

C.U.C. RHO

1

BANDO DI GARA

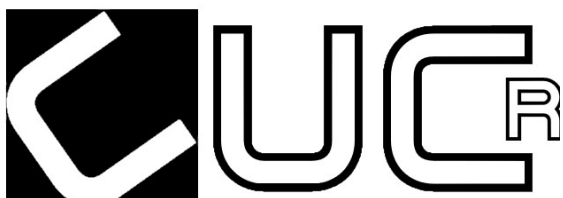
a procedura aperta in modalità telematica sulla piattaforma SINTEL di
ARIA (Azienda Regionale per l'innovazione e gli acquisti di Regione
Lombardia) - www.ariaspa.it

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ANNI SCOLASTICI 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024

COMUNE DI INVERUNO (MI)

CIG 8751850F14



1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Centrale Unica di Committenza - C.U.C. Rho (CF: CFAVCP-0001028) istituita presso il Comune di Rho - Ente Capofila:

Comune di Rho - piazza Visconti 24 - 20017 - Rho (MI) - www.comune.rho.mi.it - Tel. 02 93332493 / 469 - Fax 02 93332381 - E-mail: CUC@comune.rho.mi.it, patrizia.porrati@comune.rho.mi.it oppure laura.colombo@comune.rho.mi.it

Ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. 50/2016 si comunica che il Responsabile del Procedimento della concessione è il Dott.ssa Angela Tortorelli - Settore Affari Generali, Welfare e Cultura - e-mail: CUC@comune.rho.mi.it.

2. NATURA, OGGETTO E LUOGO DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

Le prestazioni oggetto dell'appalto possono così riassumersi:

- la preparazione dei pasti presso il centro cottura dell'impresa;
- il confezionamento e trasporto dei pasti presso i refettori della scuola Don Bosco, Don Milani e A. Volta - Comune di Inveruno;
- l'allestimento dei tre refettori con l'apparecchiatura dei tavoli e quant'altro necessario;
- l'assemblaggio e condimento delle pietanze;
- la distribuzione dei pasti agli utenti;
- il riordino e pulizia dei locali di consumo dei pasti e del comparto distribuzione e magazzino a servizio dei refettori;
- il lavaggio dei contenitori per il trasporto e delle stoviglie utilizzate per il pranzo;
- la gestione delle iscrizioni al servizio;
- la rilevazione delle presenze e delle diete (tramite apposito sistema informatico già in uso all'Ufficio Istruzione);
- la riscossione delle rette e la gestione delle morosità, il tutto come meglio descritto negli atti di gara.

CLAUSOLA SOCIALE:

Al fine di sostenere la continuità del servizio e di tutelare il mantenimento dei livelli occupazionali, l'aggiudicataria assorbirà in via prioritaria il personale alle dipendenze del Gestore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa della medesima Impresa aggiudicataria.

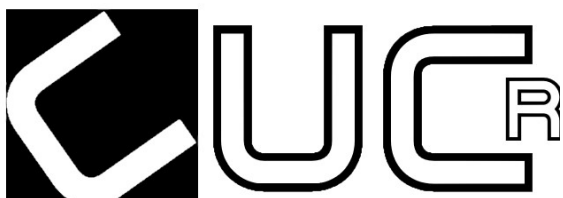
3. PROCEDURA DI SELEZIONE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Determinazione a contrattare del Dirigente C.U.C. RHO n. 400 del 13.05.2021 .

La procedura prevista per la scelta del contraente è quella "aperta" ai sensi degli art. 3, lettera sss) e art. 60, comma 1, decreto legislativo n. 50 del 18.04.2016 (Codice Contratti) mentre il criterio di selezione della migliore offerta è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95 del D.Lgs. 50/2016, secondo i parametri di giudizio e i corrispondenti punteggi massimi attribuibili indicati nel presente disciplinare e nel bando di gara e secondo le disposizioni del D.Lgs. 50/2016.

La gara verrà esperita con modalità telematica sulla piattaforma Sintel di ARIA (Azienda Regionale per l'innovazione e gli acquisti di Regione Lombardia). Il Concorrente debitamente registrato a Sintel ed accreditatosi per il Comune di Rho (MI) accede con le proprie Chiavi di accesso nell'apposita sezione "Invia Offerta" relativa alla presente procedura accedendo al sito internet, all'indirizzo www.arca.regione.lombardia.it .

All'appalto si applicano le norme del D.Lgs 18.04.2016 n. 50 e s.m nonché le parti del DPR 207/2010 tuttora in vigore e le altre norme vigenti in materia di Lavori Pubblici.



4. DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà durata per il periodo dal 01/09/2021 al 31/08/2024.

L'avvio del servizio potrà essere effettuato nelle more di stipula del contratto "sotto le riserve di legge" ai sensi dell'art. 32, comma 13, del D.Lgs. 50/2016.

