

Comune di CUPRA MARITTIMA

Provincia di Ascoli Piceno

DISCIPLINARE DI GARA

Procedura negoziata per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e il personale autorizzato dell'Istituto Scolastico Comprensivo del Comune di Cupra Marittima dal 16/09/2019 al 28/06/2024 ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b, del D.Lgs. n. 50/2016 con importo complessivo dell'appalto pari a € 654.460,00 (IVA esclusa) da espletare tramite Portale Telematico Mepa Codice CIG: 78281498E8

A seguito della determinazione a contrarre del Responsabile del servizio Area Vigilanza n. 34 del 11/04/2019 esecutiva ai sensi di legge, è stata indetta procedura negoziata per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e il personale autorizzato dell'Istituto Scolastico Comprensivo del Comune di Cupra Marittima dal 16/09/2019 al 28/06/2024 ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b, del D.Lgs. n. 50/2016 con importo complessivo dell'appalto pari a € 654.460,00 (IVA esclusa).

Il presente disciplinare, allegato alla *lettera di invito* di cui ne costituisce parte integrale e sostanziale, contiene le norme integrative relative alle modalità di partecipazione, di compilazione e presentazione delle offerte, indica i documenti da presentare a corredo delle stesse e ai fini della partecipazione alla procedura di aggiudicazione, e prevede altresì informazioni relative all'appalto in oggetto.

L'amministrazione Appaltante si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione, nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea, e altresì la facoltà di procedere all'aggiudicazione del presente appalto anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che la stessa sia considerata idonea dal punto di vista tecnico ed economico.

1) STAZIONE APPALTANTE

Comune di CUPRA MARITTIMA (AP) – P.zza Libertà 11 - tel. 0735/776700 sito internet www.comune.cupra-marittima.ap.it - PEC .comune.cupramarittima@emarche.it.

Servizio interessato all'appalto: Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Cupra Marittima con sede in Cupra Marittima P.zza Libertà 11 - tel. 0735/776707.

2) OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto riguarda l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e il personale autorizzato della scuola Materna e Primaria dell'Istituto Scolastico Comprensivo del Comune di Cupra Marittima.

La descrizione del servizio, le condizioni contrattuali e le modalità di svolgimento dello stesso sono meglio specificate nel capitolato speciale di appalto.

L'importo complessivo dell'appalto ammonta ad € 654.460,00 (euro seicento=cinquantaquattromilaquattrocentosessanta) I.V.A. esclusa, di cui € 1.522,00 (euro millecinquecentoventidue) quale costo per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e € 4,30 (euroquattro,trenta) quale costo del pasto posto a base di affidamento moltiplicato per il numero dei pasti presunti (n.152.200).

Ai sensi dell'art. 51, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, si precisa che l'appalto non è suddivisibile in lotti.

3) TERMINE E LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il luogo in cui dovrà essere eseguito il servizio è:

Istituto Scolastico Comprensivo di Cupra Marittima – C.so Vittorio Emanuele II 51 – 63064 Cupra Marittima.

L'appalto avrà durata di n. 5 anni e decorrerà dal 16/09/2019 al 28/06/2024.

Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, procedura di insolvenza concorsuale, di liquidazione dell'appaltatore, di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del medesimo D.Lgs., di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4-ter, del D.Lgs. n. 159/2011, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, l'Ente si riserva la facoltà di interpellare 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 del servizio. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta; l'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

4) PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e il personale autorizzato delle scuole primaria e secondaria del Comune di Cupra Marittima si svolgerà mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett.b) del D.Lgs. n. 50/2016 sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016 da espletare tramite Mepa.

5) MODALITÀ DI PAGAMENTO

Si precisa che il servizio in oggetto è finanziato tramite fondi propri e contribuzioni da parte delle famiglie.

Il corrispettivo contrattuale per l'esecuzione del servizio è soggetto all'applicazione dell'I.V.A. e verrà effettuato nel rispetto del D.Lgs n. 231/2002 nonché degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010.

Le fatture, intestate al Comune di Cupra Marittima dovranno essere emesse e trasmesse mensilmente in formato elettronico attraverso il Sistema di Interscambio (SDI) secondo quanto previsto dal D.M. 03/04/2013, n. 55, riportando tutte le informazioni indicate in quest'ultimo, specie il codice identificativo di gara (CIG).

Il pagamento del dovuto avrà luogo entro 30 giorni dal ricevimento della fattura trasmessa dal SDI, a mezzo bonifico bancario, sul numero di conto corrente dedicato che l'Aggiudicatario si impegna a comunicare ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010.

L'Aggiudicatario si impegna altresì a comunicare alla Stazione Appaltante ogni eventuale variazione relativa al conto comunicato e ai soggetti autorizzati a operare su di esso entro 7 giorni dall'avvenuta variazione.

