



Provincia di Perugia

PROVINCIA DI PERUGIA
SERVIZIO STAZIONE APPALTANTE
UFFICIO SERVIZI E FORNITURE STAZIONE APPALTANTE



per conto del Comune di Torgiano

BANDO DI GARA - SUA A195

PROCEDURA APERTA, SOTTO SOGLIA COMUNITARIA, PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI, LORO TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

CIG 8733994FD7

Sezione I: Amministrazione aggiudicatrice

I.1) Denominazione e indirizzi:

Stazione Unica Appaltante presso la Provincia di Perugia (per conto del comune di Torgiano: Provincia Via Palermo n. 21/c – 06129 PERUGIA – tel. 075/36811 (centralino) – Pec: provincia.perugia@postacert.umbria.it; URL: www.provincia.perugia.it, per conto del Comune di Torgiano.

I.2) Il Responsabile Unico del Procedimento (R.U.P. ex art. 31 del D.lgs n. 50/2016 e s.m.i.) è la Dott.ssa Tania Raponi - Responsabile Area Amministrativa del Comune di Torgiano – tel. 075/9886038 – e.mail: resp-area-amministrativa@comune.torgiano.pg.it.

1.3) Comunicazione

Indirizzo per ottenere la documentazione: Il presente Bando integrale e il relativo Disciplinare di gara contenente le norme integrative al bando medesimo in ordine ai requisiti minimi, alle condizioni e modalità di partecipazione, di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa ed alle procedure ed ai criteri di aggiudicazione della concessione, nonché tutta la modulistica e tutta la documentazione tecnico-amministrativa di riferimento, i cui contenuti sono da intendersi quale parte integrante e sostanziale del presente Bando, sono disponibili e gratuitamente scaricabili dal profilo di

committente della SUA al seguente indirizzo internet: www.provincia.perugia.it, link “Portale umbria acquisti” sulla piattaforma telematica di negoziazione.

Indirizzo per ottenere informazioni/chiarimenti.

E’ possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti (FAQ) da inoltrare nelle modalità indicate all’art. 8 dell’allegato – Disciplinare telematico.

Il termine entro cui è possibile inoltrare richieste di chiarimento è riportato nell’allegato – Timing di gara alla voce “termine ultimo per la richiesta chiarimenti”.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell’art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima all’indirizzo internet <http://www.provincia.perugia.it> – sezione “Stazione Unica Appaltante” - link “Portale umbria acquisti” sulla piattaforma telematica di negoziazione.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

Per problemi tecnici di carattere informatico o informazioni / chiarimenti sulle modalità di utilizzo della piattaforma telematica di negoziazione si dovrà contattare direttamente il Gestore del Sistema (Net4market) via e-mail: imprese@net4market.com oppure al numero telefonico: 0372/801730.

Indirizzo al quale inviare le offerte:

Le offerte andranno presentate esclusivamente per via telematica. Per maggiori e più dettagliate informazioni si rinvia al Disciplinare di Gara e ai relativi allegati.

Sezione II: Oggetto della Concessione

II.1) Entità della concessione

II.1.1) Denominazione conferita alla concessione dalla Stazione Appaltante: “Procedura aperta, sotto soglia comunitaria, ai sensi degli artt. 40, 60, 95 del d.lgs. 50/2016, per l'affidamento in concessione del servizio di preparazione pasti, loro trasporto e somministrazione per il servizio di refezione scolastica – anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

CIG: 8733994FD7

II.1.2) Codice CPV principale/supplementare

55524000-9 - *Servizi di ristorazione scolastica*

II.1.3) Tipo di concessione e luogo di esecuzione del servizio

Tipologia: Concessione di pubblico servizio.

II.1.4) Breve descrizione della concessione

Il Comune di Torgiano, in esecuzione della determinazione a contrarre n. 64 del 27.04.2021 (settoriale) N.178 del 27.04.2021 (registro generale) adottata dal Responsabile dell’Area Amministrativa del Comune di Torgiano ha determinato di espletare una procedura di gara per **L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL**

SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI, LORO TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

CIG 8733994FD7 . Per ulteriori dettagli si fa espresso rinvio agli atti di gara.

