COMUNE DI BUSCA
MUNICIPIO DI VALMALA
www.comune.busca.cn.it
segreteria@cert.busca.gov.it
P.I. 00371290040 C.F. 80003910041
UFFICIO Segreteria - tel. 0171-948611

BANDO - DISCIPLINARE DI GARA

CIG 980605221B
Oggetto: PROCEDURA TELEMATICA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE MENSA SCOLASTICA DAL 2023/24 AL 2024/25 (N. 2 ANNI SCOLASTICI) – PROROGABILE/RINNOVABILE MEDIANTE ME.PA

Amministrazione appaltante
Comune di Busca
Sede operativa: Busca (CN), via Cavour 28 – 12022 Paese: ITALIA . - C.F. 80003910041 – P.IVA 00371290040
Telefono: 0171948611
Fax: 0171948646
Indirizzo internet: www.comune.busca.cn.it
Pec: comune.busca@legalmail.it
Mail: segreteria@comune.busca.cn.it
Persona di contatto/RUP: dott. Silvio Armando – Titolare di P.O. Settore segreteria – tel. +39 0171948611 – e.mail segreteria@comune.busca.cn.it

1 - PREMESSE

La procedura in oggetto è stata indetta con provvedimento del Responsabile del Servizio Segreteria del Comune di Busca n. 45 del 04/05/2023.
L'affidamento avverrà mediante procedura telematica negoziata ai sensi dell'art. 1, co. 2, lett. b), della legge n. 120/2020 e 63 del d.lgs. 50/2016 e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo ai sensi degli artt. 95 del d.lgs. 50/2016.

Il **responsabile del procedimento** ai sensi dell'art. 31 del Codice è il Dr. Armando Silvio mail: silvioarmando@comune.busca.cn.it;

Direttore dell'esecuzione: Dr. Armando Silvio del Settore Istruzione Cultura del Comune di Busca.

La presente procedura sarà gestita mediante l'utilizzo del sistema telematico MEPA accessibile dal sito internet https://www.acquistinretepa.it al cui interno è possibile scaricare la documentazione

relativa alle modalità tecniche di utilizzo (registrazione, qualificazione e tutto ciò che attiene all'operatività sulla piattaforma), e mediante il quale verranno gestite le fasi di pubblicazione della procedura, di presentazione, analisi, valutazione e aggiudicazione dell'offerta, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni.
L'affidamento è disciplinato dalle norme e condizioni previste dal d.lgs. 50/2016 (di seguito denominato anche Codice) riferite alla tipologia di procedura oggetto di affidamento, dalla Legge 120/2020, dal DPR 207/2010, relativamente agli articoli ancora vigenti, dalle Linee guida ANAC, dal D.lgs. n. 82/2005, dalle relative regole tecniche e dai provvedimenti adottati dal DigitPA/Agenzia per l'Italia Digitale, oltre che, per quanto non regolato dalle clausole e disposizioni suddette, dalle norme del Codice Civile e dalle altre disposizioni di legge nazionali vigenti in materia di contratti di diritto privato, nonché dalle leggi nazionali e comunitarie vigenti nella materia oggetto dell'affidamento, nonché dai chiarimenti forniti dall'Amministrazione aggiudicatrice con le modalità di cui all'art. 2.2.

Con la presentazione dell'offerta telematica si intendono accettate, incondizionatamente, tutte le clausole e condizioni previste negli atti di gara, ivi comprese le comunicazioni/comunicati pubblicati dall'Amministrazione aggiudicatrice sul Sistema.
Per quanto riportato nel presente disciplinare si precisa che:
1) per Portale/sistema telematico/sistema/piattaforma si intende il MEPA
2) per offerta telematica si intende l'offerta inviata attraverso il Portale e comprensiva della documentazione amministrativa, dell'offerta tecnica e dell'offerta economica (Documento di offerta con eventuali allegati).

Il mancato rispetto delle prescrizioni previste a pena di esclusione dal disciplinare di gara determineranno l'esclusione dell'operatore economico fatta salva l'eventuale applicazione della disciplina sul soccorso istruttorio.

