



COMUNE DI GENOVA
AREA SERVIZI
DIREZIONE SCUOLA, SPORT E POLITICHE GIOVANILI
Settore gestione servizi per l'infanzia e le scuole dell'obbligo
Servizi di Ristorazione

**DISCIPLINARE DI GARA PER L'ASSEGNAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA RELATIVO A 8 LOTTI MUNICIPALI**

PRINCIPI GENERALI

L'aggiudicazione del **Servizio di ristorazione scolastica**, ricompreso tra i servizi di cui all'allegato II B del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm. e ii. d'ora in avanti Codice dei Contratti, è disciplinata, ai sensi dell'art. 20 del medesimo, dagli artt. 65 (avviso sui risultati della procedura di affidamento) e 68 (specifiche tecniche) del Codice stesso e dalla DIRETTIVA 2004/18/CE del 31 marzo 2004 relativa al coordinamento delle procedure di aggiudicazione degli appalti pubblici di lavori, di forniture e di servizi.

L'aggiudicazione sarà inoltre disciplinata dagli articoli del Codice dei Contratti esplicitamente richiamati negli atti di gara (disciplinare, capitolato speciale e bando di gara).

ART. 1 – Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente appalto l'esecuzione del **servizio di ristorazione scolastica del Comune di Genova** (di seguito Comune) **relativo a 8 lotti municipali**, da affidarsi mediante procedura aperta come definita all'art. 3, comma 37, del Codice dei Contratti, per il periodo indicato all'art 3 del Capitolato speciale d'appalto (d'ora in avanti C.S.A.).

Per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica il Comune chiede la fornitura di:

- **pasti a crudo** (derrate per il confezionamento dei pasti prodotti presso cucine con personale comunale);
- **pasti pronti da consumare in loco** (derrate per il confezionamento dei pasti prodotti presso cucine con personale aziendale);
- **pasti pronti veicolati** come meglio definito nell'art. 6 – “Articolazione del servizio” del C.S.A. .

L'importo contrattuale potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino a un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto, nei casi previsti dal Regolamento a disciplina dell'attività contrattuale del Comune di Genova, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 20 del 28 aprile 2011, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario senza diritto ad alcuna indennità a eccezione del corrispettivo relativo alle prestazioni effettivamente eseguite.

La gara prevede l'affidamento di otto lotti per i quali si definiscono i seguenti importi complessivi presunti, posti a base di gara, comprensivo di oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, il tutto oltre I.V.A.:

LOTTO	Valore presunto e complessivo a base di gara in Euro (al netto oneri della sicurezza)	Oneri della sicurezza in Euro	Valore presunto e complessivo a base di gara in Euro (comprensivo oneri della sicurezza)
Centro Ovest	5.152.671,29	52.691,80	5.205.363,09
Valpolcevera	4.256.836,55	43.064,65	4.299.901,20
Bassa Valbisagno	4.917.210,90	49.426,80	4.966.637,70
Media Valbisagno	3.772.061,92	38.737,70	3.810.799,62
Levante	3.887.874,25	40.477,10	3.928.351,35
Ponente	3.987.812,65	40.708,65	4.028.521,30
Centro Est/Quezzi	2.419.872,50	24.739,75	2.444.612,25
Medio Ponente	4.538.318,35	46.343,75	4.584.662,10

Gli importi posti a base della gara sopra indicati sono determinati dal numero dei pasti suddivisi per ogni tipologia, specificatamente indicati nell'Allegato 2 al C.S.A. "Tabella riassuntiva numero pasti e importi a base di gara" e, dall'applicazione dei seguenti prezzi unitari di riferimento espressi in euro, per ciascun/a pasto/giornata alimentare, comprensivi di € 0,05 per oneri della sicurezza da interferenze:

Lotto	Pasti a crudo	Pasti pronti da consumare in loco	Pasti pronti veicolati	Pasti pronti da consumare in loco per asilo nido
Centro Ovest	2,50	4,98	4,92	6,65
Valpolcevera	2,50	4,98	4,92	6,65
Bassa Valbisagno	2,50	4,98	4,92	6,65
Media Valbisagno	2,50	4,98	4,92	6,65
Levante	2,50	4,98	4,92	6,65
Ponente	2,50	5,00	4,92	6,65
Centro Est/Quezzi	-	4,95	4,92	-
Medio Ponente	2,50	4,98	4,92	6,65

Si precisano di seguito, il valore della prestazione principale consistente nel servizio di ristorazione e delle prestazioni secondarie costituite dalle attività di trasporto dei pasti, di pulizia delle cucine e della manutenzione ordinaria locali e attrezzature.

Lotto	Prestazione Principale euro	Trasporto euro	Pulizia euro	Manutenzione ordinaria euro	Manutenzione straordinaria euro
Centro Ovest	4.721.264,32	312.321,79	104.107,26	52.053,63	15.616,09
Valpolcevera	3.900.010,40	257.994,07	85.998,02	42.999,01	12.899,70
Bassa Valbisagno	4.504.740,40	297.998,26	99.332,75	49.666,38	14.899,91
Media Valbisagno	3.456.395,26	228.647,98	76.215,98	38.108,00	11.432,40
Levante	3.563.014,67	235.701,08	78.567,04	39.283,51	11.785,05
Ponente	3.653.868,82	241.711,28	80.570,43	40.285,21	12.085,56
Centro Est/Quezzi	2.217.263,30	146.676,74	48.892,25	24.446,12	7.333,84
Medio Ponente	4.158.288,52	275.079,73	91.693,24	45.846,62	13.753,99

Costituiscono altresì prestazioni secondarie, qualora offerte dal concorrente e pertanto al momento non quantificabili, quelle inerenti:

- la fornitura e il montaggio di tende ignifughe;
- la fornitura di attrezzature per il lavaggio delle stoviglie.

L'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 a favore dell'operatore economico che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

ART. 2 – Condizioni di partecipazione

Sono ammessi a presentare offerta tutti i soggetti singoli, consorziati, o temporaneamente raggruppati, ai sensi e nel rispetto delle condizioni di cui agli artt. 34 comma 1 – 35 - 36 commi 1, 2, 4, 5, 7 limitatamente al primo periodo - 37 commi 2, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 14, 15, 15-bis, 16, 17, 18, 19 - del Codice dei Contratti.

Le imprese aventi sede in uno stato dell'Unione Europea, o firmatari di accordi sugli appalti pubblici di cui all'art. 47 del Codice dei Contratti, saranno ammesse nel rispetto delle condizioni di cui al suddetto articolo.

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 38 lettera m-quater del Codice dei Contratti è vietata la partecipazione alla gara da parte di soggetti che si trovino in una situazione di controllo, ai sensi dell'art. 2359 del codice civile, o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, per i quali si accerti che la situazione di controllo o la relazione comporti che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

Il concorrente allega, alternativamente: a) la dichiarazione di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile rispetto ad alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente; b) la dichiarazione di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente; c) la dichiarazione di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente. Nelle ipotesi di cui alle lettere a), b) e c), la stazione appaltante esclude i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. La verifica e l'eventuale esclusione sono disposte dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

Ulteriori indicazioni per RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI CONCORRENTI E CONSORZI ORDINARI DI CONCORRENTI

I requisiti di ammissione di cui all'art. 38 del Codice dei Contratti devono essere posseduti e dichiarati da ciascuna delle Imprese raggruppate/consorziate esecutrici.

Gli operatori economici che intendono partecipare alla gara in raggruppamento temporaneo o in costituendo consorzio ordinario di concorrenti, dovranno produrre singolarmente i dati e i documenti richiesti nel bando di gara, nonché scrittura privata da cui risulti tale intendimento con espressa indicazione dell'impresa che assumerà la veste di capogruppo e mandataria

I requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnica-professionale, potranno essere cumulativamente posseduti dal raggruppamento/consorzio nel suo insieme secondo le modalità meglio evidenziate al successivo articolo 3), precisando che ciascun Raggruppando dovrà eseguire le prestazioni coerentemente ai requisiti posseduti.

Trova applicazione quanto prescritto dall'art. 275 del D.P.R. n. 207/2010, pertanto la mandataria dovrà possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

L'offerta congiunta dovrà essere sottoscritta da tutte le Imprese che fanno parte del raggruppamento o del costituendo consorzio ordinario di concorrenti nonché specificare le parti delle attività che saranno eseguite dalla singole Imprese

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo d'impresе o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero in forma individuale qualora partecipi alla medesima gara in raggruppamento/consorzio.

