



Comune di Sant'Angelo in Pontano

Via Roma, 49 – Cap 62020
Provincia di Macerata
Tel. 0733.661602 – Fax 0733.661603

Codice. Fiscale. 83002690432 P.Iva 00292860434
www.comune.santangeloinpontano.mc.it
e-mail: comune@santangelo.sinp.net

DISCIPLINARE DI GARA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA MENSA SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2020/2021 E 2021/2022

PREMESSA

Con deliberazione di G.C. n. del si è stabilito di affidare il servizio di PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA MENSA SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2020/2021 E 2021/2022 tramite gara d'appalto.

1. STAZIONE APPALTANTE

COMUNE DI SANT'ANGELO IN PONTANO – Via Roma, n. 49 – 62020
SANT'ANGELO IN PONTANO (MC)

Telefono: 0733/661602 - Fax: 0733/661603 - e-mail:
info@comune.santangeloinpontano.mc.it - PEC: comune.santangeloinpontano@pec.it

Responsabile del procedimento: Responsabile dell'Area Amministrativa Dott.ssa
Colomba Orazi

2. OGGETTO DELL'APPALTO: AFFIDAMENTO SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LA MENSA SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2020/2021 E 2021/2022.

Le condizioni e le modalità del servizio sono quelle definite nel capitolato d'oneri allegato alla deliberazione di G.C. n. del

3. LUOGO DI PRESTAZIONE DI SERVIZI: COMUNE DI SANT'ANGELO IN PONTANO – MENSA PRESSO LOCALI SCUOLA DELL'INFANZIA.

4. IMPORTO A BASE DI GARA: € 1.800,00 MENSILI PER UN TOTALE DI € 32.160,00 (trentaduemilacentosessanta/00), OLTRE IVA ALLE ALIQUOTE DI LEGGE.

5. DURATA DELL'APPALTO: ANNO SCOLASTICO 2020/2021 (presumibilmente dal 21/9/2020 al 18/6/2021) e 2021/2022 (presumibilmente dal 20/9/2021 al 17/6/2022).

L'A.C. nell'attesa della stipula del contratto può, per ragioni d'urgenza, chiedere alla Ditta Aggiudicataria l'esecuzione immediata della prestazione relativa ai servizi di cui al presente capitolato; in tal caso questa si impegna, fin da subito, anche in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

6. PROCEDURA D'APPALTO: Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.L.vo 50/2016 tra n. 5 operatori economici del settore (se sussistono aspiranti idonei in tale numero) previa ricerca di mercato.

7. MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE: L'aggiudicazione verrà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

8. CRITERI DI VALUTAZIONE:

CRITERIO	PUNTEGGIO MASSIMO
PROGETTO TECNICO	
La valutazione sarà effettuata in base ai seguenti	

sottocriteri:		
Specializzazione (esperienza nella preparazione ed erogazione pasti di ristorazione scolastica)	20 (n. 2 punti per ogni anno scolastico di attività)	60
Emergenze e criticità (Piano gestione di situazioni critiche: improvvise carenze di personale)	20 (Presenza fissa in organico aziendale di personale idoneo alle sostituzioni, consistenza numerica e qualifiche – n. 2 punti per ogni sostituto disponibile)	
Condizioni migliorative (Aggiornamento costante e continuo di HACCP, ecc...)	20	
OFFERTA ECONOMICA (prezzo offerto in sede di gara)		40
TOTALE		100

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni specificate nel Capitolato speciale, ovvero che siano sottoposte a condizione e/o che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni dell'appalto nonché offerte incomplete e/o parziali o in rialzo.

Il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

In caso di parità di punteggio delle offerte risultate economicamente più convenienti, sarà privilegiata quella che avrà ottenuto il maggiore punteggio relativamente all'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità si procederà direttamente in seduta pubblica, mediante sorteggio (ex art. 77 R.D. 827/1924).

PROGETTO TECNICO

Il progetto tecnico consentirà l'assegnazione di un punteggio massimo di 60 punti.

La valutazione sarà effettuata sulla base dei seguenti criteri:

L'assegnazione dei coefficienti, da 0 fino a 1(per la valutazione dei punti relativi a **Specializzazione, Emergenze e criticità e Condizioni migliorative** sono determinati in base alla media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari (D.P.R. 5-10-2010 n. 207 - Allegato P - Contratti relativi a forniture e a altri servizi: metodi di calcolo per l'offerta economicamente più vantaggiosa).

