



REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

REQUISITI DI ORDINE GENERALE, DI IDONEITÀ PROFESSIONALE E DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Possono partecipare alla gara i soggetti che, alla data di pubblicazione del presente bando, siano in possesso dei seguenti requisiti:

a) Requisiti di ordine generale

- Non trovarsi in una delle condizioni di esclusione dalla partecipazione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e di cui all'art. 2359 del codice civile, in caso di A.T.I. il requisito dovrà essere posseduto da ciascuna impresa che costituisce il raggruppamento;

- **essere in regola con le norme che disciplinano il diritto dei soggetti disabili a norma della legge n. 68/99;**

- **essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali** a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore;

- **essere in regola con gli obblighi della sicurezza**, di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e di aver provveduto alla nomina di un Responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D. Lgs 81/2008, (per le ATI sia per l'impresa capogruppo che per l'impresa mandante), (per i Consorzi sia per la capogruppo che per le imprese che svolgono il servizio);

b) Requisiti di idoneità professionale

- **essere iscritti alla Camera di Commercio**, Industria, Artigianato e Agricoltura per la categoria di attività oggetto di gara; in caso di soggetti appartenenti ad uno stato membro dell'Unione Europea diverso da quello dell'Amministrazione aggiudicatrice, gli stessi dovranno essere iscritti in uno dei registri commerciali dello stato di appartenenza sempre per attività conformi a quelle oggetto di gara;

- **essere iscritti, se Cooperativa, all'Albo delle Società Cooperative** presso il Ministero delle Attività produttive a cura della Camera di Commercio e, se Cooperativa sociale, **all'Albo regionale delle Cooperative Sociali;**

- **POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE** del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008(per le ATI sia per l'impresa capogruppo che per l'impresa mandante), (per i Consorzi sia per la capogruppo che per le imprese che svolgono il servizio) da produrre come requisito di ammissione;

- **di ottemperare alle disposizioni** dettate dalla normativa comunitaria (Reg. CE 852/04) in materia di igiene dei prodotti alimentari, con l'impegno ad applicare il piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.) presentato in sede di offerta ed a redigere il manuale di corretta prassi igienica in attuazione alle norme in materia;

c) Requisiti di capacità economica-finanziaria

1) capacità finanziaria da comprovare in sede di gara mediante la presentazione di idonee referenze bancarie certificate da parte di almeno due Istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 385/1993, rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del presente bando di gara, dalle quali



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

risulti che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto;

2) dichiarazione, resa secondo le modalità del D.P.R. 445/2000, concernente l'ammontare del fatturato globale di impresa realizzato nell'ultimo triennio (2015-2016-2017) non inferiore ad **€. 350.000,00**, al netto di I.V.A (ottenuto dalla somma dei fatturati annui) da dimostrare con i bilanci. Tale requisito è richiesto ai fini di dimostrare la dimensione e l'ampiezza dell'azienda e la sua capacità produttiva per la gestione del servizio oggetto dell'appalto, allegato 1 lett. A ;

d) Requisiti di capacità tecnica-professionale

- **aver prestato servizi uguali** a quelli oggetto di appalto nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara per un importo non inferiore ad **€. 80.000,00 al netto di I.V.A.**, da dimostrare con l'elenco dei servizi effettuati negli ultimi 3 anni con **l'indicazione degli importi, delle date, dei destinatari e del numero dei pasti erogati, allegato 1 lett. B;**

-POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE ISO 14001:2004 sul Sistema di Gestione Ambientale (SGA)

- impegno ad eleggere, in caso di aggiudicazione, domicilio presso il territorio del Comune di Monsummano Terme per l'intera durata dell'appalto, (da rendersi con dichiarazione);
- di avere in proprietà o in piena disponibilità contrattualmente dimostrabile, un centro di cottura da utilizzare in caso di inagibilità della cucina dell'Asilo Nido, ubicato ad una distanza percorribile in max 40 minuti dalla sede del Comune di Monsummano Terme. Il centro cottura dovrà garantire una capacità tecnica non inferiore a n. 150 pasti giornalieri. Per il centro è necessario dimostrare di avere la proprietà o la piena disponibilità per l'intera durata del contratto e, pertanto, sino al 31/01/2021, allegato 1 lett. C.

