



Città di Segrate

Ente capofila

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA COMUNI DI SEGRATE, PESCHIERA BORROMEO, TRIBIANO, VERNATE

DISCIPLINARE DI GARA PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA APERTA "Gara 4 19 S CUC – Concessione del servizio di refezione scolastica, pasti centro estivo e pasti sociali, gestione del centro di cottura comunale e riscossione delle tariffe del Comune di Tribiano"

RETTIFICA

PRIMA MODIFICA

All'articolo 16. (Contenuto della busta on-line 2 – offerta tecnica) viene eliminato il punto 5. (GLUTEN FREE).

Pertanto, tale articolo viene così ridefinito:

16. CONTENUTO DELLA BUSTA ON-LINE 2 – OFFERTA TECNICA (2° STEP SINTEL)

Al **SECONDO STEP** del percorso guidato "Invia Offerta" (Busta tecnica) il concorrente inserisce, nella busta on-line "Offerta tecnica", a pena di esclusione, l'offerta tecnica, che consiste nel progetto del servizio (di massimo 20 facciate formato A4, corpo minimo 12). Il progetto deve illustrare sinteticamente, in modo chiaro e dettagliato, i criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo punto 18.1. Per tale motivo deve essere articolato nei singoli paragrafi di seguito indicati, coincidenti con i titoli di tali criteri.

A. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

- 1. Numero addetti alla distribuzione nelle scuole con qualifica addetto servizio mensa (indicare tale numero)**
- 2. Monte ore settimanale totale addetti alla distribuzione nelle scuole con qualifica addetto servizio mensa (indicare tale numero)**
[Sebbene non oggetto di valutazione, descrivere anche come saranno suddivisi gli addetti nei vari refettori]
- 3. Programma eccedenze alimentari (illustrare un progetto finalizzato al recupero delle eccedenze alimentari)**
- 4. Piano di gestione degli imprevisti (descrivere come si intendono gestire gli imprevisti e le situazioni di emergenza che possono influire sulla normale produzione, distribuzione e trasporto dei pasti, anche dovute all'improvvisa assenza del personale; descrivere inoltre come si gestiranno le assenze del proprio personale per assenze brevi o prolungate)**

B. CERTIFICAZIONI

- 5. UNI EN ISO 14001:2015 (indicare l'eventuale possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione ambientale alla norma UNI EN ISO 14001:2015 o al sistema EMAS pertinente al servizio di refezione scolastica, in corso di validità alla data di presentazione dell'offerta)**
- 6. ISO 45001 o OHSAS 18001:2007 (indicare l'eventuale possesso della certificazione ISO 45001 o della certificazione OSHAS 18001:2007, in corso di validità alla data di presentazione dell'offerta)**



In caso di soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del codice dei contratti pubblici, è necessario precisare le certificazioni possedute da ciascuna impresa.

C. EVENTUALI OFFERTE MIGLIORATIVE

7. **Impiego di dispositivi di filtraggio dell'acqua di rete** (*descrivere quali e quanti dispositivi di filtraggio dell'acqua di rete si intendono utilizzare*)
8. **Abbellimento dei refettori al fine di rendere più confortevole gli ambienti ai fruitori del servizio** (*indicare il numero di refettori che si intende abbellire, allegando – per ciascuno di essi – quanto ritenuto necessario affinché possano essere compresi gli interventi e la loro tipologia; dovrà inoltre essere indicato il periodo in cui saranno eseguiti gli interventi*)
9. **Sostituzione lavastoviglie** (*indicare se si intende sostituire una lavastoviglie*)
10. **Sostituzione frigoriferi** (*indicare il numero di frigoriferi che saranno sostituiti nel corso del servizio*)
11. **Sostituzione fuochi** (*indicare se si intende sostituire o meno i fuochi*)
12. **Sostituzione complementi di arredo (tavoli/sedie)** (*indicare, con riferimento a ciascun plesso scolastico, il numero di tavoli e il numero sedie che saranno sostituite nel corso del servizio*)
13. **Impiego di mezzi ibridi/a metano/GPL per il trasporto pasti presso il centro di porzionamento scuola dell'infanzia** (*indicare la tipologia – una sola – di mezzi utilizzati: ibridi, metano, GPL, benzina/gasolio*)
14. **Distribuzione merende direttamente con proprio personale** (*indicare se si intende o meno distribuire le merende con proprio personale*)
15. **Fornitura e installazione di linea self service presso il refettorio della scuola primaria** (*la linea self è al servizio degli utenti della scuola primaria e secondaria di primo grado; indicare le caratteristiche tecniche della linea self che si intende proporre, tenendo conto degli spazi nel refettorio della scuola primaria. La linea self dovrà essere di dimensioni e tipologia adeguata sia per gli utenti della scuola primaria che per quelli della scuola secondaria di primo grado. La linea, continua o modulare, dovrà garantire la corretta pulizia della pavimentazione tenendo conto che il suo ancoraggio a pavimento non è possibile. La linea dovrà rispettare le norme previste riferite all'igiene e alla sicurezza nei luoghi di lavoro e nello stesso tempo dovrà avere caratteristiche estetiche adeguate ad un ambiente scolastico*)
16. **Implementazione del software usato per l'iscrizione alla mensa, con l'iscrizione on line anche dei servizi di pre/post scuola per la primaria e l'infanzia e per l'iscrizione al trasporto scolastico** (*indicare se si intende o meno fornire tale servizio*)
17. **Altre migliorie** (*illustrare in maniera chiare ed esaustiva altre eventuali migliorie, precisando le modalità di realizzazione e la relativa tempistica*)