Ulteriori indicazioni per CONSORZI DI COOPERATIVE DI PRODUZIONE E LAVORO E CONSORZI STABILI.

Sono ammesse a partecipare alla gara anche i consorzi di cooperative di produzione e lavoro di cui all'art. 34 comma 1 lettere b), c), ed e) del Codice dei Contratti, i quali dovranno indicare quali, tra le imprese facenti parte del consorzio, eseguiranno le prestazioni oggetto del presente appalto; a queste ultime è fatto divieto di partecipare, in qualunque altra forma, alla presente gara.

In caso di aggiudicazione, i soggetti consorziati esecutori dell'appalto non potranno essere diversi da quelli indicati in sede di gara.

Sia il Consorzio che la/e Consorziata/e indicata/e quale esecutrice/i della prestazione in caso di aggiudicazione, dovranno produrre singolarmente i dati e i documenti richiesti nel bando di gara.

Ulteriori indicazioni in caso di AVVALIMENTO.

I concorrenti, singoli, consorziati o raggruppati, potranno qualificarsi per la partecipazione alla presente gara anche avvalendosi dei requisiti di carattere tecnico, economico, finanziario e organizzativo di un altro soggetto. Si applicano l'articolo 49 del Codice dei Contratti e l'articolo 88 comma 1 del D.P.R. 207/2010.

Il concorrente (impresa avvalente) dovrà dichiarare di voler far affidamento sulla capacità di un'altra impresa (impresa ausiliaria) indicando la medesima e i requisiti per i quali si richiede l'avvalimento: a tal fine i concorrenti dovranno produrre, a pena d'esclusione, le dichiarazioni di cui al citato art. 49 comma 2 lettere a) e b); inoltre dovranno produrre l'originale o la copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente e della Stazione Appaltante a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.

In particolare il contratto di avvalimento dovrà essere espresso in forma scritta con indicazione delle parti, dei mezzi e dei requisiti messi a disposizione per tutta la durata dell'appalto, dell'oggetto e dell'onerosità o meno della prestazione.

Nel caso in cui l'impresa ausiliaria appartenga allo stesso gruppo imprenditoriale di cui fa parte l'impresa concorrente, quest'ultima, in luogo del contratto di cui sopra, può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono gli obblighi imposti dalla normativa antimafia.

Si precisa che più concorrenti non potranno avvalersi della stessa impresa ausiliaria e l'impresa ausiliaria e il concorrente avvalente non possono partecipare entrambi alla gara.

L'impresa ausiliaria sarà soggetta alla dimostrazione del possesso del requisito messo a disposizione dell'impresa avvalente. Si applica l'art. 48 del Codice dei Contratti.

L'impresa ausiliaria dovrà rendere, a pena di esclusione, espresse dichiarazioni di cui all'articolo 49 comma 2 lettere c), d) ed e) del Codice dei Contratti

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido delle obbligazioni assunte con la stipula del contratto.

ART. 3 – Requisiti di ammissione e di esecuzione

In ossequio ai principi di cui all'art. 2 comma 1 bis del Codice dei Contratti, tenuto conto che ogni operatore economico partecipante potrà presentare offerte per tutti i lotti, ma

potrà risultare aggiudicatario di non più di 2 (due) di essi, l'assegnazione avverrà all'avverarsi delle seguenti condizioni:

1) Nel caso in cui risulti assegnatario di tre o più lotti gli verranno aggiudicati i due di maggior valore stimato, purché in possesso della qualificazione di cui ai successivi punti F) e G) del presente articolo 3, complessivamente richiesti per l'assegnazione dei due lotti da affidare. In caso di carenza di qualificazione si assegneranno i due lotti di maggior importo per i quali sia in possesso di adeguata qualificazione.

2) Nel caso in cui risulti assegnatario di due lotti gli verranno aggiudicati previa verifica del possesso dei requisiti di qualificazione di cui ai successivi punti F) e G) del presente articolo 3, complessivamente richiesti per l'assegnazione dei due lotti da affidare. Nel caso in cui il concorrente non sia in possesso di qualificazione adeguata per entrambi i lotti gli verrà assegnato quello di maggior valore stimato.

Ferme restando le modalità di presentazione dell'offerta espressamente previste nel presente Disciplinare, ai fini dell'ammissione alla gara, ogni operatore economico partecipante dovrà dare dimostrazione della propria capacità economica e finanziaria, nonché della propria capacità tecnica ai sensi degli artt. 39, 41 e 42 del Codice dei Contratti ossia:

Requisiti richiesti per l'ammissione a presentare offerta per tutti i lotti:

A) iscrizione, per attività inerenti le prestazioni oggetto di gara, al Registro delle Imprese (Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura) o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza se si tratta di uno Stato dell'UE, in conformità con quanto previsto dall'art. 39 del Codice dei Contratti;

(In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese il presente requisito dovrà essere posseduto singolarmente da ciascun raggruppando)

B) fatturato globale dell'impresa, al fine di dimostrare l'affidabilità e solvibilità dell'impresa, effettuato negli ultimi tre esercizi, non complessivamente inferiore a

Euro 5.205.363,09 - Centro Ovest

Euro 4.299.901,20 - Valpolcevera

Euro 4.966.637,70 - Bassa Valbisagno

Euro 3.810.799,62 - Media Valbisagno

Euro 3.928.351,35 - Levante

Euro 4.028.521,30 - Ponente

Euro 2.444.612,25 - Centro Est/Quezzi

Euro 4.584.662,10 - Medio Ponente

Nel caso di partecipazione a più lotti il concorrente dovrà dimostrare di possedere il requisito per il lotto di valore maggiore; sarà comunque consentita la partecipazione a imprese che si siano costituite da meno di tre anni semprechè in possesso del presente requisito;

(In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese il presente requisito dovrà essere posseduto cumulativamente dai raggruppandi e le mandanti dovranno dimostrare il possesso di una quota minima del 5%, fermo sempre restando il possesso della quota maggioritaria da parte della mandataria)

C) di aver dato esecuzione nell'ultimo triennio, antecedente la data di presentazione dell'offerta, ad uno o più contratti fino a un massimo di tre, **nel settore della ristorazione collettiva non commerciale**, che, anche cumulativamente, siano pari ad almeno l'80% del numero di pasti annuale richiesto dal lotto più elevato per cui il concorrente presenta offerta.

Sarà comunque consentita la partecipazione a imprese che si siano costituite da meno di tre anni semprechè in possesso del presente requisito;

Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese tale requisito deve essere posseduto dalla Società designata mandataria, in caso di unico contratto, e dalla mandataria in misura maggioritaria, in caso di più contratti.

Il presente requisito potrà essere dimostrato dalle imprese partecipanti anche qualora affidatarie di contratti in raggruppamento temporaneo di imprese, purchè sia reso esplicito che la quota di esecuzione del contratto sia congruente con valori sopra richiesti.

D) di avere dato esecuzione o eventualmente di avere ancora in esecuzione purchè siano già state rese, alla data di presentazione dell'offerta, prestazioni per almeno 12 mesi, nell'ultimo triennio, a uno o più contratti fino a un massimo di tre **nel settore oggetto della gara (servizi di ristorazione scolastica)**. L'importo complessivo di tale/i contratto/i non dovrà essere inferiore al 60% del valore annuale posto a base di gara (anno di riferimento 2014) richiesto dal lotto più elevato per cui il concorrente presenta offerta.

Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese tale requisito deve essere posseduto nella seguente misura:

- nel caso di unico contratto dovrà essere in capo all'impresa mandataria,
- nel caso di più contratti, fino ad un massimo di tre, l'impresa mandataria dovrà essere affidataria di quello di importo maggiore;
- il presente requisito potrà essere dimostrato dalle imprese partecipanti anche qualora affidatarie di contratti in raggruppamento temporaneo di imprese, purchè sia reso esplicito che la quota di esecuzione del contratto sia congruente con valori sopra richiesti

L'esecuzione di tale/i contratto/i di cui ai precedenti punti C) e D) dovrà/anno essere autocertificato dal concorrente con indicazione rispettivamente del numero dei pasti annuale / dell'importo complessivo, data e destinatario sia pubblico che privato.

