



Chieti, 10 maggio 2022

Spett.le
OPERATORE ECONOMICO

LETTERA DI INVITO

OGGETTO: PROCEDURA NEGOZIATA EX ART. 36, COMMA 2, LETT. B), D.LGS. N. 50/2016 SS.MM.II. PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI UN MODULO PREFABBRICATO PER USO CUCINA E RELATIVI ACCESSORI – CUP B79J20002860009

Si invita Codesto operatore economico a presentare la propria offerta per l’acquisizione della fornitura in oggetto.

Il presente invito non costituisce presunzione di ammissibilità dell’offerta.

Per gli operatori economici che partecipano alla procedura non devono sussistere motivi di esclusione ex art. 80 d.lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii. ed altre cause di incapacità a contrarre previste dall’ordinamento. Gli stessi devono possedere i requisiti di idoneità professionale, di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale indicati al successivo art. 6.

Il FLAG Costa dei Trabocchi scarl, in qualunque fase della procedura, potrà procedere all’esclusione dei concorrenti nei confronti dei quali vengano accertate cause ostative alla partecipazione.

La presentazione di un’offerta implica l’accettazione incondizionata delle modalità di svolgimento della procedura nonché delle prescrizioni, degli obblighi e di quant’altro previsto nel presente invito, che s’intende espressamente conosciuto ed approvato in ogni sua parte.

Si forniscono le seguenti informazioni:

1. Ente Affidante

- 1.1 FLAG Costa dei Trabocchi scarl, con sede legale in Chieti, Piazza G.B. Vico 3, P. IVA 02380540696, sito internet www.flagcostadeitrabocchi.it, in persona del Responsabile Unico del Procedimento, Dott. Valerio Roberto Cavallucci.
- 1.2 Chiarimenti di natura tecnica e/o procedurale e/o amministrativa potranno essere richiesti dai concorrenti entro il 26.05.2020, esclusivamente a mezzo posta elettronica, al seguente indirizzo: direzione@flagcostadeitrabocchi.it, specificando nel campo oggetto della mail “Fornitura di un modulo prefabbricato per uso cucina e relativi accessori”.
- 1.3 Le risposte ai quesiti ed eventuali informazioni complementari saranno pubblicate, in forma anonima, sul sito web www.flagcostadeitrabocchi.it nella sezione “Trasparenza”.
- 1.4 I quesiti pervenuti oltre il predetto periodo non saranno presi in considerazione.

2. Forma della procedura

- 2.1 Procedura negoziata ex art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs n. 50/2016 ss.mm.ii. (con consultazione



di almeno cinque operatori economici, ove esistenti).

3. Oggetto ed importo massimo previsto

- 3.1 La presente procedura è finalizzata all'affidamento della Fornitura di un modulo prefabbricato per uso cucina e relativi accessori" come meglio descritto al seguente articolo 4.
- 3.2 Il corrispettivo complessivo massimo a base di gara ammonta ad € **65.000,00 (euro sessantacinquemila/00) al netto di IVA.**
- 3.3 Alle transazioni finanziarie oggetto della presente procedura si applicano le norme relative agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 *ss.mm.ii.*

4. Descrizione dell'oggetto di affidamento

4.1 L'appalto ha ad oggetto la fornitura di un modulo prefabbricato per uso cucina e relativi accessori necessario all'attuazione del progetto denominato FISH BAR nell'ambito dell'Azione 1.A.1 Botteghe del Mare del Piano di Azione del FLAG Costa dei Trabocchi (P.O. FEAMP 2014/2020). In particolare la ditta aggiudicataria dovrà provvedere:

- alla realizzazione di tutte le forniture e opere previste dal presente capitolato;
- al trasporto delle strutture e al montaggio delle stesse;
- alla fornitura di piccoli elementi accessori e piccole prestazioni non prevedibili in fase di progetto.

4.2 Nello specifico la fornitura ha ad oggetto:

STRUTTURA

Struttura portante esterna

- **Telaio pavimento:** profili in acciaio saldato e pressurizzato a freddo, 4 angolari da container saldati; traverse lato lungo sp. 4mm, traverse lato corto sp. 3 mm
- **Montanti:** profili in acciaio saldato e pressurizzato a freddo, imbullonati al telaio del tetto e del pavimento sp. 5 mm
- **Telaio tetto:** profili in acciaio saldato e pressurizzato a freddo, 4 angolari da container saldati; traverse lato lungo sp. 4mm, traverse lato corto sp. 3 mm
- **Pareti perimetrali:** realizzate con pannello sandwich con lamiera esterna preverniciata bianca, isolamento interno poliuretano sp. 800 mm e lamiera interna preverniciata bianca

Modello

- Altezza esterna: 2960mm
- Altezza interna: 2700mm

Verniciatura

- Colore esterno container: Bianco
- Rivestimento esterno container: lamiera preverniciata bianca



