



COMUNE DI SANT'ONOFRIO

PROVINCIA DI VIBO VALENTIA

Tel. 0963/262088- Fax 0963/262330

DISCIPLINARE DI GARA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCUOLA DELL'INFANZIA PERIODO 5 OTTOBRE/31 MAGGIO 2018.

LOTTO CIG: Z421FE50BD

1) AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Denominazione, indirizzi e punti di contatto: Comune di Sant'Onofrio, Via R.Teti 5, Sig. Paolo Petrolo, Responsabile Area Amministrativa - 89843 Sant'Onofrio - VV - Tel. 0963/262088. Fax: 0963/262330 Sito internet : <http://www.comune.santonofrio.vv.it> .

Indirizzo presso il quale è possibile ottenere la documentazione: sito internet: <http://www.comune.santonofrio.vv.it>

Le offerte vanno inviate a: Ufficio Protocollo del Comune di Sant'Onofrio - Via R.Teti 5- 89843 Sant'Onofrio - VV -.
Tipo di Amministrazione aggiudicatrice: Ente Locale.

2) OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto si riferisce alle seguenti prestazioni: *preparazione, fornitura e somministrazione pasti caldi per gli alunni della scuola dell'Infanzia del Comune di Sant'Onofrio (VV), periodo 5 Ottobre/31Maggio 2018*

Luogo di esecuzione del servizio:

Comune di Sant'Onofrio (Scuola dell'Infanzia)

Servizio (breve descrizione dell'appalto)

Servizio di refezione scolastica consistente nella preparazione di presuntivi n. 10.570 pasti presso il Centro di cottura messo a disposizione della ditta assuntrice e nella fornitura con distribuzione presso la scuola statale dell'Infanzia di Sant'Onofrio

Importo complessivo presunto

€ 37.000,00 oltre IVA

Prezzo unitario per singolo pasto

€ 3,50 oltre IVA

Importo soggetto a ribasso

€ 37.000.00 oltre IVA

Cauzione provvisoria 2%

€ 1.480,00

3) PROCEDURA DI GARA

Procedura *aperta* ai sensi dell'art. 60 e 36 comma 9 D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

4) LUOGO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Centro di cottura messo a disposizione dalla ditta assuntrice del servizio e conseguente somministrazione nel plesso scolastico: Scuola l'Infanzia Sant'Onofrio

5) SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto non è divisibile in lotti

6) DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha durata dal 5 Ottobre al 31 Maggio 2018.

7) VARIANTI

Non sono ammesse varianti.

8) RICHIESTA DEI DOCUMENTI

Il bando, il disciplinare di gara e gli allegati complementari sono scaricabili dal sito di questo Ente: <http://www.comune.santonofrio.vv.it> albo on-line Sezione Bandi di Gara.

9) MODALITA' E TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte devono pervenire, a pena di esclusione, **entro le ore 14,00 del 29.09.2017** tramite raccomandata A.R. o direttamente all'Ufficio Protocollo del Comune di Sant'Onofrio, in un plico debitamente sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, con la seguente scritta: **"GARA DEL 2.10.2017 PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCUOLA DELL'INFANZIA PERIODO 5 OTTOBRE/31 MAGGIO 2018"**.

N.B.: ALL'INTERNO DEL PLICO DOVRANNO ESSERE CONTENUTE LE SEGUENTI TRE BUSTE, ANCH'ESSE DEBITAMENTE SIGILLATE CON CERALACCA E CONTROFIRMATE SUI LEMBI DI CHIUSURA:

- **BUSTA "A" CONTENENTE I DOCUMENTI AMMINISTRATIVI E RECANTE LA SCRITTA "DOCUMENTI AMMINISTRATIVI"**
- **BUSTA "B" CONTENENTE L'OFFERTA TECNICA E RECANTE LA SCRITTA "OFFERTA TECNICA"**
- **BUSTA "C" CONTENENTE L'OFFERTA ECONOMICA E RECANTE LA SCRITTA "OFFERTA ECONOMICA"**

Le offerte devono essere redatte in lingua italiana, utilizzando la modulistica predisposta da quest'Ufficio ed allegata al presente bando di gara, integrata da quant'altro ritenuto necessario.