L'inadempimento degli obblighi sopra richiamati costituisce ipotesi di risoluzione espressa del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

Sono a carico dell'appaltatore tutte le eventuali spese e gli oneri di legge necessari e conseguenti alla stipula del contratto dei lavori in oggetto.

6) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare gli operatori economici di cui all'art. 3, comma 1, lettera p) del D.Lgs. n. 50/2016, individuati tramite avviso di manifestazione di interesse approvato mediante Determina Area Vigilanza n. 21 del 01/03/2019.

Tutti i soggetti interessati a partecipare alla presente procedura devono obbligatoriamente registrarsi, ai sensi dell'art. 2 della Deliberazione ANAC n. 157 del 17.2.2016, al sistema AVCPASS accedendo all'apposito link sul portale ANAC (www.anticorruzione.it → servizi → AVCPASS), seguendo le istruzioni ivi contenute. In particolare, come specificato dalla relazione allegata alla deliberazione AVCP n. 111/2012, con le modificazioni assunte nelle adunanze dell'8 maggio e del 5 giugno 2013. Effettuata la registrazione al servizio AVCPASS e individuata la procedura di affidamento cui intende partecipare, l'impresa ottiene dal sistema un "PASO" da allegare unitamente alla documentazione amministrativa richiesta.

7) AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016 il concorrente può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale, necessari per partecipare ad una procedura di gara avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi.

Il concorrente ausiliato e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti dell'ente committente in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

È ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie (plurimo) e l'avvalimento frazionato tra ausiliato ed ausiliario. L'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, ovvero che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Ai fini dell'ammissione alla gara mediante l'istituto dell'avvalimento, dovrà essere fornita - a pena di esclusione - tutta la documentazione prevista al comma 2 del citato articolo.

Il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara, alla quale è rilasciato il certificato di esecuzione.

8) BUSTE CONTENENTI LE OFFERTE

Ai fini di una corretta e ponderata presentazione delle offerte, il concorrente è obbligato, previo appuntamento, ad effettuare un sopralluogo presso i locali oggetto del servizio quali:

Mensa scolastica e locali a servizio della mensa ubicati al piano terra del plesso scolastico di Cupra Marittima.

Il sopralluogo ha carattere obbligatorio, a pena di esclusione dalla gara

Per prendere appuntamento e quant'altro necessario contattare Ascani Melissa in qualità di Istruttore Amministrativo Ufficio Pubblica Istruzione telefono n. 0735/776707, mail sociali@comune.cupra-marittima.ap.it, nei giorni di Martedì e Giovedì dalle ore 9,00 alle ore 13,00.

Dell'avvenuto sopralluogo presso la mensa scolastica dell'Istituto Scolastico Comprensivo di Cupra Marittima verrà rilasciata apposita attestazione dal responsabile del procedimento o da un suo delegato esclusivamente alle persone di seguito elencate munite di apposito documento di riconoscimento:

- 1) Il Titolare dell'Impresa;
- 2) Il Legale rappresentante dell'Impresa munito di apposita documentazione comprovante la sua figura;
- 3) Il Direttore tecnico dell'Impresa munito di apposita documentazione comprovante la sua figura;
- 4) Altro soggetto munito di specifica delega conferita dal Legale rappresentante o Titolare dell'impresa.

È possibile eseguire sopralluoghi in rappresentanza/delega di una sola Impresa. Il concorrente dovrà dichiarare di avere preso visione dei luoghi dove si svolgerà il servizio.

Plico contenete l'offerta

L'offerta deve essere inserita nell'apposito plico telematico, il cui recapito rimane ad esclusivo rischio del mittente qualora, per qualsiasi motivo, lo stesso non giungesse a destinazione in tempo utile.

Il plico, deve indicare, pena l'esclusione, la seguente dicitura in oggetto: **"Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b, del D.Lgs. n. 2016, n. 50 per l'appalto del servizio di mensa scolastica del Comune di Cupra Marittima CIG 78281498E8"**.

Il plico deve contenere all'interno tre buste recanti la dicitura Busta "A - Documentazione", Busta "B - Offerta Tecnica", Busta "C - Offerta Economica".

La mancata separazione della documentazione necessaria per valutare l'ammissione alla gara del concorrente (da inserire all'interno della busta A), l'offerta economica (da inserire all'interno della busta C) e l'offerta tecnica (da inserire all'interno della Busta B), ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo offerto per l'esecuzione dell'appalto in documenti che non siano contenuti nella busta "C - Offerta economica", costituirà causa di esclusione dalla gara.

Nella **Busta "A – Documentazione amministrativa"** deve essere contenuta, a pena di esclusione (fatto salvo il "soccorso istruttorio" di cui all'art. 83, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016), la seguente documentazione:

1. **DOMANDA DI PARTECIPAZIONE** (Allegato A) in cui si dichiara in particolare la forma giuridica di partecipazione alla gara tra quelle previste all'art. 45, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione della procedura e nei relativi allegati;

La domanda deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da suo procuratore.

