



Città di Taviano

(Provincia di Lecce)

Settore Affari generali

Piazza del Popolo - Tel.: 0833/916200 – Cod. Fisc. e P. I.V.A.: 00414500751

www.comune.taviano.le.it e-mail: affarigenerali@comune.taviano.le.it

P.E.C.: affarigenerali.comune.taviano@pec.rupar.puglia.it

Bando di gara

BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

SERVIZIO TRIENNALE DI: “Refezione scolastica e fornitura pasti a domicilio per le persone individuate dai Servizi Sociali”.

Importo di progetto: €. 801.818,28.

C.I.G.: 99162371A5

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

- 1) **Amministrazione aggiudicatrice:** Comune di Taviano, Piazza del Popolo, n. 19, CAP 73057, CITTA' Taviano (LE) Tel. 0833/916200.
- 2) L'appalto **non** è riservato a categorie protette; l'esecuzione **non** è riservata nell'ambito di programmi di occupazione protetti.
- 3) **Procedura di aggiudicazione prescelta:** procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 svolta con modalità telematica;
- 4) **Luogo di prestazione dei servizi:** Comune di Taviano (LE).
- 5) **Categoria del servizio e sua descrizione:** Servizio di Refezione Scolastica e Refezione a Domicilio per soggetti individuati dai Servizi Sociali per il Comune di Taviano.
- 6) **Numero(i) di riferimento della nomenclatura:**
Codice CPV Principale: **55523100-3** (Servizi di Mensa Scolastica)
Codice CPV Supplementare: **55521100-9** (Servizi di Fornitura Pasti a domicilio)
- 7) **CIG: 99162371A5**
- 8) **Quantità dei servizi da prestare: Servizio di Refezione Scolastica e Refezione a Domicilio per soggetti individuati dai Servizi Sociali** a favore della Stazione Appaltante con decorrenza triennale dalla data di consegna del servizio.
Importo base d'asta €. **749.988,00 (per un triennio)**, oltre I.V.A. ed altre imposte.
È facoltà della Stazione Appaltante, quale Contraente, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D. Lgs. 50/2016 e ss. mm. ed ii., **richiedere la proroga del contratto**, alle medesime condizioni contrattuali, per il tempo necessario al completo espletamento delle procedure di aggiudicazione della nuova gara, previo invio, entro 30 giorni dalla data di scadenza, di una richiesta scritta all'operatore economico appaltatore a mezzo raccomandata A. R. o P.E.C.
- 9) Ai sensi dell'art. 51, c. 1 del D. Lgs. n. 50/2016 si precisa che l'appalto **non è diviso in lotti** per le seguenti ragioni: **per la necessità che, per la corretta esecuzione dell'appalto, le prestazioni vengano erogate dal medesimo operatore economico.**
- 10) **Specificare eventuale proroga tecnica opzionale** e relativa durata: il tempo necessario al completo espletamento delle procedure di aggiudicazione della nuova gara (vedi punto 8).
- 11) **Indicazione se, in forza di disposizioni legislative, regolamentari o amministrative, la prestazione del servizio sia riservata a una particolare professione:** Operatori Economici di cui all'art. 45 del Codice, costituiti da Imprese singole, Imprese riunite o consorziate, ovvero che intendano riunirsi o consorziarsi, che siano in possesso dei seguenti requisiti:

- iscrizione nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per un ramo di attività corrispondente al servizio oggetto dell'appalto (ristorazione, ristorazione collettiva, ristorazione scolastica ecc.) (o per le imprese straniere iscrizione negli analoghi registri professionali o commerciali dello Stato di residenza per le attività comprendente l'oggetto dell'appalto), per le società cooperative e per i consorzi di cooperative iscrizione all'Albo Nazionale delle Società Cooperative;
 - Assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016.
 - Non esservi avvalsi dei piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/01 e succ. mod. ovvero che essi siano conclusi;
 - Di non trovarsi con altri concorrenti alla gara in una situazione di controllo o collegamento di cui all'art 2359 c.c.;
 - Di non partecipare in più di una associazione temporanea o consorzio di concorrenti e neppure in forma individuale qualora si partecipi in associazione e/o consorzi;
- 12) **Durata dell'appalto di servizi:** mesi **36 (trentasei)** naturali e consecutivi decorrenti dalla data di stipulazione del contratto e dal successivo Verbale di Avvio del Servizio.
È facoltà della Stazione Appaltante, quale Contraente, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D. Lgs. 50/2016 e ss. mm. ed ii., **richiedere la proroga del contratto**, alle medesime condizioni contrattuali, per il tempo necessario al completo espletamento delle procedure di aggiudicazione della nuova gara, entro 30 giorni dalla data di scadenza, di una richiesta scritta all'operatore economico appaltatore a mezzo raccomandata A. R. o P.E.C.
- 13) **Ammissione o divieto di varianti: non sono autorizzate varianti.**
- 14) **Eventuali condizioni particolari cui è soggetta la realizzazione dell'appalto:** nessuna.
- 15) a) **Termine ultimo per la ricezione delle offerte:** giorno **21.07.2023** ore **12:00**.
 b) **Le offerte dovranno essere recapitate** attraverso la piattaforma di *e-procurement* della CUC dell'Unione Ionica Salentina, raggiungibile al link **<https://unioneionicasalentina.maggiolicloud.it>**, come specificato nel disciplinare.
 c) **Lingua in cui devono essere redatte le offerte:** Italiana
- 16) a) **Persone ammesse ad assistere alla apertura delle offerte:** sedute di gara aperte al pubblico o legali rappresentanti dei concorrenti o delegati muniti di atto formale di delega
 b) **data ora e luogo di apertura delle offerte:** prima seduta pubblica il giorno **24.07.2023** alle ore **09:00** presso il Comune di Taviano – Settore Affari Generali. Le sedute pubbliche successive saranno rese note mediante comunicazioni inviate sulla Piattaforma Telematica, almeno **1** giorno prima.
- 17) **Cauzioni e garanzie richieste:**
- L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria di **€ 7.499,88** pari al **1%** dell'importo complessivo dell'appalto triennale (importo del servizio), costituita con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del D. Lgs. 50/2016. L'importo della garanzia è ridotto per gli operatori economici in possesso della certificazione di cui al comma 7 dell'articolo sopracitato.
 - L'aggiudicatario deve prestare cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.
- 18) **Modalità essenziali di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni in materia:**
 Finanziamento con Fondi Propri di Bilancio - Pagamenti come specificato nel Capitolato e nel Disciplinare.
- 19) **Se del caso, forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto:** Tutte quelle previste dall'ordinamento, compreso raggruppamento temporaneo mediante atto di mandato collettivo speciale e irrevocabile ex art. 45 del D. Lgs. 50/2016.
- 20) **Criteri di selezione riguardanti la situazione personale degli operatori che possono comportare l'esclusione ed informazioni necessarie a dimostrare che non rientrano nei casi che giustificano l'esclusione.** Criteri di selezione ed informazione riguardanti la situazione personale dell'operatore economico, nonché informazioni e formalità necessarie per la valutazione dei requisiti minimi di carattere economico e tecnico che questi deve possedere. Livello o livelli minimi specifici di capacità eventualmente richiesti:
- avere oggetto sociale o statutario conforme alle prestazioni oggetto del presente appalto (ristorazione, ristorazione collettiva, ristorazione scolastica, ecc.) (o per le imprese straniere iscrizione negli analoghi registri professionali o commerciali dello stato di residenza per attività comprendente l'oggetto dell'appalto);
 - iscrizione nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per un ramo di attività corrispondente al servizio oggetto dell'appalto (ristorazione, ristorazione collettiva, ristorazione scolastica ecc.) (o per

le imprese straniere iscrizione negli analoghi registri professionali o commerciali dello Stato di residenza per le attività comprendente l'oggetto dell'appalto), per le società cooperative e per i consorzi di cooperative iscrizione all'Albo Nazionale delle Società Cooperative;

- assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016.
- non esservi avvalsi dei piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/01 e succ. mod. ovvero che essi siano conclusi;
- di non trovarsi con altri concorrenti alla gara in una situazione di controllo o collegamento di cui all'art 2359 c.c.;
- di non partecipare in più di una associazione temporanea o consorzio di concorrenti e neppure in forma individuale qualora si partecipi in associazione e/o consorzi;

Requisiti di capacità tecnica e professionale

- aver prestato nel corso dell'ultimo triennio (2020, 2021 e 2022) servizi identici a quelli oggetto del presente appalto (servizio di ristorazione collettiva, catering, mensa scolastica, ecc.), a favore di destinatari pubblici o privati, per un importo complessivo non inferiore ad €. 749.988,00 IVA esclusa. In caso di raggruppamento di imprese il requisito di capacità economica deve essere posseduto nella misura del 60% dalla mandataria e la restante percentuale cumulativamente dalle mandanti, ciascuna nella misura minima del 20% di quanto richiesto cumulativamente e purché la somma dei requisiti, fra capogruppo e mandanti, sia almeno pari a quella richiesta per l'impresa singola.
- possesso della certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001: 2000 per la ristorazione, in corso di validità, rilasciata da organismi accreditati;
- avere la disponibilità di un centro di cottura alternativo ad una distanza non superiore a KM 25 (secondo Guida MICHELIN).