Il contratto potrà essere rinnovato alla scadenza per un ulteriore biennio, agli stessi patti e condizioni in vigore al momento della scadenza del rapporto, verificata, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, la qualità del servizio prestato ed accertata la sussistenza di ragioni di convenienza. In ogni caso, l'eventuale rinnovo è subordinato all'adozione di specifico provvedimento amministrativo esecutivo ai sensi di legge.

5. IMPORTO DELLA CONCESSIONE

L'importo complessivo a base d'appalto per il triennio 2021 - 2024 è previsto in € 846.000,00= oltre IVA nella misura di legge di cui:

€ 846.000,00= importo servizio a base d'asta (soggetto a ribasso)

€ 0,00= per costi contrattuali sicurezza (non soggetto a ribasso d'asta).

Il prezzo unico unitario per pasto, a base di gara, comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto della concessione è pari a € 4,80 (quattro/ottanta) al netto di Iva inclusi gli oneri per interventi volti a eliminare i rischi da interferenze pari a € 0,00.

Il numero presunto dei pasti per anno scolastico è pari a 58.750.

Ai fini dell'art. 35, co. 4 del Codice il valore massimo stimato comprensivo di ogni eventuale opzione, rinnovo o proroga dell'appalto, è pari ad €. 1.410.000,00 - oneri per la sicurezza interferenze compresi (importo valido ai fini dell'acquisizione del CIG) per eventuale rinnovo di due ulteriori anni scolastici.

6. FINANZIAMENTO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEL SERVIZIO

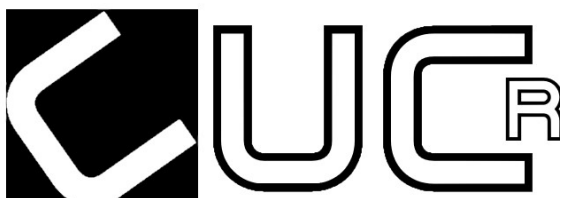
La controprestazione a favore dell'Impresa Aggiudicataria consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica. L'Impresa si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti iscritti al servizio, per la fornitura dei pasti da essa erogati, mediante l'applicazione a ciascuno di essi delle tariffe determinate dal Comune.

Trascorso il primo anno contrattuale, a partire quindi dall'anno scolastico 2022/2023, il prezzo unitario del pasto sarà soggetto a revisione tenendo conto della variazione percentuale dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (F.O.I.) escluso tabacchi relativo al mese di giugno. All'uopo si rimanda all'art. 73 del Capitolato.

L'Amministrazione Comunale di Inveruno si obbliga a:

1. corrispondere all'Impresa un prezzo, nella misura di quello unitario di aggiudicazione, relativo ai pasti forniti agli insegnanti/educatori, aventi diritto alla gratuità, ed effettivamente consumati (i nominativi verranno comunicati all'Impresa annualmente);
2. pagare all'Impresa la quota del servizio, risultante dalla differenza tra la spesa per i pasti effettivamente erogati e le quote pasto versate dagli utenti aventi diritto alla riduzione della retta (2^ e 3^ figli) e dagli utenti aventi diritto alla riduzione della retta, collocati nelle fasce ISEE stabilite dal Comune, sulla base del prezzo di aggiudicazione e successive revisioni.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti dell'Impresa, è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti, della corretta contabilizzazione e fatturazione degli importi dovuti. Tali quote verranno corrisposte all'Impresa



da parte del Comune mensilmente con liquidazione delle fatture entro 30 giorni, dietro presentazione di regolari fatture emesse in base ai pasti effettivamente prodotti e somministrati nel periodo di riferimento, unitamente ai report mensili richiesti.

Ai sensi della legge 136/2010 i pagamenti verranno effettuati tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, a favore di un conto corrente bancario o postale che l'aggiudicatario dedica, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche. A tal proposito l'aggiudicatario dovrà dare, in sede di stipula del contratto di appalto ovvero, se non ancora acceso, entro 7 giorni dalla sua accensione, comunicazione degli estremi identificativi del conto corrente dedicato e delle generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso nonché di ogni modifica relativa ai dati trasmessi. In assenza di indicazione del conto dedicato, la Stazione Appaltante non potrà procedere ad alcun pagamento, ferma la risoluzione di diritto del contratto di appalto.

Con l'esclusione dei pasti sopra indicati, la riscossione del pagamento dei pasti è effettuata dall'Impresa attraverso il rapporto diretto con i punti di ricarica individuati e tramite caricamento effettuato on line da parte degli utenti o tramite sportello bancomat.

INSOLUTI

Il recupero crediti che si renda necessario, è a carico dell'aggiudicataria.

Le insolvenze di utenti che l'Amministrazione Comunale non riconoscerà come onere sociale proprio, saranno rimosse coattivamente dall'aggiudicatario.

7. SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE E REQUISITI DI QUALIFICAZIONE

Sono ammessi a partecipare i soggetti di cui all'articolo 45 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50, e s.m. che siano in possesso dei requisiti di seguito prescritti.