II. 1.5) Valore totale stimato

€. 1.293.508,80 IVA esclusa

II.1.6) Divisione in Lotti: NO. L'offerta dovrà essere riferita obbligatoriamente alla totalità del servizio così come specificato nel Capitolato speciale.

II.2.) Descrizione

II.2.3) Luogo di Esecuzione: Italia – Umbria – Comune di Torgiano (Pg). **Codice NUTS: ITI21**

II.2.4) Descrizione della concessione:

La Concessione riguarda la gestione del servizio di preparazione dei pasti, loro trasporto e somministrazione per il Comune di Torgiano, rivolto a:

- bambine/i frequentanti i servizi per la prima infanzia (Nido e Sezione Primavera) ubicati a Torgiano Capoluogo – Via Bontempi, 1;
- bambine/i delle scuole per l'infanzia di Torgiano Capoluogo – Via Bontempi, 1 (ubicata nello stesso edificio dei Servizi per la prima infanzia) – e per l'infanzia di Brufa – Via del Colle, Brufa;
- alunne/i della scuola primaria e secondaria di primo grado - Istituto Comprensivo G.Dottori di Torgiano Capoluogo;
- insegnanti, educatori e collaboratori incaricati dell'assistenza dei bambini e degli alunni durante il consumo dei pasti.

II.2.5) Criteri di aggiudicazione:

Concessione di servizi da aggiudicarsi in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016. L'aggiudicazione verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma dei punteggi parziali attribuiti all'Offerta Tecnica ed all'Offerta Economica, nella graduatoria formulata dalla Commissione.

Offerta tecnica Max punti 80/100 sulla base dei criteri di valutazione dettagliati nel disciplinare di gara.

Offerta economia Max punti 20/100. I concorrenti dovranno presentare il loro **ribasso percentuale** da applicarsi sull'importo del **pasto** posto a base di gara pari a **€ 4,30** oltre Iva di legge.

Si terrà conto negli importi offerti di valori espressi fino alla seconda cifra decimale.

II.2.6) Quantitativo o entità totale stimata della concessione:

Il valore stimato presunto della concessione , comprensivo del rinnovo per ulteriori tre anni, è di €. 1.293.508,80 IVA esclusa.

Importo complessivo costo della **manodopera € 692.155,20** ed è soggetto a ribasso d'asta.

Ai sensi del D.Lgs.n.81/2008, i **costi della sicurezza** derivanti dai rischi di natura interferenziale (DUVRI) sono pari ad € 420,00 per i tre anni di durata contrattuale compreso il rinnovo per ulteriori tre anni e sono conteggiati fra i costi nel Piano Economico finanziario.

II.2.7) Durata della concessione e termini di esecuzione

La durata della concessione è stabilita in 3 (tre) anni dal 01/09/2021 fino al 31/08/2024, per gli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024.

Il responsabile del procedimento può autorizzare, ai sensi dell'Articolo 32, comma 8, del d.lgs. 50/2016, l'inizio delle prestazioni oggetto del presente appalto anche in pendenza della stipula del contratto.

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione concedente per l'avvio dell'esecuzione del contratto; qualora l'esecutore non adempia, la stazione concedente ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

II.2.10) Informazioni sulle varianti

Non sono ammesse varianti.

II.2.11.) Opzioni: La stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare l'art.63, comma 5, del D.Lgs.n.50/2016 per un periodo non superiore a tre anni.

In tal caso il concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni per la stazione appaltante.

II.2.14) Informazioni complementari:

Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81. A tal fine, allegato agli atti di gara, l'elenco con i dati relativi al personale utilizzato, numero di unità, monte ore, CCNL applicato, qualifica e livelli retributivi.

Sezione III: Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico

III.1) Condizioni relative all'appalto

III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste:

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da **garanzia provvisoria**, come definita dall'art.1, comma 4 del D.Lgs.76/2020, pari all'1% del valore totale stimato della concessione e precisamente di importo pari ad **€ 12.935,09** salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice. Il dettaglio è riportato nel Disciplinare di gara.

All'atto del contratto l'aggiudicatario deve prestare garanzia definitiva come per legge.

III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia:

La concessione è finanziata con fondi propri di bilancio del Comune appaltante.

