

UNIONE DEI COMUNI



TERRE a LEVANTE

## UNIONE DEI COMUNI TERRE A LEVANTE

Provincia di Lecce

I<sup>^</sup> Settore

Segreteria – AA.GG. – Personale

[pec.unioneandranosponganodiso@sicurezza postale.it](mailto:pec.unioneandranosponganodiso@sicurezza postale.it)

\*\*\*

### BANDO DI GARA

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DEL TERRITORIO DELL'UNIONE DEI COMUNI TERRE A LEVANTE, SINO ALL'A.S. 2026/2027 E POSSIBILITÀ DI PROROGA PER L'A.S. 2027/2028, CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA – CIG B1B5F38BD6**  
*Importo base € 1.342.908,80 – Costo Manodopera € 592.409,80 - Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso € 9.261,44*

### SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

#### I.1) Denominazione, indirizzi e punti di contatto

<b>Denominazione ufficiale</b>	Unione dei Comuni Terre a Levante
<b>Indirizzo</b>	Via Filippo Bottazzi, 6 - 73030 Diso (Le)
<b>Amministrazione aggiudicatrice</b>	Unione dei Comuni Terre a Levante
<b>RUP ente committente</b>	Dr. Riccardo Palma - <a href="mailto:r.palma@comune.andrano.le.it">r.palma@comune.andrano.le.it</a>
<b>PEC</b>	<a href="mailto:unioneandranosponganodiso@sicurezza postale.it">unioneandranosponganodiso@sicurezza postale.it</a>
<b>Sito web del Committente</b>	<a href="http://www.unionecomuniandranodisospongano.it/">http://www.unionecomuniandranodisospongano.it/</a>
<b>Indirizzo web Piattaforma telematica</b>	<a href="https://cucandranodisospongano.tuttogare.it/">https://cucandranodisospongano.tuttogare.it/</a>

### SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

#### II.1) Descrizione

<b>II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice</b>
Bando di gara per L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DEL TERRITORIO DELL'UNIONE DEI COMUNI TERRE A LEVANTE, SINO ALL'A.S. 2026/2027 E POSSIBILITÀ DI PROROGA PER L'A.S. 2027/2028, CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA
<b>II.1.2) Tipo di appalto e luogo di esecuzione: SERVIZI</b>
Appalto mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 34, 44, 52, 58, 60 e 95 del Codice. da eseguirsi nel territorio dell'Unione dei Comuni e più precisamente presso gli edifici

scolastici di seguito specificati.				
<b>II.1.3) Codice CPV principale</b>				
CPV 55523100 - 3 Servizi di mensa scolastica				
<b>II.1.3) Breve descrizione dell'appalto</b>				
L'erogazione del servizio di refezione riguarderà i seguenti Istituti Scolastici:				
ISTITUZIONE SCOLASTICA	ORDINE SCUOLA	PLESSO	INDIRIZZO	N. ALUNNI ISCRITTI A.S. 2023/2024
I.C. ANDRANO	Primaria	Via del Mare	Via del Mare, n. 15 - Andrano (LE)	144
I.C. ANDRANO	Infanzia	Via Pigafetta	via A. Pigafetta, n. 8 - Andrano (LE)	47
PONTIFICIO ISTITUTO MPF	Infanzia paritaria	Scuola Don Luigi Nuzzo	via Risorgimento, n. 48 – Andrano (LE)	21
I.C. ANDRANO	Infanzia	Via Deledda Castiglione	Via Grazia Deledda, n. 2 – Castiglione Fraz. Andrano (LE)	25
I.C. ANDRANO	Infanzia	Marittima	via Uno Roma – Marittima Fraz. Di Diso (LE)	44
COMUNE DI DISO	Sez. Primavera	Marittima	via Uno Roma – Marittima Fraz. Di Diso (LE)	9
I.C. ANDRANO	Infanzia	Via Pio XII	via Pio XII, n. 26 – Spongano (LE)	48
I.C. ANDRANO	Primaria	E. De Amicis	via G. Pascoli, n. 1 – Spongano (LE)	121
I. C. MINERVINO	Infanzia	Scuola Infanzia	via dei Gerani	21
I. C. MINERVINO	Primaria	A. Perotti	via dei Gerani	46
I. C. MINERVINO	Secondaria di I° grado	Via dei Gerani	via dei Gerani	23
<b>Totale alunni iscritti</b>				<b>547</b>
Anni scolastici 2024-25, 2025-26, 2026-27. Eventuale rinnovo 2027-28				