Ai sensi dell'artt. 48 del D.Lgs. 50/2016 è ammessa la partecipazione in raggruppamento temporaneo di impresa o consorzio ordinario di concorrenti.

I soggetti con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea sono ammessi a partecipare alle condizioni e con le modalità previste agli artt. 49 del D.Lgs. 50/2016 e 62 del DPR 207/2010 mediante la produzione di documentazione equipollente secondo le normative vigenti nei rispettivi paesi.

In caso di raggruppamento temporaneo (RTI), di Consorzio ordinario di concorrenti i requisiti economico/finanziari e tecnico/professionali richiesti dovranno essere posseduti dalle singole imprese raggruppate/consorziate nella misura prescritta nei successivi capoversi.

I Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettera b) e c), del D.Lgs. n. 50/2016, sono tenuti ad indicare per quali consorziati il Consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma (individuale o associata) pena l'esclusione sia del Consorzio sia dei consorziati. Per la partecipazione dei Consorzi stabili vale quanto stabilito all'articolo 45 del D.Lgs. n. 50/2016.

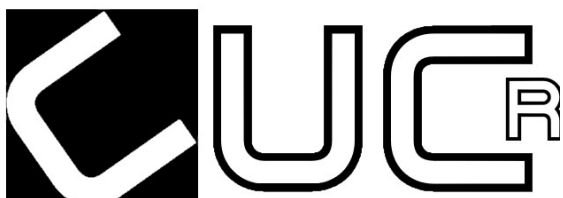
E' fatto divieto ai Concorrenti di partecipare in più di un raggruppamento o consorzio ovvero di partecipare anche in forma individuale qualora partecipino in raggruppamento o consorzio.

E' fatto divieto altresì di partecipare ai concorrenti che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

Gli operatori economici dovranno essere in possesso, pena l'esclusione, dei seguenti requisiti:

Requisiti generali

- Non trovarsi in alcuna delle situazioni che precludono la partecipazione alle gare ex art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- Essere in regola con la disciplina di cui alla legge 12 marzo 1999 n. 68 e ss.mm.ii. (assunzioni obbligatorie persone disabili);



- Inesistenza di divieto di contrattare di cui all'art. 53 comma 16 ter del D.lgs. 165/2001, così come previsto dalla Legge 190/2012;
- Insussistenza nei confronti dei soggetti individuati dall'art. 85 del D.L. n. 159/2011, di cause di decadenza, di divieto o di sospensione di cui all'art. 67 e tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 4 dello stesso D.Lgs. 159/2011 e s.m.i.

Requisiti di idoneità professionale

- requisito di idoneità professionale previsto dall'art. 83 comma 3 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o analogo registro professionale di Stato o regionale aderente alla U.E., per l'attività oggetto del presente appalto di concessione o nella sezione REA della medesima, se previsto dalla natura del soggetto ovvero Albo Nazionale delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive).

Capacità economica - finanziaria

- n. 2 referenze bancarie: dichiarazione resa da 2 istituti bancari di intrattenere rapporti regolari e puntuali con gli stessi;
- Avere realizzato negli ultimi tre esercizi chiusi (2017 - 2019) alla data di pubblicazione del bando un **fatturato globale minimo annuo** non inferiore a **€ 425.000,00** (quattrocentoventicinquemila/00) per ciascun anno del triennio;
- Avere realizzato **un fatturato minimo annuo** dichiarato ai fini I.V.A., per ciascun anno del triennio 2017 - 2019, **specifico** per prestazioni di servizi analoghi a quelli oggetto della gara, non inferiore a **€ 282.000,00** (duecentottantaduemila). Per servizi analoghi si intendono servizi con le stesse caratteristiche prestazionali delle attività oggetto dell'appalto;
- Avere un livello adeguato di copertura assicurativa contro i rischi professionali o di attività con l'impegno di adeguarsi, qualora aggiudicatario, ai parametri definiti dal Capitolato Speciale d'Appalto (da dichiararsi nel modello DGUE).

Motivazione dell'adozione del requisito del fatturato globale e specifico:

La stazione appaltante ritiene che il fatturato minimo sia un indicatore puntuale, certo ed affidabile con cui possa essere verificata la capacità economico-finanziaria degli operatori economici, stante la scarsa consistenza probatoria delle sole dichiarazioni bancarie e delle coperture assicurative.

In caso di RTI tutte le imprese raggruppate devono possedere le dichiarazioni bancarie. In caso di Consorzi le dichiarazioni bancarie deve essere presentate sia dal Consorzio stesso, se esecutore del servizio, sia da tutte le consorziate, qualora incaricate dell'esecuzione del servizio o di parte di esso.

I requisiti di capacità economica e finanziaria devono essere soddisfatti cumulativamente dagli operatori economici partecipanti alla procedura, in forma singola o associata.

