

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE

Via Trav. Largo Plebiscito 12

85044 LAURIA

Tel. 0973 629578- Fax 0973 822130

e-mail: unionelucanadellagonegrese@rete.basilicata.it

Pec: protocollo@pec.unionelucanalagonegrese.it

www.unionelucanalagonegrese.it

Codice Fiscale 91014970767



Comuni : Castelluccio Superiore, Castelluccio Inferiore, Lagonegro, Latronico, Lauria, Maratea, Nemoli, Rivello, Trecchina.

Prot. n. 0018904 del 22.12.2017

APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI MARATEA

- Periodo 2 anni presumibilmente dal 01.01.2018 al 31.12.2019 –

BANDO DI GARA CIG 72753321E5

Ai fini del presente bando si intende per "Codice" il d.lgs 18 aprile 2016, n° 50 e ss.mm. ed ii. recante "Codice dei contratti pubblici";

SEZIONE I: STAZIONE APPALTANTE / AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1) Stazione Appaltante: denominazione, indirizzi e punti di contatto

COMUNE DI MARATEA - PIAZZA BIAGIO VITOLO, N. 1 –MARATEA (PZ)

Posta elettronica Certificata: comune.maratea@cert.ruparbasilicata.it;

Tel. 0973.874111 - Fax 0973.874240

Indirizzo Internet: <http://www.comune.maratea.pz.it/>

I.2) Amministrazione Aggiudicatrice: denominazione, indirizzi e punti di contatto

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA – UNIONE LUCANA DEI COMUNI DEL LAGONEGRESE -
TRAVERSA DI LARGO PLEBISCITO, 12 - 85044 LAURIA (PZ)

SEZIONE II: DESCRIZIONE

II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO 2 ANNI – presumibilmente: 01.01.2018 / 31.12.2019 –CON SOSPENSIONE DEI PERIODI ESTIVI-.

II.1.2) Tipo di appalto e luogo di esecuzione.

Servizi di refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Maratea

II.1.3) L'avviso riguarda un appalto pubblico

II.1.4) Breve descrizione dell'appalto

Il servizio di refezione consiste nella preparazione e distribuzione dei pasti (in base al numero giornaliero degli utenti) per gli alunni, insegnanti e personale ATA, preparazione dei tavoli e successiva pulizia dei locali adibiti a cucina ed a refettorio (secondo quanto previsto da C.S.A.).

Il servizio riguarda le scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Maratea.

In particolare:

- Scuola dell'infanzia di Porto Scalo;
- Scuola dell'infanzia di S. Basile (qualora il plesso di Porto Scalo non venga attivato);
- Scuola primaria e dell'infanzia "San Giovanni Bosco" in Piazza Europa;

I pasti dovranno essere preparati nelle cucine (locali annessi agli edifici scolastici) di:

- Scuola dell'infanzia Porto Scalo;

- Scuola dell'infanzia San Basile (qualora non venga attivato il plesso di Porto Scalo);
- Scuola primaria e dell'infanzia "San Giovanni Bosco" in Piazza Europa;

II.2) Quantitativo o entità dell'appalto

II.2.1) Quantitativo o entità totale

il valore contrattuale del servizio per il periodo indicato (anno 2018 e anno 2019) viene stimato in complessivi € 183.600,00 (centottantatremilaseicento/00 €) oltre IVA ai sensi di legge. Tale Importo è stimato su un numero presuntivo di pasti annui di 27.000, con un importo a base di gara a pasto di € 3,40 (tre virgola quaranta) oltre IVA.

SEZIONE III: DURATA DELL'APPALTO - REQUISITI

La durata è fissata in n. 2 anni presumibilmente con avvio dal 01.01.2018 AL 31.12.2019 –con sospensione dei periodi estivi.

III.1) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO

III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste

Sono previste le garanzie indicate agli artt. 93 "*garanzie per la partecipazione alla procedura*" e 103 "*garanzie definitive*" del d.lgs n. 50/2016, nelle forme e nei modi ivi disciplinati.