Rivestimento interno

- Rivestimento interno soffitto: Pannello truciolare bianco sp. 10mm
- Rivestimento interno pareti: lamiera preverniciata bianca + fogli acciaio inox AISI 304 sp. 12/10 zona cottura

Isolamento

- Isolamento delle pareti: Poliuretano espanso 80mm
- Isolamento del tetto: Poliuretano espanso 100mm
- Isolamento del pavimento: Lana minerale 60mm

Impianto elettrico

- Realizzato impianto elettrico CERTIFICATO su specifico progetto, con tubi in PVC tipo pesante fissati a vista alle pareti interne della cabina con plafoniere fluorescenti comandate da relativi interruttori e prese di corrente con scatola stagna.
- Quadro elettrico IP 65 completo di magnetotermico differenziale per ogni attrezzatura presente.
- L'alimentazione elettrica avverrà tramite nr. 3 prese esterne trifase pentapolari da 32 A.
- Le attrezzature elettriche della linea di cottura hanno collegamento diretto al quadro.

Pavimentazione

- La pavimentazione è realizzata con lamiera di base, isolamento in lana minerale sp. 60 mm, fogli di carply sp.18mm e rivestimento in resina vinilica sp. 3 mm antiscivolo, anticorrosivo e antiacido.

Porta ingresso

- Coibentata, con battute in acciaio, chiusura a chiave, passaggio utile 800 mm, dotata di maniglione antipanic

Aperture frontali

- Presenti nr. 2 aperture frontali ad anta realizzate con pannelli sandwich con lamiera esterna ed interna verniciata bianca ed isolamento in poliuretano con spessore 80 mm, profilatura portante in acciaio inox AISI 304 e molle a gas per apertura/chiusura manuale a spinta.

Allaccio idraulico

La connessione idraulica esterna avverrà tramite tubo di carico da ¾' e tubo di scarico diam. 50 mm.

Impianto aspirazione

- Realizzato con cappa di aspirazione su misura con plenum esterno + plenum interno in acciaio inox AISI 304 dotata di doppio aspiratore centrifugo direttamente accoppiato g/g e filtri a



labirinto in acciaio inox AISI 304 facilmente asportabili e lavabili, espulsori esterni removibili.
Dimensione 5800x1100 mm.

Allestimento cucina

- Tutti i rivestimenti, gli arredi e gli strumenti di fissaggio sono impermeabili ed in grado di permettere una facile pulizia in caso di necessità. Una particolare attenzione è riservata ai critici come angoli, che sono opportunamente arrotondati, realizzati senza scanalature e sporgenze.
- La parete frontale e le pareti laterali della zona cottura sono rivestite a tutta altezza con fogli di acciaio inox AISI 304 sp. 12/10.

Movimentazione, trasportabilità

- La struttura può essere movimentata mediante l'uso di carrelli elevatori a forche in quanto dotata di idonee tasche per l'inserimento delle stesse. Per il sollevamento con gru, il modulo è dotato di blocchi d'angolo integrati nella struttura, ciascuno per ogni spigolo. I blocchi d'angolo sono del tipo standard previsto per il modulo della serie 1C (ISO 1161).

CARATTERISTICHE OPERATIVE E TECNICHE

1	Requisiti generali	
1.1	Dimensioni singolo modulo	Conforme alla norme ASL: Altezza 2960 mm; Larghezza 2435 mm; Lunghezza 6055 mm
1.2	Trasportabilità	Con autocarri.
1.3	Scarico	Movimentazione a mezzo di gru.
1.4	Tipologia costruttiva	Costruzione a travi portanti in acciaio e pareti di tamponamento in multistrato, coibentate. La tipologia costruttiva è tale da rendere il sistema idoneo all'utilizzorude, dispiegamenti ripetuti, in una ampia gamma di condizioni ambientali.
1.5	Vita operativa	Nessuna prescrizione di vita limite, per il sistema e le sue parti. L'esecuzione di una corretta manutenzione, consente una vita operativa minima di 20 anni.
1.6	Configurazione di trasporto	Gli arredi interni e gli equipaggiamenti imbarcati sono fissati alla struttura del modulo. Tutta la strumentazione fornita è di alta qualità, predisposta a resistere alle vibrazioni. Tutti i materiali fragili se presenti sono fissati al modulo.
2	Requisiti ambientali	
2.1	Temperature operative	-19°C / +55°C