10) APERTURA DELLE OFFERTE

La prima seduta pubblica si terrà il giorno **2.10.2017**, alle ore 9,00 presso il Comune di Sant'Onofrio, Ufficio Affari Generali, via R. Teti 5, 89843 Sant'Onofrio (VV), secondo le modalità di espletamento dei lavori della Commissione Gara indicate nel disciplinare di gara.

Possono assistere all'apertura delle offerte le persone indicate nel disciplinare di gara.

11) CAUZIONE PROVVISORIA

Il concorrente dovrà presentare a corredo dell'offerta la cauzione provvisoria pari al **2 %** dell'importo a base di gara e quindi pari ad **€ 1.480,00** secondo quanto sarà specificato nel disciplinare di gara.

L'offerta deve essere altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario.

12) GARANZIA DEFINITIVA (Solo per l'aggiudicatario)

L'appaltatore, per la sottoscrizione del contratto, costituisce una garanzia, sotto forma di cauzione o di fideiussione, pari al **10%** dell'importo del contratto.

13) FINANZIAMENTO

L'appalto sarà finanziato con fondi di bilancio e secondo le modalità indicate nel capitolato speciale d'appalto.

14) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Possono partecipare alla gara i seguenti soggetti:

i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, costituiti da imprese singole o imprese riunite o consorziate, ai sensi degli articoli 92, 93 e 94 del D.P.R. n. 207/2010 nonché dagli artt. 47, 45, comma 2, lett. c) ultimo periodo e 48 del D. Lgs. n. 50/2016, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'articolo 48, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016, nonché concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'articolo 62 del D.P.R. n. 207/2010, oppure le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter del decreto legge 10 febbraio 2009 n. convertito dalla legge 9 aprile 2009 n. 33.

15) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

15.1 - Requisiti di ordine generale

I partecipanti alla gara devono essere in possesso dei seguenti:

- assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016;
- assenza di cause ostative a contrattare con la Pubblica Amministrazione in base a disposizioni di leggi vigenti.

15.2 - Requisiti di idoneità professionale (art. 83 c.1 lett. a) D.Lgs. 50/2016):

- Iscrizione nel registro della C.C.I.A.A. o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali, per attività inerenti all'oggetto dell'appalto; al cittadino di altro Stato membro non residente in Italia è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del D. Lgs. 50/2016, mediante dichiarazione giurata, o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residente;
- Adozione di un piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP;
- possesso certificazione UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità;
- copia certificazione UNI EN ISO 22005:2008 in corso di validità.

15.3 Capacità economica e finanziaria (art. 83 c.1 lett. b) D. Lgs. 50/2016)

I soggetti partecipanti devono possedere (e dimostrare) i seguenti requisiti di capacità economico-finanziaria, ai sensi dell'art. 83, comma 4 e All. XVII, parte I del D. Lgs. 50/2016:

a) fatturato minimo annuo d'impresa, nel triennio (2014/2015/2016) da dichiarare tramite apposita autocertificazione, almeno pari al valore d'appalto;

b) fatturato minimo nello specifico settore oggetto d'appalto, di cui all'art. 83, comma 4, lett. a) del D. Lgs. n. 50/2016, realizzato complessivamente negli ultimi tre esercizi (2014/2015/2016) almeno pari al doppio del valore del presente appalto;

Viene richiesto un fatturato minimo annuo perchè si ritiene che tale informazione denoti con maggiore precisione la forza economica dell'operatore economico, informazione fondamentale per l'Ente al fine di garantire agli alunni la continuità del servizio per tutta la durata dell'appalto.

15.4 Capacità tecnica

I soggetti partecipanti devono possedere (e dimostrare) i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 83, comma 6 e All. XVII, parte II D. Lgs. 50/2016:

a) disponibilità delle attrezzature tecniche necessarie per garantire un ottimale servizio di preparazione e somministrazione di pasti agli alunni della Scuola dell'Infanzia, quali mezzo/i di trasporto, contenitori e etc. munito/i di registrazione sanitaria e previsti dalla normativa vigente in materia;

b) indicazione dei sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento che la ditta adotterà durante tutta la durata dell'appalto.