## II.2) Quantitativo o entità dell'appalto

<b>II.2.1) Quantitativo o entità totale (in euro, IVA esclusa)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Importo complessivo dell'appalto € <b>1.014.127,68</b> comprensivo di oneri per la sicurezza oltre IVA come per legge.</li> <li>➤ Eventuale proroga 1 anno scolastico € <b>338.042,56</b>;</li> <li>➤ Valore globale stimato € <b>1.352.170,24</b>;</li> <li>➤ L'importo degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso è stato quantificato per un importo complessivo pari ad € <b>9.261,44</b>.</li> <li>➤ Il valore unitario del buono pasto è stato stimato in € 5,84 di cui € 0,04 per oneri della sicurezza.</li> </ul>	
<b>II.2.2) Descrizione del servizio</b>	
Si fa riferimento al CSA e al Capitolato d'Appalto per la gestione del Servizio e suoi allegati	
<b>II.2.3) L'appalto è suddiviso in lotti:</b>	sì <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
<b>II.2.4) Durata dell'appalto o termine di esecuzione</b>	
Sino all' A.S. 2026/2027 e possibilità di proroga A.S. 2027/2028	
<b>II.2.5) Criterio di aggiudicazione</b>	
Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 34, 44, 52, 58, 60 e 95 del Codice.	

## CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi. Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i

“Punteggi discrezionali”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell’esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i “Punteggi tabellari”, vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell’offerta, in ragione dell’entità della stessa, o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

**Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell’offerta tecnica**

N°	CRITERI QUALITATIVI/DISCREZIONALI	PUNTEGGI “D” (DISCREZIONALI) MAX 43
1	<b>Piano del ciclo produttivo</b> Descrizione esauriente del ciclo di produzione, con particolare riferimento alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti (sia presso i centri di cottura che presso le sedi scolastiche), che dovrà essere coerente e rispondente alle previsioni e standard minimi stabiliti nel Capitolato speciale	Max 10
2	<b>Selezione e controllo dei fornitori</b> Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione dei generi alimentari, modalità e frequenza di consegna delle derrate alimentari ai centri di produzione pasti	Max 5
3	<b>Sistema organizzativo del servizio</b> Piano organizzativo per il trasporto, la distribuzione e la modalità di somministrazione dei pasti nei vari plessi scolastici al fine di preservarne le caratteristiche organolettiche, mantenere le temperature previste e garantirne la distribuzione nel rispetto delle tempistiche indicate nella documentazione di gara	Max 5
4	<b>Dotazione, sostituzione o introduzione di nuove attrezzature e/o interventi migliorativi su quelle esistenti per l’espletamento del servizio</b> Proposte e interventi migliorativi e/o aggiuntivi idonei ad aumentare, sotto il profilo tecnico, l’efficienza del servizio con particolare riferimento alla funzionalità dei locali, alla fornitura di attrezzature e macchinari. In relazione a questi ultimi, dovrà essere specificato se trattasi di beni che resteranno di proprietà della stazione appaltante o se trattasi di beni concessi in uso. In caso di mancata indicazione, la proprietà dei beni si intenderà trasferita alla stazione appaltante.	Max 8
5	<b>Gestione delle emergenze</b> Programma di gestione emergenze che la ditta si impegna ad adottare, al fine di garantire continuità e regolarità nella esecuzione del servizio, nel caso in cui: -il/i centro/i produzione pasti non sia/no in grado di funzionare per cause di forza maggiore; -sia necessario sostituire il personale causa assenza degli addetti, al fine di garantire la regolare esecuzione del/i servizio/i	Max 3
6	<b>Piano di pulizia/sanificazione degli ambienti e di prevenzione/smaltimento dei rifiuti</b> Modalità di pulizia/sanificazione e interventi diretti allo smaltimento, riduzione e/o recupero degli imballaggi e degli altri rifiuti derivanti dalle lavorazioni	Max 4
7	<b>Informatizzazione del servizio rilevazione presenze e ordinazione pasti</b> Progetto tecnico con le specifiche dell’intero sistema, indicando in che modo e con quali tecnologie e certificazioni intende soddisfare quanto richiesto dallo specifico punto del Capitolato d’appalto.	Max 6
8	<b>Strumenti operativi reportistica materie prime</b> Metodologia e strumenti operativi di reportistica adottati per agevolare il RUP nelle verifiche circa l’effettivo impiego dei prodotti biologici, a filiera corta, o altrimenti qualificati, nella misura prevista dal capitolato e/o dall’offerta tecnica, e per la più agevole correlazione tra documentazione fiscale pertinente e grammatura dei diversi prodotti previsti in menù	Max 2

