

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA



COMUNE DI
GIZZERIA



COMUNE DI
CONFLENTI



COMUNE DI
DECOLLATURA



COMUNE DI
FALERNA



COMUNE DI
MARTIRANO
LOMBARDO



COMUNE DI
MOTTA
SANTA LUCIA



COMUNE DI
NOCERA
TERINESE



COMUNE DI
PLATANIA



COMUNE DI
SAN MANGO
D'AQUINO

Prot.5607 del 17.09.2018

BANDO DI GARA PROCEDURA APERTA

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE PASTI AGLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI GIZZERIA AA.SS. 2018/2019-2019/2020- 2020/2021.

CIG: 7620427F48

1. STAZIONE APPALTANTE

Denominazione dell'amministrazione aggiudicatrice: COMUNE DI GIZZERIA

Indirizzo: Via Albania. 24

Telefono: 0968 403045 Fax: 0968 403749

Profilo di committente (in cui reperire la documentazione di gara): www.comune.gizzeria.cz.it

PEC protocollo.gizzeria@asmepec.it

1.1 SOGGETTO DELEGATO ALLA PROCEDURA DI GARA

Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di Gizzeria, Conflenti, Decollatura Falerna, Martirano Lombardo, Motta Santa Lucia, Nocera Terinese, Platania, San Mango d'Aquino, con sede presso il Palazzo Municipale del Comune di Gizzeria (Comune Capofila) in via Albania, n°24- Gizzeria (CZ) TEL. 0968403045, FAX: 0968403749, P.E.C.: cuc.gizzeria@asmepec.it

2. PROCEDURA DI GARA

Procedura "aperta" ai sensi dell'art. 60 e 36 comma 9 del D. Lgs. n. 50/2016 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

3. PRESTAZIONI OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto si compone delle seguenti prestazioni: **preparazione, fornitura e somministrazione pasti caldi agli alunni della scuola di Gizzeria.**

CPC 64 - CPV (Vocabolario comune per gli appalti) Oggetto principale: codice CPV: 55523100-3

4. IMPORTO DELL'APPALTO

Importo a base di gara: **Euro € 100.961,54**; costi della sicurezza non soggetti a ribasso Euro € 865,38. Totale dell'appalto **Euro € 100.096,15**. Prezzo per singolo pasto € 3,90 iva esclusa. Il valore dell'appalto è stato calcolato secondo quanto contenuto nell'art. 3 del capitolato speciale d'appalto a cui si rimanda.

5. LUOGO DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

- Nel complesso scolastico di via San Giorgio per la scuola dell'infanzia di Gizzeria;
- Nella sede della scuola dell'infanzia in Mortilla ";
- Nella sede della scuola dell'infanzia in Gizzeria Lido;

6. SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto è da suddividere in lotti NO

7. DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha una durata: triennale – aa.ss. 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021.

8. VARIANTI

Non sono ammesse varianti.

9. RICHIESTA DEI DOCUMENTI

Il capitolato speciale d'appalto, il disciplinare di gara, i documenti complementari sono in visione sul sito profilo del committente di cui al precedente punto 1. Inoltre, tutta la documentazione di gara, è disponibile e scaricabile sulla piattaforma telematica <http://cucmare.acquistitelematici.it>

10. RICEZIONE OFFERTE

Le offerte devono pervenire a pena di esclusione sulla piattaforma telematica <http://cucmare.acquistitelematici.it> , entro e non oltre il giorno 12.10.2018 alle ore 13:00.

Le offerte devono essere redatte in lingua italiana.

11. APERTURA DELLE OFFERTE

La prima seduta pubblica avverrà il giorno 16.10.2018 alle ore 09:30 presso la sede della Cuc, Palazzo Municipale di Gizzeria, secondo le modalità di espletamento dei lavori indicate nel disciplinare di gara.

Possono assistere all'apertura delle offerte le persone indicate nel disciplinare di gara.

12. CAUZIONE PROVVISORIA

Il concorrente dovrà presentare a corredo dell'offerta la cauzione provvisoria pari al 2 % dell'importo a base di gara e quindi pari ad € **2.019,23** secondo quanto sarà specificato nel disciplinare di gara.

L'offerta deve essere altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario.