Alla domanda di partecipazione occorre allegare copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore, in corso di validità, e (in caso di dichiarazione sostitutiva sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante dell'impresa) la procura notarile, in originale o in copia autenticata

2. **DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA PER IL POSSESSO DI ULTERIORI REQUISITI** (Allegato B) sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta (o da un suo procuratore a ciò abilitato), con la quale la Ditta **specifica**:

- *(in caso di consorzi, raggruppamenti e GEIE)* dichiarazioni ulteriori in merito alle modalità di partecipazione alla procedura di gara quali:
 - *(qualora partecipi come consorzio stabile, di imprese artigiane, di cooperative)* per quali ditte consorziate intende concorrere;
 - *(nel caso di associazione, raggruppamento temporaneo, consorzio o GEIE non ancora costituiti):* che, in caso di aggiudicazione, prima della stipula del contratto a quale ditta sarà conferito mandato speciale con rappresentanza (in qualità di capogruppo) e le parti del lavoro e la quota percentuale del lavoro stesso che la capogruppo e la/e mandante/i andranno ad eseguire sono;
 - *(nel caso di associazione, raggruppamento temporaneo consorzio o GEIE già costituiti):* quali soggetti costituiscono il raggruppamento/consorzio/GEIE ed eseguiranno il servizio/la fornitura, con le rispettive percentuali e quote ed a tal fine allegano l'atto con cui è stato conferito mandato speciale con rappresentanza;
- Dichiarazioni ulteriori circa il possesso dei "requisiti di idoneità professionale" indicati nell'art. 83, del D.Lgs. n. 50/2016, ove si indichi:
 - *(se si tratta di un'associazione o consorzio)* di non partecipare alla procedura in più di un'associazione temporanea o consorzio di concorrenti e neppure in forma individuale;
 - la competente sede INPS ovvero INAIL ovvero Cassa Mutua Edile, ai fini dell'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC);
 - quale contratto collettivo nazionale di lavoro si applica verso i propri dipendenti;
 - la dimensione aziendale della Ditta offerente;
- Dichiarazioni ulteriori circa il possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale di cui all'art. 90, comma 9, lett. a) e b), del D.Lgs. n. 18/2008, in materia di tutela della salute e di sicurezza nei luoghi di lavoro, costituito da:

- (per le Ditte che hanno una struttura di impresa e che, quindi, hanno lavoratori dipendenti) il possesso del Documento di valutazione dei Rischi (DVR);

- (per le Ditte che non hanno lavoratori dipendenti) il possesso di documentazione attestante la conformità al D.Lgs. n. 81/2008 di macchine, attrezzature e opere provvisorie utilizzate per la propria attività di natura autonoma; di idonei dispositivi di protezione individuali (DPI); di attestati inerenti la propria formazione e la relativa idoneità sanitaria;

Requisiti Di Ordine Generale

- insussistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento, ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;

- essere in regola, ai sensi dell'art 17 della L. 68/1999, con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo ottemperato agli obblighi previsti dalle disposizioni ivi contenute, oppure non essere soggetto a tali obblighi;

- essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione ed applicare le norme contrattuali di settore;

- essere in regola con gli obblighi relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro, essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi ed aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs. 81/2008;

- applicare ai lavoratori dipendenti ed anche ai soci condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro nazionali e locali;

- di non trovarsi in rapporti di controllo e di collegamento determinati ai sensi dell'art. 2359 del cod. civ. con altre imprese che partecipano alla gara.

- Dichiarazioni ulteriori circa il possesso dei requisiti di idoneità economico-finanziaria di cui all' art. 83, comma 1, lettera b, del D.Lgs 50/2016):

1) Considerata la complessità della prestazione e l'utenza finale alla quale è rivolto il servizio (minori dai 3 anni ai 11 anni) viene richiesto: - Un fatturato nel settore specifico della ristorazione scolastica per conto di Pubbliche Amministrazioni, realizzato negli ultimi 3 anni (2016/2017/2018) per un importo almeno pari a 390.000,00 (IVA esclusa).

2) Essere in possesso di:

- Requisiti e certificazioni in materia di HACCP, secondo le vigenti normative;

- UNI EN ISO 9001:2008 o per chi ne è già in possesso UNI EN ISO 9001:2015,

- UNI EN ISO 22.000:2005;

- UNI EN ISO 14001:2004 - SGA - Sistema di gestione ambientale

3) avere un addetto alla produzione pasti, con esperienza almeno triennale nei servizi di ristorazione scolastica, competente a prendere decisioni operative;

4) avere un referente per la gestione del contratto/referente sociale dell'appalto, con esperienza almeno triennale in tale ruolo con riferimento alla ristorazione scolastica, competente a monitorare il buon andamento del servizio e verificare l'idoneità del personale utilizzato e la conformità delle prestazioni svolte per i servizi oggetto di appalto.