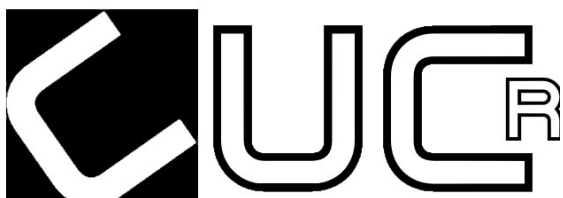
Il requisito relativo al fatturato globale e specifico deve essere posseduto dalla capogruppo/mandataria nella misura minima del 40% e la restante parte cumulativamente dal/dai mandanti. La mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti in misura maggioritaria.

In caso di consorzio di cui alle lettere b), c) comma 2 dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, tale requisito dovrà essere posseduto dal Consorzio o dalle Consorziatoe per le quali il Consorzio stesso partecipa. Conseguentemente la dichiarazione del possesso del requisito dovrà essere prodotta dal Consorzio o dalle Consorziatoe.

Il Concorrente dovrà dimostrare il fatturato specifico presentando l'elenco dei principali servizi prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari del servizio stesso.

Capacità tecnico-professionale

- Aver effettuato nell'ultimo triennio (2017 - 2019) almeno un servizio di refezione scolastica per un numero di pasti annuo non inferiore a 58.750;



- Disporre di un Centro cottura per l'intera durata della concessione che garantisca la preparazione di 58.750 pasti annui per il Comune di Inveruno e una capacità produttiva giornaliera residua da destinarsi al Comune di Inveruno per n. 450 pasti giornalieri.

In caso di raggruppamento temporaneo (RTI) o Consorzio di concorrenti tale documentazione relativa ai requisiti di capacità tecnico-professionale deve essere prodotta dalla mandataria.

In caso di consorzio di cui alle lettere b), c) comma 2 dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, tale requisito dovrà essere posseduto dal Consorzio o dalle Consorziatoe per le quali il Consorzio stesso partecipa. Conseguentemente la dichiarazione del possesso del requisito dovrà essere prodotta dal Consorzio o dalle Consorziatoe.

Certificazione della qualità

- Essere in possesso di sistemi di qualità conformi alle norme europee serie UNI EN 9001:2008 in corso di validità per i servizi inerenti l'erogazione di servizi di ristorazione (Allegare certificazione).

In caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di concorrenti, già costituiti o non, tale requisito deve essere posseduto e dimostrato da tutte le imprese costituenti il raggruppamento. In caso di Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 deve essere posseduto e dimostrato dal Consorzio medesimo.

8. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La presente procedura aperta viene condotta mediante l'ausilio di sistemi informatici e l'utilizzazione di modalità di comunicazione in forma elettronica, ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e s.m. La Stazione Appaltante C.U.C. Rho (Profilo su Sintel: Comune di Rho codice fiscale 00893240150), utilizza il Sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "Sintel", al quale è possibile accedere all'indirizzo internet corrispondente all'URL www.arca.regione.lombardia.it.

La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive dell'apposita procedura guidata di Sintel, che consentono di predisporre:

1. **La busta telematica A** contenente la documentazione amministrativa;
2. **La busta telematica B** contenente l'offerta tecnica;
3. **La busta telematica C** contenente l'offerta economica.

I concorrenti dovranno far pervenire la propria offerta, redatta in lingua italiana con le modalità previste nel presente disciplinare di gara, entro le **ore 10.00** del giorno **21.06.2021** esclusivamente in formato elettronico attraverso la piattaforma Sintel, a pena esclusione dalla gara.

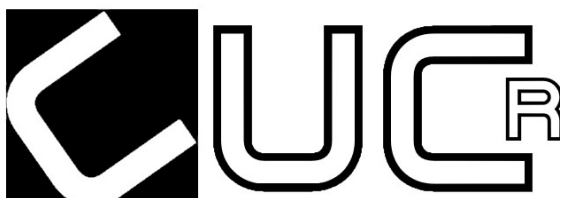
Non sarà ritenuta valida e non sarà accettata alcuna offerta pervenuta oltre tale termine, anche per causa non imputabile al concorrente.

È in ogni caso responsabilità dei soggetti concorrenti l'invio tempestivo e completo dei documenti e delle informazioni richieste, ai sensi del presente bando di gara, pena l'esclusione dalla presente procedura.

Nessun compenso/rimborso spetta ai concorrenti per la compilazione delle offerte o di qualsiasi altra documentazione presentata per partecipare alla gara. Tutta la documentazione inviata dalle imprese partecipanti alla gara resta acquisita agli atti della Stazione Appaltante e non verrà restituita neanche parzialmente alle imprese non aggiudicatarioe (ad eccezione della garanzia provvisoria).

