

Destinatari Diversi

AFFIDAMENTO DIRETTO mediante richiesta di preventivi per la conclusione di un Accordo Quadro per la fornitura di attrezzatura per la lavorazione degli alimenti attinente al servizio di refezione scolastica effettuato nei nidi, infanzie e primarie del Comune di Verona in gestione ad Agec – CIG 8658044BEC.

1. PREMESSE

AGEC ha deciso di dare corso ad una indagine per l'individuazione di un operatore con cui concludere l'Accordo Quadro in oggetto.

L'affidamento avverrà mediante richiesta di preventivi ai sensi dell'art. 1 comma 2 lett. a) del D.L. 76/2020 convertito in Legge 120/2020.

Il luogo di svolgimento della fornitura è Verona - codice NUTS ITH31.

Il Responsabile Unico del procedimento, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs 50/2016 – in seguito Codice - è il Geom. Marcello La Cavera.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- Lettera di invito – norme di gara
- Capitolato Speciale Descrittivo Prestazionale e Schema di Accordo Quadro
- Codice Etico
- Patto di Integrità
- Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sintel

La documentazione è disponibile sul portale di ARIA Spa <https://www.ariaspa.it/wps/portal/site/aria>
Eventuali integrazioni alla documentazione saranno pubblicate negli stessi siti informatici.

2.2 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare per mezzo della funzionalità “Comunicazioni procedura”, presente sulla piattaforma Sintel, nell'interfaccia “Dettaglio” della presente procedura.

Richieste e risposte che rivestano carattere di interesse generale saranno rese disponibili attraverso la funzionalità “Documentazione di gara” presente sulla piattaforma Sintel, nell'interfaccia “Dettaglio” della presente procedura.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

2.3 COMUNICAZIONI

Salvo quanto disposto nel paragrafo 2.2. del presente invito tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici, comprese quelle previste dall'art. 76 comma 5 del D.Lgs. 50/2016, si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese attraverso la funzionalità “Comunicazioni procedura”, presente sulla piattaforma Sintel, nell'interfaccia “Dettaglio” della presente procedura.

Nel caso di malfunzionamento della piattaforma Sintel le comunicazioni verranno effettuate all'indirizzo PEC della stazione appaltante gareappalti@pec.agec.it e all'indirizzo PEC indicato dagli operatori economici su Sintel.

3. OGGETTO DELL'ACCORDO QUADRO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'Accordo Quadro è costituito da un unico lotto poiché, nella fattispecie, una gestione unitaria garantisce il coordinamento pieno ed effettivo dell'attività tra i diversi siti nonché un'efficace gestione del sistema di monitoraggio e controllo. In particolare, si ritiene che il lotto unico consenta di ottenere economie di mercato a fronte di tipologie di prestazioni pressoché uguali per tutti i siti di AGECE.

Tabella n. 1 – Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione	CPV	Importo
1	Macchinari per la lavorazione di prodotti alimentari	42215200-8	€ 70.530,00

L'importo a base di gara è al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00.

L'appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio.

4. DURATA DELL'ACCORDO QUADRO

4.1 DURATA

La durata dell'Accordo Quadro è di mesi 36 (trentasei) decorrenti dalla data di sottoscrizione.

4.2 OPZIONI E RINNOVI

Non sono previste opzioni e rinnovi.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto, è pari ad € 70.530,00 oltre IVA, di cui oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze per € 0,00 oltre IVA.

5. REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. del 2001 n. 165.

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

6. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente invito.

6.1 REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE:

Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività comprendenti quelle oggetto della presente procedura;

6.2 REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE:

Esecuzione negli ultimi tre anni - dal 01/03/2018 al 28/02/2021 - di forniture analoghe a quelle della presente procedura di gara per un importo complessivo almeno pari ad € **70.530,00** oltre IVA.

7. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

Il preventivo e le dichiarazioni ad esso relativo devono essere redatti e trasmessi esclusivamente in formato elettronico, attraverso la piattaforma Sintel all'indirizzo internet <https://www.ariaspa.it/wps/portal/site/aria> entro e non oltre il termine ultimo per la presentazione delle offerte fissato per le **ore 13:00 del giorno 24/03/2021**.

Il preventivo deve essere firmato digitalmente – **a pena di esclusione** - dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore, secondo le indicazioni riportate al paragrafo 7.1 FIRMA DIGITALE del documento "Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel", allegato come parte integrante della documentazione di gara.

Le offerte tardive **saranno escluse** in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b) del Codice.

8. CONTENUTO BUSTA UNICA D'OFFERTA - PREVENTIVI

All'interno del percorso "Invia offerta", disponibile nel "Dettaglio" della procedura, l'operatore economico dovrà indicare la forma di partecipazione alla presente procedura.

Il concorrente dovrà quindi rispondere ai requisiti selezionando obbligatoriamente la risposta prevista relativamente a:

- A. Dichiarazione di accettazione termini e condizioni previste.
- B. Dichiarazione di possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.
- C. Dichiarazione di iscrizione alla C.C.I.A.A. oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della procedura.
- D. Dichiarazione di **esecuzione negli ultimi tre anni - dal 01/03/2018 al 28/02/2021 - di forniture analoghe** a quelle della presente procedura di gara per un importo complessivo almeno pari ad € **70.530,00** oltre IVA.
- E. Dichiarazione di accettare il patto di integrità allegato alla documentazione di gara.
- F. Dichiarazione di essere a conoscenza e di impegnarsi a rispettare il Codice Etico, il Modello Organizzativo 231 e il Piano di Prevenzione della Corruzione e Trasparenza adottati da AGECE e pubblicati nel sito aziendale.
- G. Dichiarazione di prestare il consenso al trattamento di tutti i dati personali, anche particolari (sensibili), per le finalità specificate nell'informativa ex art. 13 del Regolamento UE 2016/679 (RGPD) riportata nel Capitolato.

Al secondo step del percorso guidato "Invia offerta" l'operatore economico **deve:** inserire nei campi "Offerta economica" corrispondenti a ciascuna voce d'offerta ("prodotto/servizio") il valore unitario della propria offerta, espresso in Euro IVA esclusa, utilizzando un massimo di

cinque cifre decimali separate dalla virgola (non deve essere utilizzato alcun separatore delle migliaia) con le caratteristiche sotto specificate. Il valore complessivo dell'offerta economica viene calcolato automaticamente da Sintel, sommando i valori unitari inseriti per ciascun "prodotto/servizio" precedentemente moltiplicati per le relative quantità.

L'offerta economica dovrà - complessivamente – risultare inferiore ad **€ 70.530,00** oltre IVA.

Di seguito si riporta tabella quantità e prezzi unitari:

NOME	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	UNITÀ DI MISURA	PREZZO UNITARIO	PREZZO complessivo
1. Affettatrice professionale lama 300 mm	AFFETTATRICE PROFESSIONALE - Motore monofase 220V HP 0,50 - Lama diam. Mm 300 - Spessore taglio mm 0/16 - Affilatoio incorporato. Predisposta per estrazione lama compreso relativo kit - Modello di riferimento FAC 300I	15	cad.	850,00	12.750,00
2. Affettatrice professionale lama 250 mm	AFFETTATRICE PROFESSIONALE - Motore monofase 220V HP 0,35 - Lama diam. Mm 250 - Spessore taglio mm 0/16 - Affilatoio incorporato. Predisposta per estrazione lama compreso relativo kit - Modello di riferimento FAC 250I	8	cad.	550,00	4.400,00
3. Robot da cucina professionale	ROBOT DA CUCINA PROFESSIONALE - Potenza minima watt 500 - Capacità vasca in ABS lt 2,9 Coperti 20 - Comando ad impulso - Macchina combinata con funzione tagliaverdure e cutter professionali - Possibilità di accessorio spremiagrumi - Dotazione minima: disco con lama per taglio Julienne da mm 1,5, disco con lama per taglio da mm 2 - Modello di riferimento COUPE R201XL	20	cad.	600,00	12.000,00
4. Tritacarne e grattugia integrati	TRITACARNE E GRATTUGIA INTEGRATI - Trifase V 400 Hz 50 - Potenza Kw 0,75 (Hp 1) - Parte tritacarne: struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - Gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - Bocca ingresso carne diametro mm 52 - Riduttore ingranaggi e bagno d'olio - Piastra inox foro mm 6 - Coltello autofilettante inox. Parte grattugia: Bocca in alluminio lucidato - Rullo in acciaio inox - Griglia inferiore di protezione - Microinterruttore leva pressione grattugia Modello di riferimento FIMAR 12/T	15	cad.	750,00	11.250,00
5. Mixer professionale	MIXER PROFESSIONALE AD IMMERSIONE - Blocco motore da 400 Watt con annesso variatore di velocità - Alimentazione monofase 230V/50-60HZ - Mescolatore in acciaio inox da 400 mm. e frusta in acciaio mm. 350 - Modello di riferimento FAMA Serie HEAVY	20	cad.	400,00	8.000,00
6. Minimixer	MINIMIXER con piede smontabile lunghezza 160 mm. con variatore di velocità e coltello emulsionante. Modello di riferimento Dynamic MX050 - Minimixer Dynamix 160	60	cad.	210,00	12.600,00
7. Frullatore	FRULLATORE base cromata bicchiere lexan policarbonato Lt. 1,5 - CE Professional. MODELLO Firman DRAGONE VV	8	cad.	285,00	2.280,00

NOME	DESCRIZIONE	QUANTITÀ	UNITÀ DI MISURA	PREZZO UNITARIO	PREZZO complessivo
8. Ricambio mescolatore Fimar	RICAMBIO MESCOLATORE FIMAR MX-FX40 O FAMA SERIE HEAVY L 400 MM STANDARD	15	cad.	150,00	2.250,00
9. Bilancia da tavolo	BILANCIA DA TAVOLO compatta di alta precisione per l'industria e la gastronomia. Portata max Kg 30 - Grande display LCD retroilluminato - Dimensioni superficie di pesata non inferiore a cm.25*22 - Accumulatore esterno autonomia non inferiore a 120 ore - Modello di riferimento KERN FCF 30K-3	20	cad.	250,00	5.000,00
					70.530,00

La piattaforma Sintel genera quindi automaticamente il preventivo denominato "Documento d'offerta" in formato .pdf, contenente tutti i dati e le dichiarazioni relativi inseriti negli step precedenti. L'operatore economico deve scaricare tale documento sul proprio terminale e sottoscriverlo con firma digitale.

È quindi necessario effettuare l'upload in Sintel del "Documento d'offerta" debitamente firmato digitalmente.

Nello step successivo del percorso guidato "Invia offerta" l'operatore economico visualizza il riepilogo di tutte le informazioni componenti la propria offerta. L'operatore economico, per concludere il percorso guidato ed inviare l'offerta, deve cliccare l'apposito tasto "Invia offerta". Sintel restituirà un messaggio a video dando evidenza del buon esito dell'invio dell'offerta.

9. AFFIDAMENTO E STIPULA ACCORDO QUADRO

Qualora nessun preventivo risulti conveniente o idoneo in relazione all'oggetto della fornitura, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare il servizio.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

All'atto della stipulazione del contratto, l'affidatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo complessivo, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.

L'Accordo Quadro sarà stipulato in modalità elettronica, mediante scrittura privata.

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c-bis) del Codice.

sottoscritto con firma digitale

IL DIRIGENTE AREA RISTORAZIONE ED EVENTI

Dott.ssa Barbara Vitagliano