Le migliorie proposte non dovranno comportare alcun onere a carico del Comune di Tribiano, anche con riferimento alla manutenzione e alla fornitura dei componenti di vario tipo relativi a dispositivi e attrezzature.

Inoltre, con riferimento a quelle di cui punti da 8. a 13., tutte le attrezzature fornite resteranno, al termine del servizio, di proprietà del Comune.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Capitolato Speciale d'Oneri, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice.

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 15.1.1 (*"Modalità di sottoscrizione dei documenti"*), con la seguente precisazione: in caso di raggruppamento temporaneo di imprese/consorzio ordinario di concorrenti/GEIE non ancora costituiti (come pure in caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete con organo comune privo di soggettività giuridica o che partecipino quale raggruppamento non ancora costituito), deve essere prodotta un'unica offerta tecnica sottoscritta digitalmente da ciascun operatore economico partecipante.

Come precedentemente indicato, la cartella compressa non deve essere firmata digitalmente.



SECONDA MODIFICA

All'articolo 18., paragrafo 18.1 (*Criteri di valutazione dell'offerta tecnica*) viene eliminato il punto 5. (GLUTEN FREE o equivalente). Il punteggio massimo attribuibile pari a 3 originariamente previsto per tale criterio viene "aggiunto" al criterio "altre migliorie", che acquisisce, pertanto, un peso ponderale pari a 5.

Di conseguenza tale paragrafo e il successivo 18.2 vengono così ridefiniti:

18.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

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

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

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

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

OFFERTA TECNICA (MASSIMO 70 PUNTI)				
	<i>criteri di valutazione</i>	<i>punti D max</i>	<i>punti Q max</i>	<i>punti T max</i>
A. Organizzazione del servizio	1. Numero addetti alla distribuzione nelle scuole con qualifica ASM		12	
	2. Monte ore addetti alla distribuzione nelle scuole con qualifica ASM		12	
	3. Programma eccedenze alimentari <i>La commissione valuterà il grado di dettaglio del progetto che il concorrente intende attuare concernente il monitoraggio delle eccedenze alimentari e il recupero delle stesse</i>	3		
	4. Piano di gestione degli imprevisti <i>La commissione valuterà le modalità organizzative e gestionali che si intendono attuare per:</i> - fronteggiare situazioni straordinarie, contingenti e non prevedibili che possono influire sulla normale produzione, distribuzione e trasporto dei pasti; - gestire le emergenze in caso di assenza del proprio personale abitualmente inserito nell'organico dei servizi al fine di garantire i servizi resi e gli standard richiesti e offerti	4		
B. Certificazioni	5. UNI EN ISO 14001:2015			1
	6. ISO 45001:2018 o OHSAS 18001:2007			1



C. Offerte migliorative	7. Impiego di dispositivi di filtraggio dell'acqua di rete			4
	8. Abbellimento dei refettori al fine di rendere più confortevole gli ambienti ai fruitori del servizio	5		
	9. Sostituzione lavastoviglie			1
	10. Sostituzione frigoriferi			3
	11. Sostituzione fuochi			4
	12. Sostituzione complementi di arredo (tavoli/sedie)		4	
	13. Impiego di mezzi ibridi/a metano/GPL per il trasporto pasti presso il centro di porzionamento scuola dell'infanzia			2
	14. Distribuzione merende direttamente con proprio personale			3
	15. Fornitura e installazione di linea self service presso il refettorio della scuola primaria	5		
	16. Implementazione del software usato per l'iscrizione alla mensa, con l'iscrizione on line anche dei servizi di pre/post scuola per la primaria e l'infanzia e per l'iscrizione al trasporto scolastico			1
	17. Altre migliorie <i>La commissione valuterà il grado di dettaglio delle altre migliorie proposte, l'utilità, le modalità e i tempi di realizzazione. Tutto ciò che l'affidatario del servizio già deve garantire da capitolato o norme di legge non sarà valutato. Le migliorie dovranno essere rivolte agli utenti consumatori delle scuole primarie secondarie e dell'infanzia</i>	5		
<i>Totale</i>		22	28	20

