

N° 2721/2021
ACSO



COMUNE DI TORTORA

PROVINCIA DI COSENZA

Corso Guglielmo Grassi, snc - 87020 TORTORA (CS) - C.F. - P. IVA 00407150788

+39 0985 764008 +39 0985 765226 comuneditortora@pec.it protocollo@comuneditortora.it



AVVISO DI PROCEDURA APERTA

GARA DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI "REFEZIONE SCOLASTICA PER L'A.S. 2021/2022 NEL COMUNE DI TORTORA".

IL RESPONSABILE

RENDE NOTO

-che è indetta gara di procedura aperta, CIG 8915047185, in esecuzione della determinazione n.843 del 24/09/2021 adottata dal Responsabile dell'Area Amministrativa per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per l'A.S. 2021/2022, alle condizioni specificate nel capitolato speciale d'appalto.

L'asta si terrà il 13.10.2021 alle Ore 10:00 nella sede del Comune di Tortora su Corso Grassi.

Il prezzo a base d'asta è di € 3,00, IVA al 4% esclusa per singolo pasto, per un numero presunto di 16.770 pasti.

L'appalto è remunerato con fondi di bilancio comunale.

L'intero servizio di cui trattasi dovrà essere effettuato dalla ditta aggiudicataria, nel pieno rispetto delle norme, patti, condizioni e modalità stabilite nel presente bando di procedura aperta e del capitolato speciale d'appalto;

La durata dell'appalto è l'anno scolastico 2021/2022.

L'avviso di gara e il capitolato d'oneri sono visibili presso l'Ufficio Amministrativo del Comune di Tortora dalle Ore 09,00 alle Ore 13,00 dei giorni feriali e copia degli stessi potrà essere rilasciata previa istanza e relativo versamento dei diritti di Segreteria e pubblicati sul sito www.comuneditortora.it.

L'offerta proposta dalla ditta, sarà impegnativa e vincolante per il concorrente per giorni sessanta (60) decorrenti dalla data di svolgimento dell'asta e dovrà tenere conto di ogni e qualsiasi onere posto a carico dell'appaltatore.

LA PROCEDURA APERTA sarà tenuta ad unico e definitivo incanto ai sensi e per gli effetti del disposto dell'art. 60 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

Si procederà all'aggiudicazione in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi:

- Prezzo unitario per singolo pasto non superiore a € 3,00 al netto di IVA;
- Caratteristiche prodotti utilizzati;
- Maggiore quota percentuale di alimenti con le caratteristiche indicate nel capitolato speciale d'appalto;
- Sistema organizzativo del servizio;

- Proposte migliorative relative alle attrezzature di cucina;
- Percorso formativo del personale.

Il prezzo unitario del pasto deve essere indicato al netto di IVA, imposte ed ogni altro onere e si intende comprensivo di tutto quanto occorrente per svolgere regolarmente il servizio.

Tutte le offerte verranno valutate rispetto a ciascuno degli elementi di valutazione sopra indicati.

L'attribuzione dei punteggi alle singole offerte avverrà utilizzando la seguente formula:

$K_i = (A_i \times P_a) + (B_i \times P_b) + (C_i \times P_c) + (D_i \times P_d) + (E_i \times P_e)$ dove :

K_i è il punteggio totale attribuito al concorrente i esimo.

$A_i, B_i, C_i, D_i, E_i, F_i$ sono coefficienti compresi tra 0 e 1 espressi in valore centesimale attribuiti al concorrente i esimo. $P_a, P_b, P_c, P_d, P_e, P_f$ sono i fattori ponderali che sono dati ad ogni elemento di valutazione come meglio sotto specificato:

1) prezzo unitario del pasto	P_a	30	
2) caratteristiche prodotti utilizzati	P_b	20	
3) maggiore quota alimenti con caratteristiche del capitolato	P_c	15	
4) sistema organizzativo del servizio	P_d	15	
5) proposte migliorative relative alle attrezzature di cucina	P_e	10	
6) percorso formativo del personale	P_f	10	
		100	totale

Il coefficiente A_i è pari a: Prezzo più basso offerto/Prezzo i esimo.

Per ciascun criterio sarà effettuata la riparametrazione, quindi attribuendo valore 1 al coefficiente più elevato e riparametrando in proporzione tutti gli altri coefficienti.

