



Asmel Consortile S.C. a r.l.

ASMEL - Via Carlo Cantano,9 - 21013 GALLARATE (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.IVA 03357090429 - C.F. 94055320120

www.asmeccomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI SAN CIPRIANO PICENTINO (SA)

**GARA PUBBLICA CON PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA
BIENNIO SCOLASTICO 2017/2018 - 2018/2019**

CIG: 72404933D7

SCADENZA: ore 12,00 di lunedì 08 Novembre 2018

DISCIPLINARE DI GARA

1. Ente appaltante: Comune di San Cipriano Picentino - Piazza Domenico Amato, 1. - Punto di contatto: Ufficio Gare telefono: 089. 8628001 - e-mail:

protocollo@pec.comune.sanciprianopicentino.sa.it

- Sito web: **www.comune.sanciprianopicentino.sa.it**

2. Oggetto: Servizio di refezione scolastica scuole dell'infanzia, biennio scolastico 2017/2018-2018/2019;

Servizio di refezione, effettuato da ditta specializzata, consistente nella preparazione dei pasti (in base al numero giornaliero che verrà indicato dalla segreteria della scuola) per i bambini insegnanti e con relativa consegna presso le sedi scolastiche ubicate nel territorio comunale di San Cipriano Picentino; il servizio riguarda tutte le scuole dell'infanzia di questo Comune.

In particolare:

- | | | |
|---|---------|---------------------|
| - Scuole dell'infanzia San Cipriano - | sita in | Via Domenico Amato; |
| - Scuola dell'infanzia di Filetta - | sita in | Via Vicenza; |
| - Scuola dell'infanzia di Campigliano - | sita in | Via Aurelio Fierro. |

L'appalto ha per oggetto principale la preparazione dei pasti per il servizio di refezione scolastica dei bambini delle scuole dell'infanzia e per oggetto secondario la consegna dei pasti suddetti presso i plessi scolastici innanzi indicati.

Importo a base di gara: importo complessivo biennale: **€ 100.000,00 (oltre IVA).**

L'importo a base d'appalto unitario del pasto ed il relativo è pertanto pari ad € 3,90 (Euro **tre/centesimi novanta**) oltre IVA.

Ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i. si evidenzia che i costi della sicurezza derivanti dai rischi di natura interferenziale sono pari a € 0,00 (zero).

Il valore complessivo dell'appalto è stimato in € **100.000,00** (oltre Iva); verrà valutata la possibilità della ripetizione del servizio per ulteriori anni 1 (uno) scolastici ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs. n. 56/2017.

La ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà rimborsare le spese di pubblicità legale del bando pari a € 671,08 (ai sensi articolo 34 - comma 35 del D.L. 18.10.2012 n. 179 convertito in legge 17.12.2012 n. 221).

3. Luogo principale di esecuzione: territorio di questo comune.

4. a) Requisiti - Riservato ad una particolare professione:

- Requisiti di idoneità professionale: l'appalto è riservato alle ditte con iscrizione nel Registro imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura per prestazione di servizi di ristorazione collettiva e scolastica, in possesso dei requisiti minimi di partecipazione previsti dal presente disciplinare. Per le imprese appartenenti ad altro stato membro dell'Unione Europea, iscrizione in appositi registri professionali o commerciali.

Sono ammessi a presentare offerta i soggetti di cui all'art. 90 del D.Lgs. n. 56/2017.

I Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D.Lgs. n. 56/2017, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del codice penale. Per i concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea valgono le norme stabilite dagli artt. 80 del D.Lgs. n.56/2017.

Ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. n. 56/2017, il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. citato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo, avvalendosi anche dei requisiti di un altro soggetto.

Il concorrente può avvalersi di una sola impresa ausiliaria. Non è consentito, a pena di esclusione, che la stessa impresa ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che alla gara partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Nel caso in cui il concorrente si avvalga della facoltà di cui al suddetto art. 89, dovrà produrre, a pena di esclusione, la documentazione indicata al comma 2 dell'articolo medesimo e più precisamente:

a) una dichiarazione sottoscritta da un rappresentante dell'impresa concorrente, in grado di impegnare la società, in virtù di opportuni poteri conferitigli, "attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria";

b) una dichiarazione sottoscritta da un rappresentante dell'impresa ausiliaria, in grado di impegnare la società, in virtù di opportuni poteri conferitigli, attestante:

- il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D.Lgs 56/2017.
- il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- che si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata, ai sensi dell'articolo 45 e di non trovarsi in una situazione di controllo con una delle altre imprese che partecipano alla gara;
- che è iscritta nel Registro imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato ed