13. GARANZIA DEFINITIVA (Solo per l'aggiudicatario)

L'appaltatore, per la sottoscrizione del contratto, costituisce una garanzia, sotto forma di cauzione o di fideiussione, pari al 10% dell'importo del contratto.

14. ULTERIORI GARANZIE (Solo per l'aggiudicatario)

Il concorrente aggiudicatario del servizio dovrà prestare copertura assicurativa contro i rischi professionali, di cui all'art. 83, comma 4, lett. c) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., per un massimale per un importo garantito annuo non inferiore a euro 2.000.000,00, come meglio specificato nel capitolato speciale d'appalto.

15. FINANZIAMENTO

L'appalto sarà finanziamento mediante: fondi di bilancio con parte dei proventi dei tickets dell'utenza.

16. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Possono partecipare alla gara i seguenti soggetti:

i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, costituiti da imprese singole o imprese riunite o consorziate, ai sensi degli articoli 92, 93 e 94 del d.P.R. n. 207/2010 nonché dagli artt. 47, 45, comma 2, lett. c) ultimo periodo e 48 del D.Lgs. n. 50/2016, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'articolo 48, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016, nonché concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'articolo 62 del d.P.R. n. 207/2010, oppure le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter del decreto- legge 10 febbraio 2009 n. convertito dalla legge 9 aprile 2009 n. 33.

17. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

17.1 - Requisiti di ordine generale

I partecipanti alla procedure di affidamento non devono essere in alcuna delle condizioni di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs 50/2016, in particolare i concorrenti non devono:

trovarsi in ogni caso in nessun'altra ipotesi di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione ai sensi della legge e di non aver avuto l'applicazione di alcuna delle sanzioni o misure cautelari che impediscono di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

17.2- Requisiti di idoneità professionale

L'operatore economico deve possedere ai sensi del comma 3 dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016:

- a) 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, per attività inerenti all'oggetto dell'appalto;
- b) al cittadino di altro Stato membro non residente in Italia è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato

XVI del D.Lgs. 50/2016, mediante dichiarazione giurata, o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residenti.

17.3- Requisiti di capacità economica e finanziaria

I soggetti partecipanti devono possedere (e dimostrare) i seguenti requisiti di capacità economico-finanziaria, ai sensi dell'art. 83, comma 4 e All. XVII, parte I del D.Lgs. 50/2016:

- a) **aver** conseguito un fatturato oggetto dell'appalto per servizi resi a Pubbliche Amministrazioni o a privati nel corso dell'ultimo triennio antecedente la data di pubblicazione del bando, un Fatturato globale minimo annuo non inferiore ad € 40.000,00 IVA esclusa;
- b) possesso di copertura assicurativa contro i rischi professionali per un massimale non inferiore a n.1 volta l'importo a base di gara.

Se l'impresa è di recente costituzione, dovrà possedere il fatturato richiesto di valore proporzionale al periodo di vigenza dell'impresa. In ogni caso, se l'operatore economico non è in grado di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento, la cui idoneità sarà però esclusivo oggetto di valutazione della Commissione.

Viene richiesto un fatturato minimo annuo perchè si ritiene che tale informazione denoti con maggiore precisione la forza economica dell'operatore economico, informazione fondamentale per l'ente committente e per la stazione appaltante, al fine di garantire agli alunni-utenti la continuità del servizio e la garanzia della sua erogazione per tutta la durata dell'appalto.

17.4- Requisiti di capacità tecnica e professionale

I soggetti partecipanti devono possedere (e dimostrare) i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 83, comma 6 e All. XVII, parte II D.Lgs. 50/2016:

- a) espletamento (attraverso preferibilmente la compilazione del modulo allegato) nell'ultimo triennio scolastico (2015/2016-2016/2017-2017/2018) precedente la data di pubblicazione della gara , di un servizio di mensa scolastica nella scuola dell'infanzia e/o nella scuola primaria, in cui sia stato preparato e fornito un numero di pasti non inferiore a 8.555. Ai fini di una migliore chiarezza si chiede di indicare, le date (la durata dell'appalto), i destinatari, pubblici o privati". Dovrà trattarsi di servizi eseguiti con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata.
L'Ente appaltante procederà in seguito ad acquisire d'ufficio le informazioni oggetto delle dichiarazioni sostitutive di cui agli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, nonché tutti i dati e i documenti che siano in possesso delle pubbliche amministrazioni;
- b) disponibilità delle seguenti attrezzature tecniche: centro di cottura adeguatamente attrezzato secondo quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto; mezzo/i di trasporto munito/i di regolare autorizzazione sanitaria per il trasporto di cibi cotti e contenitori in possesso dell'attestato di registrazione e/o autorizzazione previsti dalle normative vigenti in materia;