N°	CRITERI QUANTITATIVI	PUNTEGGI "T" (TABELLARI) MAX 37
1	<b>Attività di contrasto allo spreco alimentare</b> Contratti stipulati con Enti del Terzo settore a cui donare gli alimenti per il: recupero degli alimenti non somministrati e delle derrate integre; recupero degli avanzi da destinare al consumo animale, al compostaggio. Verranno attribuiti: punti 0: nessun contratto punti 1: n. 1 contratto punti 3 : n. 2 o > 2 contratti	Max 3
2	<b>Cam premianti di cui all'allegato 1, lett. C) sub b2) del decreto n. 65 del 10 marzo 2020 emanato dal Ministero dell'ambiente e tutela del territorio e del mare</b> - <i>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica</i> Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni – almeno Euro 5 - e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) – <b>n. 2 punti per ogni mezzo offerto con caratteristiche migliorative</b> - <i>Comunicazione</i> Impegno ad attuare 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 – <b>punti 1</b>	Max 5
3	<b>Cam premianti di cui all'allegato 1, lett. C, sub b1) del decreto n. 65 del 10 marzo 2020 emanato dal Ministero dell'ambiente e tutela del territorio e del mare</b> Impegno ad utilizzare prodotti a filiera corta e/o km. 0 (N.B. Il concorrente prima di procedere all'offerta dei prodotti, deve effettuare <u>un'attenta valutazione in ordine alla sostenibilità della fornitura</u> ) <u>Frutta: Punti 2</u> Punti 1: 60% della quantità annuale della derrata; Punti 1,50: 80% della quantità annuale della derrata; Punti 2: 100% della quantità annuale della derrata. <u>Verdure ed Ortaggi: Punti 2</u> Punti 1: 60% della quantità annuale della derrata; Punti 1,50: 80% della quantità annuale della derrata; Punti 2: 100% della quantità annuale della derrata. <u>Formaggi freschi: Punti 2</u> Punti 1: 60% della quantità annuale della derrata; Punti 1,50: 80% della quantità annuale della derrata; Punti 2: 100% della quantità annuale della derrata.	Max 6
3	<b>Qualità organizzativa del concorrente</b> Ulteriori certificazioni possedute, oltre quella di qualità prevista quale requisito di ammissione, rilasciate da un organismo certificatore accreditato da ACCREDIA e in corso di validità, per le attività oggetto del bando <b>Verrà assegnato 1 (uno) punto per ogni certificazione</b>	Max 3
4	<b>Tempo di percorrenza dal centro cottura di proprietà della ditta ai luoghi di consumo dei pasti</b> Il tempo di percorrenza verrà calcolato utilizzando il sito Google Maps, inserendo quale punto "partenza" l'indirizzo della sede del centro di produzione e "arrivo" quello del centro di cottura comunale di volta in volta considerato con partenza alle ore 12:00. Verrà poi calcolato il tempo medio di percorrenza <b>tempo medio compreso tra 20 (venti) e 30 (venti) minuti: punti 0</b> <b>tempo medio compreso tra 5 (cinque) e 19 (diciannove) minuti: punti 3</b> <b>tempo medio inferiore a 5 (cinque) minuti: punti 6</b>	Max 6
5	<b>Addetti alla produzione e alla somministrazione dei pasti</b> Numero addetti alla produzione, confezionamento e somministrazione dei pasti presso i centri di consumo, in misura superiore a quello previsto dalla tabella allegato "F"	Max 6

	punti 1,50: per n. 1 Cuoco: punti 1: per n. 1 Aiuto cuoco punti 0,50: per n. 1 Addetto alla somministrazione	
7	<b>Iniziativa a favore dell'utenza</b> Fornitura di pasti gratuiti giornalieri per alunni appartenenti a nuclei familiari in stato di bisogno - verrà assegnato 0,5 punto per ogni pasto	Max 8

### SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

#### III.1) Condizioni di partecipazione

In applicazione dell'art.65, D.Lgs n.36/2023, sono ammessi a partecipare alle procedure di affidamento dei contratti pubblici gli operatori economici di cui all'articolo 1, lettera l), dell'allegato I.1, nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi.

