**ALLEGATO A ALLA DETERMINAZIONE A CONTRARRE**

1. **REQUISITI DELL’AFFIDATARIO DEL CONTRATTO:**

Requisiti di selezione richiesti:

1. Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all’art. 45 comma 2 del D.lgs n. 50/2016, nonché concorrenti con sede in altri stati diversi dall’Italia, alle condizioni di cui all’art. 50 del D.lgs n. 50/2016, *nonché dell’art. 62 del d.P.R. 207/2010* (*appalti di lavori).*
2. I partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale e di qualificazione di cui all’art. 80, commi 1, 2, 4 e 5, e all’art. 83, comma 1 del D.lgs n. 50/2016.
3. In particolare i concorrenti, in relazione alla capacità economica e tecnica necessaria, dovranno possedere:

**Requisiti di idoneità professionale, capacita economico-finanziaria e tecnico-organizzativa**

* + 1. **iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura** o nel registro delle commissioni provinciali per l’artigianato, o presso i competenti ordini professionali;
    2. **fatturato globale** d’impresa riferito agli ultimi tre esercizi pari ad almeno **euro 500.000,00** I.V.A. esclusa, da intendersi quale cifra complessiva nel periodo. Per le imprese che abbiano iniziato l’attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula: *(fatturato richiesto /3) x anni di attività*;
    3. **fatturato specifico** per servizi oggetto della gara riferito agli ultimi tre esercizi (2013, 2014 e 2015), pari ad almeno **euro 250.000,00** I.V.A. esclusa*,* da intendersi quale cifra complessiva nel periodo. Per le imprese che abbiano iniziato l’attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula: (*fatturato richiesto /3) x anni di attività;*
    4. **Certificazione di qualità** ISO 9001:2008 per servizi inerenti a quelli oggetto di affidamento, rilasciato da un Ente accreditato Accredia da almeno un anno;
  1. Ai sensi dell’art. 89 del Codice, il concorrente singolo, consorziato, raggruppato o aggregato in rete può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. Il concorrente e l’impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.
  2. ► Non è consentito**, a pena di esclusione**, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino alla gara sia l’impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

1. **CRITERI VALUTAZIONE OFFERTA:**

**Criteri di aggiudica**



**Descrizione dei criteri e parametri valutativi**

**A) PROGETTO GESTIONALE:**

a1) Descrizione delle procedure di approvvigionamento dei pasti nonché della loro conservazione e preparazione.

a2) Modalità di gestione di eventuali imprevisti ed emergenze connaturate al servizio. Saranno privilegiate la disponibilità di almeno un centro di cottura alternativo in proprietà o in locazione ( allegare copia autorizzazione sanitaria e contratto di proprietà o locazione) per il periodo di durata del presente contratto, adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di legge, situato ad una distanza stradale non superiore a km 15 dal Comune di Bellizzi e dotato di autorizzazioni sanitarie che prevedano anche la veicolazione dei pasti.

**B) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO:**

Organico del personale che verrà impiegato nello svolgimento delle attività di preparazione dei tavoli, porzionamento e distribuzione delle pietanze, ritiro e lavaggio delle stoviglie, pulizia e riordino dei locali. Dovranno essere specificati la consistenza numerica del personale e monte ore dedicato alle attività di cui trattasi.

**C) PIANO PULIZIA E SANIFICAZIONE:**

Piano e sistema di pulizia e sanificazione. L’offerente in una relazione dettagliata dovrà illustrare le linee generali illustrative dei servizi e degli obiettivi mediante la descrizione del piano di pulizia e sanificazione adottato nonché delle caratteristiche dei prodotti e materiali utilizzati.

Numero e caratteristiche dei mezzi utilizzati, la tipologia delle attrezzature impiegate per il trasporto, le modalità e tempi di distribuzione dei pasti nonché le unità di personale impiegato.

**D) VARIANTI PROGETTUALI**

I concorrenti hanno la facoltà di proporre varianti al progetto posto a base di gara, secondo i limiti previsti dall’Amministrazione comunale ed illustrati di seguito.

Le varianti progettuali dovranno essere accessorie all’offerta presentata. In tal caso la proposta in variante migliorativa dovrà contenere e specificare in maniera chiara l’indicazione dettagliata dell’ulteriore servizio non previsto nel progetto e di assoluto apprezzamento per la commissione giudicatrice.

In particolare saranno privilegiati attività finalizzate all’accrescimenti quali/quantitativi del servizio pubblico offerto. Al fine di agevolare i concorrenti nella predisposizione della proposta di variante migliorativa vengono indicati alcuni obiettivi a cui le stesse varianti dovranno attenersi :

d1) qualità del servizio erogato anche in termini di quantità dei prodotti offerti all’utenza a parità di tariffa;

d2) soluzioni, metodi e sistemi informatici per l’acquisizione / rilevazione e l’elaborazione / analisi delle informazioni (utenti, pasti, prenotazioni, rendicontazioni etc.) con riferimento alle sinergie organizzative con l'ente appaltante;

Tali varianti progettuali non potranno comportare un aumento dei costi per l’ente. In tale caso l’offerta sarà considerata “offerta condizionata” e non sarà attribuito nessun punteggio.

**E) PREZZO**

I concorrenti dovranno presentare una offerta al ribasso su quanto previsto dalla stazione appaltante come ***corrispettivo*** di appalto. Il corrispettivo di appalto è stabilito nel prezzo unitario a pasto in € **3,33 (trevingorlatrentatre)** al netto dell’Iva e degli eventuali costi per la sicurezza.

**F) SOGGETTI SVANTAGGIATI**

Un numero annuo di soggetti svantaggiati segnalati dal Settore Servizi sociali a cui garantire gratuitamente per l’intero anno scolastico il servizio di mensa scolastica senza nessun costo per il Comune. Tale **numero** **fissato in 5 unità** annue potrà essere aumentato in sede di gara. Al concorrente che avrà praticato il più alto aumento annuale indicato sul numero sopra riportato (soggetti svantaggiati), sono attribuiti 5 punti; alle altre offerte sono assegnati punteggi decrescenti calcolati in misura inversamente proporzionale all’aumento più alto secondo la seguente formula:

*Punteggio da attribuire all’offerta economica X = (percentuale di aumento offerta X / migliore percentuale di aumento) per 5.*