Nel caso di Associazione Temporanea di Impresa:

- *i requisiti specificati alla lett. a ed alla lett.b devono essere posseduti dall'impresa mandataria e dalle mandanti;*
- *per il requisito di cui al punto c.1 si richiede la presentazione di due referenze bancarie per la mandataria e due referenze bancarie per ogni mandante;*
- *per il requisito di cui al punto c.2 si richiede che sia posseduto nella misura del 50% (cinquanta per cento) dall'impresa mandataria e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti;*
- *tutti i requisiti di cui al punto d) sono posti a carico dell'impresa mandataria.*

2. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE DEI CONSORZI ARTT. 45 e 47 D.Lgs N. 50/2016 e s.m.i.

È consentita la presentazione di offerte da parte di tutti i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i.

I raggruppamenti temporanei di cui al comma 2, lettera d) dell'art. 45 sopracitato sono ammessi anche se non ancora costituiti.

I soggetti del raggruppamento di imprese, in caso di aggiudicazione, dovranno conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, designato quale capogruppo, da far risultare con scrittura privata autenticata.

I consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D. Lgs 50/2016 e s.m.i. sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; **a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara;** in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio che il consorziato. Inoltre, in caso di aggiudicazione, i soggetti assegnatari non possono essere modificati.

Anche i consorziati, relativamente ai quali i consorzi dichiarano di concorrere, devono possedere i requisiti generali per la partecipazione alla gara d'appalto.



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

È inoltre consentita la partecipazione a concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'art. 45 comma 1, del D. Lgs 50/2016 e s.m.i..

3. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

I punteggi saranno attribuiti da una apposita commissione nominata, ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

L'appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, al concorrente che riporterà il punteggio complessivamente più alto desunto dalla somma dei punti conseguiti dall'offerta presentata per l'elemento prezzo e per l'elemento tecnico qualitativo.

Nella valutazione delle offerte i punteggi verranno espressi con due cifre decimali, con arrotondamento all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

Il punteggio, che potrà raggiungere il massimo di 100 punti, sarà attribuito dalla Commissione Tecnica in base ai seguenti elementi di valutazione.

OFFERTA TECNICA MASSIMO PUNTI 70

A) SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO - Massimo punti 20

a) Breve **descrizione dell'organizzazione del lavoro (quante persone e da quale orario)** approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, max n. 4 pagine; **massimo punti 10**

b) Piano di manutenzione delle attrezzature collocate presso la cucina che verranno consegnate in comodato al gestore del servizio, max n. 1 pagina; **massimo punti 4**

c) Gestione degli imprevisti (indicare tempi di consegna dei pasti sostitutivi) **massimo punti 3**

d) Squadra Jolly per sostituzioni del personale (qualifiche diversificate e consistenza numerica del personale della Ditta impiegato nel settore della ristorazione collettiva ed operante nel raggio di 50 chilometri dalla sede del Comune di Monsummano Terme); **massimo punti 3**

B) QUALIFICA DEL PERSONALE RESPONSABILE DEL SERVIZIO Massimo punti 7

a) Qualifica ed esperienza del Direttore; **massimo punti 2**

b) Qualifica ed esperienza del Cuoco responsabile del servizio svolto presso l'Asilo Nido; **massimo punti 3**

c) Qualifica ed esperienza della Dietista; **massimo punti 2**

C) PIANO DI COMUNICAZIONE E SERVIZI AGGIUNTIVI Massimo punti 25

a) Programma di corso di formazione annuale educazione alimentare con specifica attenzione all'offerta alimentare per i bambini dai 3 mesi ai 3 anni rivolto al personale della cucina del nido, ai genitori dei bambini ed eventualmente ai docenti; **massimo punti 6**

b) Realizzazione di opuscoli divulgativi inerenti il servizio di refezione asilo nido rivolti a utenti e famiglie; **massimo punti 3**

c) Disponibilità di fornire in aggiunta, per l'intera durata dell'appalto, menù particolari in occasione delle feste: Natale, Carnevale, Pasqua, festa di fine anno, **disponibilità a fornire pasti aggiuntivi gratuiti ai bambini che abitualmente non usufruiscono della mensa in occasione delle feste;** **massimo punti 7**

d) Disponibilità ad essere presente con il personale di cucina alle feste di sezione che possono esserci durante l'anno; **massimo punti 6.**

e) Altri servizi aggiuntivi erogati **massimo punti 3**



Comune di Monsummano Terme Provincia di Pistoia

D) PROPOSTE AGGIUNTIVE RELATIVE AL MENU Massimo punti 18

Fornitura di strumenti e competenze per la realizzazione del progetto educativo legato al momento del pranzo per migliorare la capacità di autonomia del bambino.