- la dichiarazione relativa all'eventuale iscrizione nella "White List" antimafia ai sensi dell'art. 1, commi da 52 a 59, della Legge n. 190/2012;

- l'indirizzo di posta elettronica, al fine dell'invio delle comunicazioni;

- di recarsi/essersi recato sul posto dove debbano essere eseguiti i servizi;

- il possesso del requisito in virtù del quale avviene la riduzione della cauzione ai sensi dall'art. 93, comma 7. del D.Lgs n. 50/2016 e allega copia conforme delle eventuali certificazioni o registrazioni possedute;

- il pieno riconoscimento ed accettazione di tutte le indicazioni e le prescrizioni previste dalla documentazione di gara.

La dichiarazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da suo procuratore. Nel caso in cui il concorrente sia costituito da RTI, consorzio, GEIE non ancora costituiti la dichiarazione deve essere firmata da tutti i soggetti che costituiranno il concorrente.

Alla dichiarazione sostitutiva occorre allegare copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore, in corso di validità, oppure (in caso di dichiarazione sostitutiva sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante dell'impresa) la procura notarile, in originale o in copia

2	<i>Introduzione di pesce fresco del mare adriatico o di acquacoltura in sostituzione di quello congelato</i>	10	<p>2.1 Numero di somministrazioni di pesce fresco proposte per anno scolastico</p> <p>2.2 Numero di anni scolastici (max 5) in cui viene proposto il pesce fresco</p> <p>2.3 Validità delle modalità di introduzione del pesce nel menu</p>	5 4	2	
		30	ORGANIZZAZIONE E MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO			
3	<i>Migliorie del centro cottura Verranno valutati eventuali progetti contenenti offerte migliorative relative ad attrezzature nella cucina e locali annessi al fine di migliorare il servizio. La ditta indicherà le caratteristiche tecniche delle migliorie che intende effettuare.</i>	20	<p>3.1 Rispondenza delle migliorie alle esigenze del servizio</p> <p>3.2 Caratteristiche dell' attrezzatura proposta</p>		10 10	
4	<i>Strategie per l'ottenimento del benessere ambientale nei locali del ristoro (manutenzione, pulizie).</i>	4	4.1 Adeguatezze delle strategie proposte		4	
5	<p><i>Centro cottura alternativo situato entro 30 minuti dal Municipio di Cupra Marittima in grado di produrre complessivamente 200 pasti al giorno</i></p> <p>L'azienda dovrà dichiarare la disponibilità di pasti e l'ubicazione del centro.</p> <p>Per il calcolo del tempo di percorrenza verrà utilizzato Google Maps.</p>	2				2

6	<i>Elaborazione di una strategia per la valutazione del gradimento delle preparazioni e l'adozione di eventuali azioni correttive</i>	4	6.1 Validità della strategia		4	
		18	EDUCAZIONE E PROMOZIONE CULTURALE			
7	<i>Verrà valutato un piano di informazione destinato agli utenti e alle loro famiglie che dovrà essere basato sulle seguenti tematiche:</i> - <i>Informazione sulle qualità, caratteristiche e provenienza territoriale delle derrate utilizzate;</i> - <i>Alimentazione e problematiche sanitarie</i> - <i>Alimentazione a casa</i> - <i>riduzione degli sprechi alimentari e gli impatti ambientali, economici e sociali ad essi connessi.</i>	6	7.1 Validità del piano di informazione 7.2 Numero di anni scolastici in cui è articolato il piano (Max 5)	2	2	
8	<i>Progetto di un menu a tema dedicato alla ristorazione scolastica che l'impresa dovrà eseguire tutti i primi giovedì del mese (luglio e agosto esclusi)</i>	4	8.1 validità e completezza del progetto 8.2 Numero di anni scolastici in cui è articolato il progetto (Max 5)	2	3	
9	<i>Progetto per il recupero e la destinazione di derrate e pietanze conservate integre presso Enti Caritatevoli per tutta la durata dell'appalto</i>	4	9.1 Valutazione delle azioni riguardanti il recupero presso Enti Caritatevoli		4	
10	<i>Progetto di educazione alimentare volto ad aumentare nei bambini il gradimento di pietanze in gran parte rifiutate.</i> <i>Sarà valutato un progetto in</i>	3	10.1 validità e efficacia del progetto		2	

	<i>cui verranno proposti interventi educativi in aula rivolti alle classi, finalizzati a migliorare il rapporto con il cibo dei bambini e a favorire l'accettazione di alimento "difficili".</i>		<i>10.2 Numero di anni scolastici in cui è articolato il progetto (Max 5)</i>	<i>1</i>		
--	---	--	--	-----------------	--	--

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna *PUNT.DISCREZIONALE* della tabella, è attribuito un coefficiente pari alla media dei coefficienti attribuiti da ciascun singolo commissario sulla base del metodo di attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno secondo la seguente griglia di giudizio:

Punteggio	Descrizione del criterio motivazionale
0,00 - 0,25	INSUFFICIENTE: la proposta non dimostra nessuna rispondenza ai requisiti ed alle indicazioni richiesti con riferimento agli elementi e sub-elementi di valutazione in considerazione
0,26 - 0,49	SCARSO la proposta dimostra mediocre rispondenza ai requisiti ed alle indicazioni richiesti con riferimento agli elementi e sub-elementi di valutazione in considerazione
0,50 - 0,70	SUFFICIENTE la proposta dimostra sufficiente rispondenza ai requisiti ed alle indicazioni richiesti con riferimento agli elementi e sub-elementi di valutazione in considerazione.
0,71 - 0,90	BUONO la proposta si dimostra idonea ed adeguata in quanto corrisponde in pieno ai requisiti ed alle indicazioni richiesti con riferimento agli elementi e sub-elementi di valutazione in considerazione.
0,91 - 1,00	OTTIMO proposta eccellente in quanto, oltre a corrispondere pienamente ai requisiti ed alle indicazioni richiesti con riferimento agli elementi e sub-elementi di valutazione in considerazione, comporta apprezzabili miglioramenti nell'esecuzione del servizio, di efficacia e qualità dello stesso.

Con possibilità di attribuzione di valori intermedi.

A ciascuno degli criteri quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna *PUNT.*

QUANTITATIVO della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base del metodo di interpolazione lineare, secondo la formula di proporzionalità diretta:

$$C_i = O_n / O_{min}$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo

O_n = valore offerto dal concorrente *i*-esimo

O_{min} = valore più basso tra quelli offerti in gara

Per quanto riguarda il punteggio tabellare, della colonna *PUNT TABELLARE* della tabella, esso verrà attribuito se l'impresa è in possesso del requisito previsto

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi, quantitativi e tabellari, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

P_i	=	$C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$
-------	---	---

dove

Pi	=	<i>punteggio concorrente i;</i>
Cai	=	<i>coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;</i>
Cbi	=	<i>coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;</i>
.....		
Cni	=	<i>coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;</i>
Pa	=	<i>peso criterio di valutazione a;</i>
Pb	=	<i>peso criterio di valutazione b;</i>
.....		
Pn	=	<i>peso criterio di valutazione n.</i>

Le relazioni e i materiali prodotti dovranno essere redatti su cartelle di formato A4, con un massimo 30 pagine complessive, compilate in carattere ARIAL di dimensione 12 pt, interlinea singola e margini superiore, inferiore, destro e sinistro ognuno di 2 cm, stampate su una sola facciata.

Si rammenta che, a prescindere dalla forma giuridica del soggetto concorrente, la relazione tecnica di esecuzione dell'intervento oggetto dell'appalto dovrà essere unica e non dovrà nel suo complesso superare il numero di cartelle prescritte.

L'offerta tecnica non deve contenere, a pena di esclusione, alcun riferimento economico.

L'offerta deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore ed occorre allegarci copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore, in corso di validità e (*in caso di dichiarazione sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante dell'impresa*), la procura notarile, in originale o in copia autenticata, ai sensi del d.P.R. n. 445/2000. Nel caso in cui il concorrente sia costituito da RTI, consorzio, GEIE non ancora costituiti la documentazione deve essere firmata da tutti i soggetti che costituiranno il concorrente.

Nella **busta "C – Offerta economica"** (ALLEGATO F) deve essere contenuta, a pena di esclusione, la dichiarazione contenente il *valore al ribasso in Euro*, gli oneri relativi alla sicurezza (non soggetti a ribasso), il costo della manodopera e i costi aziendali in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro. Non sono ammesse, pena l'esclusione, offerte in aumento. Il punteggio massimo previsto per l'offerta economica è pari a 30 punti e verrà attribuito:

- esclusivamente all'offerta economica totale;

L'offerta economica totale sarà *inserita dal concorrente come valore complessivo*. I punti dell'offerta economica totale saranno attribuiti *dalla Commissione*.

FORMULA RELATIVA ALL'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio relativo all'offerta economica, pari a 30 Punti sarà assegnato secondo la seguente formula:

$$PA = PB \times PM/PC$$

Dove si intende:

PA= punteggio da assegnare

PM= punteggio massimo attribuibile

PB= prezzo più basso tra tutte le offerte pervenute

PC= prezzo per il quale si calcola il punteggio

Il punteggio così calcolato sarà approssimato alla 3^a cifra decimale

Dalla sommatoria dei punteggi tecnici e di quelli economici sarà definita, conseguentemente, la graduatoria ai fini dell'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Non sono ammesse offerte in aumento. In caso di discordanza tra valori espressi in cifre e valori espressi in lettere sarà preso in considerazione il valore espresso in lettere.