9. CRITERIO E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

La gara si terrà nella forma della Procedura Aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 del D. Lgs. 50/2016, ovvero in favore dell'Impresa che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai seguenti criteri di valutazione:



- a) OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)
b) OFFERTA ECONOMICA (MAX 30 PUNTI).

Il punteggio massimo attribuibile al Concorrente è pertanto pari a **100**.

15.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

La valutazione delle offerte tecniche è demandata, ad una Commissione giudicatrice nominata dal Servizio CUC RHO dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

L'aggiudicazione avviene con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa applicando il metodo aggregativo - compensatore.

Il punteggio dell'offerta tecnica pari a **max 70 PUNTI**, sarà attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la **lettera D** vengono indicati i **"Punteggi discrezionali"** vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la **lettera Q** vengono indicati i **"Punteggi quantitativi"**, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla **lettera T** vengono indicati i **"Punteggi tabellari"**, vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto.

I Criteri e i sub criteri sono illustrati dalla seguente tabella:

CRITERI E SUB-CRITERI				
A)	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	max punti criterio: 27		
		D	Q	T
A1	Dovrà essere indicato il Centro cottura che si intende utilizzare per il Comune di Inveruno ed il titolo in base al quale si ritiene di poter averne la disponibilità (di proprietà del concorrente stesso o di terzi, ecc.). Verranno valutati l'organizzazione degli spazi e delle lavorazioni, il percorso delle materie prime e dei pasti confezionati, le attrezzature impiegate. La relazione tecnica dovrà essere corredata dalla planimetria, da layout dei processi e flussi di lavorazione. Inoltre, dovranno essere indicati la capacità produttiva massima del Centro cottura ed il numero dei pasti attualmente prodotto. Si precisa che il Centro cottura deve possedere una capacità produttiva giornaliera residua da destinarsi al Comune di Inveruno pari a 450 pasti.	max punti 4		

A2	<p>Tempo di percorrenza della distanza stradale tra il Centro cottura che verrà utilizzato normalmente per il servizio oggetto della concessione e la sede del Comune di Inveruno - via G. Marcora n.38, rilevata attraverso il sito www.viamichelin.it - itinerari Via Michelin - itinerari più rapido.</p> <p>Dovrà essere inserita la stampa del percorso più rapido scaricato dal sito sopra riportato atto a dimostrare il tempo di percorrenza.</p> <p>Punti</p> <p>da 0 a 10 minuti punti 4</p> <p>oltre i 10 minuti e sino a 20 minuti: punti 3</p> <p>oltre i 20 minuti e sino a 30 minuti: punti 2</p> <p>oltre i 30 minuti e sino a 40 minuti: punti 1</p> <p>oltre i 40 minuti: punti 0</p>			max punti 4
A3	<p>Modalità di frequenza di approvvigionamento, criteri di selezione e controllo dei fornitori.</p> <p>Verranno valutate le procedure di selezione dei fornitori o dei prestatori di servizio con riferimento a:</p> <p>a) presenza di un Albo dei Fornitori</p> <p>b) criteri di selezione</p> <p>c) parametri di monitoraggio e gestione delle non conformità delle forniture</p> <p>d) frequenza delle forniture delle varie tipologie di prodotto distinte in:</p> <ul style="list-style-type: none"> forniture di prodotti deperibili e tipologia fornitura di prodotti non deperibili e tipologia 	max punti 4		
A4	<p>Piano trasporti</p> <p>✓ Numero dei mezzi impiegati (max 1 punti)</p> <p>✓ tipologia dei contenitori impiegati per il trasporto dei cibi (allegare scheda tecnica) (max 1 punto);</p>	max punti 5		
	<p>✓ Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) (max 2 punti)</p> <p>✓ Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti) (max 1 punto);</p>			
A5	<p>Piano da utilizzare in caso di emergenza per la gestione di eventuali guasti e/o imprevisti, o eventi atmosferici che compromettono il normale espletamento del servizio con l'indicazione di eventuali centri cottura alternativi e la loro distanza.</p>	max punti 1		

A6	Operazioni di pulizia e sanificazione Sintesi del programma di pulizia dei locali e delle attrezzature, convevidenza di prodotti, apparecchiature utilizzati	max punti 2		
A7	Gestione delle diete speciali Organizzazione del servizio dietetico con particolare riferimento alla procedura di rintracciabilità per le diete sanitarie, alle strategie adottate per la prevenzione di errori, alla preparazione e confezionamento diete (prodotti dietetici, sistema di confezionamento e contenitori termici), alla somministrazione delle diete ed alla specifica formazione del personale coinvolto.	max punti 3		
A8	Sistema informatico Descrizione del sistema informatico che si intende utilizzare per la gestione delle iscrizioni, rilevazione presenze, riscossione tariffe, gestione delle morosità, comunicazione con l'utenza, adeguata copertura del territorio con i punti di ricarica. Punti: - utilizzo del software in uso punti 4 - utilizzo di un altro software punti 2			max punti 4
B)	ALIMENTI	max punti criterio: 20		
B1	Prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta Numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti e relativa rappresentatività tra le seguenti categorie: - ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire; - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menu' stagionali e con il numero dei pasti da offrire.			0,5 punti per ogni prodott to fino a max punti 10
B2	Trasporto dei prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta Trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.	max punti 2		
B3	Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi. a) Per quanto riguarda il pesce di allevamento: impegno alla somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento	max punti 3		