Sia i requisiti di carattere generale che professionale devono essere posseduti sin dalla data di presentazione dell'offerta e dovranno permanere anche all'atto dell'aggiudicazione.

L'Ente appaltante procederà in seguito ad acquisire d'ufficio le informazioni oggetto delle dichiarazioni sostitutive di cui agli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, nonché tutti i dati e i documenti che siano in possesso delle pubbliche amministrazioni;

16) RTI o Consorzi

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese (RTI) o consorzi, si applicano, oltre alle norme generali, quelle di cui agli artt. 47 e 48 del D. Lgs. 50/2016.

17) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: Sig. Paolo PETROLO- Responsabile dell'Area Amministrativa.

18) AVVALIMENTO

Ciascun operatore economico singolo, consorziato o raggruppato, può soddisfare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale, di cui all'art. 83, comma 1 lett. b) (capacità economica e finanziaria) e c) (capacità tecniche professionali) del D. Lgs. 50/2016, con esclusione, in ogni caso, dei requisiti di cui all'art. 80 D. Lgs. 50/2016, nonché dei requisiti di qualificazione di cui all'art. 84 D. Lgs. 50/2016, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche di partecipanti al raggruppamento.

Ai fini di cui sopra, l'operatore economico allega alla domanda di partecipazione:

a) una dichiarazione dell'operatore economico attestante la volontà di avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;

- b) una dichiarazione con la quale l'impresa ausiliaria attesta il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del D. Lgs. n. 50/2016, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- c) una dichiarazione dell'impresa ausiliaria, da quest'ultima sottoscritta, dove la stessa 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;
- d) originale o copia autentica del contratto con il quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto.

Si applica, in linea generale, laddove compatibile con il presente appalto, l'art. 89 del D.Lgs. 50/2016.

19) OPERAZIONI DI GARA

Le operazioni di gara avranno luogo presso la sede del Comune di Sant'Onofrio, via R.Teti 5 , 89843 Sant'Onofrio (VV).

Le offerte saranno valutate secondo quanto previsto nel presente disciplinare, nel bando di gara, nel capitolato speciale d'appalto e nelle vigenti disposizioni in materia di appalti di pubbliche forniture e servizi.

19.1 Apertura dei plichi e verifica della documentazione amministrativa

La seduta pubblica per l'apertura dei plichi pervenuti si terrà presso la Casa Comunale di Sant'Onofrio il giorno **29.09.2017**, ore 09,00 e vi potranno partecipare i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita da suddetti legali rappresentanti.

Le eventuali successive sedute pubbliche avranno luogo presso la medesima sede a seguire, oppure (n relazione al numero delle imprese ammesse) nel giorno e nell'ora che sarà comunicato tramite pubblicazione di apposito avviso sul sito del Comune: www.comune.Sant'Onofrio.vv.it ed all'Albo Pretorio Online dello stesso Comune, sezione Bandi di gara-Esiti di gara – avvisi vari.

Una Commissione giudicatrice, appositamente nominata, il giorno fissato per l'apertura delle offerte, in seduta pubblica, sulla base della documentazione contenuta nella busta “ **Documentazione amministrativa**”, procede:

- a) a verificare la correttezza formale delle offerte e della documentazione ed in caso negativo ad escludere dalla gara i concorrenti cui esse si riferiscono;
- b) verificare il contenuto delle documentazioni presenti nelle offerte ed in caso negativo ad escluderle dalla procedura di gara;

19.2 Documentazione tecnica

La Commissione, completata la fase di verifica della documentazione amministrativa, prosegue, **in una o più sedute riservate** in relazione al numero delle imprese ammesse, procederà all'attribuzione dei punteggi relativi all'offerta tecnica. La Commissione potrà richiedere, in sede di esame, chiarimenti o precisazioni tecniche in ordine alle offerte ammesse.

