



**COMUNE DI BENNA
PROVINCIA DI BIELLA
AREA FINANZIARIA-TRIBUTI-ISTRUZIONE
SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE**

Via Re Umberto I n. 1 – 13871 Benna (BI)
c.f. 81003850021 – p.iva 00396850026

BANDO DI GARA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA: SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E DIPENDENTI COMUNALI. ANNI SCOLASTICI 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025.

CIG: 9194248578

1) STAZIONE APPALTANTE

COMUNE DI BENNA — Via Re Umberto I n. 1 – 13971 Benna (BI)

P. IVA 00396850026 e C.F. 81003850021

Telefono: 015/5821203

PEC: benna@pec.ptbiellese.it

Sito internet istituzionale: <https://www.comune.benna.bi.it/>

Il Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi dell'art. 31 del Codice: dott. Andrea Garizio, Responsabile del Servizio Istruzione del Comune di Benna.

2) OGGETTO DELL'APPALTO:

Affidamento del servizio mensa scolastica per la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e i dipendenti comunali. Anni scolastici 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025.

La descrizione del servizio, le condizioni contrattuali e le modalità di svolgimento dello stesso sono meglio specificate nel capitolato speciale di appalto.

3) PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta (RDO aperta) sulla piattaforma telematica MEPA <https://www.acquistinretepa.it/>.

L'affidamento avverrà sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 D.Lgs. n. 50/2016, stabilendo gli elementi di valutazione dell'offerta, pertinenti alla natura, all'oggetto e alle caratteristiche del contratto, e precisando la ponderazione relativa attribuita a ciascuno di essi. L'aggiudicazione avverrà pertanto a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per un punteggio massimo di 100, così ripartito:

1) Offerta TECNICA (Capacità tecnico-organizzative) - punteggio massimo attribuibile è di 70/100

2) Offerta ECONOMICA - punteggio massimo attribuibile è di 30/100;

Essa si atterrà ai seguenti criteri di valutazione.

1) OFFERTA TECNICA - Capacità tecnico – organizzativa	MASSIMO PUNTI 70
--	-------------------------

Ai fini della valutazione dei parametri di qualità e affidabilità, si prenderanno in considerazione gli elementi sotto riportati, a ciascuno dei quali è associato un punteggio massimo sulla base dell'importanza attribuita agli elementi stessi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE		PUNTEGGIO DA ATTRIBUIRE	
A	Organizzazione del Servizio Relazione dettagliata su:		MAX PUNTI 22
A1	Descrizione delle fasi della produzione dei pasti, con particolare attenzione ai pasti speciali	4 PUNTI	
A2	Piano di sanificazione e pulizie	4 PUNTI	
A3	Piano di trasporto	4 PUNTI	
A4	Modalità e frequenza della manutenzione dei locali e delle attrezzature	4 PUNTI	
A5	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio	4 PUNTI	
A6	Gestione rifiuti: raccolta differenziata	2 PUNTI	
B	Organizzazione del personale Relazione dettagliata su:		MAX PUNTI 10
B1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure impiegate, del monte ore totale e del loro profilo professionale *	3 PUNTI	
B2	Coordinamento del servizio e modalità di comunicazione tra Amministrazione Comunale e Ditta appaltatrice	2 PUNTI	
B3	Modalità di sostituzione del personale assente - punti	3 PUNTI	
B4	Programmazione corsi di formazione del personale	2 PUNTI	
C	Modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e strategie di controllo per il		MAX PUNTI 20