Agricoltura per prestazione di servizi di ristorazione collettiva e scolastica, in possesso dei requisiti minimi di partecipazione previsti dal presente disciplinare. Per le imprese appartenenti ad altro stato membro dell'Unione Europea, iscrizione in appositi registri professionali o commerciali;

- i nominativi con date e luoghi di nascita e residenza dei titolari (per le imprese individuali), dei direttori tecnici (per ogni di impresa), dei soci (per le snc), dei soci accomandatari (per le sas), degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o il socio unico ovvero il socio di maggioranza (per ogni altro tipo di società o consorzio); g) l'originale o copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti ed a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.

Nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto, può presentarsi una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

Nel caso però una ditta sia da sola in possesso di tutti i requisiti richiesti non può avvalersi di associarsi con altre.

a) Disposizioni legislative, regolamentari od amministrative: R.D. 23.5.1924 n. 827; D.Lgs. 56/2017, D.P.R. 05.10.2010 n. 207 e Bando di gara e Capitolato d'Appalto, relativa determinazione a contrattare n. 92 e 595 del R.G. del 03/11/2017

b) Obbligo di menzionare i nomi e le qualifiche del personale: no.

c) i partecipanti alla gara dovranno avere in possesso, o disponibilità, alla data di inizio del contratto:

- un centro principale di stoccaggio e cottura e delle relative attrezzature, destinato alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, e da utilizzare anche per la refezione scolastica di San Cipriano Picentino ad una distanza non superiore a 25 km. dal centro di San Cipriano Picentino (sede comunale di Piazza Domenico Amato, n.1) - allegare percorso estratto dal sito Via Michelin - *(tale distanza è da considerarsi ideale per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica nel Comune di San Cipriano Picentino - verranno comunque ammesse alla gara anche ditte con cucine ubicate a distanze superiori);*

- il centro di cottura deve essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria, anche per pasti da asporto (documento che in sede di verifica dei requisiti verrà richiesto di essere esibito); analogamente dovrà essere in possesso di tale autorizzazione sanitaria anche un centro di cottura di riserva (tale centro non rientra tra i requisiti di ammissione alla gara, ma sarà oggetto di valutazione la sua disponibilità - vedasi punto 22 del capitolato)

- dichiarazione dell'avvenuto sopraluogo della ditta partecipante presso le mense scolastiche di questo Comune.

5. Divisione in lotti: no.

6. Varianti: no.

7. Durata del contratto o termine per il completamento del servizio: il servizio si svolgerà nel biennio scolastico 2017/2018-2018/2019.

L'Amministrazione si riserva di modificare la decorrenza iniziale e finale dell'appalto in dipendenza dell'esito della procedura di aggiudicazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di realizzare una procedura negoziata con la Ditta aggiudicataria, per la ripetizione del servizio per ulteriori anni uno, ai sensi di quanto stabilito dall'art. 63 del D.Lgs 56/2017.

8. Richiesta di documenti e informazioni: c/o Ufficio Gare, San Cipriano Picentino (tel. 089.8628001).

Sarà possibile inoltrare quesiti di chiarimento sui contenuti della presente procedura di gara all'ufficio gare a mezzo posta P E C all'indirizzo:

protocollo@pec.comune.sanciprianopicentino.sa.it

9) Termine ultimo e perentorio per la ricezione delle offerte: ore 12,00 di lunedì 08 gennaio 2018.

10) Persone ammesse a presenziare all'apertura delle offerte: pubblica seduta, presieduta dal Responsabile dell'Area Demografica.

Solo i legali rappresentanti delle ditte concorrenti o i loro delegati o procuratori con atto scritto avranno titolo a rilasciare dichiarazioni a verbale.

Data, ora e luogo dell'apertura delle offerte: (ore 10,30 di Giovedì 11 gennaio 2017),
sede municipale, Piazza Domenico Amato, n.1 - San Cipriano Picentino.

11) Cauzioni e garanzie: le ditte concorrenti devono presentare, ai sensi dell'art. 93, del D.Lgs. n. 56/2017, a pena di esclusione, cauzione provvisoria di **€. 2.000,00** costituita come indicato nel bando di gara.

12. Modalità di finanziamento e di pagamento: la spesa è finanziata in parte con fondi di bilancio comunale ed in parte con fondi degli utenti.

I pagamenti avverranno come da capitolato.