2.2	Umidità relativa	Gamma 3% - 100%
2.3	Irraggiamento solare	1200 W / m ²
2.4	Velocità del vento	25 m/s (90 km/h)
2.5	Carico neve	1,5 kn/m ² (150 kg x m ²)
2.6	Tenuta	IP54 min.
2.7	Altitudine	Pressione da 375 a 1775 mbar
3	Sistemi ed impianti	
3.3	Elettrico	Alimentazione da rete esterna tramite presa interbloccata (in base all' necessità). Impianto realizzato in accordo alle normative.
3.4	Idraulico	Disponibili attacchi per il collegamento a rete idrica o serbatoi a pressione atmosferica.
4	Sicurezza dell'uomo e dell'ambiente	
4.1	Layout interno	Il movimento del personale addetto è libero da ostacoli ed impedimenti.
4.3	Cablaggi e tubazioni	Se esterni, sono separati dalle pareti per consentire un' agevole pulizia.
4.4	Accessi e porte	Le porte si aprono verso l' esterno e sono dotate di maniglione antipanico.
4.5	Illuminazione naturale	Possono essere installate finestre di varie dimensioni. Finestra standard: 945x1200mm apertura a battente o a vasistas Finestra standard sanitaria: 652x714mm apertura a vasistas
4.6	Illuminazione artificiale	Assicurati 300 lux ad 1 metro da terra.

ATTREZZATURA CUCINA

- nr. 1 Lavatoio in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 40 mm e spessore 8/10. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e dotato di vaso perimetrale ed angoli saldati. Porta a battente fonoassorbente. Piedini regolabili in altezza. Alzatina paraspruzzi posteriore con raggatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Una vasca da 500x500xh300 mm dotata di tubo troppopieno e piletta di scarico da 2". Completo rubinetto a leva clinica e di boiler posizionato sotto lavello per produzione acqua calda. Misure 700x700xh.900 mm
- nr. 1 elemento inox di tamponamento 200x700 mm



- nr. 1 cuoci pasta elettrico doppio 2 vasche 20 + 20 lt. Elementi riscaldanti tramite resistenze fisse collocate sotto la vasca. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 per la protezione contro la corrosione. Rubinetto manuale dell'acqua. Misure: 800x730xh.870 mm
- nr. 1 Tavolo refrigerato positivo (-2°+8°) GN1/1 Corpo esterno ed interno in acciaio Inox. Refrigerazione ventilata con sistema monoblocco. Sbrinamento automatico con resistenza elettrica. Schiumatura in Ciclopentano (60mm di spessore per lato). Evaporatore verniciato anti-corrosione. Termostato digitale Guarnizione Estraibile. Porta autochiudente. Ripiani regolabili GN1/1: 8 (N.2 per ogni porta) N.4 Piedi in acciaio regolabili. Alzatina posteriore (100mm) Misure 1800x700xh.950
- nr. 1 Tavolo congelatore (-18°-22°) GN1/1 Corpo esterno ed interno in acciaio Inox. Sbrinamento automatico con resistenza elettrica. Schiumatura in Ciclopentano (60mm di spessore per lato). Termostato digitale. Porta autochiudente. Guarnizione Estraibile. Evaporatore verniciato anti-corrosione Ripiani regolabili GN1/1: 4 (N.2 per ogni porta) N.4 Piedi in acciaio regolabili. Alzatina posteriore (100mm) Misure: 1350x700x950
- nr. 1 forno elettrico combinato a tre metodi di cottura: convenzione, vapore e misto. 5 teglie. Pannello di controllo digitale. 2 modalità di cottura: programmata e manuale. Sonda al cuore e sistema di lavaggio automatico. Misure 875x798xh.900
- nr. 1 abbattitore capacità 15 kg gn 1/1 o 400x600 mm da +10° a -40°. Misure 760x725xh.760
- nr. 1 piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con quattro piastre di riscaldamento quadrate 220x220 mm in ghisa. Misure 800x730xh.870
- nr. 1 friggitrice elettrica doppia 2 vasche 10+10 litri. Resistenze interne. Su vano con porte. Misure 800x730xh.870
- nr. 1 elemento neutro inox con cassetto e base chiusa con portine. Misure 800x730xh.870
- nr. 1 elemento neutro inox con cassetto e base chiusa con portine. Misure 400x730xh.870
- nr. 1 Fry-top elettrico con piastra 2/3 liscia 1/3 rigata in acciaio dolce con controllo termostatico. Misure 800x700xh.870

ARREDI ESTERNI

Arredi esterni coordinati per materiale di realizzazione e design:

- N. 3 ombrelloni con palo laterale in legno o alluminio (cm. 300X400)
- N. 12 tavoli (dimensione minima cm. 75X75)
- N. 48 sedie pieghevoli

GRUPPO ELETTROGENO

Gruppo elettrogeno adeguato alla piena funzionalità delle attrezzature da cucina e fornito delle necessarie certificazioni (sicurezza, insonorizzazione, ecc.) anche per uso in aree urbane.