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articolo.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE).

##### Altre cause di esclusione

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Trattandosi di servizi rientranti in una delle attività a maggior rischio di infiltrazione mafiosa di cui al comma 53, dell'articolo 1, della legge 6 novembre 2012, n. 190: Gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis del decreto legislativo n. 159/2011.

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

##### III.1.1) Abilitazione all'esercizio dell'attività professionale:

- a) iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice; Ai fini della comprova, l'iscrizione nel Registro è acquisita d'ufficio dalla stazione appaltante tramite il FVOE. Gli operatori stabiliti in altri Stati membri caricano nel fascicolo virtuale i dati e le informazioni utili alla comprova del requisito, se disponibili.

- b) per le cooperative o consorzi di cooperative, iscrizione nell'Albo delle società cooperative istituito presso il Ministero delle Attività Produttive, ai sensi del D.M. 23/06/2004 ovvero presso Albo regionale, con finalità statutarie rientranti nella gestione delle prestazioni oggetto del presente affidamento etc.

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Ai fini della comprova, l'iscrizione nel Registro è acquisita d'ufficio dalla stazione appaltante tramite il FVOE.

### III.1.2) Capacità economica e finanziaria

- a) Fatturato globale maturato nel triennio precedente a quello di indizione della presente procedura almeno pari € 676.085,12 IVA esclusa (pari al doppio di quello annuale del presente appalto).

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;

per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;

dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato è rapportato al periodo di attività effettivamente svolto.

### III.1.3) Capacità professionale e tecnica

- a) Esecuzione negli ultimi tre anni scolastici (2020/2021, 2021/2022, 2022/2023) di almeno 2 servizi di ristorazione scolastica erogati a favore di destinatari pubblici e/o privati che prevedano l'erogazione di almeno 200 pasti al giorno per singola committenza.

La comprova del requisito è fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

– certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

– contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;

– attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

– contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

- b) Possesso certificazione UNI EN ISO 9001:2015 o successivi aggiornamenti rilasciata da un'organizzazione specializzata, idonea, pertinente, proporzionata all'oggetto della gara e in corso di validità, inerente il servizio oggetto del presente appalto.

La comprova del requisito è fornita mediante la produzione della suddetta certificazione rilasciate dagli organismi accreditati.

### III.1.4) altri requisiti di partecipazione (Art. 102 del Codice)

L'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 102 del Codice, è tenuto a:

- a) garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato;
- b) garantire l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto, in relazione all'oggetto dell'appalto e alle prestazioni da eseguire, anche in maniera prevalente, di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente, nonché garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare;
- c) garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

### III.1.5 Requisiti di esecuzione (Art. 113 del Codice)

- a) Disponibilità, per tutta la durata dell'appalto ed a qualsiasi titolo, di idoneo centro cottura alternativo ai centri cottura comunali, da utilizzare in caso di emergenza, destinato alla ristorazione collettiva, con le caratteristiche indicate nel capitolato di appalto. Tale centro di cottura alternativo dovrà essere situato a una distanza percorribile in un tempo medio massimo di 30 (trenta) minuti rispetto agli indirizzi dei singoli refettori comunali indicati nella presente procedura. Ogni singolo tempo di

percorrenza verrà calcolato utilizzando il sito internet “Google Maps”, inserendo quale punto “partenza” l’indirizzo della sede del centro di produzione e “arrivo” quello del centro di cottura comunale di volta in volta considerato con partenza alle ore 12:00. Verrà poi calcolato il tempo medio di percorrenza che non potrà in ogni caso essere superiore a 30 minuti.