Giudizio	Coefficiente
Eccellente	1,0
Ottimo	0,8
Buono	0,6
Discreto	0,4
Modesto	0,2
Assente/irrelevante	0,0

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

Nel caso di offerte uguali, si procederà, seduta stante, al sorteggio fra le medesime per l'aggiudicazione definitiva.

Per partecipare alla gara, la ditta interessata dovrà presentare offerta mediante utilizzo della piattaforma di e-procurement disponibile al seguente indirizzo, <https://tortora.tuttogare.it>, **PENA ESCLUSIONE DALLA GARA**, non più tardi delle Ore 13:00 del giorno 12.10.2021. Per la presentazione telematica dell'offerta, previa abilitazione, si rimanda alle istruzioni presenti sul sito della piattaforma.

In detta offerta dovrà essere inclusa la seguente documentazione:

Plico telematico documentazione amministrativa:

1. Istanza di partecipazione alla gara, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante del soggetto concorrente con firma leggibile, accompagnata da copia fotostatica del documento d'identità del sottoscrittore, con cui l'offerente senza riserve alcuna, dichiara:

a)- Di aver preso integrale conoscenza delle condizioni contrattuali contenute nell'avviso d'asta e nel capitolato speciale d'appalto, di aver preso esatta visione dei luoghi interessati dal servizio e delle modalità delle attività didattiche, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione del prezzo e di giudicare il prezzo proposto remunerativo e tale da consentire l'effettuazione del "ribasso" formulato e di accettare tutte le condizioni previste nel bando medesimo;

b)- Di non essere nelle condizioni previste dall'art. 80 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50;

c)- Di non essersi avvalso di piani individuali di emersione del lavoro sommerso di cui alla legge 383/2001 e ss.mm.ii., oppure di essersi avvalso di piani individuali di emersione del lavoro sommerso di cui alla citata legge ma che il periodo di emersione è concluso;

d)- Di ottemperare a quanto disposto dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari";

e)- Di essere in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara e in particolare di:

- possedere l'iscrizione alla CCIAA per l'attività inerente all'oggetto di gara e aver svolto negli ultimi anni 3 (TRE) almeno per un anno l'oggetto dell'appalto di refezione scolastica per un numero di 16.000 pasti;
- di essere in regola con le norme igienico-sanitarie vigenti, di disporre delle attrezzature tecniche e dei materiali o strumentazioni necessari per il perfetto svolgimento del servizio;
- di essere in possesso di certificazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001);

Si precisa che la dichiarazione inerente il punto "b", deve essere fatta da: il titolare e il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; i soci e il direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; i soci accomandatari e il direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; i membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, ivi compresi institori e procuratori generali, dei membri degli organi con poteri di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, il direttore tecnico e il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro, se si tratta di altro tipo di società o consorzio, nonché i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara;

2 – Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, I. A. e A., di data non anteriore ad un anno a quello fissato per l'asta, da cui risulti specificata la categoria commerciale inerente l'appalto in argomento "servizi di refezione collettiva e/o scolastica", il nome del titolare della Ditta individuale e del legale rappresentante della Società. In luogo del predetto Certificato è consentito produrre autocertificazione, in conformità al disposto di cui all'art. 46 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445, da cui risulti la precisa indicazione del numero di iscrizione nonché la categoria di attività;

3 – Certificazione rilasciata dagli uffici competenti dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme della Legge 12/marzo/1999, n. 68: "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

L'Impresa aggiudicataria, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs 50/2006, è obbligata a costituire una "cauzione definitiva" del 10 per cento dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento. La suddetta cauzione potrà essere ridotta qualora l'offerente sia in possesso dei requisiti di cui al comma 7 dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la decadenza dell'affidamento, con aggiudicazione dell'Appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

In sostituzione delle certificazioni di cui ai punti:2 e 3 potranno essere presentate dichiarazioni, di data non anteriore a quella del presente avviso, sottoscritte dal titolare o legale rappresentante del soggetto concorrente con firma leggibile accompagnata da copia fotostatica del documento d'identità del sottoscrittore.