- 4.3 Le specifiche tecniche relative alla struttura, alle attrezzature e agli arredi hanno carattere indicativo e possono essere modificate in sede di offerta purché le prestazioni risultino analoghe o migliorative.
- 4.4 Tutti gli elementi della fornitura dovranno essere nuovi, puliti, integri e rispettare criteri di sostenibilità ambientale. Tutti i prodotti offerti che avranno caratteristiche minime non corrispondenti a quanto richiesto comporteranno l'esclusione dalla procedura.
- 4.5 Gli allestimenti, l'arredamento e il materiale nonché l'installazione e l'utilizzo dello spazio devono essere conformi alle norme UE vigenti in materia di sicurezza, protezione contro l'incendio, prevenzione contro gli infortuni, tutela dell'ambiente. Le variazioni del contratto sono comunque previste e consentite nei limiti di cui all'art. 106 del D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii..
- 4.6 La fornitura di cui all'art. 2 deve avvenire presso il Mercato Coperto del Comune di Ortona o altra località della costa della provincia di Chieti che sarà comunicata con congruo anticipo.
- 4.7 La ditta aggiudicataria ha pertanto l'obbligo di garantire il materiale fornito per almeno 24 (ventiquattro) mesi decorrenti dalla data di consegna della completa fornitura come risultante dal collaudo. Tale garanzia dovrà coprire le spese per la manodopera e per i pezzi di ricambio necessari ad effettuare eventuali riparazioni conseguenti a disfunzioni, guasti e avarie non dovute a danneggiamenti causati dal personale che ha in dotazione i materiali e/o attrezzature oggetto della fornitura.
- 4.8 Durante il periodo di garanzia ed assistenza post vendita l'aggiudicataria dovrà quindi assicurare la disponibilità di pezzi di ricambio occorrenti in casi di guasti e rotture. Laddove non fosse possibile l'immediato ripristino dell'efficienza del bene, l'aggiudicataria dovrà provvedere alla sostituzione dello stesso o di parti di ricambio dello stesso entro cinque giorni dall'intervento

5. Garanzie richieste

- 5.1 L'offerta è corredata da una garanzia fideiussoria denominata "provvisoria" pari al 2% (due percento) del prezzo posto a base di gara, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.
- 5.2 L'importo della garanzia è ridotto qualora siano documentalmente comprovate le condizioni di cui all'art. 93, comma 7, D.Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii..
- 5.3 La garanzia fideiussoria deve essere rilasciata con le modalità di cui all'art. 93, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii. e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- 5.4 La garanzia deve avere efficacia di almeno 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione dell'offerta.
- 5.5 Ai sensi dell'art. 93, comma 8, D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii., l'offerta è altresì corredata, a pena di



esclusione, dall'impegno del fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, ai sensi dell'art. 103 D.Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii..

- 5.6 L'aggiudicatario dovrà costituire, ai fini della sottoscrizione del contratto, una garanzia denominata "definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o di polizza fideiussoria con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3, D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii., pari al 10% (dieci percento) dell'importo contrattuale e tale obbligazione è indicata negli atti e documenti a base di affidamento del servizio.
- 5.7 Fermo restando quanto previsto dall'art. 103, comma 1, secondo e terzo periodo, D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii. alla garanzia definitiva si applicano, ove ne siano documentate le condizioni, le riduzioni di cui all'art. 93, comma 7, D.Lgs. n. 50/2016 medesimo.

6. Soggetti ammessi a partecipare alla gara e requisiti

- 6.1 Possono partecipare alla presente procedura tutti gli operatori economici di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2017 e che hanno inviato la propria manifestazione di interesse nei termini indicati dall'Avviso del 7 aprile 2022.
- 6.2 Sono esclusi gli operatori offerenti per i quali ricorrano i motivi di esclusione di cui all'art. 80 d.lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii.
- 6.3 I concorrenti devono essere iscritti alla C.C.I.A.A. (Registro delle Imprese) per le attività inerenti l'oggetto dell'appalto.
- 6.4 Ai fini della capacità economico-finanziaria, l'operatore deve possedere un fatturato globale minimo negli ultimi tre esercizi (2018, 2019 e 2020) pari al doppio dell'importo posto a base di gara al netto dell'IVA. Per favorire la maggiore partecipazione agli operatori che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni i requisiti di fatturato di cui sopra devono essere rapportati al periodo di attività [(fatturato richiesto / 3) x anni di attività]. Devono, inoltre, possedere adeguata copertura assicurativa contro i rischi professionali rilasciata da primaria compagnia assicurativa con un massimale unico non inferiore ad € 300.000,00 (trecentomila/00).
- 6.5 Ai fini delle capacità tecniche e professionali, si richiede che l'operatore abbia svolto almeno tre servizi analoghi a quello cui si riferisce la procedura negli ultimi tre anni, con indicazione dei relativi importi, date e destinatari che dovranno essere specificati nella documentazione amministrativa da compilarsi successivamente all'invito.