Ottenuto il coefficiente attribuito al criterio, il punteggio attribuito al criterio considerato si otterrà moltiplicando il coefficiente così determinato per il punteggio massimo assegnabile a quel criterio.

OFFERTA ECONOMICA:

Il punteggio massimo di 40 verrà assegnato alla ditta che avrà offerto il prezzo (prezzo complessivo per l'intera durata del contratto pari ad anni n. 2) migliore (più basso). Alle altre offerte verranno attribuiti **punteggi** secondo la seguente formula:

$$\text{Coefficiente} = \frac{(\text{prezzo a base di gara} - \text{prezzo offerto dal concorrente})}{(\text{prezzo a base di gara} - \text{prezzo più basso offerto})} \times 40$$

Il prezzo offerto dovrà essere, a pena di esclusione, inferiore all'importo posto a base di gara.

9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE: REQUISITI DI ORDINE GENERALE, DI IDONEITÀ PROFESSIONALE E DI CAPACITÀ TECNICA PROFESSIONALE DA DICHIARARE SUGLI APPOSITI ALLEGATI.

- a) **REQUISITI DI ORDINE GENERALE:**
 - o non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016;
 - o non avere cause di impedimento a contrattare con la pubblica amministrazione secondo quanto previsto dal D. Lgs. 8/6/2001, n. 231;
- b) **REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE:** Iscrizione nel registro tenuto dalla CCIAA e/o appositi Albi regionali e provinciali per attività analoga a quella oggetto della presente procedura di gara.
- c) **REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA – FINANZIARIA:**

Il concorrente, ai sensi dell'art. 83 comma 4 lett. a) e seguenti del D.lgs. n. 50/2016, negli ultimi tre esercizi (2017/2018/2019) deve avere realizzato un fatturato minimo annuo (per ogni singolo esercizio) nei seguenti settori di attività oggetto di appalto:

 - a) servizi di ristorazione scolastica per un importo pari ad euro 16.080,00;
- d) **REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA PROFESSIONALE:** Avere eseguito nel triennio antecedente la data di pubblicazione del presente avviso servizi analoghi a quelli oggetto di intervento, per un importo annuo non inferiore al prezzo annuo base dell'appalto (euro 16.080,00).

10. OBBLIGHI IN RIFERIMENTO AL PERSONALE IMPIEGATO NEI SERVIZI:

La ditta aggiudicataria, allo scopo di assicurare la continuità degli interventi e del servizio, si impegna ad assumere tutti i lavoratori ed il personale fino ad oggi impiegato nello svolgimento dei servizi oggetto di affidamento e, a garantire allo stesso, un legittimo inquadramento economico/normativo.

Inoltre dovrà garantire che il personale assunto venga pagato regolarmente e di osservare integralmente e ad applicare, in favore del proprio personale, tutte le norme del relativo contratto collettivo nazionale di lavoro dei dipendenti e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti o receda da queste e indipendentemente dalla natura, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e dalla sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

11. TERMINE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA A PENA DI ESCLUSIONE:

ORE 12 DEL GIORNO 16/9/2020

L'offerta e la documentazione ad essa relativa devono essere redatte e trasmesse al Comune di Sant'Angelo in Pontano in formato elettronico attraverso la piattaforma M.E.P.A.

Si precisa che è fatto obbligo ai partecipanti, pena l'esclusione, di eseguire il sopralluogo presso gli immobili che costituiscono "Luogo di prestazione dei servizi" poiché sedi in cui dovranno obbligatoriamente essere svolte le attività previste nel presente bando nonostante il concorrente possa disporre di immobili propri. Il sopralluogo, dovrà essere preventivamente concordato con il Responsabile

o altro incaricato. L'attestazione rilasciata dal Responsabile o altro incaricato dovrà essere allegata ai documenti relativi la documentazione amministrativa.

La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive dell'apposita procedura guidata di M.E.P.A., che consente di predisporre:

1 - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA;

2 – OFFERTA TECNICA

2 - OFFERTA ECONOMICA

Al termine della predisposizione e della sottoscrizione con firma digitale di tutta la documentazione, l'offerta dovrà essere inviata attraverso M.E.P.A.