Plico telematico Offerta Tecnica

Offerta redatta in lingua italiana, senza abrasioni, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta o dal legale rappresentante della società o Ente cooperativo e contenente l'offerta tecnica come sotto specificata:

- Caratteristiche prodotti utilizzati (specificazione delle materie prime utilizzate dal punto di vista qualitativo);
- Maggiore quota percentuale di alimenti con le caratteristiche indicate nel capitolato speciale d'appalto;
- Sistema organizzativo del servizio (inteso come organizzazione tecnica e gestionale sia per l'acquisizione delle materie prime che per la loro lavorazione);
- Proposte migliorative relative alle attrezzature di cucina (indicazione di tutto il materiale utilizzato);
- Percorso formativo del personale.

Plico telematico Offerta Economica

Offerta redatta in lingua italiana, senza abrasioni, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta o dal legale rappresentante della società o Ente cooperativo e contenente l'offerta economica del prezzo unitario per singolo pasto non superiore a € 3.00 (euro tre) al netto di IVA, espresso in cifre ed in lettere.

Si precisa che il prezzo offerto si intende calcolato tenuto conto dell'importo **dei propri costi della manodopera e dei costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro che devono essere indicati espressamente nell'offerta, a pena di esclusione dalla gara.** In caso di correzioni, le stesse dovranno essere confermate e sottoscritte.

Modalità di espletamento della gara: La Commissione dopo l'ammissione dei concorrenti alla gara a seguito di verifica della documentazione amministrativa, procederà all'apertura dei plichi telematici contenenti le offerte tecniche, darà atto del contenuto degli stessi, si ritirerà per effettuare la valutazione delle singole offerte tecniche, attribuendo i relativi punteggi. In successiva seduta pubblica, si procederà all'apertura dei plichi telematici contenenti le offerte economiche e si procederà quindi alla formulazione della graduatoria finale ed all'aggiudicazione.

SI AVVERTE:

- che in caso di dichiarazioni mendaci saranno applicate le sanzioni penali previste dalla legge.

In caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive, la Stazione Appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine il concorrente è escluso dalla gara.

Non sarà ammessa alla gara l'offerta della Ditta che non avrà inviato tutti i documenti richiesti, o quando qualcuno degli stessi non risulterà regolare.

Trascorso il termine fissato, non verrà riconosciuta valida alcun'altra offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di un'offerta precedente.

Non saranno ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato.

In caso di discordanza tra l'importo complessivo indicato in cifre e quello indicato in lettere, sarà ritenuto valido quello più conveniente per l'Amministrazione.

Per quanto non previsto dal presente avviso, si applicano le norme statali ed europee vigenti in materia, nonché quelle regolamentari del Comune di Tortora.

Il Presidente di gara avrà la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara stessa o di prorogarne la data di svolgimento, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che questi potranno eccepire alcuna pretesa al riguardo.

L'aggiudicatario, reso edotto dell'esito favorevole della gara, dovrà adempiere ai seguenti obblighi:

1. sottoscrivere il contratto, dando atto che la ditta aggiudicataria dovrà sostenere le conseguenti spese di bollo, registrazione e diritti di segreteria, nonché di pubblicità della gara;

2 -Prestare cauzione del 10% dell'importo di aggiudicazione, per gli eventuali oneri da inesatto adempimento; in casi di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% la cauzione è aumentata dei punti percentuali stabiliti dalle disposizioni di legge

Il pagamento sarà effettuato all'aggiudicatario entro i successivi trenta giorni dalla data di ricevimento delle fatture, a saldo dei pasti realmente somministrati nell'arco del mese di riferimento, dopo che il servizio di cui trattasi sarà stato controllato da parte del Comune di Tortora, e dopo che l'aggiudicatario stesso avrà adempiuto agli obblighi di cui ai precedenti punti 1 e 2.

Il Responsabile del Procedimento è Antonio Lacava.

Ai sensi dell'art. 36 della L.20.05.1970, n.300, nel capitolato speciale è posta la clausola relativa all'obbligo dell'applicazione, nei confronti dei lavoratori dipendenti, dei contratti collettivi di lavoro, che si intende richiamata e riscritta nel presente bando.

Ai sensi del D.Lgs. 30.06.2003, n. 196, e successive modificazioni ed integrazioni, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza, il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento dell'appalto di cui trattasi.

Allegati al presente avviso di procedura aperta sono il Capitolato speciale d'appalto e la Dietetica predisposta dall'ASP di Cosenza.



Il Responsabile del Procedimento

Antonio Lacava