13. Forma giuridica del raggruppamento di imprese: ai raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 56/2017 si applicano le disposizioni di cui al successivo art. 48. E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, a pena di esclusione di tutte le diverse offerte presentate.

14. Presentazione dell'Offerta: le imprese che intendono partecipare alla gara devono inviare, in un unico plico sigillato e firmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante dell'impresa, tutti i documenti di seguito indicati rispettivamente alle Buste n. 1, 2 e 3, redatti in lingua italiana; non verrà preso in esame il plico contenente l'offerta o domanda di partecipazione non integro ovvero altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte.

Il Plico dovrà pervenire entro il termine perentorio delle ore **12,00 di lunedì 08 Novembre 2018**, al Comune di San Cipriano Picentino - Ufficio Protocollo - Piazza Domenico Amato, n.1, a mezzo posta o consegnato direttamente all'Ufficio Protocollo del Comune.

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente e, ove per qualsiasi motivo lo stesso non venisse recapitato in tempo utile, l'Ente appaltante non assumerà responsabilità alcuna.

Sull'esterno del plico, oltre alle generalità del mittente, denominazione o ragione sociale della ditta, dovrà essere riportata la dicitura: **NON APRIRE "OFFERTA PER GARA D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - BIENNIO SCOLASTICO - 2017/2018 - 2018/2019 – CIG: 72404933D7"**.

All'interno del plico dovranno essere inserite, le tre Buste n. 1, 2, 3, di cui sotto, ciascuna contenente, la documentazione in essa prevista.

BUSTA N. 1, recante esternamente le generalità del mittente e la dicitura "Offerta per gara d'appalto del servizio di refezione scolastica - **DOCUMENTAZIONE**" debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente:

A) Istanza di ammissione alla gara *(si invita ad utilizzare l'apposito modulo.)*

Tra cui l' Atto unilaterale d'obbligo con il quale l'offerente, in caso di aggiudicazione, si obbliga a pagare alla centrale di committenza il corrispettivo dei servizi di committenza, fissato nella misura dell'1% dell'importo a base di gara, pari a € 1.100,00

B) - Modelli predisposti dall'ufficio gare.

BUSTA N. 2, recante esternamente la ragione sociale della ditta e la dicitura " Offerta per gara d'appalto del servizio di refezione scolastica - **OFFERTA TECNICA**", debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente **l'Offerta tecnica, la cui valutazione qualitativa sarà effettuata in base ai sottostanti criteri, cui sarà attribuito un punteggio massimo complessivo di punti 80, così suddivisi:**

Le offerte verranno valutate in base ai seguenti elementi:

- | | | |
|------------------------------|--|-----------------|
| a) Offerta Tecnica: | <i>punteggio massimo attribuibile:</i> | punti 80 |
| b) Offerta Economica: | <i>punteggio massimo attribuibile:</i> | punti 20 |

a. Offerta Tecnica

Il punteggio massimo attribuibile all'offerta tecnica è pari a 80 punti, la valutazione del progetto tecnico avviene distintamente per ciascuno degli elementi a valutazione di tipo qualitativo e discrezionale dei quali è composto, attribuendo i punteggi come meglio di seguito specificato.

L'Offerta formulata dall'impresa dovrà rispettare gli standard minimi previsti nel capitolato; le proposte innovative e migliorative dovranno avere carattere meramente integrativo delle modalità di effettuazione del servizio stabilite in capitolato, senza che da ciò possa derivare alcun onere aggiuntivo per il Comune.

*L'elaborato progettuale (indice compreso) non dovrà superare n. 20 pagine fronte/retro dattiloscritte (formato A4), carattere di dimensione non inferiore a **12**, dovrà essere impostato e articolato secondo l'ordine dei parametri e subcriteri sotto indicati e riportare un indice riassuntivo.*

Gli argomenti dovranno essere esposti con un linguaggio chiaro e semplice, seppure tecnico.

La Commissione di gara valuterà il progetto (nelle sue diverse componenti) in base al grado di adeguatezza, specificità, concretezza, realizzabilità, affidabilità delle soluzioni proposte, in rapporto al contesto specifico in cui il servizio dovrà essere espletato e alle peculiarità dell'utenza di riferimento.

Si ricorda che non verranno prese in considerazione proposte o iniziative sull'organizzazione ed esecuzione del servizio descritte in modo generico o astratto oppure non sviluppate sufficientemente, nonché quelle di improbabile realizzabilità. Sarà altresì fondamentale, per la valutazione delle stesse, che il concorrente manifesti in maniera chiara e inequivocabile la volontà di dare piena attuazione agli impegni assunti.