Il titolo giuridico comprovante la disponibilità effettiva del centro di cottura alternativo (atto di proprietà, contratto di locazione, ecc...) dovrà essere prodotto, entro e non oltre 15 (quindici) giorni dalla richiesta della stazione appaltante, una volta aggiudicato l’appalto.

## **SEZIONE III: PROCEDURA**

### **IV.1) Descrizione**

III.1.1) Tipo di procedura: aperta.

### **IV.2) Informazioni di carattere amministrativo**

IV.2.1) Pubblicazione precedente relativa alla stessa procedura: No

IV.2.2) Termine per il ricevimento delle offerte: Come specificato sulla Piattaforma telematica.

IV.2.3) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione:  
Italiano.

IV.2.4) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell’offerta.

IV.2.5) Modalità di apertura delle offerte: Come specificato sulla Piattaforma telematica, presso la Sede dell’Unione dei Comuni Terre a Levante. Alle sedute aperte sono ammessi i rappresentanti o i delegati degli offerenti con le modalità previste dal disciplinare di gara.

## **SEZIONE V: ALTRE INFORMAZIONI**

V.1) Informazioni relative alla rinnovabilità Si tratta di un appalto rinnovabile: Eventualmente per un anno scolastico.

### V.2) Informazioni complementari

- a) appalto indetto con determinazione della Stazione appaltante. n. 22 R.G. /2024;
- b) fanno parte integrante e sostanziale del presente bando: il disciplinare di gara, il Capitolato d’Appalto e i suoi allegati, gli atti tecnico-amministrativi e progettuali di gara approvati dall’ente committente;
- c) il procedimento si svolge, prevalentemente, attraverso l'utilizzo della piattaforma telematica di e-procurement denominata “Tutto Gare” (nel seguito “Piattaforma”), il cui accesso è consentito dall'apposito link presente all’indirizzo internet <https://cucandranodisospongano.tuttogare.it/>, mediante la quale saranno gestite le fasi della procedura relative alla pubblicazione, presentazione, analisi, valutazione e ammissione dei candidati, ammissione e valutazione delle offerte, nonché le comunicazioni e gli scambi di informazioni previsti dal codice dei contratti pubblici. Le modalità tecniche per l'utilizzo del Sistema sono contenute nelle “*Norme tecniche di utilizzo*”, ove sono descritte in particolare le informazioni riguardanti il funzionamento della piattaforma telematica, la dotazione informatica necessaria per la partecipazione alla procedura di gara, la registrazione alla piattaforma telematica e la forma delle comunicazioni da utilizzare; pertanto, la partecipazione alla procedura di gara avviene esclusivamente con la presentazione di tutta la documentazione richiesta dagli atti di gara, ivi compresa la presentazione dell’offerta, mediante caricamento (upload) della documentazione amministrativa, dell’offerta tecnica e dell’offerta economica sulla predetta piattaforma telematica, con le modalità indicate nel disciplinare di gara;

### V.3) Offerta

L’offerta è composta dalle seguenti buste virtuali:

- **A - busta amministrativa:** con tutta la documentazione diversa dalle offerte tecnica ed economica;
- **B - busta offerta tecnica:** con le proposte di miglioramento come prescritto dal disciplinare di gara,

al fine di individuare gli elementi di valutazione di cui al punto II.2.5); l'offerta tecnica non può comportare aumento di spesa, né alcuna indicazione atta a far rilevare in anticipo alcun elemento afferente all'offerta economica;

- **C - busta offerta economica:** con l'offerta di prezzo mediante ribasso percentuale, determinato con le modalità previste dal disciplinare di gara.

L'offerta economica firmata secondo le modalità di cui al precedente articolo 15.1, deve indicare, a pena di esclusione, i seguenti elementi:

- a) Il RIBASSO PERCENTUALE al netto di Iva

*Si ricorda che, come previsto dall'art.41 c. 14 del D.lgs 36/2023:*

*I costi della manodopera e della sicurezza sono scorporati dall'importo assoggettato al ribasso. Resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.*

*Alla luce di quanto previsto dall'art.41 c.14, prevedendo dunque che l'operatore economico possa avere un ribasso complessivo che includa importi inferiori a quanto individuato dalla stazione appaltante gli importi di aggiudicazione saranno calcolati come segue:*

*Importo Aggiudicazione = [ (Servizi + Costi della manodopera) - ribasso percentuale ] + Oneri sicurezza*

Importo posto a base di gara € 1.342.908,80 (servizi + manodopera)

Oneri sicurezza non ribassabili € 9.261,44

- b) la stima dei COSTI AZIENDALI RELATIVI ALLA SALUTE ED ALLA SICUREZZA sui luoghi di lavoro;

- c) la stima dei COSTI DELLA MANODOPERA

Si richiamano le specificazioni di cui al punto 16 del Disciplinare di gara.