17.5- Requisiti a Garanzia della qualità

Ai sensi dell'art. 87 del DLgs. 50/2016, è richiesto il possesso della certificazione di qualità secondo le norme della serie UNI-EN-ISO-9001-2000 (2008) in corso di validità relativa al servizio oggetto della gara.
Si applica lo stesso art. 87.

17.6- RTI o Consorzi

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese (RTI) o consorzi, si applicano, oltre alle norme generali, quelle di cui agli artt. 47 e 48 del D.Lgs. 50/2016.

17.67- Mezzi di prova

La dimostrazione dei requisiti di cui all'art. 83 comma 1, lettere b) e c) del DLgs 50/2016 è fornita, utilizzando i mezzi di prova di cui all'articolo 86, commi 4 e 5 e all'allegato XVII dello stesso codice.

18. RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO (RUP): Sig.ra Abbruzzese Faustina.

19. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:

L'appalto sarà affidato con il criterio dell' offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D. Lgs. 50/2016, come meglio dettagliato nel disciplinare di gara, in base a:

- 1) Offerta tecnica;
 - 2) Offerta economica,
- secondo i criteri di seguito descritti.

L'offerta economicamente più vantaggiosa viene individuata mediante l'attribuzione di punteggi (da parte della Commissione giudicatrice nominata dalla Centrale Unica di Committenza dopo lo scadere del termine per la presentazione delle offerte fissato nel presente bando di gara) agli elementi variabili di valutazione delle offerte ammesse in gara, di natura qualitativa e di natura quantitativa.

La ripartizione del punteggio, considerando quello massimo di 100 punti, viene attribuito in base ai seguenti elementi:

- 1) valutazione di natura qualitativa (OFFERTA TECNICA (Elementi qualitativi) punti massimi 70;
- 2) valutazione di natura quantitativa (OFFERTA ECONOMICA) punti massimi 30.

Le offerte saranno sottoposte all'esame di apposita Commissione.

La valutazione viene effettuata in base agli elementi sotto precisati, con la rispettiva incidenza:

A) OFFERTA TECNICA	Incidenza complessiva: 70%
A.1 – progetto tecnico di organizzazione del servizio:	Max 40 punti
a.1.1.: descrizione modalità di erogazione servizio	Max 20 punti
a.1.2: ubicazione (distanza chilometrica dal proprio centro cottura al plesso della Scuola) Allegare attestazione Chilometrica	Max 10 punti
	<i>(di cui:</i>
	<i>entro 12 Km =10</i>
	<i>da 10,1 a 25 Km = 5</i>
<i>oltre 25 Km = 0)</i>	
a.1.3: composizione del team proposto per lo svolgimento del servizio complessivo	Max 10 punti
Predisporre apposita relazione che illustri: Organizzazione, tempo stimato e mezzi impiegati nel trasporto verso il plesso	Max Punti 3
Predisporre apposita relazione che illustri: Organizzazione e mezzi impiegati per la riordino refettorio	Max Punti 2
Classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti. Allegare carta di circolazione e registrazione sanitaria	Max punti 5 Classe Euro 4 Punti 1 Classe Euro 5 Punti 3 Classe Euro 6 ad alimentazione metano o elettrica Punti 5 In caso di utilizzo di più mezzi il punteggio sarà attribuito considerando la media dei punteggi ottenuti per ogni mezzo