In caso di offerte valutate con punteggio complessivo identico, si aggiudicherà la gara in favore dell'offerta che abbia ottenuto il maggior punteggio relativamente all'offerta tecnica.

Qualora anche i punteggi attribuiti al "valore tecnico" dovessero essere uguali, si procederà all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 77 del R.D. n. 827 del 23 maggio 1924.

9) TERMINI, MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E APERTURA DELLE BUSTE CON LE OFFERTE

Termini e modalità di presentazione delle buste

La Ditta interessata all'esecuzione dell'appalto in oggetto e alla stipula del relativo contratto, dovrà inoltrare l'offerta sull'apposito portale telematico MEPA **entro il termine perentorio delle ore 12,00 del giorno 23/05/2019** pena l'esclusione. Sul plico, oltre all'indicazione del mittente con relativo indirizzo, andrà riportata la seguente dicitura: *"Procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b, del D.Lgs. n. 2016, n. 50 per l'appalto del servizio di Ristorazione Scolastica CIG 78281498E8.*

Scaduto il suddetto termine non sarà ricevibile alcun plico, anche se sostitutivo o aggiuntivo rispetto a quello precedente.

Le offerte in modalità telematica dovranno essere trasmesse *in formato .pdf con i documenti debitamente compilati e firmati digitalmente.*

I documenti da allegare dovranno essere rinominati in base al proprio contenuto, utilizzando esclusivamente le diciture sotto riportate:

- Dichiarazione sostitutiva requisiti - Busta A
- Documento gara unico europeo - Busta A
- Autocertificazione antimafia - Busta A
- *(in caso di consorzio, RTI o GEIE)* Mandato collettivo - Busta A
- Cauzione - Busta A
- Versamento ANAC - Busta A
- *(in caso di avvalimento)* Dichiarazione Avvalimento - Busta A
- PASSOE - Busta A
- Offerta tecnica - Busta B
- Offerta economica - Busta C

Si precisa che non sono ammesse offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato, parziale o con riferimento ad offerta relativa ad altra procedura. Ai sensi dell'art. 32, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016, l'offerta prodotta dalla Ditta resterà vincolante per n. 180 giorni (*centottanta giorni*) naturali e consecutivi, decorrenti dalla suindicata data di scadenza per la presentazione dell'offerta stessa (rimane salva la possibilità per questa stazione appaltante committente di richiedere il differimento di detto termine ai sensi della citata norma).

Apertura delle buste contenenti le offerte

L'apertura della Busta "A - Documentazione amministrativa" si svolgerà alle **ore 10,00 del giorno 24/05/2019** all'interno del portale telematico **MEPA in seduta pubblica** ove verranno rese note le informazioni relative

alle imprese partecipanti.

La correttezza formale e la regolarità della documentazione contenuta nella Busta "A - Documentazione amministrativa" saranno accertate dalla stazione appaltante nella persona del RUP.

Le successive sedute pubbliche avranno luogo presso la medesima sede, alle ore e nel giorno che sarà comunicato ai concorrenti almeno 3 giorni prima della data fissata a mezzo PEC e/o Avviso da pubblicare sul sito del Comune nella sezione "Amministrazione trasparente – Bandi di gara e contratti".

L'apertura delle Buste "B - Offerte tecniche" si svolgerà in seduta pubblica da parte del RUP.

La valutazione tecnica della Busta "B - Offerte tecniche" è svolta dalla Commissione di gara, costituita successivamente alla scadenza del termine per la presentazione del plico e composta da *tre* esperti nel rispetto di quanto previsto dall'art. 77 del D.Lgs. n. 50/2016, al fine di determinare i soggetti ammessi e quelli eventualmente esclusi dalla gara in oggetto. La valutazione delle offerte tecniche **avverrà in una o più sedute riservate** e l'assegnazione dei relativi punteggi avverrà secondo le modalità fissate nel presente disciplinare.

Completata la valutazione delle offerte tecniche, la Commissione procederà, **in seduta pubblica**, alla lettura dei punteggi tecnici conseguiti, all'apertura delle buste "C – Offerte economiche", alla lettura dei ribassi offerti nelle offerte economiche e calcolerà la somma dei punteggi di ciascun concorrente ai fini della predisposizione della proposta di aggiudicazione tramite il portale telematico MEPA.

In caso di parità di punteggio si procederà mediante sorteggio. Qualora il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a cinque, la Commissione procederà all'individuazione delle offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016 ovvero indica al RUP le offerte che, secondo quanto previsto dall'art. 97, comma 6 del D.Lgs. citato appaiono, sulla base di elementi specifici, potenzialmente anomale, ferma restando la facoltà del RUP di decidere al riguardo.

Potranno partecipare alle sedute pubbliche i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita, da suddetti legali rappresentanti.