Informazioni tecniche

Per ulteriori indicazioni e approfondimenti riguardanti il funzionamento, le condizioni di accesso e l'utilizzo del Sistema, nonché il quadro normativo di riferimento, si rimanda al sito MEPA.
Specifiche e dettagliate indicazioni sono inoltre contenute nei Manuali d'uso per gli Operatori Economici e nelle domande frequenti, cui si fa espresso rimando, messi a disposizione sul portale.

2 - APPLICAZIONE DEI CRITERI MINIMI AMBIENTALI

L'appalto in oggetto è stato redatto in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 34 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i., laddove è previsto che le Stazioni Appaltanti contribuiscano al perseguimento di obiettivi ambientali inserendo negli atti di alcune gare d'appalto, come quella in esame, specifiche tecniche e clausole contrattuali contenute nei decreti del Ministero dell'Ambiente.

Gli standard minimi di qualità sono riportati specificamente nel Capitolato Speciale relativo al servizio e nei suoi allegati. Le prescrizioni riferite ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva di cui al D.M. 10 marzo 2020 pubblicato sulla G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, sono indicati nel testo dei vari articoli e si intendono interamente applicabili anche se non espressamente richiamati e si riferiscono a:

- requisiti degli alimenti – fornitura di prodotti biologici e provenienza degli stessi
- requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti
- formazione e aggiornamento del personale addetto
- prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari
- prevenzione e gestione dei rifiuti

- caratteristiche materiale pulizie
- caratteristiche arredi e attrezzature
- criteri premianti relativi ai prodotti, flussi informativi e comunicazione, logistica, progetto sociale.

3 - DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

3.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:
1) Progetto – relazione tecnico illustrativa
2) Capitolato (con menù, grammature e stagionalità)
3) Planimetria
4) Inventario beni mobili
5) Tabella costi personale ditta uscente
6) Bando di gara;
7) Modello Dichiarazione di partecipazione e dichiarazione integrative - Modulo A;
8) DGUE – Modulo B;
9) Patto integrità – Modulo C;
10) Modello offerta tecnica – distanza centro cottura
11) Assolvimento imposta di bollo

La documentazione di gara è disponibile sul portale MEPA

In caso di contrasto tra gli atti di gara e i dati strutturali caricati a sistema prevalgono i primi.

3.2 CHIARIMENTI

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare all'Amministrazione aggiudicatrice, esclusivamente per mezzo della funzione "Comunicazioni della procedura" presente sulla piattaforma, almeno **5** (**cinque) giorni lavorativi** prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.
Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana.
Nel caso di comprovato malfunzionamento e/o indisponibilità prolungata del Sistema, le richieste di informazioni e chiarimenti possono essere inoltrati al RUP all'indirizzo di posta elettronica di cui in premessa.
Le risposte ai chiarimenti presentati in tempo utile, verranno fornite almeno **4 (quattro) giorni lavorativi** prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, ed inviate tramite l'apposita funzione "Comunicazioni della procedura"; se ritenute di interesse per gli operatori saranno rese disponibili attraverso la funzionalità "Documentazione di gara", presente sulla piattaforma Mepa o tramite pec.
Analogamente eventuali integrazioni e/o rettifiche alla documentazione di gara saranno rese disponibili attraverso la citata funzionalità "Documentazione di gara".
Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

3.3 COMUNICAZIONI

Trattandosi di gara gestita in modalità telematica, le comunicazioni relative alla presente procedura di gara – comprese le comunicazioni di esclusione e quelle di cui all'art 76 del d.lgs. 50/2016 – **saranno rese agli operatori interessati mediante il Portale Mepa attraverso l'apposita area "Comunicazioni della procedura".**
In alternativa, l'Amministrazione può effettuare le comunicazioni al domicilio digitale (inteso quale indirizzo elettronico eletto presso un servizio di posta elettronica certificata o un servizio elettronico

di recapito certificato qualificato, come definito dal Regolamento (UE) 23 luglio 2014 n. 910 del Parlamento Europeo e del Consiglio in materia di identificazione elettronica e servizi fiduciari per le transazioni elettroniche nel mercato interno cd "Regolamento eIDAS", valido ai fini delle comunicazioni elettroniche aventi valore legale, dichiarato sulla manifestazione di interesse.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.
In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b e c del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.
In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

4 - OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di gestione della mensa scolastica.