1 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA Il concorrente deve inserire la documentazione di seguito riportata:

- a. domanda di partecipazione alla gara sotto forma di dichiarazione sostitutiva (utilizzando obbligatoriamente l'allegato modello) sottoscritta dal legale rappresentante, resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 s.m.i.;
- b. Copia del verbale di presa visione dei luoghi di prestazione dei servizi;
- c. Copia del CAPITOLATO TECNICO debitamente timbrati e firmati in ogni foglio dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta offerente, o da un suo Procuratore, quale incondizionata accettazione delle condizioni in essi riportate.
- d. copia del documento di identità del sottoscrittore.

2 – OFFERTA TECNICA:

Nell'apposito campo il concorrente inserirà la descrizione dettagliata di quanto si ritiene presentare ai fini dell'attribuzione del punteggio.

Essa dovrà essere firmata digitalmente dal legale rappresentante o da persona abilitata ad impegnare la Ditta.

La relazione deve essere redatta rispettando rigorosamente la scaletta articolata per punti come sopra riportato, in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso, onde consentire alla Commissione una valutazione precisa dell'offerta tecnica.

3 - OFFERTA ECONOMICA:

Nell'apposito campo il concorrente, a pena di esclusione, dovrà inserire il modello allegato 3 (OFFERTA ECONOMICA) in competente bollo da € 16,00=, debitamente annullato, firmato digitalmente dal legale rappresentante del concorrente, con l'indicazione del prezzo offerto, (iva esclusa), inferiore o uguale al prezzo posto a base di gara di € 32.160,00 (TRENTADUEMILACENTOSSESSANTA/00), espresso in cifre ed in lettere, con due decimali. In caso di discordanza tra l'importo in cifre e in lettere, e tra quello inserito in piattaforma, ai fini dell'aggiudicazione prevarrà l'importo più vantaggioso per l'amministrazione comunale. Il prezzo offerto, sulla base dei calcoli di propria convenienza, deve intendersi come corrispettivo, onnicomprensivo e unico, remunerativo di tutte le spese per prestazioni e forniture necessarie per il servizio oggetto dell'appalto, come previsto dal Capitolato Speciale di Appalto. Il prezzo offerto rimarrà fisso ed invariabile per tutta la durata dell'appalto.

L'offerta economica deve, altresì, contenere le seguenti dichiarazioni:

- di aver giudicato i prezzi offerti, nel loro complesso, remunerativi;

- di aver preso esatta conoscenza della natura della gara e di tutte le circostanze particolari e generali che possono aver influito sulla determinazione dell'offerta;
- di aver tenuto conto, nel formulare l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle disposizioni in materia di condizioni del lavoro.

E' nulla l'offerta priva di sottoscrizione digitale

L'Amministrazione appaltante si riserva a suo insindacabile giudizio di sospendere, rinviare o annullare la gara prima dell'aggiudicazione definitiva, per qualsiasi causa, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa o indennizzo al riguardo.

12. DATA, ORA, LUOGO DI ESPLETAMENTO DELLA GARA:

La gara verrà espletata il giorno **17/9/2020 alle ore 17:17** presso la sede comunale temporanea sita in Sant'Angelo in Pontano, Piazza Mazzini, n. 3 tramite apertura delle buste elettroniche sul MEPA.

Le offerte presentate dai concorrenti saranno esaminate da una commissione giudicatrice. Il presidente della commissione di gara procederà all'apertura delle buste telematiche ed alla verifica della "Documentazione amministrativa" presentata. L'eventuale esclusione dalla gara verrà immediatamente comunicata per via telematica alla ditta concorrente inadempiente.

Successivamente, in seduta riservata, si procederà all'apertura delle buste telematiche contenenti le offerte tecniche e alla valutazione delle stesse con assegnazione del punteggio come previsto nel bando di gara.

Successivamente si procederà all'apertura delle buste telematiche contenenti le offerte economiche.