Proposta d'inserimento, nel rispetto della stagionalità e del menù previsto, di prodotti provenienti da coltivazioni/allevamenti nella Regione Toscana con particolare riguardo a quelli disponibili in territori limitrofi al Comune di Monsummano Terme, prodotti biologici, prodotti equo solidali.

a) generi di vettovagliamento per apparecchiare in modo che i bambini si servano da soli; disponibilità a presentare i cibi in maniera decorativa ed invitante; collaborazione con il personale educativo per l'offerta dei cibi nel rispetto dei tempi e delle modalità dei bambini;

massimo punti 6

b) per la fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni/ allevamenti della Regione Toscana **massimo punti 2**

c) per la fornitura di una maggiore quota percentuale di provenienza degli alimenti quali legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, quindi al superamento della quota del 40% per la provenienza di tali alimenti da produzione biologica e al superamento della quota del 20% per la provenienza di tali alimenti da prodotti IGP DOP e STG (quote già richieste dal Capitolato d'appalto art. 12); **massimo punti 8**

d) per la fornitura di prodotti provenienti dal mercato equo solidale; **massimo punti 2**

2) OFFERTA ECONOMICA - MAX PUNTI 30

Il punteggio per l'offerta economica sarà attribuito come segue:

La valutazione delle offerte economiche avverrà attribuendo all'impresa concorrente che avrà offerto il prezzo-pasto più basso il punteggio massimo di punti 30 (trenta) mentre alle rimanenti offerte sarà attribuito un punteggio decrescente in ordine inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

X (Punteggio da attribuire) = Prezzo-pasto più basso x Punteggio massimo

Prezzo-pasto offerto

Nel calcolo dei punteggi, la Commissione giudicatrice, imposterà due decimali dopo la virgola.

OFFERTE ANOMALE

In caso di offerte anormalmente basse non si procederà all'automatica esclusione, ma alla verifica delle stesse ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida.

Nel caso in cui due o più concorrenti raggiungano lo stesso punteggio si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio ai sensi del comma 2 dell'art. 77 del R.D. 827/24.

SOSPENSIONE E ANNULLAMENTO DELLA GARA



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

La presentazione delle offerte non vincola la Stazione appaltante all'aggiudicazione dell'appalto, ne è costitutiva di diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione, che la Stazione appaltante si riserva di sospendere o annullare in qualsiasi momento in base a valutazioni di propria ed esclusiva pertinenza.

Ai concorrenti, in caso di sospensione o annullamento della procedura, non spetterà alcun risarcimento o indennizzo, nè rimborso spese.



Comune di Monsummano Terme
Provincia di Pistoia

Allegato 1 lett. A

Fatturato globale nel triennio (2015-2016-2017)

Il sottoscritto dichiara:

che, ai sensi dell'art. 83 comma 4 lettera a) del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm. e ii. l'impresa ha conseguito un fatturato globale relativo agli ultimi 3 esercizi così ripartito:

Esercizio	Importo
Anno 2015	
Anno 2016	
Anno 2017	

Timbro e Firma del legale rappresentante



Comune di Monsummano Terme
Provincia di Pistoia

Allegato 1 lett. B

Elenco servizi espletati nel triennio (2015-2016-2017)

Descrizione del servizio	Numero pasti erogati	Committente	Importo	Periodo

Timbro e Firma del legale rappresentante



Comune di Monsummano Terme
Provincia di Pistoia

Allegato 1 lett C
“Centro Cottura alternativo”

Dislocazione del Centro Cottura alternativo

Inserire nella relativa colonna la dislocazione del Centro Cottura, da utilizzare in caso di inagibilità della cucina dell'Asilo Nido, località, Comune e la distanza in minuti di percorrenza dalla sede del Comune di Monsummano Terme.

Località	Comune	Distanza percorribile in minuti dalla sede del Comune di Monsummano Terme	Disponibilità del Centro (barrare una delle opzioni)
			Proprietà Locazione Altro titolo di possesso Impegno alla disponibilità entro la firma del contratto

Timbro e Firma del legale rappresentante



Allegato 1 lett. D

Corsi di Formazione espletati nel triennio (2015-2016-2017)

Descrizione del corso	Nome	Cognome	Periodo

Timbro e Firma del legale rappresentante



Allegato 1 lett. E

VERBALE DI SOPRALLUOGO

**OGGETTO: GARA PER SERVIZIO DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE
PASTI DEL NIDO COMUNALE**

In data _____ alle ore _____ il Sig.