Il Servizio Scolastico nel territorio comunale vede la presenza di plessi scolastici così ripartiti:
Concentrico:
Plessi Scuola Infanzia; Scuola Primaria e Scuola Secondaria di primo grado;
Frazione San Chiaffredo:
Plesso Scuola Primaria;

CUCINA /CENTRO COTTURA

Il Comune non dispone di centro cottura presso il concentrico e presso la frazione San Chiaffredo pertanto deve avvalersi di struttura messa a disposizione dall'appaltatore.

I REFETTORI SONO UBICATI NELLE SEGUENTI SCUOLE:

Concentrico:
Scuola Infanzia c/o Via Pes di Villamarina
Scuola primaria c/o Via C. Michelis – piano seminterrato e c/o Casa della salute di Corso Giolitti;
Scuola secondaria di 1° grado c/o Casa della salute di Corso Giolitti;

Frazione San Chiaffredo:
Scuola primaria c/o canonica parrocchiale p.za don Demaria;

POPOLAZIONE SCOLASTICA 2022/23

Nell'attuale anno scolastico gli alunni sono così ripartiti:

PLESSO		N. ALUNNI	N. FREQ. MENSA
CONCENTRICO	Scuola Infanzia	95	90
	Scuola Primaria	327	216
	Scuola Secondaria 1° grado	334	60
SAN CHIAFFREDO	Scuola Primaria	130	60

Numero totale dei pasti annuo stimato è di n. 28.000

Ai sensi dell'art. 35 del codice il valore complessivo dell'appalto è stimato in presunti euro:

n.	Descrizione sintetica	CPV	P (*principale*) S (*secondario*)	Importo
1	Appalto	**55524000-9** *Servizi ristorazione scolastica*	P	€ 691.200
Di cui - Oneri della sicurezza da interferenza				€ 5.600

***biennio + eventuale rinnovo biennale**

L'importo a base di gara è indicato al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenza è pari ad euro 5.600.

L'importo soggetto a ribasso - sul quale presentare la propria offerta - è determinato dal valore del singolo pasto pari ad € 5,95 (oltre a € 0,05 a pasto non soggetti a ribasso e IVA 4%).

L'appalto è finanziato con fondi del Comune di Busca.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo dell'appalto comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato in € 120.000,00 annui.

5 - DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI

5.1 DURATA

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è pari a 2 (due) anni scolastici 2023/24-2024/25, con inizio e termine fissati e ridefiniti annualmente in base al calendario previsto dalle Autorità scolastiche.

5.2 OPZIONI E RINNOVI

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, fino ad un massimo di 2 (anni) anni scolastici, per un importo massimo presunto di € 345.600, al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 4 (quattro) mesi prima della scadenza del contratto originario.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice, stimato in giorni 180. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi patti e condizioni o più favorevoli.

6 - SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, così come indicato nella manifestazione di interesse.
È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).
È vietato al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.
È vietato al concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

7 - REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.
Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-*ter*, del d.lgs. del 2001 n. 165 che recita: "I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'art. 1 comma 2 non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti."

REQUISITI

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti di seguito previsti.
Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

REQUISITI DI IDONEITA'

L'aggiudicatario dovrà dichiarare di poter disporre di un centro cottura ad una distanza massima di 13 km dalla sede operativa del comune di via Cavour 28 ed averne l'effettiva disponibilità documentata in sede di stipula del contratto di servizio.

Disponibilità del centro di cottura (operativo e provvisto di tutti i titoli autorizzativi, certificazioni, nullaosta previsti dalla legislazione comunitaria, nazionale e regionale in materia igienico-sanitaria), da attestarsi con l'indicazione del titolo di proprietà o di fruizione oppure con una dichiarazione di impegno a disporre, in caso di aggiudicazione, del centro di cottura.

Ai fini dell'ammissione alla successiva selezione, l'operatore economico interessato non dove trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art. 80 *"Motivi di esclusione"* del D.Lgs. 50/2016, e deve inoltre possedere, e successivamente dimostrare, i requisiti di seguito prescritti:

Capacità professionale
Essere regolarmente iscritte alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura per attività idonee.