Si forniscono altresì le seguenti ulteriori informazioni e prescrizioni:

- a) si procederà all'aggiudicazione anche nel caso sia pervenuta una sola offerta.
- b) in caso di offerte uguali il servizio verrà affidato all'offerta che ha ottenuto il miglior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità si procederà all'aggiudicazione a norma dell'art. 77, comma 2 del R.D.23-5-1924, n. 827 (sorteggio).
- c) l'offerta presentata si considererà vincolante per i concorrenti per il periodo di giorni 180 decorrenti dalla data di apertura della gara, trascorsi i quali, senza che sia intervenuta la stipula del contratto o comunque una definitiva determinazione da parte della stazione appaltante, gli offerenti avranno la facoltà di svincolarsi da proprio impegno;
- d) l'aggiudicazione del presidente di gara è provvisoria e, pertanto, la sua efficacia resta subordinata alla acquisizione delle certificazioni per le quali è stata presentata la dichiarazione sostitutiva, nonché all'approvazione del verbale di gara.
- e) tutti i documenti riguardanti l'appalto di cui innanzi sono visibili presso gli Uffici Comunali dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle 13,00. Il giovedì anche dalle ore 15,30 alle ore 18,00.
- f) tutte le spese relative al contratto saranno a carico della ditta aggiudicataria.
- g) Responsabile del procedimento: Dott.ssa Colomba Orazi - tel. 0733-661602

13. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

Avvenuta l'aggiudicazione provvisoria da parte del competente responsabile del servizio, l'impresa aggiudicataria sarà invitata a:

- a) costituire cauzione definitiva nella misura del 10% mediante fideiussione bancaria o assicurativa.

b) Presentare polizza assicurativa che tenga indenne l'amministrazione da tutti i rischi di esecuzione della prestazione e che prevedeva anche una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi sino alla data di conclusione del contratto. Ove, nel termine fissato, l'impresa non abbia ottemperato a quanto richiesto questo Comune avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procedere all'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

14. ESCLUSIONE

L'esclusione dalla gara sarà determinata per i concorrenti che incorrano nei divieti di partecipazione e nelle cause di esclusione previste dalla vigente normativa e dalla lettera d'invito, e nei casi in cui si verificano le seguenti circostanze:

- 1.mancanza di uno o più requisiti di partecipazione alla gara;
- 2.offerte in aumento rispetto all'importo a base di gara;
- 3.offerte multiple o alternative;
- 4.offerte nelle quali siano sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni specificate nel capitolato tecnico;
- 5.offerte che sostituiscano, modifichino e/o integrino le condizioni previste dalla lex specialis di gara;
- 6.offerte condizionate, incomplete o parziali;
- 7.offerte che non possiedano i requisiti minimi (sia le caratteristiche tecniche minime, sia i requisiti di conformità) stabiliti dal capitolato tecnico, ovvero offerte con modalità di prestazione e/o livelli di servizio difformi, in senso peggiorativo, rispetto a quanto stabilito nel capitolato tecnico;
- 8.incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta, per difetto di sottoscrizione digitale o di altri elementi essenziali;
- 9.mancata sottoscrizione digitale degli allegati

Saranno, altresì, esclusi dalla procedura gli operatori economici:

- coinvolti in situazioni oggettive lesive della par condicio e/o lesive della segretezza delle offerte;
- che abbiano omesso di fornire i documenti richiesti, che non si siano attenuti alle modalità ed alle formalità previste, ovvero che abbiano reso false dichiarazioni;

Le sopra elencate cause di esclusione operano di diritto e non sono sanabili.

Resta ferma ogni altra causa di esclusione da comminarsi in base ai principi della contrattualistica pubblica, al codice degli appalti, al regolamento ed alla normativa vigente.

15. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo presso gli immobili comunali di prestazione dei servizi oggetto dell'appalto è obbligatorio. La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara. Ai fini dell'effettuazione del prescritto sopralluogo, i concorrenti dovranno fissare l'appuntamento previa telefonata al seguente numero 0733661602.

Il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti dal certificato CCIAA/Aibo/Registro, o da soggetto diverso munito di delega e purché dipendente dell'operatore economico concorrente.

16. INFORMATIVA SU TUTELA DELLA PRIVACY

I dati raccolti saranno trattati, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e del Regolamento Europeo Privacy UE/2016/679, esclusivamente nell'ambito della presente procedura ed avverrà a cura della Stazione Appaltante che cura il procedimento di gara. Il conferimento dei dati è obbligatorio e necessario per la

partecipazione alla procedura e la loro mancata indicazione comporta l'esclusione dalla stessa.

Sant'Angelo in Pontano, li

IL RESP. AREA AMMIN.
Dott.ssa Colomba ORAZI