L'Amministrazione comunale corrisponderà al concessionario, quale integrazione, un importo massimo annuo di € 48.000 annui oltre IVA, stimato in base alle integrazioni effettuate negli ultimi 3 anni scolastici, al fine di consentire il consumo del pasto anche alle categorie più svantaggiate (cfr. art.6 lett.b) del Capitolato).

III.1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto:

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, purché in possesso dei requisiti prescritti dall'art. 7 del Disciplinare.

III.2) Condizioni di partecipazione

III.2.1) Situazione personale degli operatori economici, nonché informazioni e formalità necessarie per la valutazione dei requisiti minimi di partecipazione: I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti di ordine generale

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.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'art.1, comma 17, della L.190/2012.

Requisiti speciali

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei punti seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n.157 del 17 febbraio 2016. Ai sensi dell'art.59, comma 4, lett.b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta.

Requisiti di idoneità

a) Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Se cooperativa o consorzio è richiesta l'iscrizione all'Albo delle società cooperative istituito o con D.M. del 23.06.04 e s.m.i;

Le Cooperative Sociali devono inoltre essere iscritte all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali di cui alla L. 381/91.

Requisiti di capacità economica e finanziaria

b) Possesso di un fatturato globale medio annuo, riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili non inferiore ad € **300.000,00** Iva esclusa.

Tale requisito è richiesto per selezionare un concorrente che possieda una minima solidità finanziaria considerando che trattasi di concessione di servizio mensa in cui il concessionario si deve assumere il proprio rischio operativo.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'**attività da meno di tre anni**, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività. Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

c) Aver svolto, negli ultimi tre anni servizi di gestione complessiva di ristorazione scolastica di importo complessivo minimo pari a € 600.000,00.

d) Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 idonea, inerente all'attività oggetto di gara.

III.2.1) Partecipazione Riservata: NO.

III.2.2) Progetto di assorbimento del personale: Si rinvia all'art. 15.1 del Disciplinare di gara.

Sezione IV: Procedura

IV.1) Descrizione

IV.1.1) Tipo di procedura: Aperta, sotto soglia comunitaria, ai sensi degli artt. 35, 40, 60 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

IV.2) Criteri di aggiudicazione

Concessione di servizi da aggiudicarsi in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016. L'aggiudicazione verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma dei punteggi parziali attribuiti all'Offerta Tecnica ed all'Offerta Economica, nella graduatoria formulata dalla Commissione.

Offerta tecnica Max punti 80/100 sulla base dei seguenti criteri di valutazione di seguito riportati:

- 1) Qualità della gestione del servizio (MAX 32/80)**
- 2) Sistema organizzativo (MAX 18/80)**
- 3) Formazione del personale (MAX 6/80)**
- 4) Comunicazione (MAX 7/80)**
- 5) Elementi migliorativi (MAX 5/80)**

6) Piano delle emergenze (MAX 8/80)

7) Certificazioni (MAX 4/70)

Offerta economica Max punti 20/100

Ciascun concorrente dovrà esprimere il proprio ribasso percentuale sull'importo del pasto posto a base di gara di € 4,30 IVA esclusa indicando max due cifre decimali.

All'offerta economica dovrà essere allegato anche il Piano Economico Finanziario relativo a tutta la durata triennale della concessione da cui risulti l'equilibrio economico finanziario della gestione in base alle prestazioni richieste dal capitolato, e in base all'offerta tecnica e all'offerta economica presentata.

IV.2.2) Termine per il ricevimento delle offerte: ore 12:00 del 15.06.2021 - Indirizzo al quale far pervenire le offerte: Vedi punto I.3).

IV.2.4) Lingua utilizzabile per la presentazione delle offerte: Italiano.

IV.2.6) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 180 giorni naturali e consecutivi decorrenti dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte ex art. 93, comma 5, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

IV.2.7) Modalità di apertura delle offerte: La gara sarà esperita in seduta pubblica in data **16.06.2021 ore 10.00** presso la sede della Provincia di Perugia, in Via Palermo n. 21/c - piano terra sala riunioni.

Persone ammesse ad assistere alle sedute pubbliche: può presenziare alle operazioni di apertura delle offerte pervenute chiunque vi abbia interesse. Si precisa tuttavia che potranno formulare richieste, osservazioni e inserimento di dichiarazioni a verbale solo i soggetti legittimati per legge, e cioè i legali rappresentanti dei concorrenti o loro delegati che dovranno qualificarsi mediante esibizione di valido documento di identità e/o della delega in forma scritta da cui risulti la rispettiva legittimazione.