Offerte anomale

La Stazione Appaltante sottoporrà a verifica di congruità la prima migliore offerta secondo quanto indicato nell'art. 97, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016 e proseguirà nella stessa maniera progressivamente nei confronti delle successive migliori offerte. Difatti, la stazione appaltante chiederà per iscritto entro n. 15 giorni di presentare in forma scritta le giustificazioni. Individuata la miglior offerta non ritenuta anomala, in quanto adeguatamente giustificata, verrà disposta l'aggiudicazione provvisoria.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta valida, purché la stessa abbia raggiunto il punteggio minimo richiesto per la valutazione degli elementi qualitativi, fatta salva la verifica della congruità della stessa.

Ad ogni modo, ai sensi dell'art. 29, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, la stazione appaltante pubblicherà, nei successivi due giorni dalla data di adozione dei relativi atti, il provvedimento circa le esclusioni dalla procedura di affidamento e le ammissioni all'esito della verifica della documentazione attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del citato decreto, nonché la sussistenza dei requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali. Entro il medesimo termine di due giorni sarà dato avviso ai candidati e ai concorrenti di detto provvedimento tramite PEC indicando l'ufficio ovvero il collegamento informatico ad accesso riservato ove saranno disponibili i relativi atti.

10) COMPOSIZIONE, NOMINA E COMPITI DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione è composta n. 3 esperti i quali, trattandosi di un appalto relativo a settori speciali, dovranno possedere le seguenti professionalità e competenze settoriali: n. 1 tecnico specializzato in tecnologie alimentari; n.1 Istruttore Amministrativo; n. 1 Responsabile di Area in qualità di Presidente della Commissione.

I curricula dei membri della Commissione di gara saranno pubblicati, ai sensi degli artt. 23 del D.Lgs. n. 33/2013 e 29 del D.Lgs. n. 50/2016, sul sito *Amministrazione trasparente*.

I commissari di gara verranno selezionati, scaduto il termine per la presentazione delle offerte fissato per le ore 12,00 del giorno 23/05/2019.

11) SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016. In particolare, in caso di mancanza, di incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti l'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente n. 5 giorni per integrare ovvero regolarizzare le dichiarazioni necessarie.

In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

12) CAUZIONE E GARANZIE RICHIESTE

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una garanzia fideiussoria provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo posto a base di gara della procedura, quindi pari a € .13.089,20 (euro tredicimilazeroottantanove,venti) da costituire con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 conformemente agli schemi di contratti tipo per le garanzie fideiussorie stabiliti con D.M. del Mise n. 31 del 19 gennaio 2018. La garanzia può essere fornita in contanti, bonifico, assegni circolari o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato ovvero o in forma di garanzia fideiussoria rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30%, anche cumulabile con la riduzione precedentemente citata, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di eco-gestione e audit (EMAS) o del 20% per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001.

Per usufruire di tale beneficio l'operatore economico dovrà inserire tra la documentazione amministrativa, **a pena di esclusione**, copia conforme all'originale della certificazione posseduta. In caso di partecipazione in Raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio ordinario di tipo orizzontale, per poter usufruire del suddetto beneficio, la certificazione di qualità dovrà essere posseduta da ciascuna delle imprese raggruppate o consorziate, pena l'esc

lusione dalla gara.

13) MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI

La verifica del possesso dei requisiti verrà effettuata ai sensi di quanto disposto e con le modalità previste dall'art. 36, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016. La documentazione comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale per la partecipazione alla procedura potrà essere acquisita presso la Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici istituita presso l'ANAC nonché tramite il sistema di AVCpass (dell'art. 2 della Deliberazione ANAC n. 157 del 17.2.2016).

14) FORME DI CONTROLLO E VERIFICA DELLE PRESTAZIONI

In ragione della particolare natura delle prestazioni in oggetto e della rilevanza sociale degli obiettivi perseguiti, codesta amministrazione effettuerà opportuni controlli circa la qualità delle prestazioni fornite, il raggiungimento degli obiettivi sociali prefissati e il rispetto delle condizioni di esecuzione contenute nel presente disciplinare e nel capitolato speciale d'appalto.

15) STIPULA DEL CONTRATTO

In virtù del combinato disposto dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. n. 50/2016 e dell'art. 192, comma 1, lett. b), del D.Lgs. n. 267/2000, si precisa che la forma prescelta per la stipula di detto contratto è *atto pubblico informatico*.

Si rammenta che la stipulazione del contratto è subordinata all'esito positivo delle procedure di controllo previste in materia di antimafia e possesso dei requisiti, alla presentazione da parte dell'aggiudicatario della cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 del D.lgs. 50/2016 nonché alla prestazione di tutte le garanzie e della documentazione richieste negli atti di gara.

16) TERMINE DI VALIDITÀ DELL'OFFERTA

Il termine di validità dell'offerta è fissato in giorni 180 dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte.