	<p>(CE) n. 2018/848; (max 1 punto)</p> <p>b) Impegno alla somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile. A tale scopo, gli operatori consultano i documenti ufficiali prodotti in ambito internazionale dalla General Fisheries Commission for the Mediterranean (GFCM (http://www.fao.org/gfcm/publications/somfi/en/) e gli aggiornamenti degli stock assessment predisposti dai gruppi di lavoro relativi ai piccoli pelagici (Working Group on Stock Assessment of Small Pelagic Species - WGSASP) e demersali (Working Group on Stock Assessment of Demersal Species (WGSAD) disponibili al sito http://www.fao.org/gfcm/reports/technical-meetings; le valutazioni per gli stock mediterranei di cui al sito https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/medbs) e per gli stock nord europei/atlantici di cui al sito https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/ Per gli stock nazionali si consulti anche l'Annuario dei Dati Ambientali di ISPRA, sezione pesca (http://annuario.isprambiente.it/sites/default/files/pdf/2016/integrale/2_Pesca_2016_finale.pdf)).</p>			
	<p>Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti, ma sono parimenti ammessi anche i prodotti ittici non certificati; (max 1 punto)</p> <p>c) Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), impegno alla somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura; (max 1 punto)</p>			
B4	<p>Prodotti da agricoltura sociale</p> <p>Elenco dei prodotti che si intende introdurre, per tutta la durata dell'appalto, provenienti da operatori dell'agricoltura sociale aventi le caratteristiche previste dai CAM. Per ogni categoria di prodotto dovrà essere indicata la frequenza di utilizzo e il/i produttore/i.</p>	max punti 3		
B5	<p>Piano di campionamento su alimenti</p> <p>Presenza di un piano di campionamento sugli alimenti, materie prime e superfici effettuato tramite un laboratorio di analisi accreditato con indicazione della frequenza dei campionamenti e tipologia delle matrici analizzate in riferimento all'analisi del rischio microbiologico.</p>	max punti 2		
C)	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	max punti criterio: 13		
C1	<p>Piano di Organizzazione del personale</p> <p>Piano riportante la tipologia e consistenza del personale destinato alla produzione, al trasporto dei pasti per gli utenti del Comune di Inveruno, alla preparazione-riordino dei refettori e alla</p>	max punti 6		

	somministrazione dei pasti. In particolare si richiede di indicare il numero degli operatori da adibire al servizio per i refettori di Inveruno, specificando per ogni refettorio e per ogni operatore le mansioni, il livello, le ore di servizio giornaliero, le fasce orarie giornaliere, il monte ore settimanale, tenuto conto del rapporto minimo di personale, durante la fase di scodellamento, prevista dal Capitolato. Il monte ore dichiarato è vincolante per l'Impresa per tutta la durata del contratto.			
C2	Presenza di figure professionali di responsabilità Si prevede la presenza di un dietista/tecnologo alimentare, di un cuoco con più di tre anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica e di un direttore responsabile con più di tre anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica. Potranno essere allegati i CV delle figure professionali di responsabilità. Dovrà essere specificato anche il monte ore dedicato alla refezione di Inveruno, che rimarrà vincolante per l'Impresa per tutta la durata del contratto.	max punti 3		
C3	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza	max punti 1		
C4	Formazione del personale Monte ore annuo complessivo degli interventi formativi programmati e verifiche sull'apprendimento.	max punti 2		
C5	Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura. Si assegnano punti tecnici premianti per l'impegno, con il coinvolgimento di società o personale specializzato, ad implementare la due diligence («dovuta diligenza») lungo la catena di fornitura relativa alla verifica del rispetto dei diritti umani e alle condizioni di lavoro dignitose di cui alle convenzioni internazionali del lavoro richiamate nell'appendice B dei CAM o di cui ai Contratti collettivi nazionali settoriali, ove adottati, su alcune referenze che saranno somministrate durante il servizio. Le verifiche dovranno essere seguite la specifiche previste nei CAM .	max punti 1		
D)	PROPOSTE MIGLIORATIVE	max punti criterio: 10		
D1	Progetto di indagine annuale sul grado di soddisfazione dell'utenza e tempi di realizzazione.	max punti 2		
D2	Progetti di educazione al consumo e all'ambiente (per esempio recupero di frutta e/o pane non consumati a scuola con fornitura di un sacchetto salva-merenda, in materiale lavabile, riutilizzabile e riciclabile).	max punti 2		
D3	Iniziative di educazione alimentare , compresa la fornitura di una o due colazioni all'anno per la scuola primaria, tese a sensibilizzare gli utenti in merito alle corrette abitudini alimentari, da attuare tramite laboratori a contenuto teorico e pratico.	max punti 4		