Requisiti di capacità economica e finanziaria

- fatturato annuo globale di impresa di almeno €. 249.996,00 per ognuno degli ultimi tre anni (esercizi finanziari 2020, 2021 e 2022). Si ritiene valido il predetto fatturato anche se posseduto in un periodo inferiore ai tre anni. In caso di raggruppamento di imprese il suddetto requisito dovrà essere posseduto nella misura del 60% dalla capogruppo e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 20% del requisito richiesto cumulativamente e purché la somma dei requisiti, fra capogruppo e mandanti, sia almeno pari a quella richiesta per l'impresa singola;
- referenza di un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del D. Lgs. 385/93 attestante che la ditta è in possesso della capacità finanziaria ed economica per la esecuzione del presente appalto.

Avvalimento

Nel caso in cui gli operatori economici in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016 risultino carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo richiesti dal bando, vogliano partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento, potranno soddisfare tale loro esigenza presentando, nel rispetto delle prescrizioni del DPR 445/2000, la documentazione prevista dall'art. 89 del D. Lgs. 50/2016 e rispettando scrupolosamente le prescrizioni di cui ai commi successivi del medesimo articolo.

- 21) Periodo di tempo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: giorni **180** (centottanta) dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte;
- 22) **Criterio utilizzato per l'aggiudicazione dell'appalto: offerta economicamente più vantaggiosa** ex art. 95 del D. Lgs. 50/2016, con i criteri di valutazione ed i pesi di seguito indicati globalmente pari a cento:

Massimo Punteggio Tecnico	Massimo Punteggio Economico	Massimo Punteggio Totale
70 punti	30 punti	100 punti

Il merito tecnico verrà valutato, fino alla concorrenza del valore massimo specificato nella tabella sopra indicata, in relazione alle opzioni offerte secondo lo schema di seguito riepilogato:

b) QUALITÀ DEL SERVIZIO	massimo punti 70/100
I punti per la valutazione di qualità saranno assegnati secondo il giudizio insindacabile della Commissione di gara secondo i seguenti criteri.	

N.	Criteri e punti massimi	Sotto - criteri	Punti max
b1	Modalità svolgimento del servizio e assetto organizzativo inerente il personale punti max 20	1) personale impiegato nella preparazione e distribuzione dei pasti di comprovata capacità ed esperienza nel settore della ristorazione collettiva, dimostrabile anche mediante idonee referenze	4
		2) organizzazione della preparazione e della somministrazione dei pasti anche in base all'elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro cottura	5
		3) gestione delle emergenze	3
		4) formazione degli operatori dipendenti della Ditta.	3
		5) modalità di rilievo giornaliero delle presenze	5
b2	Organizzazione servizio distribuzione e trasporto pasti punti max 13	1) numero personale impiegato nel trasporto	4
		2) mezzi impiegati (proprietà o affitto)	5
		3) indicazione del tempo medio di percorrenza di ogni automezzo tra il centro di cottura e i diversi plessi scolastici serviti.	4
b3	Organizzazione relativa a punti max 11	1) aspetti igienico sanitari, pulizia e smaltimento rifiuti;	4
		2) indicazione delle giornate annue previste per l'attività di controllo ispettivo volto a garantire la corretta applicazione delle procedure di sicurezza;	3
		3) piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP;	4
b4	Formazione di alunni e personale scolastico in campo nutrizionale. punti max 5	1) predisposizione "Piano Educativo Alimentare".	3
		2) organizzazione di incontri, corsi e/o stage all'interno dei plessi scolastici durante l'anno scolastico.	2
b5	Prodotti punti max 12	1) prodotti biologici offerti in aggiunta a quelli locali e tipici 2) prodotti IGP e DOP -	6 6
b6	Riduzione consumi punti max 6	1) risparmio idrico	3
		2) risparmio energia elettrica	3
b7	Rilevazione qualità punti max 3	rilevazione qualità percepita e gradimento pasto	3

Il punteggio complessivo di ciascun concorrente, relativo alla qualità del servizio, sarà riparametrato attribuendo 70 punti al concorrente che avrà ottenuto il punteggio maggiore e punteggi proporzionalmente inferiori agli altri concorrenti.