*a.1) In base alla documentazione che costituisce l'Offerta Tecnica contenuta nella busta n.2, a ciascun elemento di valutazione è attribuito un punteggio da ciascun commissario con il metodo del «**Confronto a Coppie**» secondo le linee-guida di cui all'allegato G al D.P.R. n. 207/2010, che qui viene richiamato esplicitamente.*

Applicazione del metodo del confronto a coppie

La determinazione dei coefficienti per la valutazione dell'elemento qualitativo delle varie offerte è effettuata mediante impiego di una tabella triangolare, ove con le lettere A, B, C, D, E, F, N sono rappresentate le offerte di ogni concorrente.

La tabella contiene tante caselle quante sono le possibili combinazioni tra tutte le offerte prese a due a due.

Ogni commissario valuta quale dei due elementi che formano ciascuna coppia sia da preferire.

Inoltre, tenendo conto che la preferenza tra un elemento e l'altro può essere più o meno forte, attribuisce un punteggio che varia da 1 (parità), a 2 (preferenza minima), a 3 (preferenza piccola), a 4 (preferenza media), a 5 (preferenza grande), a 6 (preferenza massima). In caso di incertezza di valutazione sono attribuiti punteggi intermedi.

In ciascuna casella viene collocata la lettera corrispondente all'elemento che è stato preferito con il relativo grado di preferenza. ed in caso di parità, vengono collocate nella casella le lettere dei due elementi in confronto, assegnando un punto ad entrambe.

La Commissione giudicatrice prenderà in esame le varie componenti dell'offerta ed attribuirà a ciascun concorrente un punteggio, osservando i seguenti criteri:

a.1.1) Presenza di un centro principale di stoccaggio e cottura e delle relative attrezzature destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, e da utilizzare anche per la refezione scolastica di San Cipriano Picentino ad una distanza non superiore a **25** km. dal centro di San Cipriano Picentino (sede comunale di Piazza Domenico Amato, n.1) - *allegato percorso ricavato dal sito Via Michelin* **punti 25**

Presenza di un centro principale di stoccaggio e cottura e delle relative attrezzature destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, e da utilizzare anche per la refezione scolastica di San Cipriano Picentino ad una distanza non superiore a 30 km. dal centro di San Cipriano Picentino (sede comunale di Piazza Domenico Amato, 1) - *allegato percorso ricavato dal sito Via Michelin* **punti 12**

Presenza di un centro principale di stoccaggio e cottura e delle relative attrezzature destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, e da utilizzare anche per la refezione scolastica di San Cipriano Picentino ad una distanza non superiore a 50 km. dal centro di San Cipriano Picentino (sede comunale di Piazza Domenico Amato, 1) - *allegato percorso ricavato dal sito Via Michelin* **punti 5**

Presenza di un centro principale di stoccaggio e cottura e delle relative attrezzature destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, e da utilizzare anche per la refezione scolastica di San Cipriano Picentino ad una distanza superiore a 50 km. dal centro di San Cipriano Picentino (sede comunale di Piazza Domenico Amato, 1) - *allegato percorso ricavato dal sito Via Michelin* **punti 0**

Punteggio max

PUNTI 25

a.1.2) Presenza di eventuale un **centro secondario** di stoccaggio e cottura e delle relative attrezzature destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, e da utilizzare anche per la refezione scolastica di San Cipriano Picentino ad una distanza

Presenza di un eventuale centro secondario di stoccaggio e cottura e delle relative attrezzature destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, e da utilizzare anche per la refezione scolastica di San Cipriano Picentino ad una distanza non superiore a 40 km. dal centro di San Cipriano Picentino (sede comunale di Piazza Domenico Amato, 1) - *allegato percorso ricavato dal sito Via Michelin* **punti 2**

Presenza di un eventuale centro secondario di stoccaggio e cottura e delle relative attrezzature destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, e da utilizzare anche per la refezione scolastica di San Cipriano Picentino ad una distanza non superiore a 50 km. dal centro di San Cipriano Picentino (sede comunale di Piazza Domenico Amato, 1) - *allegato percorso ricavato dal sito Via Michelin* **punti 1**

Presenza di un eventuale centro secondario di stoccaggio e cottura e delle relative attrezzature destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, e da utilizzare anche per la refezione scolastica di San Cipriano Picentino ad una distanza superiore a 50 km. dal centro di San

Cipriano Picentino (sede comunale di Piazza Domenico Amato, 1) - *allegato percorso ricavato dal sito Via Michelin* punti 0