ELEMENTI DI VALUTAZIONE		PUNTEGGIO DA ATTRIBUIRE	
	mantenimento degli standard qualitativi dichiarati Relazione dettagliata su:		
C.1	Modalità di selezione dei fornitori, tipologia di prodotti agricoli acquistati presso aziende locali, frequenza di forniture di derrate	8 PUNTI	
C.2	Impiego di prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o a Km. 0	6 PUNTI	
C.3	Impiego di prodotti alimentari aventi caratteristiche migliorative rispetto a quelli previsti nel capitolato	6 PUNTI	
D	Descrizione e pianificazione sistemi di controllo di qualità, sicurezza e igiene Relazione dettagliata su:		MAX PUNTI 4
D.1	Sistemi di verifica, controllo e trattamento delle non conformità, oltre al Piano Aziendale HACCP	2 PUNTI	
D.2	N. 1 analisi di laboratorio igienico sanitario e analisi microbiologiche da eseguirsi su derrate, attrezzature e accessori presso il refettorio scolastico a carico della ditta, da effettuarsi presso laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025	2 PUNTI	
E	Valutazione del Programma di educazione alimentare e di monitoraggio della qualità percepita Relazione dettagliata su:		MAX PUNTI 8
E. 1	Iniziative ed attività di educazione alimentare	4 PUNTI	
E. 2	Monitoraggio della qualità percepita: la rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo: 50% dell'utenza	n.1 rilevazione per anno scolastico alunni e genitori: 2 PUNTI n. 2 rilevazione per anno scolastico alunni e genitori. 4 PUNTI	
F	Proposte migliorative		MAX PUNTI 6
F1	Proposte idonee a migliorare il servizio rispetto a quanto stabilito nel capitolato	2 PUNTI	
F 2	Pasti gratuiti per alunni	n. 50 pasti annui: 2 PUNTI n. 100 pasti annui: 4 PUNTI	

2) OFFERTA ECONOMICA:**MASSIMO PUNTI 30**

Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso; agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

Ove:

X = Coefficiente totale attribuito al concorrente;

P_i = Prezzo più basso

C = fattore ponderale 30

P_o = prezzo offerto.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A.

L'offerta deve riguardare la totalità dei servizi oggetto del capitolato e quelli eventualmente aggiuntivi offerti in gara.

La parte economica dell'offerta è concretizzata in una proposta, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, che deve riportare:

a) la proposta di corrispettivo offerto (prezzo unitario);

b) l'indicazione della percentuale di ribasso corrispondente alla proposta di corrispettivo.

I prezzi unitari costituiscono riferimento per l'Amministrazione in relazione al pagamento di prestazioni connesse alla determinazione di volumi di attività/quantità intermedi/e.

Tutti gli importi vanno indicati in cifre e in lettere. Nel caso di discordanza tra l'indicazione del prezzo espresso in cifre e quello in lettere, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione.

A parità di punteggio complessivo prevale l'offerta con il prezzo più basso. In caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio.

La presentazione delle offerte non vincola l'Amministrazione appaltante all'aggiudicazione dell'appalto, né è costitutiva dei diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione che l'amministrazione appaltante si riserva di sospendere o annullare in qualsiasi momento, in base a valutazioni di propria esclusiva convenienza.

Agli offerenti, in caso di sospensione o annullamento delle procedure non spetterà alcun risarcimento o indennizzo.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta purché essa sia ritenuta valida e conveniente. Non sono ammesse offerte parziali, indeterminate, condizionate o in aumento rispetto alla base d'asta indicata dal presente bando.

Per la valutazione delle offerte anormalmente basse si applica quanto previsto dall'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016.

4) IMPORTO A BASE DI GARA:

Il prezzo posto a base di gara per ogni singolo pasto è di € 4,80+IVA. Il valore stimato delle prestazioni di servizi oggetto del presente appalto, rapportato alla durata di base per lo stesso stabilita dal successivo art. 5, è determinato in **€ 180.000,00 + IVA di legge**.

L'appalto è finanziato con fondi comunali, contribuzione dell'utenza, rimborso pasti docenti, trasferimenti comuni convenzionati.

Il prezzo è da intendersi onnicomprensivo di qualsiasi sotto servizio o bene richiesto alla ditta per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

5) DECORRENZA E DURATA DEL CONTRATTO:

La durata dell'affidamento è pari a tre anni scolastici (2022/2023, 2023/2024, 2024/2025), con decorrenza presunta dal 5 settembre 2022 o da diversa data che verrà prontamente comunicata.

L'appalto potrà essere prorogato alla ditta aggiudicataria ai medesimi patti e condizioni previsti nel contratto per l'affidamento del servizio, per il tempo necessario alla definizione della nuova procedura per l'affidamento del servizio per gli anni successivi all'anno scolastico 2024-2025.