19.3 Apertura della busta “Offerta economica” e valutazione delle offerte

Ultimate sia la fase di verifica della documentazione amministrativa che della valutazione dell'offerta tecnica la Commissione procederà, **in seduta pubblica**:

- a) alla lettura dei punteggi assegnati alle offerte tecniche;
- b) all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica dando lettura dei ribassi di ciascun concorrente e del relativo punteggio ottenuto applicando la formula predeterminata nel presente disciplinare;
- c) all'offerta pervenuta dalle imprese concorrenti verrà conseguentemente attribuito il punteggio complessivo (rapportato cioè ai 100 punti di cui la commissione dispone per la valutazione completa dell'offerta e composta dal punteggio derivante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica e da quello

ottenuto nell'offerta economica); successivamente la commissione predisporrà una graduatoria provvisoria di merito.

Terminata la predisposizione della graduatoria provvisoria di merito la Commissione procederà, di seguito oppure in una o più sedute riservate, alla verifica delle eventuali offerte anomale ai sensi dell'art. 97 del D. Lgs n. 50/2016 ed adotterà eventualmente i provvedimenti contemplati nello stesso Decreto Legislativo.

Al termine delle predette operazioni di verifica e delle eventuali esclusioni delle offerte anormalmente basse, la Commissione Giudicatrice procederà, se del caso, alla rielaborazione della graduatoria ed il Presidente della medesima commissione aggiudicherà il servizio in via provvisoria. La stazione appaltante comunicherà a tutte le imprese concorrenti l'aggiudicazione.

L'aggiudicazione definitiva verrà dichiarata con successiva ed apposita determinazione del Responsabile del Servizio. Il Presidente della Commissione giudicatrice potrà sospendere, rinviare o annullare la procedura prevista dal presente disciplinare di gara. A conclusione delle operazioni di gara, il Presidente della Commissione predisponde la proposta di aggiudicazione dell'appalto in oggetto.

19.4 Aggiudicazione:

La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 32 comma 5 del D.Lgs. 50/2016, provvede all'aggiudicazione previa verifica della proposta di aggiudicazione. L'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del D. Lgs. 50/2016.

20. Offerta vincolante:

L'offerta presentata resterà vincolante per i concorrenti fino a n. 180 (centottanta) giorni dalla presentazione dell'offerta, ai sensi del comma 4 dell'art. 32 del D. Lgs. 50/2016. La stazione appaltante si riserva di chiedere agli offerenti il differimento di detto termine.

21. Riserve sull'aggiudicazione:

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione stessa anche in presenza di una sola offerta valida. L'Ente può liberamente decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea, ai sensi dell'art. 95, comma 12 del D. Lgs. 50/2016.

22. Offerta in cifre e lettere:

L'offerta dovrà essere espressa in cifre e lettere; in caso di discordanza tra cifre e lettere prevarrà l'importo più vantaggioso per l'Ente.

23. Scorrimento della graduatoria:

Nell'ipotesi che precede e, in generale, se l'affidatario sia impossibilitato a dar corso o a proseguire l'esecuzione del contratto, ovvero il contratto si risolva per rinuncia o decadenza dell'aggiudicatario, per suo inadempimento ovvero per qualsivoglia altra causa allo stesso riconducibile, l'Amministrazione potrà procedere, previa valutazione della convenienza economica, allo scorrimento della graduatoria finale delle offerte, nel senso di poter affidare il servizio al concorrente che segue l'aggiudicatario nella predetta graduatoria. La stazione appaltante, in particolare, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 88, comma 4-ter, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei servizi/forniture. In questo caso, l'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

24. FORMA DEL CONTRATTO:

Pubblica amministrativa.

25) Penali

Le penali sono quelle previste nel capitolato speciale d'appalto, a cui si rinvia, nonché dal bando di gara .

Il contratto potrà prevedere ulteriori specifiche penali, in ipotesi di ritardo nell'esecuzione del contratto stesso e/o in caso di suo tempestivo, ma non corretto, adempimento.

26) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà affidato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D. Lgs. 50/2016, in base a:

- 1) Offerta tecnica;
 - 2) Offerta economica,
- secondo i criteri di seguito descritti.