- in qualità di Legale Rappresentante della Ditta

- in qualità di delegato dal Legale Rappresentante della Ditta

ha effettuato il sopralluogo previsto all'articolo 9 del Capitolato Speciale di Appalto per l'affidamento del servizio in oggetto.

Monsummano Terme li _____

p. Il Comune di Monsummano Terme



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

Allegato 1 lett F

DICHIARAZIONE SOPRALLUOGO

Il Sottoscritto _____ c.f.

Nato a _____ (____) il ____/____/____

Residente a _____ (____) in

_____ n. _____

In qualità di Legale Rappresentante della Ditta

Consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell' art. 46 D.P.R. n. 445/2000

dichiara

di essere perfettamente a conoscenza dei locali dell'Asilo Nido Comunale dove verrà effettuato il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti oggetto della presente gara d'appalto.

Data _____

In fede

Timbro e Firma del legale rappresentante

Ai sensi del DPR 445/2000 alla presente dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica non autenticata del documento di identità di tutti i soggetti dichiaranti



Elemento tecnico qualitativo

A) SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO

- a) Breve **descrizione dell'organizzazione del lavoro (quante persone e da quale orario)** approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, max n. 4 pagine;
- b) Piano di manutenzione delle attrezzature collocate presso la cucina che verranno consegnate in comodato al gestore del servizio, max n. 1 pagina;
- c) Gestione degli imprevisti (indicare tempi di consegna dei pasti sostitutivi)
- d) Squadra Jolly per sostituzioni del personale (qualifiche diversificate e consistenza numerica del personale della Ditta impiegato nel settore della ristorazione collettiva ed operante nel raggio di 50 chilometri dalla sede del Comune di Monsummano Terme);

B) QUALIFICA DEL PERSONALE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

- a) Qualifica ed esperienza del Direttore;
- b) Qualifica ed esperienza del Cuoco responsabile del servizio svolto presso l'Asilo Nido;
- c) Qualifica ed esperienza della Dietista;

C) PIANO DI COMUNICAZIONE E SERVIZI AGGIUNTIVI

- a) Programma di **corso di formazione annuale** educazione alimentare con specifica attenzione all'offerta alimentare per i bambini dai 3 mesi ai 3 anni rivolto al personale della cucina del nido, ai genitori dei bambini ed **eventualmente** ai docenti;
- b) Realizzazione di opuscoli divulgativi inerenti il servizio di refezione asilo nido rivolti a utenti e famiglie;
- c) Disponibilità di fornire in aggiunta, per l'intera durata dell'appalto, menù particolari in occasione delle feste: Natale, Carnevale, Pasqua, festa di fine anno, **disponibilità a fornire pasti aggiuntivi gratuiti ai bambini che abitualmente non usufruiscono della mensa in occasione delle feste;**
 - d) disponibilità ad essere presente con il personale di cucina alle feste di sezione che possono esserci durante l'anno;
 - e) Altri servizi aggiuntivi erogati.

D) PROPOSTE AGGIUNTIVE RELATIVE AL MENU

Fornitura di strumenti e competenze per la realizzazione del progetto educativo "Mangiare al Nido".



Comune di Monsummano Terme

Provincia di Pistoia

Proposta d'inserimento, nel rispetto della stagionalità e del menù previsto, di prodotti provenienti da coltivazioni/allevamenti nella Regione Toscana con particolare riguardo a quelli disponibili in territori limitrofi al Comune di Monsummano Terme, prodotti biologici, prodotti equo solidali.

- a) generi di vettovagliamento per apparecchiare in modo che i bambini si servano da soli; disponibilità a presentare i cibi in maniera decorativa ed invitante; collaborazione con il personale educativo per l'offerta dei cibi nel rispetto dei tempi e delle modalità dei bambini;
- b) fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni/ allevamenti della Regione Toscana;
- c) fornitura di una maggiore quota di prodotti biologici rispetto a quella già richiesta all'Art. 12 del Capitolato d'Appalto e superamento della quota del 20% per la provenienza di tali alimenti da prodotti IGP DOP e STG;
- d) fornitura di prodotti provenienti dal mercato equo solidale.