6) SOGGETTI INVITATI ALLA PROCEDURA E REQUISITI:

Per partecipare alla gara, i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

6.1) Requisiti di ordine generale:

a) non 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;

6.2) Requisiti di idoneità professionale, capacità economico- finanziaria e tecnico - professionale:

Per essere ammessi alla gara le imprese devono documentare, certificare o attestare il possesso dei seguenti requisiti di idoneità professionale e in ordine alla capacità economica e finanziaria e tecnico professionale, a pena di esclusione e salvo quanto previsto dall'art. 84, co. 4 del D. Lgs. n. 50/2016:

- a) Iscrizione nel registro delle imprese presso la competente CCIAA per attività corrispondente a quella oggetto del presente appalto (ovvero, in caso di Impresa avente sede all'estero, l'iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza) e nel caso di cooperativa l'iscrizione all'albo nazionale delle cooperative tenuto presso CCIAA;
- b) Essere in possesso di almeno una Certificazione di qualità tra le seguenti: UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 14001:2004, UNI EN ISO 22005:2008, per attività inerenti l'oggetto della gara, rilasciata da Ente accreditato in data antecedente la pubblicazione del presente avviso;
- c) Presentazione di almeno una dichiarazione bancaria, rilasciata da almeno un Istituto bancario o Intermediario autorizzato ai sensi del D.Lgs. 385/93, la quale attesti che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità;
- d) Nel caso di imprese raggruppate, raggruppande ovvero consorziate ciascuna delle imprese dovrà presentare almeno due dichiarazioni bancarie;
- e) Avere la disponibilità di un centro cottura situato ad una distanza tale dal Comune di Benna da garantire il trasporto dei pasti in massimo 35 minuti;
- f) Aver svolto nel triennio precedente almeno tre servizi analoghi a quelli oggetto dell'avviso;
- g) Avere un fatturato specifico nell'ultimo triennio pari o maggiore all'importo a base di gara.

7) PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE, TERMINI E MODALITÀ

Termine di presentazione delle offerte:

Le offerte dovranno essere caricate sul portale MePa www.acquistinrete.it, nella RDO aperta, entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 13 giugno 2022.

Le modalità di presentazione delle offerte e loro contenuto sono descritte dettagliatamente all'articolo 12 del Disciplinare di Gara.

Apertura dei plichi di offerta:

La prima seduta di gara, aperta al pubblico per l'apertura della busta contenente la documentazione amministrativa, è fissata per il giorno 14 giugno 2022 alle ore 10:00 con le modalità previste dal Mepa, in seduta pubblica presso l'ufficio del responsabile dell'Area Finanziaria Tributi Istruzione.

Successivamente verranno aperte le altre offerte, tenendo conto delle modalità previste dal MePa

Le modalità di svolgimento delle successive sedute sono descritte in dettaglio all'articolo 14 del Disciplinare di Gara.

8) SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE

Sono ammessi all'apertura delle offerte i legali rappresentanti dei concorrenti ovvero i soggetti muniti di speciale delega conferita dai suddetti legali rappresentanti.

9) OBBLIGO DI SOPRALLUOGO

I concorrenti sono tenuti ad effettuare un sopralluogo nei luoghi nei quali sarà realizzato il servizio, al fine di valutarne problematiche e complessità in relazione alla predisposizione dell'offerta. Per effettuare il sopralluogo i concorrenti dovranno concordare un appuntamento con gli uffici del Servizio Pubblica Istruzione (Responsabile dott. Andrea Garizio) entro e non oltre 5 gg prima della scadenza della presentazione delle offerte. Il sopralluogo è obbligatorio, a pena di esclusione.

Il referente dell'Amministrazione redigerà apposito attestato di sopralluogo. Una copia dello stesso verrà consegnato alla ditta concorrente che dovrà allegarlo a pena di esclusione tra la "documentazione amministrativa" inserita nella busta A.

10) CAUZIONE E GARANZIE RICHIESTE

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo posto a base di gara dell'appalto compresi gli oneri per la sicurezza pari ad **€. 3.600,00** da costituire con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016, secondo quanto indicato dettagliatamente anche nel disciplinare di gara al punto 15 lett. c) e nel capitolato di appalto all'art. 23.

