

**ISTITUTO DEI CIECHI  
I. FLORIO - F. ED A. SALAMONE  
PALERMO**

**Bando di gara, mediante procedura aperta,  
per l'appalto del servizio di mensa in favore degli utenti dell'Istituto  
CIG: 8940190E2A  
NUMERO GARA: 8316220**

- 1) **Ente appaltante:** Istituto dei Ciechi I. Florio - F. ed A. Salamone, Via Angiò n. 27, Palermo.  
2) **Procedura di gara:** procedura aperta da esperirsi con le modalità prescritte dall'art 60 del decreto legislativo 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (miglior rapporto qualità/prezzo) ai sensi dell'art.95, comma 3, lettera a).

I criteri per la individuazione dell'offerta anormalmente bassa saranno quelle di cui all'art 97 del D.lgs. 50/2016

Saranno ammesse soltanto offerte al ribasso mentre saranno escluse offerte alla pari ed offerte in aumento. Si procederà all'aggiudicazione anche quando venga presentata o sia rimasta in gara una sola offerta valida.

L'asta sarà presieduta dal Dirigente Amministrativo dell'Istituto.

**3) Luogo di esecuzione e descrizione del servizio:**

- a) Istituto dei Ciechi I. Florio - F. ed A. Salamone, via Angiò n. 27, Palermo;  
b) Servizio di preparazione e somministrazione dei pasti degli utenti dell'Istituto dei Ciechi, per il periodo Dicembre 2021 – Dicembre 2022 , da espletarsi con le modalità di cui al Capitolato speciale d'appalto.  
c) Termine di esecuzione: anni uno a decorrere dalla data di consegna del servizio, presumibilmente dall'1 dicembre 2021.

**4) Prezzo a base d'asta:**

Importi unitari a base d'asta:

Colazione € 1,00 oltre IVA

Spuntini e merende € 0,80 oltre IVA

Pranzo € 7,00 oltre IVA

Cena € 7,00 oltre IVA

Importo presunto dell'appalto per anni uno € 129.252,00 oltre IVA

Il suddetto prezzo si intende comprensivo delle materie prime, del costo del personale, delle attrezzature necessarie per effettuare il servizio e di ogni spesa accessoria occorrente

**5) Soggetti ammessi e requisiti di partecipazione**

Possono partecipare alla presente procedura i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. N. 50/2016, in possesso dei seguenti requisiti:

**A. Requisiti di ordine generale**

Assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D. Lgs. N. 50/2016: tale requisito dovrà essere attestato mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000.

**B. Requisiti di idoneità professionale** (art 83 comma 1 lett. a) del D. Lgs. N. 50/2016) Iscrizione alla camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nonché, se società cooperativa o consorzio , iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente.

**C. Requisiti di capacità economica - finanziaria** (art 83 comma 1 lett. b) del D. Lgs. N. 50/2016). Fatturato minimo annuo per ciascun anno relativamente agli esercizi 2013/2014/2015 per un importo complessivo almeno pari al valore stimato dell'attività oggetto dell'appalto.

**D. Requisiti di capacità tecnica e professionale** (art 83 comma 1 lett. c) del D. Lgs. N. 50/2016):

1. Aver prestato nelle ultime tre annualità servizi analoghi in favore di pubbliche amministrazioni, a regola d'arte e con buon esito, senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori, per un importo complessivo almeno

pari al valore stimato dell'appalto, di cui almeno il 70% conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto.

2. Essere in possesso di certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000 in corso di validità, per i servizi di ristorazione collettiva, rilasciata da organismi accreditati; per i raggruppamenti di impresa, il requisito tecnico della certificazione UNI EN ISO 9001:2000 dovrà essere posseduto dall'impresa capogruppo e, qualora non coincida con la capogruppo, dall'impresa che svolgerà la parte di servizio relativa alla preparazione e somministrazione dei pasti agli utenti.

3. Adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP ai sensi delle vigenti norme in materia.

**6) Modalità e termini di partecipazione alla gara:** Le offerte, indirizzate a Istituto dei Ciechi opere riunite I. Florio - F. ed A. Salamone, dovranno pervenire, a pena di esclusione, entro e non oltre le **ore 9,30 del giorno 18 novembre 2021** all'Ufficio protocollo dell'Ente sito in Via Angiò n. 27 Palermo a mezzo raccomandata, agenzia autorizzata oppure consegnata a mano. Il plico dovrà essere chiuso, sigillato con ceralacca e controfirmato su tutti i lembi di chiusura e dovrà recare all'esterno la denominazione e la sede dell'impresa nonché la seguente dicitura: **"Offerta per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione dei pasti per gli anni 2021/2022"**