7 Termine di presentazione dell'offerta

- 7.1 L'offerta, pena l'esclusione dalla gara, deve pervenire, esclusivamente a mezzo posta elettronica certificata, all'indirizzo PEC gac.costadeitrabocchi@legalmail.it, precisando nell'oggetto: "Offerta per la fornitura di un modulo prefabbricato per uso cucina e relativi accessori". L'istanza va inoltrata entro le ore 23,59 del giorno 30 maggio 2022.
- 7.2 Le offerte pervenute fuori termine non saranno prese in considerazione e non si darà luogo all'esame delle stesse.



8 Modalità di presentazione dell'offerta

8.1 La documentazione richiesta deve essere contenuta in tre files in formato .zip rispettivamente denominati "A – Documentazione", "B - Offerta tecnica" e "C - Offerta economica", sottoscritti dal rappresentante legale o da procuratore autorizzato con firma digitale ex art. 24 del D.Lgs. 82/2005 ss.mm.ii. ovvero firmati con allegato documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

8.2 La busta "**A – Documentazione**" deve contenere:

a) Domanda di partecipazione alla gara compilata secondo il modello Allegato 1) dovrà essere firmata dal legale rappresentante del concorrente unitamente alla copia fotostatica del documento d'identità in corso di validità e, in caso di sottoscrizione di procuratore, completo di copia della procura e del documento d'identità del soggetto rappresentato.

Nella domanda di partecipazione è indicato l'indirizzo pec presso cui il candidato intende ricevere avvisi e comunicazioni relative alla presente procedura.

Nella domanda è contenuta la dichiarazione con la quale il concorrente s'impegna ad osservare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010 ss.mm.ii. in caso di aggiudicazione a pena di nullità del contratto.

Nella domanda è, altresì, contenuta la dichiarazione di impegno a mantenere vincolante l'offerta per 180 (centottanta) giorni a decorrere dalla scadenza del termine di presentazione delle offerte.

b) Dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 (Allegato 2) in ordine alla insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 d.lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii. ed altre cause di incapacità a contrarre previste dall'ordinamento. Le dichiarazioni di cui ai commi 1 e 2 dell'art. 80 sono rese dal legale rappresentante del concorrente e sono riferite anche ai soggetti di cui al comma 3 del medesimo art. 80 nonché secondo le indicazioni di cui al Comunicato del Presidente dell'ANAC del 08.11.2017. Al momento della verifica delle dichiarazioni rese, il concorrente si obbliga a comunicare al FLAG Costa dei Trabocchi scarl il nominativo dei soggetti di cui al comma 3 dell'art. 80 D.Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii, ulteriori rispetto ai soggetti di cui al precedente capoverso.

c) Dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 (Allegato 3) sul possesso dei requisiti di idoneità professionale, di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa, corredata di un elenco dei tre servizi analoghi svolti negli ultimi tre anni.

d) Visura camerale storica dell'impresa.

e) Documentazione attestante il versamento della garanzia provvisoria nelle forme di cui all'art. 93 d.lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii.. Qualora l'operatore versi in una delle ipotesi di cui all'art. 93, comma 7, ai fini della riduzione dovrà allegare le relative certificazioni.

f) Dichiarazione di impegno a rilasciare la garanzia definitiva ai sensi dell'art. 103 d.lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii., in caso di aggiudicazione.

g) Documento di polizza contro i rischi professionali, rilasciata da primaria compagnia assicurativa con un massimale unico non inferiore a € 300.000,00 (trecentomila/00) euro.

8.3 Il file B – "**Offerta tecnica**" deve contenere un'offerta tecnica in cui siano specificate le caratteristiche tecniche e prestazionali della fornitura offerta.



L'offerta tecnica deve contenere:

- a) Progetto tecnico con dettagliata descrizione di tutto quanto richiesto dall'art. 4, delle caratteristiche e delle modalità di funzionamento dei beni richiesti e di ogni altro elemento che il concorrente ritenga utile per consentire un'adeguata valutazione dell'offerta. Il progetto non dovrà superare n°25 cartelle (formato A4, carattere Arial 12, interlinea singola);
- b) Scheda tecnica delle attrezzature e degli arredi proposti, comprendente una dettagliata descrizione delle caratteristiche tecniche e della qualità dei materiali proposti, delle caratteristiche estetiche, funzionali e d'uso di ciascuna attrezzatura proposta – corredata da fotografie e/o disegni particolareggiati - tale da consentire inequivocabilmente la percezione formale dell'oggetto od altro materiale illustrante le caratteristiche delle proposte. La scheda deve, comunque, evidenziare tutti gli elementi ritenuti indispensabili per la corretta valutazione, da parte della Commissione, dei criteri di seguito indicati. Le specifiche tecniche dichiarate dovranno essere facilmente verificabili consultando le relative schede tecniche presenti sui siti web dei produttori.
- c) L'elenco e la descrizione delle precedenti forniture svolte negli ultimi tre anni nello specifico settore oggetto dell'appalto regolarmente effettuati dall'offerente concorrente con l'indicazione della tipologia, dei relativi importi, della durata, della denominazione e della natura giuridica dei committenti. Per ciascun incarico l'operatore redigerà, inoltre, una sintetica descrizione delle attività svolte.