E) di essere in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2008, in corso di validità, per servizio analogo a quello oggetto del presente appalto. Tale certificato deve citare espressamente la sede o le sedi operative oggetto della certificazione.

(In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese il presente requisito dovrà essere posseduto singolarmente da ciascun raggruppando)

Requisiti richiesti per l'esecuzione per ciascuno dei lotti Centro Ovest, Valpolcevera, Media Valbisagno, Levante, Centro Est – Quezzi e Medio Ponente

F) di avere la proprietà/disponibilità aziendale di una o più strutture produttive (cucina e magazzino) idonea/e a garantire quantitativamente e qualitativamente la richiesta di servizio esplicitata nel capitolato speciale di appalto, regolarmente autorizzato/i sulla base delle normative in materia igienico/sanitaria, da utilizzarsi per l'espletamento del servizio, tale da consentire che il tempo di consegna dei pasti pronti veicolati dalla/e strutture produttive alla sede di ristorazione più lontana non superi 45 (quarantacinque) minuti e specificando quanto segue:

- ubicazione della/e struttura/e;
- indicazione della potenzialità produttiva giornaliera globale espressa in numero di pasti per ogni tipo di legume produttivo impiegato;

- indicazione (in superfici e volumi) della capacità di deposito a temperatura ambiente, frigoconservazione, lavorazione e confezionamento, con specificazione del numero di pasti confezionabili;
- caratteristiche strutturali documentate da planimetria con indicazione delle destinazioni d'uso di spazi/locali, attrezzature installate e flussi operativi
- la conformità di locali e attrezzature impiegate alle normative vigenti in materia di edilizia, impiantistica, prevenzione incendi e sicurezza;
- il possesso dei documenti autorizzatori relativi alle strutture produttive utilizzate (cucina e magazzino) ai sensi della normativa vigente consistenti in autorizzazioni sanitarie ai sensi della legge n. 283/1962 o SCIA sanitaria ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

Nel caso in cui la/le strutture non sia/siano di proprietà, occorre che le imprese alleghino il contratto che ne attesti la messa a disposizione o l'atto d'impegno del locatore che ne attesti la disponibilità a favore dell'impresa concorrente con decorrenza entro la data di avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto. Il contratto di locazione dovrà contenere una clausola di rinnovo per un periodo corrispondente all'eventuale prosecuzione del servizio di cui all'art. 3 "Durata" del C.S.A. .

in relazione alla struttura/e produttiva/e sopra indicate di possedere:

- **una potenzialità produttiva giornaliera globale riferita ai pasti pronti veicolati, corrispondente a turni produttivi meridiani, da poter dedicare esclusivamente all'esecuzione del presente servizio, pari o superiore alla somma della frequenza massima richiesta relativamente al lotto/i per il/i quale/i si presenta offerta; in caso di presentazione di offerta per più di due lotti verrà presa in considerazione la somma della frequenza massima relativa ai due lotti più capienti;**

Nell'allegato 1 del C.S.A., sono specificate per ogni tipologia di pasto le frequenze massime di riferimento.

Nel caso in cui l'impresa partecipante **non disponga** della/delle struttura/e produttiva/e dovrà presentare apposita dichiarazione attestante l'impegno ad avere entro la data di avvio del servizio la disponibilità delle strutture stesse con tutte le caratteristiche soprarichieste, meglio precisate nel FAC SIMILE DICHIARAZIONE allegato al bando di gara.

Requisiti richiesti per l'esecuzione per tutti i lotti:

- G) di avere la proprietà/disponibilità aziendale di una o più strutture produttive adibite a magazzino idonea/e a garantire quantitativamente e qualitativamente la richiesta di servizio esplicitata nel capitolato speciale di appalto, regolarmente autorizzato/i sulla base delle normative in materia igienico/sanitaria, da utilizzarsi per l'espletamento del servizio e specificandone quanto segue:
- ubicazione della/e struttura/e;
 - indicazione (in superfici e volumi) della capacità di deposito a temperatura ambiente, frigoconservazione, lavorazione e confezionamento, con specificazione del numero di pasti confezionabili;
 - caratteristiche strutturali documentate da planimetria con indicazione delle destinazioni d'uso di spazi/locali, attrezzature installate e flussi operativi;
 - la conformità di locali ed attrezzature impiegate alle normative vigenti in materia di edilizia, impiantistica, prevenzione incendi e sicurezza;
 - il possesso dei documenti autorizzatori relativi alle strutture produttive utilizzate consistenti in autorizzazioni sanitarie ai sensi della legge n. 283/1962 o SCIA sanitaria ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

Nel caso in cui la/le strutture non sia/siano di proprietà, occorre che le imprese alleghino il contratto o l'atto d'impegno del locatore che ne attesti la disponibilità a favore dell'impresa concorrente con decorrenza entro la data di avvio del servizio e durata corrispondente all'intero periodo contrattuale compreso l'ulteriore eventuale periodo di rinnovo di cui all'art. 3 "Durata" del C.S.A.

in relazione alla struttura/e produttiva/e sopra indicate di possedere:

- **una capacità (in superfici e volumi) di deposito a temperatura ambiente, frigoconservazione, lavorazione e confezionamento, per la predisposizione giornaliera globale di un numero di pasti a crudo, da poter esclusivamente dedicare all'esecuzione del presente servizio, pari o superiore alla frequenza massima (pasti crudi e pasti pronti da consumare in loco) per il lotto più elevato per il quale il concorrente presenta offerta;** in caso di presentazione di offerta per più di due lotti verrà presa in considerazione la somma della frequenza massima relativa ai due lotti più capienti

Nel caso in cui l'impresa partecipante **non disponga** della/delle struttura/e produttiva/e dovrà presentare apposita dichiarazione attestante l'impegno ad avere entro la data di avvio del servizio la disponibilità delle strutture stesse con tutte le caratteristiche soprarichieste, meglio precisate nel FAC SIMILE DICHIARAZIONE allegato al bando di gara.

H) che il servizio sarà eseguito sotto la direzione di un responsabile del servizio con titolo di laurea in Tecnologie Alimentari, o in ambito biologico, o con esperienza professionale almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese tale requisito deve essere posseduto dalla Società designata mandataria

I) che l'elaborazione delle diete personalizzate sia attuata avvalendosi di una dietista con titolo di studio previsto dal D.M. 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti.

(In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese il presente requisito dovrà essere posseduto singolarmente da ciascun raggruppando)

Nel caso di raggruppamento temporaneo di tipo **verticale** i requisiti relativi alla prestazione principale, consistente nel servizio di ristorazione, di cui infra alle lettere B, C, D, E, F, G, H, I, dovranno essere posseduti dall'impresa capogruppo, mentre la/e mandante/i dovrà/anno possedere i requisiti inerenti le prestazioni secondarie, meglio definite all'art. 1 del presente disciplinare.

In particolare dovranno dare dimostrazione del possesso di tali requisiti mediante l'iscrizione alla Camera di Commercio dal cui oggetto sociale risulti l'attività svolta, congruente alle prestazioni per le quali si associa per le suddette attività, nonché autocertificazione dei requisiti di qualificazione per lo svolgimento delle attività di manutenzione, se dovuti.

SOPRALLUOGHI - L'impresa partecipante deve dichiarare di aver preso cognizione di tutte le circostanze che incidono sull'esecuzione dell'appalto: a tal fine dovrà recarsi preventivamente a visitare ed esaminare locali, impianti, attrezzature, arredi e utensili utilizzati per l'erogazione del servizio oggetto del presente capitolato.

I sopralluoghi devono essere effettuati:

- su tutte le sedi scolastiche con tipologia di pasti pronti da consumare in loco;
- su n.6 sedi scolastiche con tipologia di pasti pronti veicolati **per ciascun lotto**, rappresentative delle diverse caratteristiche strutturali e operative.

E' esonerato dall'effettuazione di tali sopralluoghi il fornitore del servizio uscente in caso di partecipazione alla gara, il quale dovrà darne comunque atto nell'apposito verbale.

Tali sopralluoghi devono essere concordati tra le parti, le quali devono redigere relativi verbali di visita firmati da tutti gli incaricati referenti per le Aziende e per il Comune.