Capacità tecnica organizzativa minima
Presentazione dell'elenco di almeno 3 servizi analoghi prestati negli ultimi tre anni a favore di enti pubblici con indicazione degli importi, delle date e dei destinatari;

Capacità economica finanziaria minima
Dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 relativa al fatturato d'impresa relativo a servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto realizzato negli ultimi tre esercizi a favore di enti pubblici pari ad almeno € 100.000 annui (oltre IVA).

La comprova dei requisiti di capacità tecnica e professionale è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice.
In caso di servizi/forniture prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:
- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione. Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

In caso di servizi/forniture prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:
- originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione.

8 - AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.
Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale.
Per quanto riguarda i requisiti titoli di studio e/o professionali o esperienze professionali pertinenti, il concorrente, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, può avvalersi delle capacità di altri soggetti solo se questi ultimi eseguono direttamente i servizi/forniture per cui tali capacità sono richieste.
Il ricorso all'avvalimento per la certificazione del sistema di gestione della qualità comporta che l'ausiliaria metta a disposizione dell'ausiliata l'organizzazione aziendale in coerenza col requisito prestato, comprensiva di tutti i fattori della produzione e di tutte le risorse che, complessivamente, le hanno consentito di acquisire la certificazione prestata. Il relativo contratto di avvalimento, pertanto, dovrà indicare nel dettaglio le risorse e i mezzi prestati.

L'ausiliaria deve possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice e dichiararli in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti, nonché di una dichiarazione integrativa nei termini previsti dal presente disciplinare.
Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene**, a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.
Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.
È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.
Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'ausiliario che l'operatore che si avvale dei requisiti.
L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.
Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, se prevista, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.
Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, il seggio di gara/commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto, secondo le modalità di cui al punto 2.3, al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE del nuovo ausiliario nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.
È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità a quanto previsto dal medesimo art. 20 (es.: marcatura temporale).
La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'ausiliario non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

9 - SUBAPPALTO

Ai sensi dell'art.174, comma 2 del D.Lgs. n.50/16, ai fini del ricorso al subappalto gli operatori economici indicano in sede di offerta le parti del contratto di appalto che intendono subappaltare a terzi, nei limiti e alle condizioni previste nel capitolato. Non si considerano come terzi le imprese che si sono raggruppate o consorziate per ottenere l'appalto, né le imprese ad esse collegate. In mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

10 - GARANZIA PROVVISORIA

La ditta partecipante deve prestare una cauzione provvisoria pari ad € 6.500,00.

E' possibile la riduzione del 50% in applicazione dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016. Per l'applicazione di tale riduzione deve essere allegata la certificazione in originale o in copia conforme all'originale ai sensi del DPR 445/2000;

11 - PROCEDURA DI SELEZIONE ED AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà affidato mediante procedura telematica negoziata con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo ai sensi dell'art. 95 del d.lgs. 50/2016.

La gara sarà effettuata su Mepa tra le ditte che hanno espresso la manifestazione di interesse nei termini e che non sono state escluse dal RUP.

Gli elementi di valutazione ed i relativi pesi ponderali sono:
a. Valutazione qualità del progetto: punti 70
b. Valutazione economica: punti 30

12 - TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE

Gli operatori economici interessati dovranno far pervenire la loro documentazione al Comune di Busca **a pena di esclusione** entro le **Ore 10,00 del giorno 05/06/2023 tramite MEPA.**

13 - DOCUMENTI DA PRESENTARE PER PARTECIPARE ALLA GARA

BUSTA N.1 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Tutta la documentazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente**;**

I - Dichiarazione partecipazione (doc 7)

II – PassOE - Fvoe (ex Avcpass)

Il partecipante dovrà altresì registrarsi sul sistema Fvoe (Ex AVCPass) inserendo nel proprio fascicolo virtuale la documentazione necessaria all'espletamento delle verifiche da parte della stazione appaltante sull'esistenza dei requisiti. Tramite CIG individuerà la procedura per la quale intende partecipare ottenendo un PASSOE da stampare ed inserire nella busta relativa alla documentazione amministrativa.