#### V.4) Ulteriori informazioni

- a) aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e valida, con riserva di non procedere ad alcuna aggiudicazione, qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
- b) non sono ammesse offerte alla pari o in aumento;
- c) gli operatori economici in raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario devono dichiarare l'impegno a costituirsi; il capogruppo mandatario, i propri requisiti, le prestazioni o le quote di prestazioni che ciascuno intende assumere;
- d) i consorzi stabili e i consorzi di cooperative, se non eseguono i servizi in proprio, devono indicare i consorziati esecutori e quelli che apportano i requisiti e, per tali consorziati, dichiarazioni di assenza dei motivi di esclusione;
- e) ammesso avvalimento alle condizioni di cui al punto 7. del disciplinare di gara;
- f) accettazione e sottoscrizione del protocollo di legalità e delle clausole contenute nel codice etico come previsto dal disciplinare di gara (art. 1, comma 17, legge 190 del 2012);
- g) La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE). L'operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima;
- h) indicazione del domicilio eletto per le comunicazioni e dell'indirizzo di posta elettronica e/o del numero di fax per ogni tipo di comunicazione;
- i) ogni informazione, specificazione, modalità di presentazione della documentazione per l'ammissione, modalità di aggiudicazione, indicate nel disciplinare di gara e nel CSA parti integranti e sostanziali del presente bando, disponibili, unitamente al DGUE, ad accesso libero all'indirizzo internet <https://cucandranodisospongano.tuttogare.it/> unitamente ai documenti posti a base di gara;



j) RUP dell'Ente committente: Dr. Riccardo Palma, recapiti come al punto I.1).

## **SEZIONE VI: PROCEDURE DI RICORSO**

### **VI.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso**

Denominazione Tar Lecce - Via Rubichi 23/a - Lecce

### **VI.2) Organismo responsabile delle procedure di mediazione**

Responsabile unico del procedimento di cui al punto IV.4, lettera i).

### **VI.3) Procedure di ricorso**

Notifica alla Stazione Appaltante e ad almeno un contro interessato entro 30 giorni dalla:

- a) pubblicazione del presente bando per motivi che ostano alla partecipazione;
- b) pubblicazione sul profilo di committenza del provvedimento di ammissione ed esclusione;
- c) conoscenza del provvedimento di aggiudicazione per ogni altro motivo;

Deposito presso l'organismo di cui al punto VI.2 Entro 15 giorni dalla notifica.

### **V.4.) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione dei ricorsi**

Responsabile del procedimento di cui al punto I.1.

### **V.4.3) Pubblicazione bando di gara.**

Dal 1 gennaio 2024, l'obbligo per le stazioni appaltanti della pubblicità legale per ogni genere di appalto e contratto pubblico non viene più assolto attraverso la Gazzetta Ufficiale, ma - come stabilito dal nuovo Codice Appalti - attraverso la Piattaforma Anac per la pubblicità legale.

La piattaforma entrerà in funzione l'1 gennaio, e sarà parte della **Banca Dati Anac**. Garantirà la **pubblicità legale** degli atti, anche mediante trasmissione dei dati all'**Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea**, come stabilito dall'articolo 84 del nuovo Codice ( D.lgs. n. 36/2023), per bandi e avvisi di appalti di importo pari o superiore alle soglie di rilevanza europea. La **Banca dati Anac** prenderà in carico ogni giorno le richieste di pubblicazione trasmesse attraverso le piattaforme digitali da parte delle stazioni appaltanti, trasmettendole all'Ufficio europeo.

E' comunque prevista la pubblicazione anche su:

- Profilo del Committente di cui al punto I.1);
- Albo pretorio on line.

Data: 16-05-2024

Il RUP  
Dr. Riccardo Palma