I sopralluoghi saranno effettuati in fascia oraria pomeridiana previo appuntamento da concordare con il referente Tecnico del Servizio di Ristorazione al fine di non recare disagio al personale operante nelle sedi di ristorazione.

L'impresa partecipante deve dotarsi di idoneo vestiario (camice e copricapo) da indossare durante il sopralluogo.

Durante i sopralluoghi non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

Eventuali richieste di chiarimenti devono essere inviate Direzione Scuola, Sport e Politiche Giovanili – Settore Gestione Servizi per l'Infanzia e le Scuole dell'Obbligo, Via di Francia 3, via PEC e via posta elettronica all'indirizzo "appaltoristorazione@comune.genova.it" ed indirizzate al Responsabile del Procedimento, come definito dal bando di gara.

A corredo delle suddette dichiarazioni e con le modalità indicate nel bando di gara dovrà essere inoltre allegata la seguente documentazione:

- 1) ricevuta che attesti l'avvenuto versamento del contributo previsto dalla Delibera dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture del 21/12/2011. Si elencano di seguito i codici CIG attribuiti ai lotti, ai fini dei versamento: le istruzioni operative relative al pagamento della suddetta contribuzione ancorché specificate negli atti di gara sono pubblicate e consultabili al seguente indirizzo internet: <http://www.avcp.it/riscossioni.html>

Lotti	CIG
Centro Ovest	530128893E
Valpolcevera	530131605C
Bassa Valbisagno	53013246F4
Media Valbisagno	530132796D
Levante	5301333E5F
Ponente	5301340429
Centro Est/Quezzi	53013436A2
Medio Ponente	53013479EE

- 2) documentazione comprovante la prestazione della garanzia provvisoria ai sensi e per gli effetti e con le modalità dell'art. 75 del Codice dei Contratti, nella misura sottoindicata:

Lotti	Garanzia provvisoria
Centro Ovest	104.107,26
Valpolcevera	85.998,02
Bassa Valbisagno	99.332,75
Media Valbisagno	76.215,99
Levante	78.567,03
Ponente	80.570,43

Centro Est/Quezzi	48.892,25
Medio Ponente	91.693,24

Tale garanzia dovrà avere validità di 180 giorni decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta potrà essere costituita mediante:

- bonifico bancario intestato alla UniCredit - Agenzia Via Garibaldi 1: TESORERIA COMUNE DI GENOVA - DEPOSITI CAUZIONALI IBAN IT 08T 02008 01459 000100880807 – BIC UNCRITMM
- **fideiussione bancaria o polizza assicurativa** rilasciata, rispettivamente, da Imprese esercenti l'attività bancaria prevista dal DPR n. 635/1956 o da Imprese di assicurazione autorizzate al ramo cauzioni ai sensi del DPR n. 449/1959 o anche da società di intermediazione finanziaria iscritta all'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze. In tal caso il documento dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Art. 4 - Modalità di aggiudicazione

La prestazione in oggetto sarà aggiudicata a mezzo di procedura aperta con le modalità disposte negli atti di gara ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 163/2006.

Per ogni lotto, l'aggiudicazione del servizio sarà effettuata a favore dell'impresa che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, da calcolarsi con il metodo aggregativo compensatore.

Per poter essere ammessa alla fase di apertura dell'offerta economica, il concorrente dovrà conseguire un punteggio, relativo all'offerta tecnica, complessivo post-riparametrazione qualora necessaria, pari o superiore a 20.

OFFERTA	PESO
A - offerta economica	40
B - offerta tecnica	60
TOTALE	100

OFFERTA ECONOMICA. Il concorrente dovrà compilare l'apposito Modulo Offerta allegato al Bando di Gara indicando la percentuale di ribasso offerta e il corrispondente importo complessivo offerto per l'esecuzione dei servizi di cui alla presente procedura, al netto degli oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, come meglio dettagliato al successivo art. 5.

Il punteggio sarà assegnato sulla base della seguente formula (allegato P al D.P.R. 207/2010):

C_i (per $A_i \leq A_{soglia}$) = $X \cdot A_i / A_{soglia}$

C_i (per $A_i > A_{soglia}$) = $X + (1,00 - X) \cdot [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo

A_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente *i*-esimo
 A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti
 A_{max} = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente
 $X = 0,90$

Il valore complessivo offerto è determinato dalla somma degli importi di ogni singola tipologia di pasto, per ognuna delle quali va indicato il prezzo unitario offerto (al netto di Euro 0,05 a pasto per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso).
 In caso di discordanza tra il valore globale offerto e i prezzi unitari o tra la percentuale di ribasso e il valore globale, sarà ritenuta valida l'offerta più conveniente per il Comune .

OFFERTA TECNICA

ELEMENTI TECNICI		SUB-PESI
B 1- Piano trasporti		10
B.1.1 Tempo medio di percorrenza	3,5	
B.1.2 Numero di automezzi ordinariamente impiegati	2,5	
B.1.3 Numero di automezzi di scorta	1,5	
B.1.4 Personale di supporto	2,5	
B.2 – Impatto ambientale		15,5
B.2.1 Numero di veicoli a basso impatto ambientale: ibridi/elettrici, metano, GPL, categoria superiore ad Euro 4	6	
B.2.2 Misure atte a ridurre l'impatto ambientale collegato all'utilizzo di utensileria mono uso (piatti, bicchieri, posate): dotazione di tutta l'utensileria riutilizzabile (piatti e bicchieri melamina, policarbonato, polipropilene e posate in acciaio inox) per le sedi scolastiche servite con pasti pronti veicolati, lavaggio e sanificazione degli stessi da effettuarsi presso il centro cottura e/o in altri stabilimenti a ciò dedicati, consegna e ritiro giornalieri dell'utensileria presso le sedi scolastiche	9,5	
B.3 – Varianti /Elementi migliorativi		34,5
B.3.1 Qualità delle strutture/prestazioni aggiuntive		6,5
B.3.1.1 Mq. Tende ignifughe	3,5	
B.3.1.2 Lt. di acqua minerale per situazioni di emergenza a integrazione di quanto già previsto da capitolato d'appalto quale prestazione obbligatoria	3	
B.3.3 Qualità alimenti a filiera controllata		26
B.3.3.1 n. di giorni di fornitura frutta biologica	3	
B.3.3.2 n. di giorni di fornitura verdura biologica per gli utenti della scuola infanzia, primaria e secondaria	3,5	
B.3.3.3 n. di giorni di fornitura di olio D.O.P. ligure per gli utenti della scuola infanzia, primaria e secondaria	3,5	
B.3.3.4 n. di giorni di fornitura di basilico D.O.P. per gli utenti della scuola infanzia, primaria e secondaria	2	
B.3.3.5 n. di giorni di fornitura di uova pastorizzate bio per gli utenti della scuola infanzia, primaria e secondaria	2,5	
B.3.3.6 n. di giorni di fornitura di patate biologiche per gli utenti della scuola infanzia, primaria e secondaria	3,5	

B.3.3.7 n. di giorni di fornitura di verdura biologica per utenti dei nidi d'infanzia	2,5	
B.3.3.8 n. di giorni di fornitura di patate biologiche per gli utenti dei nidi d'infanzia	2,5	
B.3.3.9 n. di giorni di fornitura di uova pastorizzate bio per utenti nidi d'infanzia	2	
B.3.3.10 n. di giorni di fornitura di yogurt bio per utenti nidi d'infanzia	1	
B.3.4 Introduzione elementi GPP (Green Public Procurement)	1	
B.3.4.1 Impiego di prodotti per la pulizia ecolabel	1	
B.3.5 Riciclo di eventuali eccedenze alimentari	1	
B.3.5.1 raccolta e consegna presso Enti e/o strutture assistenziali concordati con il Comune, a cura dell'Impresa, delle derrate integre non distribuite a mensa	1	
TOTALE B.1, B.2 e B.3		60

L'elemento **B.1 (Piano dei trasporti)** sarà valutato come segue:

B.1.1 Tempo medio di percorrenza: il concorrente dovrà compilare l'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A. **indicando, per ciascun giro¹ di consegna dei pasti pronti veicolati**, il tempo di percorrenza calcolato dalla sede produttiva all'ultima sede di ristorazione, comprensivo del tempo necessario per le operazioni di carico, scarico e consegna. La compilazione di tale scheda dovrà essere effettuata utilizzando come parametro di riferimento del servizio di ristorazione scolastica, il giorno in cui si richiede il maggior numero di consegne come individuato ed evidenziato, per ciascun lotto, nella Tabella andamento dei pasti di cui all'allegato 17 del C.S.A. .