D4	Progetto di comunicazione misure di sostenibilità ambientale del servizio: iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.	max punti 2		
----	---	-------------------	--	--

La Commissione per l'attribuzione dei punteggi opererà attraverso l'applicazione della seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i \times V(a)_i]$$

Dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a)

\sum_n = sommatoria

n = numero totale dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i)

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 e 1

I coefficienti per la valutazione dei sub elementi $V(a)_i$ di natura qualitativa (criteri di natura discrezionale) verranno determinati con il metodo della « media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari ».

Si procederà poi a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni sub elemento da parte di tutti i Commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Successivamente ciascun coefficiente definitivo determinato per ciascun sub elemento sarà moltiplicato per il relativo sub peso al fine di ottenere il punteggio.

Quanto agli elementi cui è assegnato un **punteggio tabellare** identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Non si procederà alla riparametrazione del coefficiente in caso di una sola offerta valida e ammessa alla valutazione tecnica.

Saranno ammesse alla valutazione dell'offerta economica solo ed esclusivamente gli operatori economici che avranno raggiunto un **punteggio minimo di 40 punti**. Coloro che non raggiungeranno il punteggio di punti 40 (prima della riparametrazione dei criteri discrezionali), verranno esclusi dalla gara

15.2 MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

La valutazione dell'offerta economica (unico ribasso percentuale da applicare sull'importo del singolo pasto al netto degli oneri per la sicurezza), contenuta nella busta «Offerta economica», avviene applicando la seguente formula:

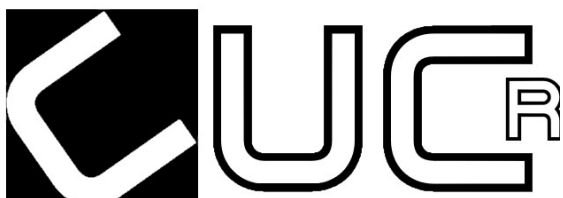
$$V(a)_i = R_i / R_{max}$$

dove:

$V(a)_i$ è il coefficiente del ribasso dell'offerta (a) in esame variabile da zero a uno;

R_i è il ribasso dell'offerta in esame;

R_{max} è il massimo ribasso offerto (più vantaggioso per la Stazione appaltante);



Il punteggio dell'elemento (indice di valutazione) è individuato moltiplicando il relativo coefficiente per il peso (ponderazione - punti 30) previsto dal bando di gara in corrispondenza dell'elemento medesimo.

Risulterà aggiudicatario l'offerente che otterrà il maggior punteggio complessivo, assunto dalla somma dei punti attribuiti tra l'offerta tecnica ed economica.

La Stazione appaltante procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempreché la stessa sia ritenuta congrua e conveniente.

È facoltà della stazione appaltante di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o, se aggiudicata, di non stipulare il contratto d'appalto.

Gli offerenti sono vincolati alle offerte presentate per un periodo di 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte

15.3 OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

L'Amministrazione procederà all'individuazione ed alla verifica di eventuali offerte anormalmente basse secondo le modalità previste dall'art. 97, commi 3 e 6, del D.Lgs. 50/2016. In particolare il calcolo del limite di anomalia verrà effettuato qualora il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre. Si precisa che tale verifica avrà luogo prima della riparametrazione dei punteggi dei singoli sub-criteri.

10. MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

La procedura aperta avrà luogo il **giorno 23.06.2021 alle ore 9.00 in seduta pubblica** presso la **Sala Riunioni - piano terra - Palazzina Lavori Pubblici - Via Marsala n. 19 - Rho (MI)**, in modalità telematica, con l'apertura delle buste telematiche.

11. ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela, nei casi consentiti dalle norme vigenti, l'aggiudicazione definitiva e la successiva stipulazione del contratto sono comunque subordinate al positivo esito dei controlli effettuati sulle autocertificazioni rese in sede di gara e nel rispetto della normativa vigente in materia di lotta alla mafia.

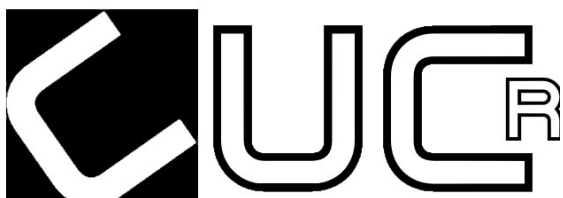
Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

Con la comunicazione di aggiudicazione definitiva dell'appalto verrà richiesto all'appaltatore di presentare, **entro 35 giorni dal ricevimento della comunicazione stessa**, tutta la documentazione necessaria alla stipula del contratto. In caso l'aggiudicatario non presenti la predetta documentazione nei termini prescritti la Stazione Appaltante provvederà alla revoca della aggiudicazione definitiva ed ai conseguenti provvedimenti per l'aggiudicazione dell'appalto ad altro concorrente.