III - Cauzione provvisoria

Pari ad €. 6.500 da presentare mediante fideiussione bancaria o assicurativa.
La garanzia fideiussoria dovrà essere valida almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e prevedere espressamente oltre alla rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e l'impegno del fideiussore a rilasciare cauzione definitiva prevista dal disciplinare di appalto.

La garanzia sarà svincolata per i concorrenti non aggiudicatari, con esclusione del concorrente che segue l'aggiudicatario nella graduatoria, ad avvenuta esecutività del provvedimento di approvazione del verbale di gara, comunque entro 30 giorni dalla aggiudicazione, mentre lo svincolo della cauzione per l'aggiudicatario ed il secondo classificato avverrà automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto di appalto.

IV – Attestazione versamento tassa di Gara all'Autorità vigilanza contratti pubblici (AVCP)

L'ammissione alla gara è subordinata all'effettuazione del versamento di € 77 in applicazione alla Deliberazione ANAC 621/2022;

V – Patto di integrità (doc. 9)

VI – DGUE (doc. 8)

VII – Piano assorbimento personale ditta uscente (clausola sociale).

VIII - Copia del F23 QUIETANZATA, attestante il pagamento della marca da bollo (doc 11)

BUSTA N.2 – OFFERTA TECNICA

Dichiarazione Centro cottura attestante la distanza chilometrica del centro di cottura individuato posto ad una distanza non superiore a 13 Km da via Cavour 28 – Busca, secondo il calcolo della distanza chilometrica risultante da fonti ufficiali (viamichelin - percorso più veloce).

Relazione PROGETTUALE (max 15 cartelle da 1800 battute ciascuna)

I file devono essere sottoscritti digitalmente.
E' gradita una elaborazione progettuale concreta, sintetica, coerente nei suoi aspetti organizzativi-gestionali, alimentari ed educativi che rispetti la suddivisione tematica sotto riportata.

Parametri	**Punteggi parziali e criteri di valutazione**	**Punteggio Totale**	**Cartelle**
ORGANIZZAZIONE E QUALITÀ AZIENDALE		**21**	**7**
Adeguatezza strutturale centro cottura	Max 7 punti		
Sistema per la rintracciabilità dei prodotti	Max 7 punti		
Modalità di gestione delle diete speciali	Max 7 punti		
MEZZI DI TRASPORTO - IMPATTO AMBIENTALE NELLA GESTIONE DEL SERVIZIO (CAM – CRITERIO C.B.2)		**6**	**1**

Allegare una relazione nella quale vengano puntualmente indicati l'elenco di tutti i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti con la descrizione del tipo di veicolo, nome del costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale, l'anno solare dal quale intende utilizzarli, la targa se già disponibile. CRITERIO DI ASSEGNAZIONE Il punteggio sarà attribuito considerando il rapporto percentuale tra il numero dei mezzi di trasporto a minor impatto (ES. elettrica, ibrida …) impiegati nel servizio ed il numero totale di quelli impiegati nel servizio stesso	Max 6 punti	**6**	
CARATTERISTICHE E ORIGINE DEI PRODOTTI		**16**	**5**
a) Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta **(CAM - criterio C.b.1)** fra le seguenti categorie: • ortaggi, frutta • cereali e legumi • prodotti lattiero-caseari • carne, derivati della carne uova • olio • passate e conserve di pomodoro	Max 10 punti il punteggio verrà attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da Km 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività con riferimento ai criteri (quantità e specifiche) indicati nei **CAM vigenti – criterio C.b.1.**.	**10**	
b) Fornitura di prodotti da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio (**CAM - criterio C.b.5**)	Max 6 punti Dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto.	**6**	
PROGETTO DI COMUNICAZIONE		**7**	**2**

Progetto che contempli iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto (**CAM – criterio C.b.3**)	Max 7 punti Il progetto verrà valutato in base all'adeguatezza, realizzabilità e innovatività dello stesso e alla modalità di comunicazione descritta e delle informazioni che si intendono veicolare.	**7**	
VICINANZA DEL CENTRO DI COTTURA convenzionalmente misurata rispetto alla sede del municipio - di Via Cavour 28 Busca - tramite sito viamichelin.it		**20**	

	max	
km	13	20
da (>)	a (<=)	punti
0	1	20,00
1	2	18,33
2	3	16,67
3	4	15,00
4	5	13,33
5	6	11,67
6	7	10,00
7	8	8,33
8	9	6,67
9	10	5,00
10	11	3,33
11	12	1,67
12	13	0

OFFERTA ECONOMICA – [30 punti max]

Ribasso percentuale su importo base d'asta.