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

Nel plico principale dovranno essere inserite, a pena di esclusione, n. 3 (tre) buste a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura secondo le modalità anzidette, recanti all'esterno l'indicazione, l'oggetto della gara e la dicitura:

**Busta A - Documentazione amministrativa Busta**

**B - Offerta tecnica**

**Busta C - Offerta economica**

La busta A dovrà contenere, a pena d'esclusione, i seguenti documenti:

**-a) istanza di partecipazione** alla procedura, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante. L'istanza può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura in uno con la dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. n.445/2000. L'istanza deve avere il seguente contenuto, obbligatorio, reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. n.445/2000, debitamente sottoscritta, accompagnata da fotocopia, chiara e leggibile, di un documento di riconoscimento in corso di validità, **attestante:**

- Organi di amministrazione, persone che li compongono (indicare nominativi, esatte generalità, nonché poteri loro conferiti. Indicare anche, se presenti, i soggetti cessati dalla carica negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara e la data della loro cessazione):

- di essere in possesso di tutti i requisiti di ordine generale e di non essere incorso in alcuna causa determinante l'esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di cui dall'art. 80 del D. Lgs. N. 50/2016

- di non avere subito condanne per le quali ha beneficiato della non menzione ovvero di avere subito le seguenti condanne \_\_\_\_\_ per le quali ha beneficiato della non menzione;

- che il servizio verrà svolto in conformità alle norme vigenti e a quanto previsto nel capitolato speciale; - di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze, generali e particolari, che possono influire sulla sua esecuzione;

- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale;

- di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, delle condizioni contrattuali e degli oneri connessi, nonché degli obblighi ed oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, assicurazione, condizioni di lavoro e previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguita la prestazione;

- di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione della prestazione, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata e di garantire la puntuale e tempestiva esecuzione del servizio;

- di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

- di avere accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato dei materiali e della mano d'opera da impiegare; - di non essere assoggettato agli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999 (nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti, che non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000); oppure

- che permane, ai fini dell'assolvimento degli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999, la situazione certificata dalla attestazione resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000, allegata (nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti, qualora abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000);

- che il numero di fax e l'indirizzo di posta elettronica cui inviare eventuale richieste sono seguenti

- che, il recapito cui inviare qualsiasi comunicazione afferente la presente procedura è il seguente:

- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione vigente, italiana o dello stato in cui sono stabiliti e che le proprie posizioni previdenziali ed assicurative sono:

a. tipologia affidatario:

impresa \_\_\_\_\_

b. Sede legale: Via \_\_\_\_\_ n. civico \_\_\_\_ Cap \_\_\_\_\_

Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_;

c. Sede operativa: Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_ Cap \_\_\_\_\_

Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_;

d. Contratto Nazionale di Lavoro applicato: \_\_\_\_\_ n \_\_\_\_ dipendenti con contratto di lavoro subordinato: \_\_\_\_\_;

e. Numero medio annuo dei dipendenti \_\_\_\_ che si intende dedicare al servizio;

f. Descrizione delle attrezzature e del materiale e/o equipaggiamento tecnico di cui il prestatore di servizi disporrà per eseguire l'appalto;

g. Tipologia gestione d'impresa ai fini INPS:

- datore di lavoro

- lavoratore autonomo

- gestione separata

- committente/associante

- gestione separata

- titolare di reddito di lavoro autonomo di arte e professione

h. Matricola INPS \_\_\_\_\_ sede INPS competente

i. Codice Ditta INAIL \_\_\_\_\_ sede INAIL competente \_\_\_\_\_

j. Indirizzo mail, PEC e fax e-mail \_\_\_\_\_ pec \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

- di osservare le norme per la sicurezza dei lavoratori di cui alla L. n.81/2008;

- di possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale e di ottemperanza a norme di garanzia della qualità:

-certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000, in corso di validità, per i servizi di ristorazione collettiva, rilasciata da \_\_\_\_\_

-Aver prestato nelle ultime tre annualità servizi analoghi (preparazione e somministrazione dei pasti), resi in favore di pubbliche amministrazioni, a regola d'arte e con buon esito, senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori, per un importo complessivo almeno pari al valore stimato dell'appalto, di cui almeno il 70% conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto (con l'indicazione di Committente Servizio, Anno Scolastico, Numero pasti forniti)

-di adottare un proprio piano di autocontrollo HACCP ai sensi delle vigenti norme in materia;

-di essere in possesso di autorizzazione sanitaria per l'attività oggetto dell'appalto rilasciata dall'autorità sanitaria territorialmente competente

-di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 del D.lgs. n.196/2003, e ss.mm.ii. che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