L'offerta economicamente più vantaggiosa viene individuata mediante l'attribuzione di punteggi (da parte della Commissione giudicatrice nominata dal Responsabile del Servizio ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. 50/2016 dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte fissato nel presente bando di gara) agli elementi variabili di valutazione delle offerte ammesse in gara, di natura qualitativa e di natura quantitativa.

La ripartizione del punteggio, considerando quello massimo di 100 punti, viene attribuito in base ai seguenti elementi:

- 1) valutazione di natura qualitativa (OFFERTA TECNICA (Elementi qualitativi) ...Max punti massimi 60;
- 2) valutazione di natura quantitativa (OFFERTA ECONOMICA)Max punti massimi 40.

Le offerte saranno sottoposte all'esame di apposita Commissione.

La valutazione viene effettuata in base agli elementi sotto precisati, con la rispettiva incidenza:

A) OFFERTA TECNICA	Incidenza complessiva: 60%
A.1 – progetto tecnico di organizzazione del servizio:	Max 15 punti
A.1.1: Classe ecologica dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti presso i refettori comunali	Classe euro 4: punti 1 Classe euro 5: punti 2 Classe euro 6: punti 4
A.1.2: Descrizione dei contenitori per le varie pietanze che saranno utilizzati per il trasporto dei pasti oggetto del presente appalto e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura (massimo 1 facciata oltre la scheda tecnica da allegare)	Zero punti: contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) 3 punti: contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica
A.1.3: Disponibilità Centro Cottura a norma di legge	zero punti = distanza oltre 20 Km 7 punti = distanza fino a 20 Km 8 punti = distanza fino a 15 Km
A.2 – Caratteristiche generali delle materie prime impiegate:	Max 30 punti
A.2.1: Prodotti IGP/DOP utilizzati	-Da 1 a 3 prodotti IGP oppure DOP utilizzati: Punti 2; Da 4 a 6 prodotti IGP oppure DOP utilizzati: Punti 4; Da 7 a 10 prodotti IGP oppure DOP utilizzati: Punti 6; Oltre 10 prodotti IGP oppure DOP utilizzati: Punti 10
A.2.2: Categorie:	
utilizzo esclusivo di formaggi freschi e stagionati biologici	2 punti
utilizzo esclusivo prodotti vegetali surgelati biologici	2 punti
utilizzo esclusivo prodotti ortofruttilicoli biologici	3 punti
utilizzo esclusivo cereali biologici	3 punti
utilizzo esclusivo olii biologici	2 punti
caratteristiche delle carni utilizzate	2 punti
A.2.3: Prodotti singoli:	
utilizzo esclusivo parmigiano reggiano con stagionatura superiore a 24 mesi	2 punti
utilizzo esclusivo pomodoro biologico (passato, pelati, polpa pronta)	2 punti
A.2.4: Presenza di forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato «dieta mediterranea», consistente in un'alimentazione in cui prevalgono i prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali	2 punti

integrali e semi-integrali, frutta fresca e secca, verdure crude e cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e yogurt, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zuccheri semplici. I suddetti bandi prevedono altresì un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.	
A.3 - descrizione del sistema di verifica e controllo possesso di certificazioni di garanzia sulle procedure adottate, convenzioni con enti esterni di controllo, frequenza e tipologia dei controlli, ecc.	5 punti
A.4 - piano di rilevazione della qualità percepita e del gradimento del pasto e sistemi di raccordo con amministrazione comunale, genitori e insegnanti	3 punti
A.5 - progetto di educazione/informazione alimentare per l'utenza scolastica con giornate di animazione nel refettorio tese a favorire corrette abitudini alimentari e corsi rivolti ai genitori degli alunni e agli insegnanti (non saranno presi in esame programmi generici ma solo quelli dettagliati quanto a frequenza e modalità di attuazione e durata negli anni relativi al periodo di appalto)	3 punti
A.6 - servizi migliorativi/aggiuntivi	4 punti
Punteggio complessivo A	60

OFFERTA ECONOMICA

MAX PUNTI 40

Per l'attribuzione del punteggio dovrà essere dapprima determinata la somma di tutte le offerte ammesse e successivamente verrà attribuito a ciascuna di esse il punteggio per come risultante dalla seguente formula:

$$\text{Punteggio da attribuire} = \text{Offerta economica} / \text{Somma delle offerte} \times \text{Punteggio massimo}$$

cioè il valore dell'offerta economica considerata (percentuale unica di ribasso) verrà diviso per la somma di tutte le offerte (determinata come sopra) e moltiplicato per 40 (punteggio massimo stabilito).