La documentazione contenuta nella busta B "Offerta tecnica" deve essere sottoscritta dal legale rappresentante o titolare dell'offerente. Nel caso in cui gli elaborati e la documentazione di cui sopra siano sottoscritti da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va allegata la relativa procura. Le sottoscrizioni sopra indicate dovranno essere apposte in formato digitale ai sensi dell'art. 24, D.Lgs. 82/2005 ss.mm.ii. oppure supportate da documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

8.4 La busta C "**Offerta economica**" deve contenere l'offerta economica da rendere in conformità all'Allegato 3) al presente invito con allegata tabella dei costi unitari delle singole forniture.

L'offerta deve indicare:

- a) il prezzo complessivo offerto, in cifre e in lettere, IVA esclusa, inferiore a quello indicato a base d'asta;
- b) il ribasso percentuale complessivo unico e incondizionato offerto, in cifre e in lettere, sull'importo a base d'asta, IVA esclusa. In caso di discordanza tra prezzo globale offerto e ribasso percentuale, sarà data prevalenza, ai fini dell'aggiudicazione, al ribasso percentuale indicato in lettere.

L'offerta economica deve, altresì, contenere la dichiarazione di aver giudicato il prezzo offerto, nel suo complesso, remunerativo.

Non sono ammesse offerte indeterminate, condizionate, parziali o che facciano riferimento ad altre offerte, né offerte in aumento rispetto agli importi posti a base di gara.

8.5 Il FLAG Costa dei Trabocchi scrl potrà procedere all'affidamento del servizio anche qualora pervenisse una sola offerta e la stessa fosse ritenuta valida e congrua.



8.6 I concorrenti non potranno pretendere compensi o rimborsi per la compilazione delle offerte o per atti ad esse inerenti.

9 Criterio di aggiudicazione

- 9.1 Ai sensi dell'art. 95 D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii. il contratto sarà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo il miglior rapporto qualità/prezzo, al concorrente che avrà ottenuto il punteggio maggiore, risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica e di quello attribuito all'offerta economica.
- 9.2 La procedura di valutazione sarà svolta da una commissione nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte.
- 9.3 La stazione appaltante si riserva espressamente di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.
- 9.4 Le offerte per l'acquisizione della fornitura saranno valutate con attribuzione dei seguenti punteggi:
- A) – Offerta Tecnica fino ad un massimo di 50 punti
 - B) – Offerta economica fino ad un massimo di 50 punti

Nello specifico verranno adottati i seguenti criteri:

A) OFFERTA TECNICA

Verrà assegnato un punteggio massimo complessivo di **50 (cinquanta)** punti sulla base dei seguenti parametri:

- 1 Funzionalità e completezza della proposta progettuale, punti 20 (venti):
- 2 Qualità delle attrezzature e degli arredi proposti, punti 15 (quindici)
- 3 Precedenti forniture svolte nello specifico settore oggetto del presente Capitolato regolarmente effettuati dall'offerente concorrente, punti 10 (dieci).
- 4 Rispetto del criterio di sostenibilità ambientale mediante utilizzo di marchi ecosostenibili e attrezzature a basso impatto ambientale punti 5 (cinque).

Le valutazioni dei criteri sopra indicati saranno effettuate secondo la scala indicata nella tabellina che segue:

SCALA DI VALUTAZIONE	COEFFICIENTE
Eccellente Sono forniti, in modo più che convincente e significativo, gli elementi richiesti su tutte le questioni poste e non ci sono aspetti o aree di non chiarezza.	1
Ottimo Sono forniti, in modo significativo, gli elementi richiesti su tutte le questioni poste e non ci sono aspetti o aree di non chiarezza.	0,90