Sezione VI: Altre informazioni.

VI.3) Informazioni complementari

Oneri a carico dell'aggiudicatario: con la partecipazione alla gara l'operatore economico si impegna ad accettare insindacabilmente le condizioni tecniche, economiche, finanziarie ed operative della concessione, come meglio precisate nei Capitolati e nel Disciplinare di gara. Sono, altresì, a carico dell'aggiudicatario i costi di pubblicazione della gara, relative e consequenziali al contratto.

Subappalto: Vista la peculiare natura del servizio in concessione, si rinvia al Capitolato di gara – art. 24.

Riserve di aggiudicazione: La Stazione Appaltante, si riserva ogni più ampia facoltà di non dar luogo alla gara, di rinviarne la data o di non procedere all'aggiudicazione provvisoria e/o definitiva della stessa senza che i concorrenti possano rappresentare alcuna pretesa al riguardo.

In tali ipotesi l'offerente non potrà avere alcuna pretesa circa il rimborso per spese sostenute a qualsiasi titolo per la partecipazione alla procedura di gara.

Trattamento dati: Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 (GDPR), si informa che i dati forniti saranno utilizzati esclusivamente per le finalità connesse alla presente procedura.

I dati forniti saranno trattati dal personale in servizio presso il Servizio Stazione Appaltante, anche con l'ausilio di mezzi elettronici, in particolare tramite l'utilizzo della piattaforma telematica "Portale Acquisti Umbria" gestita dalla Società NET4Market, responsabile del trattamento informatico dei dati per conto della Provincia ai sensi dell'art. 4, comma 1, punto 8, del Regolamento e potranno essere comunicati ai soggetti istituzionali nei soli casi previsti dalle disposizioni di legge o di regolamento, o a terzi interessati nel rispetto della normativa disciplinante il diritto di accesso.

Alcuni dati personali potranno essere pubblicati sulla piattaforma telematica "Portale Acquisti Umbria", accessibile dal sito web della Provincia, ed ivi rimanere esposti per il tempo previsto dalla legge, nonché nella sezione Amministrazione trasparente per le finalità di trasparenza e per la durata previste dal D.Lgs. 33/2013. In tale ultimo caso i dati saranno indicizzati da motori di ricerca.

I dati saranno trattati per il tempo stabilito dalla normativa nazionale, e i soggetti cui si riferiscono i dati personali hanno il diritto in qualunque momento di ottenere, nei casi previsti, l'accesso agli stessi e la rettifica o la cancellazione, la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (art. 15 e ss. del Regolamento). Hanno inoltre diritto di proporre reclamo al Garante ai sensi dell'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).

Il titolare del trattamento è la Provincia di Perugia, nella persona del Presidente pro-tempore suo legale rappresentante. Il responsabile della protezione dei dati (RPD), detto anche Data Protection Officer (DPO) cui può rivolgersi per l'esercizio dei diritti sopra indicati, è raggiungibile al seguente indirizzo: Provincia di Perugia - Responsabile della protezione dei dati personali, Piazza Italia 11 – I T 06100, Perugia – email dpo@provincia.perugia.it.

Per tutto quanto non riportato nel presente Bando si rinvia al Disciplinare di gara ed al Capitolato Speciale d'Appalto.

VI.4) Procedure di ricorso

VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso: Avverso il presente atto è possibile presentare ricorso giurisdizionale al T.A.R. Umbria, Via Baglioni n. 3, 06121 - Perugia, Italia, Tel. 075-5755311 (L. 1034/1971 e s.m.i.);

VI.4.3) Presentazione di ricorso: 30 giorni al TAR Umbria.

V.4.3) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione di ricorso: Vedi punto I.1).

V.6) Data di pubblicazione del bando sulla GURI: n.62 del 31.05.2021

**Il Dirigente del Servizio Stazione Appaltante
Dott. Stefano Rossi ***

**Documento firmato digitalmente*

N.B. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 29 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., il presente bando è pubblicato sulla piattaforma telematica della Provincia di Perugia in data 31.05.2021