



**UNIONE DEI COMUNI**  
**TERRE DELL'OLIO E DEL SAGRANTINO**  
(Provincia di Perugia)  
**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA**  
*cuc@unionecomuni.pg.it*

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
COMUNALE Anni scolastici 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 PER IL  
COMUNE DI CAMPELLO SUL CLITUNNO . C.I.G. .7104044A8E**

1. Procedura di aggiudicazione: procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016. Determina a contrarre del Responsabile del Servizio organizzazione amministrativa n. 15 dell'08.06.2017 - CIG: **7104044A8E**;
2. Oggetto del contratto: appalto pubblico di servizi; forma del contratto: pubblica amministrativa.
3. Luogo di prestazione del servizio: Comune di Campello sul Clitunno.
4. Categoria del servizio e sua descrizione: L'appalto ha per oggetto l'affidamento del **servizio di refezione nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado** del territorio del Comune di Campello sul Clitunno. L'appalto ha inoltre per oggetto i seguenti ulteriori servizi ausiliari:
  - **servizio mensa aziendale:** prevede l'erogazione per tutto l'anno, di 5 n. pasti due volte la settimana in occasione dei rientri pomeridiani del personale dipendente (attualmente lunedì e giovedì ) per un totale di circa 280 pasti/anno;
  - **somministrazione di pasti a domicilio di nuclei disagiati** residenti nel Comune di Campello sul Clitunno individuati dall'Ente. Si prevede l'erogazione e la consegna a domicilio di circa 500 pasti/anno.
5. Durata dell'appalto:  
Anni scolastici 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020, previa adozione di formale atto da parte dell'Ente.
6. Valore dell'appalto:  
L'importo totale stimato del servizio per il triennio è pari a € 249.531,00 oltre l'opzione per € 25.000,00 per un totale di € **274.531,00**.
7. Varianti: non sono ammesse varianti a quanto indicato nella documentazione di gara, né offerte condizionate o parziali.

8. Documentazione: il bando di gara, lo schema di convenzione il disciplinare e relativi allegati sono in visione dal lunedì al venerdì dalle ore 10,00 alle ore 13,00 - presso l'ufficio segreteria del Comune interessato: di tale documentazione potrà essere ritirata copia, previa richiesta scritta. Gli stessi documenti sono disponibili sul sito internet: [www.unionecomuni.pg.it](http://www.unionecomuni.pg.it).

9. Termine ultimo per il ricevimento delle offerte: entro e non oltre le ore 13,00 del giorno 24/07/2017 a pena di esclusione, attestato dall'Ufficio protocollo, tramite corriere privato o della Società POSTE ITALIANE S.p.A., mediante raccomandata A.R., ovvero tramite consegna a mano presso detto Ufficio protocollo.

- Indirizzo cui devono essere trasmesse: Centrale Unica di Committenza dell'Unione dei Comuni Terre dell'olio e del sagrantino c/o Comune di Trevi - Piazza Mazzini n. 21 – 06039 Trevi (PG);

10. Lingua in cui devono essere redatte: in lingua italiana, sottoscritta dal Titolare o Legale Rappresentante del soggetto partecipante e redatta con le modalità ed i contenuti di cui al disciplinare di gara ed ai modelli allegati, reperibili presso questo Ufficio e scaricabili dal sito: [www.unionecomuni.pg.it](http://www.unionecomuni.pg.it).

11. Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: qualsiasi persona

- Data, ora e luogo di apertura: il giorno 27/07/2017 alle ore 11,00 presso la Centrale Unica di Committenza, piazza Mazzini 21, Trevi .

Le sedute di gara potranno essere sospese e aggiornate ad altra ora e/o giorno senza che venga effettuata apposita comunicazione, salvo che nella fase di apertura delle offerte economiche.

12. Modalità di finanziamento: fondi di bilancio comunale.

13. Periodo di tempo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 180 giorni dalla data di scadenza del termine stabilito per la presentazione delle offerte.

14. Soggetti ammessi: soggetti di cui agli articoli 45 e ss. del DLgs 50/2016 in possesso dei requisiti previsti dal Disciplinare di gara, cui si rinvia.

15. Criterio per l'aggiudicazione dell'appalto:

offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016 secondo i seguenti criteri di valutazione:

<b>CRITERI</b>	<b>PUNTI MAX</b>	<b>SOTTOCRITERI</b>	<b>PUNTI</b>
<b>Progetto di base di gestione del servizio</b>	<b>20</b>	Personale impiegato nella varie fasi di gestione del servizio con indicazione del numero, delle qualifiche, delle esperienze professionali e formative in materia di refezione scolastica: (desumibili dal curriculum professionale del personale incaricato del servizio e da comprovarsi a mezzo autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000)	<b>max 8</b>