Si precisa pertanto che devono essere indicate e prese in considerazione nella scheda di cui sopra, pena l'esclusione, tutte le sedi scolastiche per le quali occorre effettuare la consegna in quella giornata.

Il punteggio sarà assegnato sulla base del tempo medio di percorrenza definito dal rapporto tra sommatoria dei tempi di percorrenza di tutti i giri di consegna e numero dei giri stessi.

$$X = \frac{T_i \times C}{T_o}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame

T_i = Tempo medio di percorrenza minore tra tutte le offerte

C = Peso relativo all'elemento considerato

T_o = Tempo medio di percorrenza offerto dal concorrente in esame

Non sarà ammessa alle successive fasi di valutazione l'offerta che evidenzi, anche per un solo giro di consegna un tempo di percorrenza dalla sede produttiva all'ultima sede di ristorazione superiore al limite di 45 (quarantacinque) minuti così come previsto all'art. 54 del C.S.A. .

Al fine di consentire una valutazione uniforme, si precisa che per i seguenti criteri B.1.2, B.1.3 e B.1.4 la compilazione delle relative schede dovrà essere effettuata utilizzando lo stesso parametro di riferimento del criterio B.1.1., considerando tutte le tipologie di pasto richieste nel lotto.

¹ Vedi C.S.A. art 1 - Definizioni.

B.1.2 Automezzi: il concorrente dovrà compilare l'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A. indicando il n. di mezzi ordinariamente messi a disposizione per il trasporto di **tutte le tipologie di pasti richieste dal/i committente/i** previste nel lotto, indipendentemente dalle caratteristiche tecniche relative all'alimentazione. Il punteggio sarà assegnato sulla base della seguente formula:

$$X = \frac{A_o \times C}{A_i}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame

A_i = N. automezzi maggiore

C = Peso relativo all'elemento considerato

A_o = N. automezzi offerti dal concorrente in esame

B.1.3 Automezzi di scorta: il concorrente dovrà compilare l'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A. indicando il n. di mezzi di scorta, indipendentemente dalle caratteristiche tecniche relative all'alimentazione, tenuti a disposizione nel caso di emergenza per il trasporto di **tutte le tipologie di pasti richieste dal committente** previste nel lotto.

Il punteggio sarà assegnato sulla base della seguente formula:

$$X = \frac{A_o \times C}{A_i}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame

A_i = N. automezzi maggiore

C = Peso relativo all'elemento considerato

A_o = N. automezzi offerti dal concorrente in esame

B.1.4 Personale di supporto: il concorrente dovrà compilare l'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A. indicando il n. di persone di supporto all'autista messe ordinariamente a disposizione per l'effettuazione delle operazioni di carico, scarico e consegna per **tutte le tipologie di pasto richieste dal committente** previste nel lotto.

Il punteggio sarà assegnato sulla base della seguente formula:

$$X = \frac{PE_o \times C}{PE_i}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame

PE_i = N. persone maggiore

C = Peso relativo all'elemento considerato

PE_o = N. persone messe a disposizione dal concorrente in esame

B.2 – Impatto ambientale

Al fine di garantire la coerenza complessiva dei dati sugli automezzi indicati in sede di offerta di cui ai punti B.1.2, B.1.3, B.2.1, si richiede di indicare nell'allegato n. 18 del C.S.A. al punto B.2.1 anche il numero di automezzi ad alimentazione euro 4 impiegati nell'espletamento del servizio (ordinari e di scorta), ma non oggetto di valutazione per l'impatto ambientale.

B.2.1 Veicoli a basso impatto ambientale: il concorrente dovrà compilare l'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A. indicando il n. complessivo (mezzi ordinari e di scorta) di

veicoli ibridi/elettrici, metano, GPL, e categoria superiore ad Euro 4 utilizzati per il trasporto.

Il punteggio sarà assegnato sulla base della seguente formula:

$$X = \frac{V_o \times C}{V_i}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame

V_i = N. veicoli maggiore

C = Peso relativo all'elemento considerato

V_o = N. veicoli offerti dal concorrente in esame

B.2.2 Misure atte a ridurre l'impatto ambientale collegato all'utilizzo di utensileria mono uso (piatti, bicchieri, posate): dotazione di tutta l'utensileria riutilizzabile (piatti e bicchieri in melamina, polycarbonato, polipropilene e posate in acciaio inox) per le sedi scolastiche servite con pasti pronti veicolati, lavaggio e sanificazione degli stessi da effettuarsi presso il centro cottura e/o in altri stabilimenti a ciò dedicati, consegna e ritiro giornalieri dell'utensileria presso le sedi scolastiche.

Il concorrente dovrà presentare uno specifico progetto con tutte le indicazioni legate a quanto sopra descritto e nella scheda dell'allegato n. 18 del C.S.A. dovrà indicare il n. di utenti a cui è rivolto il progetto/i prescelti.

Il punteggio sarà assegnato in base al numero di utenti cui sono riferiti i progetti e sulla base della seguente formula:

$$X = \frac{P_{io} \times C}{P_{ii}}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame

P_{ii} = N. utenti maggiore

C = Peso relativo all'elemento considerato

P_{io} = N. utenti cui è riferito il progetto

B.3 – Varianti/Elementi migliorativi

L'impresa concorrente ha facoltà di non presentare alcuna offerta o presentare offerta, per una o più delle varianti di cui al presente punto.

B.3.1 Qualità delle strutture/prestazioni aggiuntive

B.3.1.1 Tende ignifughe: il concorrente dovrà compilare l'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A. indicando il numero di mq. di tende ignifughe disponibile a fornire e montare nel periodo contrattuale su richiesta del Comune e secondo le modalità di cui all'art 14 "Varianti" del C.S.A. Tale valore dovrà essere **pari o superiore** ai valori di riferimento, calcolati per l'intero periodo contrattuale per ciascun lotto, dettagliati ed indicati nella scheda di cui sopra.

Il punteggio sarà assegnato sulla base della seguente formula:

$$X = \frac{T_{io} \times C}{T_{im}}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame
Tim = N. mq. maggiore
C = Peso relativo all'elemento considerato
Tio = N. mq. offerti dal concorrente in esame

B.3.1.2 Acqua minerale per situazioni di emergenza: il concorrente deve dichiarare la propria disponibilità a fornire ad integrazione di quanto già previsto da capitolato d'appalto quale prestazione obbligatoria, nel periodo contrattuale, acqua minerale per situazioni di emergenza su richiesta del Comune secondo le modalità di cui all'art. 14 "Varianti" del C.S.A..

Il concorrente dovrà compilare l'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A. indicando il numero di litri disponibile a fornire.

Il punteggio sarà assegnato sulla base della seguente formula:

$$X = \frac{Aco \times C}{Acm}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame
Acm = Numero litri maggiore
C = Peso relativo all'elemento considerato
Aco = N. litri offerti dal concorrente in esame

B.3.3 Qualità alimenti – filiera controllata

L'offerta di alimenti a filiera controllata di cui ai punti B.3.3.1 - B.3.3.2 – B.3.3.3. - B.3.3.4 – B3.3.5, B 3.3.6 e B 3.3.7 deve intendersi riferita agli utenti delle scuole infanzia, primarie e secondarie mentre le offerte di cui ai punti successivi per i soli utenti dei nidi d'infanzia.

Il punteggio sarà assegnato sulla base del numero di giorni di fornitura dei seguenti prodotti a filiera controllata offerti da ciascun concorrente. L'offerta dovrà tenere conto del numero totale di forniture per ogni tipologia di prodotto, previste nelle sei settimane di durata del menu, così come individuato, nella misura massima, dal Comune ed indicato nell'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A.

B.3.3.1 n. giorni di fornitura di frutta biologica: il concorrente dovrà compilare l'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A. indicando il numero di giorni nei quali è disponibile a fornire tale prodotto oltre a quelli già previsti come standard obbligatorio.