III.1.2) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto (se del caso)

È ammessa la partecipazione di Imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande con l'osservanza della disciplina di cui all'art. 48 del d.lgs n. 50/2016, ovvero, per le imprese stabilite in altri paesi membri dell'UE, nelle forme di raggruppamento previste nei paesi di stabilimento.

III.2) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

III.2.1) Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale

Sono ammessi a partecipare alla gara i concorrenti di cui all'art.3 - comma 1/ lett. p) del d.lgs n. 50/2016 nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi; nonché le imprese che intendano avvalersi dei requisiti di altri soggetti ai sensi dell'art. 89 del d.lgs n. 50/2016.

I soggetti di cui sopra non devono trovarsi in alcuna delle clausole di esclusione di cui all'art. 80 del d.lgs n. 50/2016 e in ogni altra situazione che possa determinare l'esclusione dalla gara e/o l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione e devono possedere le seguenti iscrizioni o attestazioni:

- a) iscrizione alla CCIAA per le attività inerenti il servizio oggetto dell'appalto per la specifica attività di che trattasi (mense scolastiche e/o ristorazione collettiva – CPV 55523100). Per gli operatori economici non aventi residenza in Italia si applicano le disposizioni di cui all'art. 83 del d.lgs n. 50/2016;
- b) Iscrizione, se cooperativa o consorzio di cooperative, **anche** all'Albo delle società cooperative e, se cooperativa sociale di tipo a) o loro consorzi, **anche** iscrizione all'albo regionale delle cooperative sociali istituito in attuazione dell'art. 9 della legge 381/91;

III.2.2) Requisiti di capacità economica e finanziaria

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:

Autodichiarazioni riportanti il possesso dei requisiti di seguito indicati.

Aver realizzato, negli ultimi tre esercizi (2014, 2015 e 2016), un fatturato minimo complessivo nel settore di attività (mense scolastiche e/o ristorazione collettiva) pari al valore dell'appalto (€ 183.600,00) Iva esclusa. Tale requisito è richiesto a dimostrazione della solidità economico/finanziaria del concorrente.

Nel caso in cui il concorrente abbia iniziato la propria attività da meno di tre anni, potrà soddisfare il requisito di cui sopra mediante dichiarazione, rilasciata da almeno due Istituti bancari o Intermediari autorizzati ai sensi del d.lgs 385/93, attestante che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità;

III.2.3) Capacità tecnica e professionale

Aver svolto negli ultimi tre anni scolastici (2014/2015, 2015/2016 e 2016/2017) i servizi di mensa scolastica e/o ristorazione collettiva per almeno n. 2 enti pubblici.

Requisiti a dimostrazione della qualità aziendale

- a) Essere in possesso della certificazione sistemi di qualità aziendale UNI EN ISO 9001 o documentazione equivalente e certificazione ISO 14001 / EMAS
- b) rispetto dei criteri ambientali minimi, di cui all'Allegato 1 del D.M. Ambiente Tutela del Territorio e del Mare del 25.07.2011, con riferimento a "Servizi di ristorazione collettiva" PAN GPP – Si richiamano tutte le specifiche tecniche di base di cui al punto 5.3 dell'Allegato 1;

Ai sensi dell'art. 87 del d.lgs n. 50/2016, la stazione appaltante riconosce i certificati equivalenti in materia rilasciati da organismi stabiliti in altri Stati membri e accetta parimenti altre prove relative a misure equivalenti in materia di gestione ambientale, prodotte dagli operatori economici.

In caso di raggruppamento tra operatori economici i requisiti di cui sopra dovranno essere posseduti secondo le modalità ed alle condizioni indicate dal Codice e specificate nel disciplinare di gara.

IMPORTANTE:

IL SOPRALLUOGO NEI LOCALI INTERESSATI AI SERVIZI È OBBLIGATORIO. LA MANCATA EFFETTUAZIONE DEL SOPRALLUOGO SARÀ CAUSA DI ESCLUSIONE DALLA PROCEDURA DI GARA.