Punteggio max

PUNTI 5

a.1.3)

Azienda che ha prestato servizio di ristorazione scolastica, contemporaneamente in oltre 10 istituzioni pubbliche o private;	Negli ultimi tre anni	Punti 10
Azienda che ha prestato servizio di ristorazione scolastica, contemporaneamente in 10 o meno istituzioni pubbliche o private	Negli ultimi tre anni	Punti 6
Azienda che ha prestato servizio di ristorazione scolastica, contemporaneamente in 5 o meno istituzioni pubbliche o private	Negli ultimi tre anni	Punti 4
Azienda che ha prestato servizio di ristorazione scolastica, contemporaneamente in 2 o meno istituzioni pubbliche o private	Negli ultimi tre anni	Punti 2

- a.1.4) Azienda dotata di certificazione ISO 22000:2005 (C. sicurezza Aziendale) Punti 2
 Azienda dotata di certificazione SA 8000:2008 (C. Etica) Punti 2
 Azienda dotata di certificazione BSOHSAS I8001:2007 (C. sicurezza sui luoghi di lavoro) Punti 2
 Azienda dotata di certificazione ISO 14001:2004 (C. Ambientale) Punti 2
PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE PUNTI 8

a.1.5) Utilizzo di nuovi prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta Km. zero, provenienti da agricoltura locale (ambito S.Cipriano Picentino) allegando schede tecniche descrittive dei prodotti e relativa frequenza di somministrazione, tenendo a base il menù:

offerta di 6 prodotti	agricoli e agroalimentari- filiera corta- km.0	punti 8
offerta di 4 prodotti	agricoli e agroalimentari- filiera corta- km.0	punti 5
offerta di 2 prodotti	agricoli e agroalimentari- filiera corta- km.0	punti 2

a.1.6) **NUMERO E RILEVANZA DI PRODOTTI DI QUALITÀ E DI PRODOTTI A DENOMINAZIONE PROTETTA (DOP e IGP),**

Prodotti tipici e tradizionali riconosciuti ai sensi della vigente normativa Comunitaria e Nazionale:

Punteggio max. 8 punti;

L'attribuzione del punteggio avverrà secondo il seguente schema:

per ogni prodotto con marchio DOP e IGP punti 1 fino ad un massimo di punti 5

5 punti

per ogni prodotto tipico e tradizionale punti 1 fino ad un massimo di punti 3

3 punti

Proposte migliorative/ innovative rispetto ai requisiti minimi previsti dal Capitolato senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione

max punti 16

La valutazione terrà conto in particolare:

- proposta di menù rispondente al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea", con prevalenza di prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure crude e cotte, legumi, pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e yogurt
- cicli di lavorazioni seguite nel centro di cottura principale
- attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti del centro di cottura principale destinato a fornire il servizio;
- tipologia dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, con indicazioni delle loro caratteristiche tecniche per il mantenimento della temperatura, con allegate relative schede tecniche;
- eventuali programmi di emergenza che la ditta si impegna ad attuare ai fini della continuità del servizio;
- piano di campionamento per i controlli analitici sugli alimenti e sugli ambienti di lavoro al fine di verificare l'idoneità igienica del centro di cottura principale destinato a fornire il servizio;
- iniziative di coinvolgimento dell'utente e progetti di educazione alimentare
- eventuale formazione del personale ATA o volontario;
- indagini gradimento del servizio;
- predisposizione della carta dei servizi.

I dati dichiarati nell'offerta tecnica dovranno essere posseduti alla data di inizio del servizio e comprovati, se richiesto dalla stazione appaltante, con idonea documentazione.

In caso di Raggruppamenti temporanei o di Consorzi ordinari di concorrenti, i requisiti per la valutazione dell'offerta tecnica dovranno essere posseduti e dimostrati dal raggruppamento o dal consorzio ed il punteggio complessivo attribuito al raggruppamento o al consorzio non potrà essere superiore al punteggio massimo previsto per ciascun elemento di valutazione.

La ditta/società sarà ammessa alla fase successiva se avrà ottenuto un punteggio minimo riferito all'offerta tecnica di 40/80.