Il punteggio finale relativo alla proposta progettuale è dato dalla somma dei punteggi attribuiti alle singole componenti l'offerta progettuale stessa. Qualora l'offerta progettuale non totalizzi almeno **45 (quarantacinque)** punti, su max **70 (settanta)** punti previsti, la stessa sarà ritenuta insufficiente e, pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

La partecipazione alla gara implica, di per sé, accettazione di tutte le condizioni stabilite nel presente Capitolato d'appalto.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ECONOMICO

Il prezzo offerto dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'appaltatore dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

Il massimo punteggio economico, riportato nella tabella sopra indicata, sarà attribuito all'offerta economica più bassa. Le altre imprese otterranno un punteggio proporzionalmente inferiore, secondo la seguente espressione:

a)	OFFERTA ECONOMICA	massimo punti 30/100
Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $Pt = \frac{Po \times 30}{Pi}$ Pt = Punteggio da attribuire; Pi = maggiore ribasso proposto; Po = ribasso di ciascuna offerta economica		30

L'aggiudicazione avverrà alla migliore offerta economicamente più vantaggiosa determinata da una commissione giudicatrice e sulla base dei criteri e pesi sopraindicati.

- 23) **a) Organismo responsabile delle procedure di ricorso:** Tribunale Amministrativo di Lecce, Via Francesco RUBICHI n. 23, CAP 73100, Città Lecce (Italia) Tel. 0832 276511 - **PEC:** tarle-segprotocolloamm@ga-cert.it
- b)** Presentazione di ricorso: entro 30 gg. dalla pubblicazione del bando.
- 24) – **Informazioni complementari:**
- **I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso:** la piattaforma di *e-procurement* della CUC dell'Unione Jonica Salentina, raggiungibile al link <https://unioneionicasalentina.maggiolicloud.it>, come specificato nel disciplinare.
 - Si procederà all'individuazione, verifica ed eventuale esclusione delle offerte anormalmente basse ai sensi dell'art. 97, comma 3 e seguenti del D. Lgs. 50/2016.
 - Nel caso di concorrenti costituiti ai sensi dell'art. 45, comma 2, lett. d), e), ed f) del D. Lgs. 50/2016, i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi del presente bando devono essere posseduti:
 - a. nell'ipotesi di raggruppamento di tipo orizzontale dalla mandataria o da una impresa consorziata nella misura minima del **60%** per cento dell'importo delle prestazioni; la restante percentuale è posseduta cumulativamente dalle mandanti o dalle altre imprese consorziate ciascuna nella misura minima del **20%** per cento dell'importo delle prestazioni. La mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.
 - Per i Raggruppamenti di imprese, Consorzi e reti di imprese si applicherà il disposto di cui all'art. 48 del D.L.vo n. 50/16. Per i Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro di cui all'art. 45, c. 2 lett. b) del D.L.vo n. 50/16 e per i Consorzi stabili trova applicazione l'art. 47 del D. Lgs. n. 50/2016. Le imprese che partecipano in rete devono attenersi, per quanto compatibile ed in base alla tipologia di rete prescelta, alle disposizioni di cui all'art. 48, c. 14 del D. Lgs. n. 50/16 e alla determina AVCP n. 3 del 23.4.2013, oltre a quanto indicato nel presente bando e nel disciplinare di gara.
 - Gli importi dichiarati da operatori economici stabiliti in stati diversi dall'Italia (ex art. 49 del D. Lgs. 50/2016) qualora espressi in altra valuta dovranno essere convertiti in euro.
 - **Il subappalto** è ammesso nei limiti e secondo le disposizioni contenute nell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016, purché l'Impresa lo comunichi espressamente nella documentazione di gara.
Questa Stazione Appaltante, come previsto dall'art. 105, comma 13, del D. Lgs. 50/2016, provvederà al pagamento diretto al subappaltatore.
 - Il contratto di appalto **non conterrà** la clausola arbitrale.
 - Dovrà essere versata la somma di €. 77,00 (euro settantasette/00) a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC), secondo le istruzioni riportate sul sito Internet www.anticorruzione.it.
A tal fine si precisa che il Codice Identificativo di Gara (C.I.G.) è il seguente: **99162371A5**;
 - I dati raccolti saranno trattati ex D. Lgs. 196/2003 esclusivamente nell'ambito della presente gara.
- 25) Responsabile del procedimento è la Dr.ssa Marilena LUPO.

Taviano, **30 giugno 2023**

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AA. GG.
Dr.ssa Marilena LUPO