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, il suddetto prezzo costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte.

Pertanto, nel caso in cui pervenga all'Amministrazione un numero di offerte valide superiore a 2 (due), la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

Ove:

X = Coefficiente totale attribuito al concorrente;

P_i = Prezzo più basso

C = fattore ponderale (25)

P_o = prezzo offerto.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A.

Il punteggio finale complessivamente attribuito alla Ditta sarà dato dalla somma del punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo; risulterà aggiudicataria provvisoria dell'appalto la Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE.

Le domande di partecipazione dovranno pervenire all'interno di un plico idoneamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, che comprende tre buste: Busta A, Busta B e Busta C, tutte idoneamente sigillate e firmate sui lembi di chiusura, a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento inoltrata mediante il servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata entro il termine perentorio previsto nel bando, e precisamente entro le **ore 12,00** del giorno **08/09/2014**.

La busta A " documenti di gara dovrà contenere: Istanza di ammissione (secondo il modello All. 1); Capitolato speciale d'appalto e DUVRI siglato in ogni pagina e sottoscritto per accettazione;

dichiarazione sostitutiva attestante il possesso de requisiti per la partecipazione alla gara in oggetto (secondo il modello All. 2); dichiarazione attestante la capacità economica finanziaria da parte del prestatore di servizio; dichiarazione attestante la capacità tecnica e professionale da parte del prestatore di servizio; dichiarazione attestante l'avvenuto sopraluogo nei locali interessati; cauzione provvisoria dell'importo di **€ 788,45**.

La busta B "Offerta Tecnica" dovrà contenere la documentazione che consente di valutare i requisiti dell'offerta tecnica secondo i parametri indicati nel presente bando, a tal fine deve essere formulata secondo le modalità di cui all'art. 10 del disciplinare di gara;

La busta C "Offerta Economica" dovrà contenere l'offerta economica redatta secondo lo schema di cui all'All. 3; le giustificazioni a corredo delle voci di prezzo ai sensi dell'art. 10 del disciplinare di gara.

È possibile anche la consegna a mano del plico, nelle ore di apertura degli uffici, presso l'Ufficio protocollo che ne rilascerà apposita ricevuta. Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Il plico deve recare all'esterno - oltre all'intestazione della Ditta mittente, e i dati identificativi necessari per le comunicazioni con la stazione appaltante la seguente dicitura "**Gara d'appalto per il Servizio Mensa scolastica scadenza 08/09/2014**".

La gara si svolgerà il giorno **11/09/2014** alle ore **10,00** presso la sede comunale.

Il Responsabile del Procedimento
F.to Vacca Paola

Il Responsabile del Settore Amministrativo
F.to Manca Candido