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che lo stesso dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa.

Nell'offerta economica l'operatore **dovrà obbligatoriamente** indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs. 50/2016.

Il punteggio finale da attribuire a ciascun concorrente si ottiene sommando al punteggio ottenuto per l'offerta tecnica quello relativo all'offerta economica. Conseguentemente verrà stilata la graduatoria finale dalla quale risulterà l'offerta più vantaggiosa (cioè quella col punteggio più alto).

27) VALIDITA' OFFERTA

L'offerente resta vincolato alla propria offerta per 180 giorni.

28) CAUSE DI ESCLUSIONE E MODALITA' DI REGOLARIZZAZIONE

In base alle previsioni contenute dall'art. 80 del D. lgs. n. 50/2016, la Stazione Appaltante escluderà i concorrenti dalla procedura di gara nel caso in cui gli stessi non rispettino le prescrizioni previste dal D. Lgs. n. 50/2016, dal D.P.R. n. 207/2010 e s.m.i. (per le norme ancora vigenti) e da altre disposizioni di legge vigenti nonché nei seguenti casi:

- qualora vi sia incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta,
- per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali dell'offerta;
- mancanza di integrità del plico contenente l'offerta o la domanda di partecipazione;
- per 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.

29) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati ai sensi dell'art. 13 della legge n. 196/2003 e s.m.i. esclusivamente nell'ambito del procedimento inerente alla presente gara.

30) PUBBLICAZIONE

Il bando di gara ed i relativi allegati saranno pubblicati all'Albo Pretorio Online, sezione BANDI DI GARA e sul sito istituzione dell'Ente: : <http://www.comune.santonofrio.vv.it> nonché sul sito della Regione Calabria www.regione.calabria.it Sezione Bandi e Avvisi di Gara.

31) ORGANO COMPETENTE PER LE PROCEDURE DI RICORSO

Avverso il presente provvedimento può essere proposto ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale di Catanzaro entro il termine di trenta giorni ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro il termine di 120 giorni.

32) DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA PER LA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'impresa aggiudicataria sarà invitata a presentare, per la stipula del contratto, entro **dieci** giorni dalla ricezione della comunicazione, che sarà fatta a mezzo PEC, i seguenti documenti:

- **Garanzia definitiva** ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016, sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità indicate all'art. 93, c. 2 e 3, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento. Si applica l'art. 93, comma 7 del D.lgs n. 50/2016;
- **Polizza assicurativa**, ai sensi dell'art. 103, comma 7, del D.lgs 50/2016, contro i rischi inerenti alla gestione del servizio e con le modalità previste nel Capitolato speciale d'Appalto per un massimale RCT di minimo non inferiore ad € 1.000.000,00;
- **Piano Operativo di Sicurezza**, ai sensi dell'art. 23, comma 11 del D. Lgs 50/2016 e del D.lgs n. 81/2008 s.m.i.;
- L'aggiudicatario definitivo in Raggruppamento o consorzio non ancora costituiti è tenuto a presentare scrittura privata autenticata di costituzione del raggruppamento temporaneo con mandato collettivo speciale con rappresentanza al mandatario (art.48 commi 12 e 13 del D.Lgs. 50/2016);
- **versamento** delle spese contrattuali (bolli, diritti di segreteria, imposta di registro, ecc.) secondo le modalità indicate dalla stazione appaltante;
- **manuale** di autocontrollo **HACCP**;
- **l'elenco nominativo** di tutto il personale utilizzato, sia nel centro di cottura che quello utilizzato per il trasporto e la distribuzione dei pasti, con l'indicazione delle relative mansioni e delle qualifiche possedute;
- **autocertificazione** attestante la regolarità contributiva dell'impresa.

Sant'Onofrio 14.09.2017

Il Responsabile del Servizio
Paolo Petrolo