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una **soglia minima di sbarramento pari a 35** punti per il punteggio tecnico complessivo. La soglia minima di sbarramento dovrà considerarsi dopo le operazioni di riparametrazione di cui al successivo punto 18.4. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

18.2 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

A ciascuno degli **elementi qualitativi** cui è assegnato un **punteggio discrezionale nella colonna "D"** della tabella di cui al punto 18.1, è attribuito un coefficiente discrezionale variabile da 0 a 1 da parte di ciascun commissario (vedasi Linee Guida ANAC n. 2/2016, par. V). Il valore del suddetto coefficiente relativo ai diversi livelli di valutazione è il seguente:

<i>coefficiente</i>	<i>Giudizio sintetico</i>	<i>Motivazione</i>
da 0,91 a 1	ottimo	Si rileva un ottimo livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione. I vantaggi/benefici conseguibili dalla stazione appaltante sono considerati eccellenti.
da 0,75 a 0,90	buono	Si rileva un buon livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione, con chiari e significativi vantaggi/benefici conseguibili dalla stazione appaltante.



da 0,50 a 0,74	adeguato	Si rileva un adeguato livello qualitativo dell'offerta per l'elemento oggetto di valutazione, con vantaggi/benefici conseguibili dalla stazione appaltante abbastanza chiari e significativi.
da 0,25 a 0,49	non adeguato	Si rileva un livello qualitativo dell'offerta non adeguato per l'elemento oggetto di valutazione, con vantaggi/benefici conseguibili dalla stazione appaltante non particolarmente significativi.
da 0,1 a 0,24	scarso	Si rileva un livello qualitativo dell'offerta scarso per l'elemento oggetto di valutazione, con scarsi vantaggi/benefici conseguibili dalla stazione appaltante.
0	nullo	Si rileva un livello qualitativo dell'offerta nullo per l'elemento oggetto di valutazione, del tutto privo di vantaggi/benefici conseguibili dalla stazione appaltante.

Successivamente la commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo. La media ottenuta viene moltiplicata per il punteggio massimo attribuibile (peso) di ogni singolo criterio, determinando il punteggio ottenuto da ciascun concorrente per il criterio in esame.

A ciascuno degli **elementi quantitativi** cui è assegnato un **punteggio nella colonna "Q"** della tabella di cui al punto 18.1, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base del metodo dell'interpolazione lineare:

$$C_i = R_a / R_{max}$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo

R_a = valore offerto dal concorrente *i*-esimo

R_{max} = valore dell'offerta più conveniente

Quanto agli elementi cui è assegnato un **punteggio tabellare** identificato dalla **colonna "T"** della tabella di cui al punto 18.1, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto, tenendo conto di quanto di seguito indicato.

- Criteri 5, 6: attribuzione del punteggio massimo previsto in caso di possesso di certificazione e di 0 punti in caso di non possesso della certificazione.
Verranno attribuiti 0 punti in caso di sistema non certificato o qualora la certificazione non sia stata ancora ottenuta, nonostante l'iter per l'ottenimento della stessa sia stato avviato.
Inoltre, in caso di soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice è assegnato 1 punto se la certificazione è posseduta sia dalla mandataria sia da ciascuna mandante, altrimenti sarà attribuito un punteggio calcolato in funzione della percentuale di esecuzione del servizio. In caso di consorzi di cooperative e di imprese artigiane nonché di consorzi stabili di cui all'art. 45 comma 2, lett. b), c) del Codice, è assegnato 1 punto se la certificazione è posseduta da ciascuna impresa esecutrice, altrimenti sarà attribuito un punteggio calcolato in funzione della percentuale di esecuzione del servizio. A tal fine, è necessario che, nel DGUE e/o nell'allegato 1 al disciplinare, sia indicata la percentuale di esecuzione del servizio di ciascuna impresa partecipante al raggruppamento e di ciascuna impresa esecutrice in caso di consorzi.