SEZIONE IV: PROCEDURA

IV.1) TIPO DI PROCEDURA

Tipo di procedura: Aperta ai sensi dell'art. 60 del d.lgs 50/2016

IV.2) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

IV.2.1) Criteri di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 – comma 3/ lettera a), del d.lgs n. 50/2016.

La somma dei punteggi da assegnare è pari a 100.

Le offerte sono composte da una parte tecnico-qualitativa, nella quale dovranno essere esplicitati da ciascun operatore economico partecipante gli elementi caratterizzanti l'espletamento del servizio e rilevanti per l'Amministrazione –max 80 punti- , nonché da una parte economica, rappresentativa del ribasso percentuale offerto per ogni singolo pasto, al netto di iva –max 20 punti-.

➤ OFFERTA TECNICA: MAX PUNTI 80, DI CUI:

A tal fine, si prenderanno in considerazione i seguenti elementi e relativi fattori ponderali, di seguito articolati e riportati, con esplicitazioni, nel disciplinare di gara allegato al presente bando:

1 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO/ESPERIENZA – MAX PUNTI 25.

A. ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO - MAX PUNTI 13, così suddivisi:

- Elemento A.1) Valutazione organico complessivo e monte ore settimanale: **max punti 8;**
- Elemento A.2) Curriculum referente del servizio: **max punti 3;**
- Elemento A.3) Presenza fissa giornaliera addetto dedicato alla preparazione menù dietetici: **punti 2;**

B. PIANO DI FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO - MAX PUNTI 8:

- Modalità organizzative, monte ore di addestramento del personale, ecc.: **max 8 punti;**

C. SPECIALIZZAZIONE ED ESPERIENZA - MAX PUNTI 4, così suddivisi:

- Elemento C.1) Operatività e specializzazione nel campo della ristorazione collettiva: **max punti 2;**
- Elemento C.2) Esperienza e operatività con buon esito nel campo della ristorazione collettiva per scuole, aziende nell'ultimo anno: **max punti 2;**

2 - PROPOSTE MIGLIORATIVE – MAX PUNTI 30.

D. PROPOSTE NUOVI MENU' - MAX PUNTI 5, così suddivisi:

- Elemento D.1) proposta di nuovi menù: **max punti 3;**
- Elemento D.2) proposta di preparazione merende/spuntini: **max punti 2;**

E. MIGLIORIE AI SERVIZI - MAX PUNTI 1:

- Proposta di miglioramento organizzativo della distribuzione dei pasti, ecc.: **punti 1;**

F. MIGLIORIE TECNICHE E STRUTTURALI - MAX PUNTI 23, così suddivisi:

- Elemento F.1) proposta di interventi strutturali nei centri di cottura e locali mensa: **max punti 1;**
- Elemento F.2) reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature, stoviglie, ecc: **max punti 2;**
- Elemento F.3) fornitura in comodato d'uso gratuito, per il periodo di vigenza del contratto, degli elettrodomestici (frigorifero, congelatore, cucina, forno, lavastoviglie) non presenti nei punti cottura al momento del sopralluogo, oppure in dotazione alle cucine ma obsoleti /malfunzionanti o sottodimensionati per le necessità del servizio: **max punti 20;**

G. DISPONIBILITA' AD ASSICURARE EVENTUALI TIROCINI O STAGE CON L'ISTITUTO ALBERGHIERO: punti 1;

3 - QUALITA' DEI PRODOTTI - MAX PUNTI 25.

H. INCREMENTO DELLA PERCENTUALE DEGLI ALIMENTI DI CUI AL PUNTO 5.3.1. DEL PAN GPP:

MAX PUNTI 21, così suddivisi:

- Elemento H.1) elenco prodotti biologici che verranno forniti: **max punti 7**;
- Elemento H.2) elenco prodotti da "sistemi di produzione integrata" – da prodotti IGP, DOP, STG-: **max punti 7**;
- Elemento H.3) elenco prodotti provenienti dall'Ambito locale (*leggasi lagonegrese*) "filiera corta" e/o da "agricoltura solidale": **max punti 7**;

I. PROGETTI INTEGRATIVI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE: **MAX PUNTI 4**

- Elemento I.1) progetto integrativo educazione ambientale e alimentare: **punti 1**;
- Elemento I.2) destinazione cibo non somministrato a fini di solidarietà sociale: **max punti 2**;
- Elemento I.3) azioni ulteriori/innovative per riduzione rifiuti: **punti 1**.