<p>Molto buono Sono forniti, in modo più che adeguato, gli elementi richiesti su tutte le questioni poste e non ci sono aspetti o aree di non chiarezza.</p>	0,80
<p>Buono Sono forniti, in modo adeguato, gli elementi richiesti su tutte o quasi le questioni poste.</p>	0,70
<p>Discreto Sono forniti in modo adeguato, anche se sono possibili alcuni miglioramenti, gli elementi richiesti su quasi tutte le questioni poste.</p>	0,60
<p>Sufficiente Sono forniti, in modo generale, ma sono presenti parecchie debolezze, alcuni elementi significativi ma ci sono diverse questioni per cui mancano dettagli o gli elementi sono limitati.</p>	0,50
<p>Parzialmente adeguato Sono forniti, parzialmente o in modo incompleto, alcuni elementi ma ci sono numerose questioni per cui mancano dettagli o gli elementi sono limitati.</p>	0,40
<p>Insufficiente Sono affrontate solo in parte le questioni poste o sono forniti pochi elementi rilevanti.</p>	0,20
<p>Non valutabile Gli aspetti previsti dal criterio non sono affrontati (o sono affrontati molto marginalmente) o gli stessi non possono essere valutati per i molti elementi carenti o non completi. Non sono affrontate solo in parte le questioni poste o sono forniti pochi elementi rilevanti.</p>	0

B) OFFERTA ECONOMICA

Punteggio offerta economica max **50 (cinquanta)** punti. Il punteggio verrà determinato applicando la seguente formula aritmetica:

$$P = K \times P_{min} / P_{off}$$

dove

P= punteggio attribuito all'offerta in esame

K= 50 (punteggio massimo conseguibile)

P min = prezzo dell'offerta più bassa

P off = prezzo dell'offerta in esame

9.5 In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerente che



ha ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nell'offerta tecnica che nell'offerta economica, si procederà a sorteggio in seduta pubblica.

- 9.6 Le offerte pervenute nei termini di scadenza saranno aperte, in seduta pubblica, nella data che sarà comunicata dal FLAG Costa dei Trabocchi scarl ai partecipanti, almeno tre giorni prima a mezzo pec. Alle sedute pubbliche è ammessa la partecipazione dei legali rappresentanti degli operatori economici invitati o dei loro delegati muniti di procura. Nel corso della seduta pubblica verrà verificata la corretta modalità di trasmissione, la documentazione contenuta nel file in formato .zip corrispondente alla Busta "A" e il contenuto del file in formato .zip corrispondente alla Busta "B".
- 9.7 Successivamente, in una o più sedute riservate, la commissione giudicatrice procederà alla valutazione delle offerte tecniche ed alla attribuzione dei punteggi sulla base dei criteri sopra indicati.
- 9.8 In successiva seduta pubblica, da comunicare ai concorrenti ammessi con preavviso di almeno tre giorni, la commissione darà lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche e, a seguire, procederà all'apertura dei file in formato .zip corrispondenti alla Busta "C" offerte economiche, dando lettura dei ribassi offerti. Si procederà, quindi, alla somma dei punteggi parziali, al calcolo del punteggio complessivo attribuito a ciascun concorrente e si redigerà la graduatoria finale.
- 9.9 La Commissione ha la facoltà di effettuare in uno stesso giorno, in fasi successive, la verifica della documentazione contenuta nelle Buste "A", la valutazione delle Offerte tecniche (Busta "B"), la valutazione delle Offerte economiche (Busta "C") e le predisposizioni della graduatoria finale.
- 9.10 Il verbale contenente la proposta di aggiudicazione non tiene luogo del contratto. L'approvazione dell'aggiudicazione verrà deliberata dal Consiglio di Amministrazione del FLAG Costa dei Trabocchi.

10 Verifica del possesso dei requisiti

- 10.1 Ai sensi dell'art. 36, comma 5 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., la verifica del possesso dei requisiti di partecipazione ai fini della stipula del contratto verrà effettuata da FLAG Costa dei Trabocchi scarl per il tramite del RUP, successivamente alla approvazione della aggiudicazione e alla comunicazione della aggiudicazione, esclusivamente sull'aggiudicatario.
- 10.2 In relazione alla verifica delle dichiarazioni rese in sede di gara ai sensi dell'art. 83 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. e, nello specifico, ai fini della prova del possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica, così come indicati ai precedenti punti 7.5. e 7.6., il FLAG Costa dei Trabocchi scarl potrà richiedere la documentazione di cui all'Allegato XVII del medesimo D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii..

11 Stipula del contratto



- 11.1 Il contratto d'appalto sarà stipulato ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.
- 11.2 Il FLAG Costa dei Trabocchi scarl si riserva la facoltà di interrompere, in qualunque momento, la procedura, decidendo di non dare luogo alla conclusione del contratto, senza che i concorrenti possano pretendere nulla a qualsivoglia titolo.
- 11.3 In caso di mancata sottoscrizione per fatto dell'aggiudicatario il FLAG Costa dei Trabocchi scarl escuterà la garanzia provvisoria, salvo il diritto al maggior danno. In tal caso il FLAG Costa dei Trabocchi scarl potrà procedere all'acquisizione del servizio dal concorrente che segue in graduatoria.
- 11.4 Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese e gli oneri fiscali connessi alla conclusione del contratto.