- Criterio 7: attribuzione di 1 punto per ciascun rubinetto dotato di sistema di filtraggio dell'acqua fino a un massimo di 4 rubinetti e, pertanto, 4 punti; attribuzione 0,5 punti in caso di utilizzo di caraffe dotate di filtro.
- Criterio 9: attribuzione di 1 punto in caso di sostituzione di una lavastoviglie, 0 punti in caso contrario.
- Criterio 10: attribuzione di 1 punto per ciascun frigorifero sostituito fino a un massimo di 3 punti se si sostituiscono tutti e tre i frigoriferi esistenti;
- Criterio 11: attribuzione di 3 punti in caso di sostituzione dei fuochi, 0 punti in caso contrario.
- Criterio 13: attribuzione di 2 punti se i mezzi messi a disposizione del trasporto pasti sono ibridi, 1,5 se sono a metano, 1 se sono a GPL, 0,5 se benzina euro 4 o superiore, 0 se sono a benzina inferiori a euro 4 o a gasolio. Il concorrente indica un'unica tipologia di mezzi che utilizzerà.
- Criterio 14: attribuzione di 3 punti in caso di distribuzione delle merende direttamente con proprio personale, 0 punti in caso contrario.
- Criterio 16: attribuzione di 1 punto nel caso si fornisca il servizio (implementazione del software usato per l'iscrizione alla mensa, con l'iscrizione on line anche dei servizi di pre/post scuola per la primaria e l'infanzia e per l'iscrizione al trasporto scolastico), 0 punti in caso contrario.

TERZA MODIFICA

In considerazione di quanto sopra viene posticipato il termine di presentazione delle offerte di cui all'articolo 13. Il primo periodo di tale articolo risulta, pertanto, così modificato:

L'offerta deve essere formulata e inoltrata mediante la piattaforma telematica SINTEL entro il termine perentorio delle **ore 23:59 del giorno 01/09/2019** (pena l'irricevibilità e comunque la non ammissione).

QUARTA MODIFICA

Viene anche posticipata la data della prima seduta pubblica di cui all'articolo 19. Il primo periodo di tale articolo risulta, pertanto, così modificato:

La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno **03/09/2019**, alle ore **9:30** in un'apposita sala presso gli uffici comunali a Segrate e vi potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega.

ULTERIORI PRECISAZIONI

1) Viene stabilita un'ulteriore data per lo svolgimento del sopralluogo, facoltà peraltro prevista all'articolo 11.: è possibile svolgere il sopralluogo il 29 luglio 2019, previo appuntamento tempestivamente richiesto tramite pec all'indirizzo **postacertificata@pec.comune.tribiano.mi.it all'attenzione del settore Servizi alla Persona.**



2) Sarà possibile richiedere chiarimenti, tramite piattaforma Sintel, fino al termine ultimo del giorno 5 agosto 2019.

3) gli eventuali concorrenti che abbiano già sottoscritto fideiussione bancaria o assicurativa possono produrre tale fideiussione con una appendice che preveda la validità di 180 giorni decorrenti dal termine ultimo per la presentazione delle offerte (01/09/2019) oppure una nuova fideiussione.

4) Infine si segnala la modifica di seguito indicata al capitolato speciale. All'articolo 51 (*Caratteristiche delle derrate alimentari*) il periodo

*"I prodotti richiesti, **oltre a quelli che l'impresa ha dichiarato in sede di offerta**, sono:*

A lotta integrata, Dop e Igp:

- Frutta di stagione, formaggi stagionati e salumi

A filiera tracciata e/o filiera certificata:

- Carne

Biologico

- Yogurt, legumi secchi, pasta, riso, pomodori pelati, passata di pomodori, verdure surgelate, carote fresche, insalata fresca, finocchi freschi;

- A Km 0 frutta e verdura tre volte alla settimana."

è sostituito dal seguente:

"I prodotti richiesti sono:

A lotta integrata, Dop e Igp:

- Frutta di stagione, formaggi stagionati e salumi

A filiera tracciata e/o filiera certificata:

- Carne

Biologico

- Yogurt, legumi secchi, pasta, riso, pomodori pelati, passata di pomodori, verdure surgelate, carote fresche, insalata fresca, finocchi freschi;

- A Km 0 frutta e verdura tre volte alla settimana."

Tutto il resto rimane invariato.

Il RUP
(Dott. Marco Abbiati)

Il dirigente della Centrale Unica di Committenza
(Dott.ssa Patrizia Bellagamba)

Il presente documento è sottoscritto con firma digitale