Non potranno accedere alla valutazione dell'offerta economica i concorrenti che non avranno superato la soglia di sbarramento al punteggio tecnico di 50 (cinquanta) punti;

➤ **OFFERTA ECONOMICA: MAX PUNTI 20**

- PREZZO MAX PUNTI 20 da attribuire secondo la seguente formula:

ribasso offerto dalla ditta da valutare x 20

maggior ribasso offerto

La valutazione delle offerte sarà demandata ad una Commissione giudicatrice, nominata dalla S.A. dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

Per ciascuna offerta saranno sommati i punti ottenuti e, sulla base dei punteggi, le offerte saranno poste in graduatoria decrescente.

La Commissione giudicatrice procederà alla valutazione degli elementi compositivi delle offerte secondo quanto riportato nel disciplinare di gara e nel solco di quanto definito con le Linee Guida ANAC con deliberazione n. 1005 del 21.09.2016.

Nel disciplinare di gara sono elencati i criteri motivazionali a base della valutazione e dell'assegnazione dei punteggi.

Potrà non procedersi all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte risulti congrua rispetto ai contenuti tecnico-qualitativi richiesti.

IV.2.2) Termine, indirizzo di ricezione, modalità di presentazione, data di apertura delle offerte

Il plico contenente l'offerta e la documentazione, **a pena di esclusione**, deve essere sigillato e deve pervenire a mezzo raccomandata del servizio postale o a mezzo corriere, **a pena di esclusione, entro le ore 12,00 del giorno 17 gennaio 2018**; lo stesso deve recare l'intestazione della **CUC Unione Lucana del Lagonegrese** e deve pervenire esclusivamente presso il **Comune di Maratea, Piazza B. Vitolo n. 1, 85046 Maratea (PZ)**.

La procedura aperta avrà luogo, per conto della CUC dell'Unione Lucana del Lagonegrese, presso il Comune di Maratea, nei locali del Settore Amministrativo – Servizi alla Persona del Comune di Maratea, Piazza B. Vitolo n. 1, Maratea (PZ). La prima seduta -e le successive- si terrà **il giorno 18 gennaio 2018, con inizio alle ore 10,00**, per l'esame di ammissibilità delle offerte.

IV.2.3) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte

ITALIANO

IV.2.4) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta (procedura aperta): 180 giorni

SEZIONE V: ALTRE INFORMAZIONI

V.1) CONTROVERSIE

E' esclusa la clausola arbitrale.

V.2) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

Le modalità di partecipazione alla presente gara e di svolgimento della stessa, nonché le informazioni di maggior dettaglio relative al presente affidamento sono contenute **nel disciplinare di gara**.

CIG 72753321E5

È richiesto ai partecipanti il versamento del contributo dell'Autorità dei contratti pubblici **di € 20,00**.

Il R.U.P. del presente procedimento è il Responsabile pro tempore del Settore Amministrativo – Servizi alla Persona del Comune di Maratea – Dott. Germana D'Alascio.

Per informazioni e per prendere visione degli atti contattare il R.U.P. ai seguenti recapiti:

- A mezzo telefono ai numeri 0973 874121
- A mezzo PEC: comune.maratea@cert.ruparbasilicata.it

Maratea, 22 dicembre 2017

Il Responsabile del Settore p.t.
Dott. Germana D'Alascio

Allegati:

Capitolato Speciale d'Appalto con allegati A e B

Disciplinare di Gara

Modello istanza di partecipazione e autodichiarazione possesso requisiti

Modello dichiarazione Direttore Tecnico, Soci, ecc

Modello offerta economica