		Curriculum professionale del coordinatore responsabile del servizio (corsi formativi, specializzazioni e abilitazioni attinenti al servizio oggetto dell'appalto di durata superiore a 1 giorno e la comprovata esperienza nel settore della ristorazione scolastica)	<b>Max 2</b>
		Organizzazione della giornata di lavoro degli addetti presso la cucina indicando con precisione le modalità di espletamento delle varie fasi del servizio	<b>max 2</b>
		Piano della formazione (monte ore e tipologia di formazione per il personale addetto al servizio – calendarizzazione e programmi)	<b>max 3</b>
		Piano di gestione delle emergenze con particolare riferimento alla temporanea indisponibilità del centro cottura: saranno valutate le misure organizzative idonee a garantire la continuità e la regolarità del servizio in situazioni di emergenza per cause di forza maggiore. L'impresa deve indicare anche l'eventuale disponibilità (a titolo di proprietà, locazione o altre forme documentabili di possesso o godimento) di un centro cottura alternativo, autorizzato e idoneo per situazioni di emergenza, atte a non provocare interruzioni del servizio, la distanza dalla sede delle mense scolastiche secondo il percorso stradale più breve rilevato al sito <a href="http://www.viamichelin.it">www.viamichelin.it</a> . (La ditta deve indicare la sede, la distanza, la capacità produttiva, l'autorizzazione sanitaria del centro).	<b>max 3</b>
		Iniziative per limitare il turn over (modalità di sostituzione del personale).	<b>max 2</b>
<b>Progetto alimentare e qualità del servizio</b>	<b>20</b>	Migliore dotazione di attrezzature proposta: la ditta deve produrre la lista, con descrizione dettagliata delle caratteristiche, delle attrezzature che intende utilizzare per l'espletamento del servizio e dei sistemi di salvaguardia delle qualità tecniche ed organolettiche degli alimenti; potranno essere allegate immagini, grafici e schede tecniche.	<b>max 8</b>
		Politica di approvvigionamento delle derrate alimentari in termini di trasparenza e garanzia della qualità alimentare (modalità di selezione e controllo dei fornitori, certificazioni dei fornitori, sistemi di rintracciabilità, organizzazione degli acquisti)	<b>Max 6</b>
		Piano dettagliato di veicolazione dei pasti con indicazione delle attrezzature, dei mezzi utilizzati e tempi di consegna	<b>max 2</b>
		Prodotti biologici, IGP o tradizionali prodotti in Umbria o a filiera corta o IGP che l'operatore economico intende impiegare nell'esecuzione del servizio, oltre a quelli previsti dal Capitolato Speciale di Appalto (1 punto per ogni prodotto)	<b>max 2</b>
		Processi di controllo a tutela della sicurezza alimentare: metodi e procedure che si intendono utilizzare e le strutture di cui ci si intende avvalere (tipologia e frequenza delle analisi aggiuntive, laboratori di riferimento propri o convenzionati, metodi e procedure di controllo ulteriori a quelle previste nel Capitolato)	<b>Max 2</b>

<b>Sostenibilità ambientale e criteri ambientali minimi</b>	<b><u>15</u></b>	Illustrazione del progetto che evidenzia l'applicazione di misure per il contenimento dell'impatto ambientale e dei consumi energetici, di azioni volte al conseguimento di obiettivi di sostenibilità ambientale, nel rispetto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, adottati con DM 25/07/2011. Saranno valutate anche le iniziative di recupero e contenimento degli sprechi alimentari volte alla riutilizzazione del cibo integro e non consumato anche a favore di persone bisognose segnalate dal servizio sociale.	<b>max 15</b>
<b>Migliorie del Servizio</b>	<b><u>10</u></b>	Proposte migliorative del servizio, senza oneri a carico dell'Ente, con riferimento ad elementi dell'offerta tecnico-qualitativa e di organizzazione del servizio migliorativi rispetto agli standard minimi di capitolato e tali da introdurre significativi incrementi dei requisiti di efficacia e qualità del servizio. Saranno valutati anche interventi migliorativi presso i refettori nel rispetto delle normative vigenti.	<b>max 10</b>
<b>Comunicazione interattiva con l'utenza</b>	<b><u>5</u></b>	Iniziative di coinvolgimento dell'utente o di educazione alimentare con propri specialisti o dietisti rivolte all'utenza scolastica e alle famiglie, in rete con le risorse del territorio	<b>max 3</b>
		Sistemi di comunicazione interattiva con l'utenza circa l'andamento del servizio, della sua qualità e del suo gradimento, con modalità di coinvolgimento dei bambini, dei genitori e della Commissione mensa. Indicazione delle metodologie e periodicità	<b>Max 2</b>
	<b>70</b>		

16. Altre informazioni:

- le modalità di partecipazione e la procedura di aggiudicazione sono indicate nel disciplinare di gara, cui si rinvia;
- il bando e il disciplinare di gara richiamano integralmente il codice dei contratti di cui al D. Lgs. n. 50/2016, nonché i principi dell'ordinamento, cui si rinvia anche per l'interpretazione della disciplina di gara;
- il responsabile del procedimento è Roberto Raio;
- procedure di ricorso: ricorso al T.A.R. delle dell'Umbria con sede in Perugia Via Baglioni, 3, entro 30 gg. dalla pubblicazione del presente bando.

Trevi, 09/06/2017.

Il Responsabile della C.U.C.  
f.to Dott. Ing. Silvia Borasso