Il punteggio sarà assegnato sulla base della seguente formula:

$$X = \frac{Fo \times C}{Fm}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame
Fm = N. maggiore di giorni offerti
C = Peso relativo all'elemento considerato
Fo = N. giorni offerti dal concorrente in esame

B.3.3.2 n. giorni di fornitura di verdura biologica per gli utenti della scuola infanzia, primaria e secondaria: il concorrente dovrà compilare l'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A. indicando il numero di giorni nei quali è disponibile a fornire tale prodotto.

Il punteggio sarà assegnato sulla base della seguente formula:

$$X = \frac{Vo \times C}{Vm}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame

Vm = N. maggiore di giorni offerti
C = Peso relativo all'elemento considerato
Vo = N. giorni offerti dal concorrente in esame

B.3.3.3 N° giorni di fornitura di Olio D.O.P. ligure da utilizzarsi per tutti i condimenti a crudo (insalata, pomodori, carote, finocchi, fagiolini, ecc): il concorrente dovrà compilare l'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A. indicando il numero giorni nei quali è disponibile a fornire il prodotto.

Il punteggio sarà assegnato sulla base della seguente formula:

$$X = \frac{O_o \times C}{O_m}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame
Om = N. maggiore di giorni offerti
C = Peso relativo all'elemento considerato
Oo = N. giorni offerti dal concorrente in esame

B.3.3.4 N° giorni di fornitura di Basilico D.O.P. da utilizzarsi per la preparazione del pesto: il concorrente dovrà compilare l'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A. indicando il numero giorni nei quali è disponibile a fornire il prodotto.

Il punteggio sarà assegnato sulla base della seguente formula:

$$X = \frac{B_o \times C}{B_m}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame
Bm = N. maggiore di giorni offerti
C = Peso relativo all'elemento considerato
Bo = N. giorni offerti dal concorrente in esame

B.3.3.5 N° giorni di fornitura di uova pastorizzate bio, da utilizzarsi per le preparazioni gastronomiche che le prevedono, per gli utenti della scuola infanzia, primaria e secondaria: il concorrente dovrà compilare l'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A. indicando il numero giorni nei quali è disponibile a fornire il prodotto.

Il punteggio sarà assegnato sulla base della seguente formula:

$$X = \frac{U_{po} \times C}{U_{pm}}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame
Upm = N. maggiore di giorni offerti
C = Peso relativo all'elemento considerato
Upo = N. giorni offerti dal concorrente in esame

B.3.3.6 N° giorni di fornitura di patate biologiche per gli utenti della scuola infanzia, primaria e secondaria: il concorrente dovrà compilare l'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A. indicando il numero giorni nei quali è disponibile a fornire il prodotto.

Il punteggio sarà assegnato sulla base della seguente formula:

$$X = \frac{P_{Bo} \times C}{P_{Bm}}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame

PBm = N. maggiore di giorni offerti

C = Peso relativo all'elemento considerato

PBo = N. giorni offerti dal concorrente in esame

B.3.3.7 n. giorni di fornitura di verdura biologica per gli utenti dei nidi d'infanzia : il concorrente dovrà compilare l'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A. indicando il numero di giorni nei quali è disponibile a fornire tale prodotto.
Il punteggio sarà assegnato sulla base della seguente formula:

$$X = \frac{V_o \times C}{V_m}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame

Vm = N. maggiore di giorni offerti

C = Peso relativo all'elemento considerato

Vo = N. giorni offerti dal concorrente in esame

B.3.3.8 N° giorni di fornitura di patate biologiche per gli utenti dei nidi d'infanzia: il concorrente dovrà compilare l'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A. indicando il numero giorni nei quali è disponibile a fornire il prodotto.
Il punteggio sarà assegnato sulla base della seguente formula:

$$X = \frac{PBo \times C}{PBm}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame

PBm = N. maggiore di giorni offerti

C = Peso relativo all'elemento considerato

PBo = N. giorni offerti dal concorrente in esame

B.3.3.9 N° giorni di fornitura di uova pastorizzate bio, da utilizzarsi per le preparazioni gastronomiche che le prevedono, per gli utenti dei nidi d'infanzia : il concorrente dovrà compilare l'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A. indicando il numero giorni nei quali è disponibile a fornire il prodotto.

Il punteggio sarà assegnato sulla base della seguente formula:

$$X = \frac{Up_o \times C}{Up_m}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame

Upm = N. maggiore di giorni offerti

C = Peso relativo all'elemento considerato

Upo = N. giorni offerti dal concorrente in esame

B.3.3.10 N° giorni di fornitura di Yogurt biologici per gli utenti dei nidi d'infanzia: il concorrente dovrà compilare l'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A. indicando il numero giorni nei quali è disponibile a fornire il prodotto.
Il punteggio sarà assegnato sulla base della seguente formula:

$$X = \frac{YBo \times C}{YBm}$$

Ove:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame

YBm = N. maggiore di giorni offerti

C = Peso relativo all'elemento considerato

YBo = N. giorni offerti dal concorrente in esame

B.3.4 Introduzione elementi GPP (Green Public Procurement)

B.3.4.1 Impiego di prodotti per la pulizia manuale e meccanica delle stoviglie con certificazione Ecolabel da utilizzarsi presso tutte le cucine di proprietà pubblica o aziendale: il concorrente dovrà compilare l'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A. indicando la disponibilità a fornire i suindicati prodotti e allegare le schede tecniche relative ai prodotti offerti

Il punteggio sarà assegnato solo in caso di offerta dei prodotti richiesti

B.3.5 Riciclo di eventuali eccedenze alimentari

B.3.5.1 Raccolta/recupero e consegna presso Enti e/o strutture assistenziali concordate con il Comune, a cura dell'Impresa, delle derrate integre e/o pasti non consumati nelle cucine e refettori, al fine di permetterne l'utilizzo a fini solidali: il concorrente dovrà presentare uno specifico progetto, che faccia riferimento alle modalità di attuazione, al sistema di distribuzione, alle strutture coinvolte, ecc. da inserire all'interno della relazione a corredo dell'offerta tecnica e dovrà compilare l'apposita scheda di cui all'allegato n. 18 del C.S.A. indicando la disponibilità ad aderire al progetto.

Il punteggio sarà assegnato solo in caso di adesione al progetto.

Poiché il Comune considera l'elemento qualitativo relativo al piano dei trasporti un fattore fondamentale e indispensabile per l'esecuzione del servizio, qualora l'impresa partecipante ometta di presentare la scheda costituente l'offerta tecnica relativa ai punti B.1.1 e B.1.2 oppure la presenti non adeguatamente compilata, l'offerta sarà valutata irregolare e quindi inammissibile.

Il servizio sarà aggiudicato a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo maggiore dato dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi dell'offerta considerata.

Al fine di aggiudicare il servizio la commissione giudicatrice procederà a redigere una graduatoria delle offerte per ciascun lotto.

Per ogni lotto si procederà all'aggiudicazione anche in caso di presenza di una sola offerta valida.

LIMITI ALL'AGGIUDICAZIONE.

Ogni concorrente può presentare offerta per tutti i lotti, ma potrà risultare aggiudicatario di non più di 2 (due) di essi, subordinatamente alla verifica del possesso dei requisiti di qualificazione di cui ai punti F) e G) del precedente art. 3, complessivamente richiesti per l'assegnazione dei due lotti da affidare, in ossequio ai principi di cui all'art. 2 comma 1 bis del Codice dei Contratti.

Nel caso in cui un operatore economico risulti migliore offerente per un numero di lotti superiore ai limiti di cui al precedente comma (ossia 2), fermo restando quanto stabilito all'art. 3 casi 1) e 2) del presente disciplinare, si procederà nel modo seguente:

- all'operatore economico suddetto verranno assegnati i due lotti per i quali avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo (elementi economici più elementi qualitativi), subordinatamente al possesso dei requisiti di qualificazione di cui ai punti F) e G) del precedente art. 3, complessivamente richiesti per l'assegnazione dei due lotti da affidare. In caso di ex-aequo nei punteggi su più di due lotti verranno assegnati i due lotti di maggior valore economico subordinatamente al possesso dei requisiti di qualificazione di cui ai punti E) e F) del precedente art. 3. Dal terzo lotto in poi, in conseguenza del limite dei due lotti complessivamente assegnabili, si procederà, se possibile, scorrendo la/e graduatoria/e.
- Analogamente si procederà allo scorrimento della/e graduatoria/e per l'aggiudicazione del secondo lotto, nell'ipotesi in cui l'impresa risultata migliore offerente non posseda i requisiti di qualificazione di cui ai punti F) e G) sopra richiamati, complessivamente richiesti per l'assegnazione dei due lotti da affidare.