Ai sensi dell'art. 93 co. 8 del d.lgs. n. 50/2016, le ditte partecipanti dovranno corredare l'offerta, con l'impegno di un fideiussore anche diverso da quello che ha prestato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria di cui all'art. 103 e 105 del d. Lgs. N. 50/2016, per l'esecuzione del contratto, qualora la ditta offerente risultasse affidataria. La garanzia fideiussoria resta vincolata sino a regolare espletamento del servizio.

La stipulazione del contratto è subordinata alla presentazione da parte dell'aggiudicatario della cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e alla prestazione di tutte le garanzie e della documentazione richieste negli atti di gara

11) MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI - REGISTRAZIONE AL SISTEMA AVCPASS

La verifica del possesso dei requisiti verrà effettuata ai sensi di quanto disposto e con le modalità previste dall'art. 36 comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016.

La documentazione comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale per la partecipazione alle procedure disciplinate dal Codice è acquisita presso la Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici istituita presso l'ANAC. Tutti i soggetti interessati a partecipare al presente bando devono obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCPASS accedendo all'apposito link sul portale ANAC (www.anticorruzione.it → servizi → AVCPASS), seguendo le istruzioni ivi contenute. In particolare, come specificato dalla relazione allegata alla deliberazione AVCP n. 111 del 20.12.2012, con le modificazioni assunte nelle adunanze dell' 8 maggio e del 5 giugno 2013, l'operatore economico, effettuata la registrazione al servizio AVCPASS e individuata la procedura di affidamento cui intende partecipare, ottiene dal sistema un "PASS OE" da inserire nella busta contenente la documentazione amministrativa.

Alla documentazione di gara dovrà essere allegato il Documento "PASSOE" rilasciato dal servizio AVCPass comprovante la registrazione al servizio per la verifica del possesso dei requisiti: è pertanto obbligatorio registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale ANAC secondo le istruzioni ivi contenute.

Si precisa che qualora nel corso della verifica dei PASSOE e/o in qualsiasi altra fase della procedura di aggiudicazione si verificano interruzioni nelle funzionalità del sistema AVCPASS, al fine di non aggravare i tempi procedurali - in considerazione della importanza del servizio oggetto dell'appalto - si procederà alla verifica dei requisiti con modalità tradizionali.

12) TERMINE DI VALIDITÀ DELL'OFFERTA

Il termine di validità dell'offerta è fissato in giorni 180 (centottanta) dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte.

13) SUBAPPALTO E CESSIONE CONTRATTO

È vietato il subappalto e la cessione, anche parziale, del contratto.

14) DOCUMENTAZIONE

Tutta la documentazione di gara verrà caricata nella Rdo appositamente creata; i documenti saranno disponibili anche sul sito del Comune all'indirizzo <https://www.comune.benna.bi.it/>.

15) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile del procedimento è il dott. Andrea Garizio, Responsabile dell'Ufficio Pubblica Istruzione, tel. 015/5821203 e-mail: rag.benna@ptb.provincia.biella.it

16) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

- Ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. n. 57/2017: "Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al presente comma. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa".
- Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile;
- Qualora la documentazione non sia in regola con l'imposta da bollo si procederà ai sensi del D.P.R. n. 642/72 e ss.mm.ii.;
- Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altra procedura, così come non sono ammesse offerte pari o in aumento.
- Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta valida purché ritenuta conveniente e idonea;
- Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo si procederà mediante sorteggio.
- Il Presidente della Commissione di Gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, dandone comunque comunicazione ai concorrenti per PEC;
- In caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore si applica l'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016.
- Le norme integrative al presente bando di gara in ordine alle modalità di partecipazione alla gara, alle modalità di compilazione e di presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa sono indicate nel disciplinare di gara.
- L'Ente può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.
- I dati raccolti saranno trattati ex Reg. UE 2016/679 (RGDP), esclusivamente nell'ambito della presente procedura di gara. Il Responsabile del trattamento dei dati è il Sig. Alessandro Provera.
- L'Ente si riserva la facoltà di interrompere o annullare in qualsiasi momento la procedura di gara per sopravvenute ragioni di interesse pubblico in base a valutazioni di propria ed esclusiva competenza.
- Con la presentazione dell'offerta l'impresa implicitamente accetta senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni contenute nella presente bando e nei suoi allegati.
- Per le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è esclusa la competenza arbitrale.
- Le informazioni potranno essere acquisite presso l'apposita sezione MEPA.