BUSTA N.3 – OFFERTA ECONOMICA

- l'offerta economica, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, dovrà indicare **la percentuale di ribasso sull'importo del contributo posto a base d'asta pari ad Euro 5,95 a pasto.**
Il ribasso sarà indicato in cifra ed in lettere. In caso discordanza prevale il ribasso percentuale indicato in lettere.

Non saranno ammesse offerte incomplete, parziali, condizionate o espresse in modo indeterminato, o **in aumento** sul contributo posto a base di gara.
L'offerta è vincolante per 180 giorni dal termine di presentazione dell'offerta.
Ai sensi dell'art. 95, co. 10 del d.lgs. 50/16, dovrà essere indicata la stima dei costi relativi alla manodopera e ai sensi dell'art. 95, co. 10 la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro.

14 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale è attribuito un coefficiente determinato come segue:

1. mediante l'attribuzione discrezionale del coefficiente tra 0 e 1, sulla base dei criteri motivazionali, da parte di ogni commissario anche utilizzando coefficienti intermedi tra i seguenti livelli di valutazione:

Ottimo:	1
Più che adeguato:	0,8
Adeguato:	0,6
Parzialmente adeguato:	0,4
Scarsamente adeguato:	0,2
Inadeguato	0

2. determinando la media dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito alle proposte dei concorrenti su ciascun criterio o sub-criterio;
3. attribuendo il coefficiente uno al valore medio massimo e proporzionando linearmente a tale media massima gli altri valori medi *(normalizzazione ad 1).*

Valutazione economica (max punti 30)

Per l'attribuzione del punteggio di valutazione economica si assegnerà il punteggio massimo di 30 punti suddiviso come segue:
- con riferimento alla migliore offerta, in diminuzione, sull'importo contributo base d'asta secondo la formula:

$$\frac{\text{punteggio max (30) x importo offerta più bassa}}{\text{importo offerta in esame}} = \text{punteggio offerta in esame}$$

Si procederà all'affidamento dell'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta valida. Risulterà aggiudicataria l'impresa che avrà ottenuto il punteggio più alto determinato dalla somma dei punteggi ottenuti per ciascun gruppo di valutazione.
La gara sarà presieduta dal Responsabile del servizio segreteria.

15 ALTRE INDICAZIONI:

- In caso di offerte uguali si procederà ai sensi dell'art. 77 R.D. 827/1924 e s.m.i.;

- L’Amministrazione procederà all’aggiudicazione del servizio anche nel caso di presentazione di una sola offerta valida;
- Le spese contrattuali sono a totale carico dell’aggiudicatario.
- La stazione appaltante, ove lo ritenga necessario, e senza che ne derivi un aggravio probatorio per i concorrenti, ai sensi dell’art. 71 del D.P.R. 445/2000 può effettuare verifiche della veridicità delle dichiarazioni rese in gara. In ogni caso sarà assoggettata a verifica la ditta aggiudicataria dell’appalto. La stazione appaltante procederà all’esclusione dalla gara dei concorrenti per i quali non risulti confermato il possesso dei requisiti generali o speciali dichiarati in sede di gara, ovvero le cui dichiarazioni non siano confermate. Nei confronti di tali ditte la stazione provvederà inoltre all’applicazione delle norme vigenti in materia di false dichiarazioni.
- Eventuali irregolarità riscontrate in sede di gara verranno valutate dal presidente in rapporto all'entità delle stesse, fermi restando il principio della "par condicio" e della massima concorrenzialità tenuto anche conto della possibilità o meno della integrazione o sanatoria di quanto prodotto.
- Ai sensi del GDPR 2016/679 s’informa che il titolare del trattamento dati è il Sindaco del Comune di Busca e che la partecipazione alla procedura di gara costituisce implicito consenso al trattamento per le finalità amministrative pertinenti.

Busca, li 04/05/2023

Il Responsabile ufficio segreteria
Dott. Armando Silvio