Ai sensi dell'art. 32 comma 14 del D.Lgs. 50/2016, il contratto di appalto dovrà essere stipulato in modalità elettronica con firma digitale. Pertanto il legale rappresentante dell'aggiudicatario o comunque il soggetto avente i necessari poteri per la sottoscrizione del contratto dovrà essere abilitato alla firma digitale. La stipulazione del contratto è soggetta all'osservanza delle norme in materia di antimafia ed alla prescritta documentazione di cui al D.Lgs. 06/09/2011 n. 159 ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti. Le spese relative alla stipulazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

Ai sensi dei commi 5 e 6 dell'articolo 76 del Decreto Legislativo 50/2016 l'aggiudicazione dell'appalto e la data di stipula del relativo contratto verranno comunicati a tutti i partecipanti a mezzo posta elettronica certificata all'indirizzo indicato in sede di offerta.

L'aggiudicatario prima della stipulazione del contratto ovvero prima dell'eventuale consegna urgente dei lavori l'aggiudicatario deve prestare cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.



La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte del soggetto appaltante che aggiudica l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione o collaudo provvisorio. **La fideiussione bancaria o polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.**

Coperture assicurative:

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Impresa, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

L'aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dall'Impresa stessa.

A tal fine l'Impresa deve stipulare presso una primaria Compagnia, **polizza R.C.T.** che copra i rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto della presente Concessione, anche prodotti per colpa grave (gestione mensa, somministrazione alimenti, utilizzo immobile e contenuti) **con un massimale unico per sinistro non inferiore ad € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00).**

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo deve essere stipulata una **polizza R.C.O. con un massimale per sinistro non inferiore ad € 1.500.000,00 (unmilione e cinquecentomila/00); per persona non inferiore a 1.000.000,00 (un milione/00).**

Copia delle polizze deve essere consegnata entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione della Concessione e comunque prima dell'inizio del servizio, a pena di revoca dell'aggiudicazione.

12. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

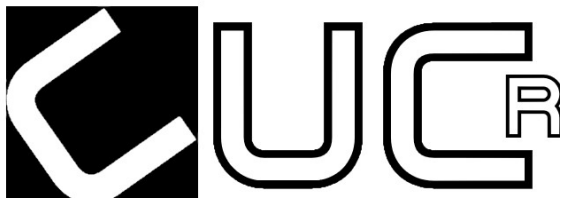
TITOLARE DEL TRATTAMENTO: Titolare del trattamento è Il Comune di Rho, con sede legale in Piazza Visconti 23 - 20017 Rho (MI), CF e P.IVA 00893240150.

RESPONSABILE DELLA PROTEZIONE DEI DATI (RPD): Il Responsabile della Protezione dei Dati è raggiungibile ai seguenti contatti: • email istituzionale: rdp.privacy@comune.rho.mi.it. • recapito postale: Piazza Visconti 23 - 20017 Rho (MI).

Ai sensi del Regolamento (UE) 679/2016 (GDPR) i dati personali e quelli della propria azienda forniti dai concorrenti sono raccolti presso il Servizio CUC RHO del Comune di Rho per le finalità di gestione ed espletamento della procedura di gara e saranno trattati manualmente e con modalità informatica, anche successivamente alla procedura di gara, per le finalità inerenti la gestione dei controlli sulle dichiarazioni rese e l'aggiudicazione dell'appalto nel rispetto dei vincoli di legge esistenti.

Il conferimento dei predetti dati è obbligatorio al fine della valutazione dei requisiti di partecipazione alla procedura di gara pena l'esclusione dalla procedura in oggetto.

Gli interessati hanno il diritto di ottenere dal Comune di Rho, nei casi previsti, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento UE 2016/679). L'apposita istanza è presentata contattando il Responsabile della protezione dei dati presso il Comune di Rho (Comune di Rho-Responsabile della Protezione dei dati personali, Piazza Visconti, 23, 20017, Rho, email: rdp.privacy@comune.rho.mi.it) oppure contattando il Titolare del trattamento (Comune di Rho-Titolare del Trattamento, Piazza Visconti, 23, 20017, Rho, email: segreteria.sindaco@comune.rho.mi.it). A tale richiesta sarà fornito idoneo riscontro secondo le tempistiche previste dal Regolamento UE 2016/679. Gli interessati che ritengono che



il trattamento dei dati personali raccolti in relazione alla presente procedura avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento UE 2016/679 hanno il diritto di proporre reclamo al Garante (art. 77 del Regolamento UE 2016/679) o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento UE 2016/679).

Rho, 13.05.2021

**Il Responsabile
C.U.C. RHO
Ing. Giovanni Battista Fumagalli**

15