-di obbligarsi in caso di aggiudicazione ad assumere gli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art.3 della Legge 13 agosto 2010 n.136 e s.m.i. e di essere consapevole che il mancato rispetto dell'obbligo suddetto comporterà la risoluzione per inadempimento contrattuale;

**b) Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A ( o analogo se concorrente di Stato membro), corredato di apposita dicitura antimafia ai sensi dell'art. 9 del D.P.R. 3 Giugno 1998 n. 252, per il servizio oggetto della gara o similari in corso di validità;**

**c) dichiarazioni di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.lgs. 01/09/93 n.385;oppure bilanci o estratti dei bilanci di impresa, ovvero dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000 n.445; oppure dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000 n.445, concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo al servizio nel settore oggetto della procedura, realizzati negli ultimi tre esercizi;**

**d) Garanzia provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo posto a base di gara, da prestare sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente. La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.lgs. 01/09/93 n.385, a ciò autorizzato dal Ministro dell'economia e delle finanze, avente validità per almeno 180 gg. dalla data di presentazione dell'offerta.**

In caso di Consorzi, la cauzione provvisoria dovrà essere presentata dal Consorzio stesso, a pena di esclusione dalla gara.

Le imprese in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee presentano la cauzione di importo ridotto al 50%, allegando copia autenticata della certificazione rilasciata da istituto specializzato, ai sensi della normativa vigente, in corso di validità, da cui si rilevi il possesso del requisito, pena l'esclusione.

Nel caso di Raggruppamenti temporanei o Consorzi ordinari costituiti o da costituirsi, al fine di poter usufruire della riduzione dell'importo della cauzione, la certificazione attestante il sistema di qualità dovrà essere prodotta da tutte le imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande, a pena di esclusione dalla gara. Lo svincolo della cauzione provvisoria, costituita dai concorrenti non aggiudicatari, avverrà entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione.

**e) Impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto;**

**f) Dichiarazioni sostitutive, rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445 con cui si attesta l'inesistenza delle cause di esclusione, di cui all'art dall'art. 80 del D. Lgs. N. 50/2016**

**g) Attestazione (laddove dovuta) in materia di assolvimento degli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999, resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000;**

**h) Dichiarazione di avvenuto sopralluogo**

**La busta B** dovrà contenere, a pena d'esclusione, l'offerta tecnica.

La documentazione tecnica dovrà contenere a pena di esclusione una relazione tecnica sintetica ma esauriente, illustrante il progetto e i profili del servizio da eseguirsi **La busta C** dovrà contenere, a pena d'esclusione l'offerta economica.

L'offerta, in bollo, dovrà contenere il ribasso percentuale offerto, espresso sia in cifre che in lettere, sull'importo a base d'asta e sui prezzi unitari, escluso IVA . In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere, sarà presa in considerazione l'offerta più vantaggiosa per l'Istituto. L'offerta, redatta in lingua italiana, deve essere firmata dal rappresentante legale dell'impresa o da persona munita di mandato. Nel caso di offerta prodotta da persona munita di mandato, il relativo potere deve risultare da procura notarile allegata, a pena di esclusione.

Nel caso che siano state presentate più offerte uguali tra di loro, ed esse risultino le più vantaggiose, si procederà all'aggiudicazione, a norma dell'art. 77 del regolamento generale dello Stato, approvato con R.D. 23 Maggio 1924 n. 827;

**7) Criterio di aggiudicazione e modalità di valutazione delle offerte:**

La gara verrà aggiudicata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett.a) del D. Lgs 50/2016 alla ditta che otterrà il punteggio più elevato. L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata in base ai seguenti parametri:

**A. Offerta economica: Punteggio massimo punti 40**

**B. Offerta tecnica: Punteggio massimo punti 60**

Relativamente all'offerta economica il maggior punteggio (punti 40) verrà attribuito all'impresa partecipante che avrà offerto il maggior ribasso percentuale, fatte salvo quanto disposto per le offerte anomale.