BUSTA N. 3, recante esternamente la ragione sociale della ditta e la dicitura "Offerta per gara d'appalto del servizio di refezione scolastica - **OFFERTA ECONOMICA**" debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente l'offerta economica, redatta in bollo, utilizzando esclusivamente l'apposito **modulo indicato nel bando di gara**, senza alcun altro documento, a pena di esclusione:

- indicare il prezzo/pasto offerto per l'intera durata contrattuale (anni scolastici due) IVA esclusa, in cifre e in lettere;
- indicare i costi di cui all'art. 95 - comma 10 - del D. Lgs. 56/2017, relativi all'appalto di cui trattasi;
- indicare gli elementi costitutivi del prezzo offerto;
- essere sottoscritta dal legale rappresentante della ditta.

In caso di Raggruppamenti temporanei di imprese o di consorzi ordinari di concorrenti, non ancora costituiti:

- **L'offerta tecnica e l'offerta economica**, a pena di esclusione, devono essere sottoscritte congiuntamente da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario di concorrenti;
- **l'offerta economica** deve essere redatta utilizzando esclusivamente l'apposito modulo e firmata da tutte le ditte appartenenti al raggruppamento.

OFFERTA ECONOMICA - massimo dei punti assegnabili: 20 dove:

$$X = P_o \times C \times P_i$$

X = punteggio totale attribuito al concorrente

P_o = minor prezzo/pasto offerto in sede di gara da un concorrente

C = punteggio massimo (pari a 20)

P_i = prezzo/ pasto offerto in sede di gara dal concorrente

Ciascun concorrente dovrà indicare nell'offerta economica il prezzo/pasto unitario, espresso in lettere e cifre, con facoltà di esprimere sino ad un massimo di tre decimali.

Non sono ammesse offerte in aumento sull'importo posto a base di gara.

Non saranno ammesse le offerte condizionate o parziali o quelle espresse in modo indeterminato o incompleto e il concorrente, nella presentazione della stessa, dovrà tenere conto di tutte le componenti e spese che saranno a carico dell'esecutore del servizio.

La presenza di abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto che non siano dal concorrente espressamente confermate e sottoscritte comporterà l'esclusione dalla gara.

Qualora vi sia discordanza fra l'indicazione in cifre e quella in lettere del prezzo/pasto offerto, sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione, ai sensi dell'art. 72 del R.D. n. 827/24.

In caso di offerte con uguale punteggio complessivo (offerta tecnica + offerta economica), si procederà all'aggiudicazione nei confronti dell'offerta che avrà conseguito il maggior punteggio nell'offerta tecnica.

In caso di ulteriore parità si applicherà l'art. 77 del R.D. n.827/24.

Ove nessuno dei concorrenti che hanno presentato offerte uguali sia presente ovvero nessuno dei presenti aderisca all'invito della Commissione di formulare un'offerta economica migliorativa, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

Si precisa che la copia fotostatica del documento di identità del firmatario dell'istanza contenente la dichiarazione sostitutiva e ad essa allegata vale per autenticare anche le altre sottoscrizioni rilasciate dal medesimo firmatario (comprese le offerte).

Nelle ipotesi di cui alla lettera a.4), la stazione appaltante esclude i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. La verifica e

l'eventuale esclusione sono disposte dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

La Commissione giudicatrice può invitare i concorrenti a completare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto delle dichiarazioni sostitutive e/o della documentazione presentata, ai sensi dell'art. 83, D.Lgs. n. 56/2017.

La Commissione si riserva la facoltà di verificare, ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000, la veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive e della documentazione rese dai concorrenti in sede di offerta e relative al possesso dei requisiti di carattere generale richiesti nel presente disciplinare di gara.

15. Periodo di tempo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 180
giorni consecutivi dalla data di scadenza del termine per la presentazione dell'offerta.

16. Criteri di aggiudicazione: la gara sarà esperita con procedura aperta, con le modalità di cui all'art. 283 del D.P.R. 207/2010 e con il criterio di cui all'art. 95, commi 1 e 2, del D.Lgs. n. 56/2017, a favore **dell'offerta economicamente più vantaggiosa** valutabile in base ai criteri specificati nel presente Disciplinare di Gara, così riassunti:

- prezzo (punteggio massimo punti 20)
- qualità (punteggio massimo punti 80).

L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il **maggior punteggio** risultante dalla sommatoria della valutazione relativa all'offerta tecnica e all'offerta economica.

Non sono ammesse offerte economiche in aumento.

In caso di offerte anormalmente basse, la Stazione Appaltante si riserva di applicare l'istituto previsto dagli artt. 97, commi 2 e 3, del D.Lgs. 56/2017.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle migliori offerte, non oltre la quinta.

Non si ricorre ad un'asta elettronica.



Il Responsabile dell'Area Demografica

Geom. Francesco Procida

