

SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

Possano partecipare alla gara gli operatori economici in possesso dei seguenti requisiti:

- a) Iscrizione nel Registro delle imprese CCIAA per servizi attinenti all'oggetto dell'appalto;
- b) Non essere incorsi in una delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- c) Rispetto del contratto collettivo nazionale di lavoro e, se esistenti, degli integrativi territoriali, aziendali; rispetto delle norme sulla sicurezza dei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008), nonché il rispetto di tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti o soci;
- d) Possedere idonee dichiarazioni bancarie di almeno due istituti di credito;
- e) Aver svolto direttamente, nel triennio 2015-2017, servizi analoghi a quello oggetto della presente gara, svolti regolarmente e con buon esito in favore di enti pubblici per un importo medio annuo pari o superiore ad € 100.000,00 (centomila) IVA esclusa, di cui almeno il 60% afferenti i servizi accessori alla mensa scolastica.

I concorrenti devono essere in possesso dei sopraelencati requisiti, da dichiarare in sede di offerta, mediante dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 (DGUE).

SOPRALLUOGO E PRESA VISIONE DEI LUOGHI:

E' fortemente consigliato un sopralluogo previo appuntamento telefonico al n. 0573/800621 – 800641, anche al fine di rapportarsi col personale Comunale addetto al servizio.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

L'aggiudicazione avverrà col criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 2, del D.Lgs. 50/2016.

La migliore offerta sarà determinata da una commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs 50/2016, sulla base dei criteri e sottocriteri di valutazione di seguito indicati:

L'offerta tecnica, dovrà essere composta, da una Relazione TECNICA: contenente tutti gli elementi oggetto di valutazione come sotto descritti, per un **massimo di n. 10 pagine**, intese come facciate, formato A4, Times New Roman 12 (sarà molto apprezzata la capacità di sintesi).

OFFERTA TECNICA MAX 70 PUNTI:

Descrizione	Punteggio
Formazione già svolta e quella da effettuarsi nei confronti degli operatori impiegati per lo svolgimento del servizio, prima dell'inizio dell'attività e nel corso dell'espletamento del servizio, ulteriori rispetto a quelli obbligatori richiesti	Fino a 8 punti
Modello organizzativo dell'impresa: indicazioni relative all'organizzazione aziendale (dimensioni, struttura, assetto organizzativo, figure tecnico professionali a disposizione e funzioni del personale)	Fino a 10 punti
Caratteristiche metodologiche per i servizi di pulizia nel rispetto delle vigenti norme igieniche e descrizione dei beni attrezzature/materiali e prodotti strumentali all'erogazione del servizio, di cui l'impresa abbia la disponibilità	Fino a 10 punti
Programma di gestione tecnico-organizzativa del servizio, con indicazione dell'organico impiegato, dell'inquadramento professionale degli addetti e del monte ore giornaliero.	Fino a punti 32
Criteri ambientali minimi (osservanza delle prescrizioni di cui ai Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per	Criterio on/off (0-5 punti)

	l'igiene approvato con Decreto del Ministero Decreto 24 maggio 2012)	
	Eventuali azioni innovative e aggiuntive	Fino a punti 5

OFFERTA ECONOMICA MAX 30 PUNTI

L'impresa dovrà offrire un ribasso percentuale sul prezzo a base d'asta.

Verrà applicata la seguente formula:

$$X = (R \times 30) / R_{max}$$

Dove:

X= punteggio da assegnare alla ditta in esame

R= risparmio offerto dalla ditta in esame

30= max punteggio attribuibile

Rmax= massimo risparmio offerto in gara