Per le altre offerte il punteggio sarà attribuito secondo la seguente proporzione:

**P. off. migliore: 40 = P. off. in esame: X**

**$X = P. \text{ off. in esame} \times 40 / P. \text{ off. migliore}$**  Ove

X = punteggio da attribuire all'offerta

P off. migliore = prezzo più basso

P. off. in esame = prezzo offerto

40 = punteggio massimo assegnabile

**Offerta tecnica Totale 60 punti**

Il punteggio per la valutazione della qualità sarà assegnato secondo il giudizio insindacabile della commissione di gara secondo i seguenti criteri:

1. Organizzazione del servizio – **Max 11 punti:**

La commissione di gara attribuirà:

- 0.50 punti per ogni operatore addetto alla preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (fino a un massimo di sei punti)

- 0.50 punti per ogni corso di almeno 6 ore di formazione/ qualificazione cui il suddetto personale ha partecipato nel triennio 2013/2015 (fino a un massimo di cinque punti)

2. Disponibilità a fornire prodotti provenienti da colture biologiche -Max 22 punti:

Per ogni tipo di fornitura verranno assegnati due punti (fino a un massimo di 22 punti)

3. Certificazioni – **Max 9 punti:** sarà valutato il possesso delle seguenti certificazioni rilasciate da enti autorizzati:

Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare

Punti 5

Possesso della certificazione di qualità UNI ES ISO 9001: 2008 applicato al servizio di ristorazione punti

4

4. Operatività nel campo della ristorazione scolastica da comprovarsi con il certificato del registro imprese – **Max 18 punti:** fino a 5 anni punti 1 da 6 a 10 anni punti 3 da 11 a 15 anni punti 5

oltre 15 anni punti 9

**8) Modalità e luogo di svolgimento della gara:** La seduta della Commissione di gara per la scelta del contraente avverrà il **giorno 18 Novembre 2021 alle ore 10,30**, in seduta pubblica, presso la sede dell'Istituto in via Angiò n.27.

Alla gara possono assistere i legali rappresentanti dei concorrenti ovvero soggetti muniti di formale delega scritta.

Le offerte presentate dai concorrenti saranno esaminate da una commissione giudicatrice, nominata con apposita determinazione successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte. Il procedimento di gara sarà articolato in più fasi.

In primo luogo la commissione esaminerà in seduta pubblica la documentazione amministrativa (Busta A) ammettendo alla gara soltanto i concorrenti che risulteranno in regola con quanto disposto dal presente bando, a questo punto la stazione appaltante provvede al controllo sul possesso dei requisiti. In seduta segreta si procederà all'apertura dell'offerta tecnica, (busta B) presentata dai concorrenti e attribuzione del relativo punteggio, nel rispetto dei limiti massimi previsti dall'articolo 9 (criteri di aggiudicazione) del presente bando di gara.

Conclusa questa valutazione, in seduta pubblica, la cui data sarà comunicata alle ditte partecipanti, dopo aver dato lettura ai presenti della graduatoria di merito provvisoria, si procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica (Busta n. 3) e all'attribuzione dei relativi punteggi.

**9) Durata vincolo dell'offerta**

La Ditta aggiudicataria resta vincolata all'offerta formulata per un periodo non superiore a sei mesi.

**10) Subappalto:** non è consentito.

**11) Finanziamento:** Il servizio oggetto del presente appalto è finanziato con fondi propri dell'Istituto

**12) Informazioni complementari e avvertenze:**

Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto così come non sono ammesse offerte in aumento;

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta valida purché ritenuta conveniente ed idonea;

Non è ammessa la facoltà di presentare offerta solamente per una parte del servizio oggetto del presente appalto; Il Presidente della Commissione di gara si riserva la facoltà, per improrogabili esigenze di servizio, di posticipare orario e/o data di apertura delle offerte o di sospendere le operazioni di gara fino a data da destinarsi, comunicando tale evenienza ai partecipanti per PEC;

L'Ente può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto

**13)** Ai sensi di quanto previsto del D.lgs. n.196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali, il trattamento dei dati personali, sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei soggetti candidati e della loro riservatezza con i contemperamenti previsti dalle legge 241/1990 e s.m.i..

Si informa che i dati richiesti, raccolti per le finalità inerenti la presente procedura di gara, potranno essere oggetto di comunicazione a soggetti aventi titolo, per via degli adempimenti di legge afferenti la predetta procedura e saranno trattati mediante strumenti anche informatici. Le imprese potranno esercitare i diritti previsti dalla suddetta legge.

**14) Il Capitolato speciale di appalto** può essere ritirato presso l'ufficio amministrativo dell'Istituto dalle ore 9,00 alle ore 13,00 di ogni giorno lavorativo; potrà altresì essere richiesto con istanza indirizzata ad Istituto dei Ciechi "I. Florio- F. Ed A. Salamone" Via Angiò, 27 90142 Palermo (fax: 091/540555).

**15)** L'Amministrazione si riserva di disporre con provvedimento motivato, ove ne ricorra la necessità, la riapertura della gara e la eventuale ripetizione delle operazioni di essa.

**16) Responsabile del procedimento** – Dott.ssa Patti Carmela

Palermo, 15 ottobre 2021

Il Dirigente Amministrativo  
(Dott.ssa Patti Carmela)