Qualora, applicando le limitazioni di cui sopra, non fosse possibile aggiudicare alcuni lotti, il Comune prescindere dal limite dei due lotti complessivamente assegnabili, sempreché le imprese posseggano la qualificazione di cui ai punti F) e G) del precedente art. 3, complessivamente richiesta per tutti i lotti da assegnare loro.

Inoltre, qualora al termine del procedimento non fossero aggiudicati tutti i lotti, il Comune si riserva la facoltà di procedere all'assegnazione del lotto o dei lotti andati deserti a mezzo di procedura negoziata con l'ammissione delle imprese concorrenti degli altri lotti e/o, in subordine, con soggetti diversi, applicando, per quanto compatibili, i criteri di cui al presente disciplinare di gara e capitolato speciale di appalto.

IN PARTICOLARE: i valori offerti dovranno essere espressi fino alla seconda cifra decimale mentre i valori derivanti dall'applicazione delle suddette formule matematiche saranno calcolate fino alla terza cifra decimale arrotondate all'unità superiore qualora la quarta cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

Il punteggio valevole per la compilazione della graduatoria finale sarà costituito dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica

La stazione appaltante si riserva la facoltà di valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

Art. 5 - Modalità di presentazione dell'offerta tecnica ed economica

L'offerta e la relativa documentazione, devono pervenire con le modalità e nel termine perentorio indicato negli atti di gara, pena l'esclusione dalla gara

Ad avvenuta scadenza del sopraddetto termine non sarà riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva a quella precedente

L'offerta TECNICA, sarà costituita da una relazione, suddivisa in una parte descrittiva e in una parte tabellare (schede), che complessivamente non superi **numero 50 facciate** in formato A 4.

La relazione così composta e compilata secondo il fac-simile di cui all'allegato 18 del capitolato d'appalto dovrà sviluppare i seguenti punti:

- a) descrizione della struttura organizzativa e logistica complessiva dell'Impresa concorrente o del R.T.I. o del costituendo Consorzio per la gestione e conduzione del servizio;
- b) progetto gestionale con la descrizione di ogni fase dell'intero processo inerente il servizio e dell'organizzazione del personale. In particolare il progetto deve indicare le modalità di: approvvigionamento prodotti alimentari, criteri di selezione, valutazione e rivalutazione dei fornitori impiegati per il presente appalto, esiti di valutazione dei fornitori, sistema di rintracciabilità aziendale di prodotto e di filiera, gestione dei reclami e delle non conformità di prodotto e di processo e relative azioni preventive/correttive;

- c) estratto del piano di autocontrollo con specifica indicazione riguardante della quantificazione e tipologia di indagini analitiche, del laboratorio impiegato e metodiche analitiche, del piano di pulizia e sanificazione con evidenza della tempistica, condizione di trasporto in approvvigionamento;
- d) gestione procedura diete sanitarie;
- e) estratto del piano di formazione con specifica degli argomenti e della tempistica per ogni funzione alla quale la stessa è dedicata;
- f) piano di trasporto per la consegna dei pasti crudi, dei pasti pronti da consumare in loco e dei pasti pronti veicolati presso le singole sedi di ristorazione scolastica . Il piano dei trasporti, elaborato in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, deve essere descritto dettagliatamente in termini qualitativi e quantitativi: in particolare lo stesso deve fornire indicazione del personale impiegato ordinario e di supporto nelle diverse fasi (**compilazione parte tabellare**), del numero e della tipologia degli automezzi impiegati ordinari e di scorta (**compilazione parte tabellare**) e dei giri di consegna. Si ribadisce che il tempo di percorrenza per ogni singolo giro di consegna dei pasti pronti veicolati dalla sede produttiva all'ultimo locale di distribuzione e consumo raggiunto, non deve essere superiore a 45 (quarantacinque) minuti.
- g) descrizione tecnica (eventualmente corredata da depliant illustrativo) dei contenitori multirazione e dei contenitori individuali utilizzati per il trasporto dei pasti e caratteristiche per il mantenimento delle temperature;
- h) misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali connessi alle attività di ristorazione (**compilazione parte tabellare**);
- i) progetti relativi al miglioramento della qualità delle strutture/prestazioni aggiuntive (**compilazione parte tabellare**);
- j) ulteriore utilizzo di prodotti a filiera controllata (**compilazione parte tabellare**);
- k) impiego di prodotti per la pulizia Ecolabel (**compilazione parte tabellare**);
- l) progetto relativo al ritiro e consegna presso Enti e/o strutture assistenziali delle derrate integre non distribuite a mensa (**compilazione parte tabellare**);

Tutta la documentazione costituente l'offerta tecnica dovrà essere datata e firmata dal Legale Rappresentante della Concorrente o dai legali Rappresentanti in caso di RTI e in caso di costituendi consorzi ordinari di concorrenti da persona munita dei poteri di firma, comprovati da copia autentica dell'atto di conferimento dei poteri medesimi.

La documentazione tecnica deve essere priva, a pena di esclusione dalla gara, di qualsiasi indicazione (diretta e/o indiretta) di carattere economico.

Le imprese partecipanti ai sensi dell'art. 13 del Codice dei contratti potranno comunicare, possibilmente in modo analitico, mediante motivata e comprovata dichiarazione, se vi sono parti della propria offerta tecnica da considerarsi rientranti nella sfera di riservatezza dell'impresa, in quanto coperte da segreti tecnici o commerciali, per la tutela dei propri interessi professionali, industriali, commerciali da sottrarre quindi ad eventuali successive richieste di accesso agli atti.

Non sono ammesse offerte incomplete o condizionate e, qualora nella relazione vi sia discordanza fra la parte descrittiva e quella tabellare sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione all'appalto, anche nel caso in cui non si dovesse procedere all'aggiudicazione.

Le offerte redatte, in lingua italiana, devono essere contenute in un plico, chiuso, sigillato con strumenti idonei a garantirne la sicurezza contro eventuali manomissioni, e siglato sui lembi di chiusura, contenente le buste come evidenziato negli atti di gara.

L'offerta ECONOMICA dovrà essere redatta in carta resa legale, e dovrà essere sottoscritta dal rappresentante dell'Impresa partecipante ovvero in caso di Raggruppamento temporaneo d'impresе e in caso di costituendi consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti, da tutti i rappresentanti muniti degli idonei poteri. L'offerta economica dovrà essere formulata in cifre e in lettere. Qualora vi sia discordanza fra l'importo espresso in cifre e quello espresso in lettere, sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione.

L'offerta dovrà avere la validità di 180 giorni dalla data di scadenza del termine della sua presentazione

Con il solo fatto della presentazione dell'offerta s'intendono accettati da parte dei concorrenti tutti gli oneri, atti e condizioni del presente capitolato speciale e degli allegati ad esso annessi

Non saranno ritenute ammissibili le offerte economiche:

- che relativamente all'elemento economico – (prezzo complessivo offerto per l'intera durata contrattuale), presentino un importo **pari o superiore** al valore posto a base di gara (al netto degli oneri da interferenze e dell'IVA);
- contenenti riserve o condizioni.

In caso di concorrenti che ottengano il medesimo punteggio finale si procederà, tenuto conto che il Comune considera l'elemento qualitativo elemento preponderante ad assegnare il lotto al concorrente che avrà ottenuto il punteggio relativo alla qualità migliore. In caso di ulteriore parità al concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio qualitativo relativamente agli item di cui ai punti B.1.1 e B.1.2. Nel caso la parità perdurasse si procederà a sorteggio pubblico.

Il concorrente a corredo dell'offerta potrà inoltre indicare le parti di prestazioni che intende eventualmente subappaltare, **pena il diniego dell'autorizzazione** nel rispetto delle normative vigenti in materia e dei limiti di legge disposti all'art. 118 comma 2 del Codice dei Contratti.