17) SUBAPPALTO E CESSIONE CONTRATTO

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto a pena di nullità. Per l'appalto del servizio in oggetto, non è ammesso il subappalto.

18) DOCUMENTAZIONE DI GARA E ACCESSO AGLI ATTI

Tutta la documentazione di gara viene inviata tramite PEC, i documenti saranno altresì disponibili anche sul sito del Comune all'indirizzo www.comune.cupra-marittima.ap.it

Il diritto di accesso agli atti sarà consentito ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. n. 50/2016 e secondo la disciplina della Legge n. 241/1990.

19) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile unico del procedimento è il Ten. Locci Luigi Giorgio, Responsabile Area Pubblica Istruzione tel. 0735/776768 email comcupra@comune.cupra-marittima.ap.it . il quale provvederà a rispondere a tutti i quesiti inerenti la presente procedura che dovessero essere posti per iscritto dai concorrenti all'indirizzo di posta elettronica certificata comune.cupramarittima@emarche.it entro la data ultima del 20/05/2019 ore 12,00. Le risposte ai quesiti di interesse generale e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente gara verranno pubblicate sul sito dell'Ente.

20) TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali acquisiti obbligatoriamente dall'Amministrazione ai fini dell'accertamento dei requisiti di partecipazione degli operatori economici, saranno trattati, raccolti e conservati presso la stazione appaltante, esclusivamente per finalità inerenti la procedura di gara, l'aggiudicazione e la gestione del contratto, e, comunque, in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza, secondo quanto previsto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali e dal D. Lgs. n. 196/2003, per le disposizioni non incompatibili con il citato Regolamento UE.

I dati personali acquisiti potranno essere comunicati o potranno essere messi a disposizione di enti pubblici terzi interessati alla procedura. Tali soggetti agiranno in qualità di Responsabili o Incaricati del trattamento. I dati personali potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici e/o privati unicamente in forza di una disposizione di legge, di regolamento o di specifici protocolli d'intesa approvati dal Garante Privacy.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Cupra Marittima

Si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e a correttezza nella piena tutela del diritto dei concorrenti e della loro riservatezza.

L'informativa di cui agli artt. 13 e 14 del citato Regolamento UE 679/2016 è pubblicata sulla Home Page del sito dell'Ente, accessibile mediante collegamento all'indirizzo www.comune.cupra-marittima.ap.it

Con l'invio e la sottoscrizione dell'offerta, i concorrenti esprimono pertanto il loro consenso al predetto trattamento.

21) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

- Qualora la documentazione non sia in regola con l'imposta da bollo si procederà ai sensi del D.P.R. n. 642/1972 e ss.mm.ii.
- La presentazione delle offerte non vincola l'Amministrazione appaltante all'aggiudicazione della procedura, né è costitutiva dei diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione che l'amministrazione appaltante si riserva di sospendere o annullare in qualsiasi momento, in base a valutazioni di propria esclusiva convenienza, ad esempio qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. Agli offerenti, in caso di sospensione o annullamento delle procedure non spetterà alcun risarcimento o indennizzo.
- Il Responsabile unico del procedimento si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla procedura stessa o di prorogarne la data, dandone comunque comunicazione ai concorrenti per PEC.
- Con la presentazione dell'offerta l'impresa implicitamente accetta senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni contenute nella presente richiesta.
- Per le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è esclusa la competenza arbitrale, invero è competente il Foro di Fermo.
- Il presente atto disciplina la procedura d'appalto, le modalità di partecipazione alla gara, la documentazione da presentare, le modalità di presentazione dell'offerta; per ulteriori condizioni e modalità di esecuzione dell'appalto si fa espresso rinvio al Capitolato Speciale d'appalto.

22) PROCEDURE DI RICORSO

Eventuali ricorsi potranno essere presentati, ai sensi dell'art. 120, comma 2-bis, del D.Lgs. n. 104/2010, nel termine di 30 giorni dalla pubblicazione dell'atto lesivo sul sito dell'Ente, ai sensi dell'articolo 29, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale Marche

Allegati:

- Capitolato speciale d'appalto;

- Domanda di partecipazione alla procedura (Allegato A)
- Dichiarazione sostitutiva per il possesso di ulteriori requisiti (Allegato B)
- Documento di gara unico europeo (Allegato C)
- Autocertificazione Antimafia (Allegato D)
- Dichiarazione di offerta tecnica (Allegati E)
- Dichiarazione di offerta economica (Allegato F)

Il Dirigente/Responsabile del servizio

.....

ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE IN AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE

Un avviso relativo all'adozione del presente atto viene pubblicato sul sito istituzionale, nell'apposita sezione di "Amministrazione trasparente" relativa alla "Gara – Appalto mensa scolastica" ai sensi dell'art. 29, D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, come modificato dal D.Lgs. 19 aprile 2017, n. 56.

Luogo e data Cupra Marittima, li 03/05/2019

Il Funzionario responsabile

.....