12 Durata del contratto e recesso

- 12.1 La fornitura di un modulo prefabbricato ad uso cucina e relativi accessori dovrà aver luogo entro 60 giorni dall'aggiudicazione.
- 12.2 Il montaggio e i relativi test di funzionalità dovranno aver luogo nei successivi 15 giorni in modo tale da mettere in condizione il Committente di procedere a verificare la fornitura.
- 12.3 La verifica di funzionalità ed il collaudo tecnico funzionale sarà eseguito entro i sette giorni successivi al completamento del montaggio dal RUP, assistito da tecnico di fiducia, in contraddittorio con il personale qualificato e rappresentativo della ditta fornitrice. La documentazione attestante il collaudo, sarà predisposta dall'aggiudicataria e sottoscritta dai partecipanti.
- 12.4 Qualora l'appaltatore esegua la prestazione in ritardo ovvero in modo non conforme rispetto ai tempi di esecuzione previsti nel contratto, nell'offerta tecnica e relativo cronoprogramma ovvero nelle successive direttive, Il FLAG Costa dei Trabocchi scarl applicherà, previa formale contestazione del ritardo, una penale proporzionale all'importo e all'entità delle conseguenze legate al ritardo per ogni giorno di differimento o violazione (art. 113 bis. D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.).
- 12.5 Il FLAG Costa dei Trabocchi si riserva la facoltà di recedere in qualsiasi momento, con preavviso di almeno tre mesi da inviarsi a mezzo pec.

13 Modalità e condizioni di pagamento

- 13.1 Il pagamento del compenso all'aggiudicatario avverrà, previa positiva valutazione da parte del FLAG Costa dei Trabocchi della fornitura effettuata, in unica soluzione dopo il collaudo della fornitura previa presentazione di regolare fattura.
- 13.2 Il pagamento è, in ogni caso, subordinato alla verifica della regolarità contributiva attestata dal D.U.R.C. o da altro documento equipollente ai sensi di legge.

14 Obblighi e responsabilità del soggetto aggiudicatario

- 14.1 Ai sensi della Legge n. 136/2010 ss.mm.ii., l'aggiudicatario dovrà comunicare al FLAG Costa dei



Trabocchi, per iscritto, il conto corrente bancario o postale dedicato.

- 14.2** L'aggiudicatario è responsabile del corretto calcolo degli emolumenti spettanti, dei contributi e delle imposte dovute. Egli pertanto risponderà di eventuali danni arrecati direttamente o indirettamente al FLAG Costa dei Trabocchi, derivanti dalla mancata o ritardata applicazione degli adempimenti previsti, senza diritto di alcuna rivalsa.

15 Comunicazioni

- 15.1** Ai sensi dell'art. 76 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. le comunicazioni inerenti la presente procedura verranno effettuate in via esclusiva attraverso l'indirizzo di PEC indicata dai concorrenti nella domanda di partecipazione. L'operatore economico invitato è pertanto tenuto, ai sensi dell'art. 76 del D.Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii., ad indicare nella Domanda di Partecipazione l'indirizzo di posta elettronica certificata al quale il FLAG Costa dei Trabocchi invierà le comunicazioni inerenti la presente Procedura.

16 Accesso agli atti

- 16.1** I concorrenti potranno esercitare il diritto di accesso agli atti della presente procedura ai sensi dell'art. 53 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. nonché dagli articoli 22 e seguenti della Legge n. 241/1990 e ss.mm.ii..

17 Tutela dei dati personali

- 17.1** Ai sensi del Regolamento europeo 2016/676 (GDPR) si rende noto che i dati personali vengono acquisiti nell'ambito della presente procedura e sono trattati per finalità strettamente connesse alla gestione ed esecuzione della stessa, ovvero per dare esecuzione agli obblighi previsti dalla legge. I dati personali, inoltre, sono raccolti e trattati in modo automatizzato ed in forma cartacea e saranno conservati per tutta la durata del Contratto e successivamente alla sua cessazione, per un tempo non superiore ai termini prescritti dalle vigenti disposizioni di legge. Titolare del trattamento dei dati è il FLAG Costa dei Trabocchi.

18 Controversie

- 18.1** Foro competente per le procedure di ricorso è quello di Chieti.

19 Clausola finale

- 19.1** Per quanto non espressamente previsto nella presente Lettera di Invito, si applicano tutte le norme vigenti in materia di contratti pubblici e quelle del codice civile in quanto applicabili.

F.to
Il Responsabile Unico del Procedimento
Valerio Roberto Cavallucci



Si allegano:

1. Modello Domanda di partecipazione;
2. Dichiarazione DPR 445/2000 insussistenza cause di esclusione;
3. Dichiarazione DPR 445/2000 possesso requisiti di idoneità
4. Modello Offerta economica.