Il concorrente dovrà specificare che l'offerta tiene conto degli obblighi connessi al rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, introdotte dal Decreto legislativo 81/2008 e in particolare di quanto disposto nel Documento di Valutazione dei Rischi elaborato, dalla Civica Amministrazione allegato al Capitolato Speciale, tenuto conto che l'impresa aggiudicataria potrà integrarlo in relazione alle proprie scelte autonome e di responsabilità nell'organizzazione dell'espletamento delle prestazioni.

I prezzi s'intendono accettati dalla ditta aggiudicataria in base ai calcoli di sua convenienza a tutto suo rischio e quindi devono intendersi assolutamente invariabili.

Qualora, in esito all'esperimento della gara, non sia stata presentata nessuna offerta, o nessuna offerta appropriata, la Civica Amministrazione si riserva di ricorrere a una procedura negoziata che sarà esperita nel rispetto dell'art. 57 del Codice dei Contratti.

DOCUMENTAZIONE A CORREDO DELL'OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica dovrà essere corredata, degli allegati debitamente compilati:

- 1) **5** "Prezziario generi alimentari"
- 2) **5 bis** "Prezziario varianti"
- 3) **10** "Composizione del prezzo offerto per ogni tipologia di pasto"

I prezzi esposti dall'offerente non saranno oggetto di attribuzione di punteggio, ma costituiranno elementi informativi per la gestione del contratto.

Art. 6 – Procedura di gara.

La valutazione dell'offerta tecnica sarà effettuata da apposita Commissione di Gara, nominata con specifico provvedimento secondo quanto disposto dall'art. 84 del Codice dei Contratti.

La Commissione di gara, nel giorno fissato per la prima seduta pubblica e nel corso della medesima, procederà alla verifica dell'integrità dei plichi presentati e delle buste presenti all'interno del plico, all'apertura delle buste contenenti la documentazione amministrativa e alla verifica della correttezza formale della stessa. Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che non avranno superato le verifiche di cui sopra. La Commissione di gara, senza soluzione di continuità, aprirà la busta contenente l'offerta tecnica nella medesima seduta pubblica al fine di verificarne la completezza del contenuto.

Le offerte tecniche verranno esaminate in sedute riservate della Commissione di gara, al fine dell'attribuzione dei punteggi secondo i criteri di valutazione precedentemente disposti. Conclusa la fase di valutazione delle offerte tecniche la Commissione di gara tornerà a riunirsi in seduta pubblica per la comunicazione dei punteggi attribuiti alle offerte, all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche e all'attribuzione dei relativi punteggi, all'individuazione della graduatoria finale, sommando i punteggi relativi all'offerta tecnica e a quella economica di ogni concorrente ammesso, e all'individuazione del migliore offerente nonché al calcolo della soglia di anomalia ai sensi dell'art. 86 comma 2 del Codice dei Contratti.

Le offerte risultate anormalmente basse, verranno sottoposte a verifica ai sensi degli artt. 87 e 88, salvo quanto previsto dall'art. 86, comma 4, del medesimo Codice dei Contratti.

Art. 7 – Verifica del possesso dei requisiti.

Nei confronti del concorrente provvisoriamente aggiudicatario, nonché del concorrente che segue in graduatoria, la stazione appaltante procederà a richiedere, ai sensi e per gli effetti dell'art.48 comma 2, di comprovare il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e di capacità tecnica

Qualora la predetta documentazione non venga fornita, ovvero qualora il possesso dei requisiti non risulti confermato dalla documentazione prodotta a comprova, si procederà all'esclusione dalla gara, all'escussione della relativa cauzione provvisoria e alla segnalazione del fatto all'Autorità per i provvedimenti di cui all'art. 6, comma 11, così come previsto dall'art. 48, comma 2, del D.Lgs. n. 163/2006.

La stazione appaltante procederà altresì, alla verifica del possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006, sulla base delle dichiarazioni presentate nonché delle certificazioni dagli stessi prodotte.

La Stazione Unica Appaltante, ove lo ritenga necessario, e senza che ne derivi un aggravio probatorio per i concorrenti, ai sensi dell'art. 71, del D.P.R. n.445/2000, può altresì effettuare ulteriori verifiche della veridicità delle dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti generali previsti dall'articolo predetto, anche a campione e in un momento successivo alla conclusione della procedura di gara.

Art. 8 – Aggiudicazione definitiva

L'operatore economico provvisoriamente aggiudicatario, dovrà provvedere, nel termine che le verrà comunicato, alla produzione della documentazione propedeutica all'aggiudicazione definitiva.

Il risultato definitivo della gara sarà formalizzato con successivo provvedimento di aggiudicazione definitiva, subordinato all'esito positivo delle verifiche e controlli inerenti i requisiti di carattere generale di cui all'art.38 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., nonché dell'esito positivo della dimostrazione del possesso dei requisiti speciali e in particolare:

- requisiti strutturali e operativi delle strutture produttive (cucina e magazzino) utilizzate per l'espletamento del servizio accertato mediante sopralluogo da parte di tecnici individuati dal Comune e redazione di verbale attestante l'esito dello stesso;
- documenti autorizzatori, previsti dalla normativa vigente, relativi alle strutture produttive utilizzate (cucina e magazzino);
- certificazioni riferite alle strutture produttive (cucina e magazzino) di proprietà/disponibilità aziendale, comprendenti C.P.I. (Certificato Prevenzione Incendi), dichiarazione di conformità impianti di aspirazione, idrico, elettrico e gas;

L'aggiudicatario, ha l'obbligo di produrre la documentazione necessaria per procedere alla stipulazione del contratto (cauzione definitiva, versamento spese contrattuali e ogni altro documento propedeutico) entro e non oltre il termine perentorio comunicato dalla Stazione Unica Appaltante.

L'inosservanza di tale obbligo darà luogo all'escussione della cauzione provvisoria, fatti salvi il caso fortuito o gli impedimenti dovuti a forza maggiore.

ART. 9 – Altre informazioni

La Civica Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione di uno o più lotti qualora, ai sensi dell'art. 81, comma 3 del D.Lgs. 163/2006, nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, senza che in tal caso i concorrenti stessi ammessi all'apertura dell'offerta economica possano avanzare richieste di indennizzo o risarcimento.

La Civica Amministrazione si riserva altresì di procedere allo scorrimento della graduatoria in ogni caso in cui si renda necessario.

Tutte le comunicazioni e gli scambi d'informazioni tra il Comune e i concorrenti, ai sensi degli articoli 77 comma 1 e 79 commi 1 e 5 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i, da considerarsi sufficienti ai fini della piena conoscenza potranno avvenire, a discrezione dell'Amministrazione, a mezzo fax ovvero mediante posta certificata.

In particolare la Civica Amministrazione provvederà, a comunicare i risultati di gara al Concorrente primo nella graduatoria, nonché al secondo in graduatoria e comunque l'aggiudicazione definitiva a tutti gli offerenti ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 79, comma 5, lettera a), del Codice.

Infine verrà altresì comunicata l'esclusione ai Concorrenti ai sensi dell'art. 79, comma 5, lettera b), del Codice

Art. 10 – Informativa per il trattamento dei dati personali

Ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal D. Lgs. n. 196/2003, si avvisa che i dati raccolti nel corso della procedura di espletamento della gara e di stipulazione del contratto saranno trattati ai soli fini previsti dalla normativa di settore, dalla normativa in materia di semplificazione amministrativa ovvero in caso di richiesta di accesso agli atti o di ricorso all'autorità giudiziaria.

Art. 11 – Chiarimenti

Le informazioni di natura tecnica e quelle concernenti in particolare il Capitolato Speciale d'Appalto sono di competenza della Direzione Scuola, Sport e Politiche Giovanili – Referente Tecnico Sig.ra Paola Donati (Tel. 0105577204 – Fax 010.5577330).

Responsabile del Procedimento Maria Letizia Santolamazza (Tel. 010 5577254, fax 010 5577330) indirizzo e-mail: appaltoristorazione@comune.genova.it.

Le informazioni di natura amministrativa nonché quelle concernenti la partecipazione alla gara, potranno essere richieste all'U.O. GARE E CONTRATTI tel. 0105572292/72410/72191 – indirizzo e-mail contratti@comune.genova.it.

Eventuali chiarimenti potranno essere richiesti via fax al numero 0105572240.

Le risposte ai chiarimenti di particolare interesse per tutti i partecipanti saranno pubblicate sul sito internet dell'Ente fino a sei giorni antecedenti la scadenza del bando.