A.2 - progetto di educazione/informazione alimentare per l'utenza scolastica con giornate di animazione nel refettorio tese a favorire corrette abitudini alimentari e corsi rivolti ai genitori degli alunni e agli insegnanti (non saranno presi in esame programmi generici ma solo quelli dettagliati quanto a frequenza e modalità di attuazione e durata negli anni relativi al periodo di appalto)	Max 4 punti
A.3 -Proposte di gratuità sul numero di pasti	Max 10 punti
	<i>1 punto per ogni pasto giornaliero gratuito</i>
A.4- Destinazione del cibo non somministrato	Max punti 5
	<i>Soltanto dichiarazione Punti 1</i>
	<i>Dichiarazione e sottoscrizione di uno specifico Protocollo con Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscono gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti Punti 5</i>
A.5-Possesso di certificazione I.S.O. 22000:2005 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare) in corso di validità	Max Punti 5
	<i>Non possesso Punti 0</i>
	<i>Possesso punti 5</i>
A.6- Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature delle cucine Relazione Modalità di svolgimento e tempi	Max Punti 6
Punteggio complessivo A	70
B) OFFERTA ECONOMICA	30
TOTALE Punteggio A + B =	100

In ogni caso, nell'offerta economica l'operatore deve indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs. 50/2016.

20. VALIDITA' OFFERTA

L'offerente resta vincolato alla propria offerta per 180 giorni.

21. CAUSE DI ESCLUSIONE E MODALITA' DI REGOLARIZZAZIONE

In base alle previsioni contenute dall'art. 80 del D.lgs. n. 50/2016, la Stazione Appaltante escluderà i concorrenti dalla procedura di gara nel caso in cui gli stessi non rispettino le prescrizioni previste dal D.Lgs. n. 50/2016, dal d.P.R. n. 207/2010 s.m.i. (per le norme ancora vigenti) e da altre disposizioni di legge vigenti nonché nei seguenti casi:

- qualora vi sia incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta,
- per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali dell'offerta;
- mancanza di integrità del plico contenente l'offerta o la domanda di partecipazione;
- per altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte.

Troverà applicazione quanto previsto dal combinato disposto dell'art. 83, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016 in merito alla possibilità di regolarizzare la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli

elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, e delle dichiarazioni sostitutive, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica.

22. SPESE DI PUBBLICAZIONE

L'aggiudicatario dovrà rimborsare alla Stazione Appaltante le spese per la pubblicazione del presente bando entro 60 giorni dall'aggiudicazione.

23. DENOMINAZIONE ED INDIRIZZO DELL'ORGANO COMPETENTE PER LE PROCEDURE DI RICORSO.

L'Organo competente alle procedure di ricorso è il Tribunale Amministrativo Regionale di Catanzaro, nei modi e nel termine di trenta giorni previsti dal titolo V del libro Quarto del Codice del Processo Amministrativo approvato con D.Lgs. 104/2010 ovvero, nel termine di 120 giorni, il ricorso straordinario al Presidente della Repubblica.

24 DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA PER LA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO :

L'impresa aggiudicataria sarà invitata a presentare, per la stipula del contratto, entro **dieci** giorni dalla ricezione della comunicazione.

25. Altre Informazioni

- Il presente bando di gara è stato pubblicato sulla GURI N. 108 in data 17.09.2018;
- Nel caso di urgenza e qualora alla scadenza del precedente contratto non sia stato ancora stipulato il contratto relativo all'appalto di cui al presente bando di gara, la stazione appaltante potrà procedere alla consegna anticipata del servizio e fornitura, le cui spese verranno regolarmente conteggiate e pagate all'appaltatore.
- Le ulteriori norme per la partecipazione alla gara sono contenute nel disciplinare a cui si rinvia.

Allegati:

DISCIPLINARE DI GARA

ALLEGATO A - DOMANDA DI AMMISSIONE ALLA GARA E DICHIARAZIONE A CORREDO DELL'OFFERTA

ALLEGATO B - DGUE (IN XML)

ALLEGATO C - DICHIARAZIONE SUL POSSESSO DEI REQUISITI DI ORDINE SPECIALE

ALLEGATO D - DICHIARAZIONE DI RTI GIA' COSTITUITO/NON ANCORA COSTITUITO

ALLEGATO E - DICHIARAZIONE DI AVVALIMENTO

ALLEGATO E.1 - DICHIARAZIONE DI AVVALIMENTO IMPRESA AUSILIARIA

ALLEGATO F - DICHIARAZIONE DI PRESA VISIONE DEI LUOGHI E DEGLI ELABORATI PROGETTUALI

ALLEGATO G - MODELLO OFFERTA ECONOMICA

Dalla sede CUC, 17.09.2018

Il Responsabile della CUC
Ing. Pietro Raso