



Asmel Consortile S.C. a r.l.
Sede Legale: Via Carlo Cattaneo, 9 - 21013 GALLARATE (VA)
P.IVA 12236141003
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola GI - Napoli
www.asmecomm.it - portale di committenza pubblica
COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO (SA)



COMUNE DI SAN VALENTINO TORIO

Provincia di Salerno
I Area Affari Generali

Prot. n. ./2018

A mezzo P.e.c.

OGGETTO : Affidamento “servizio di fornitura preparazione, confezionamento, veicolazione, somministrazione dei pasti (predisposizione del refettorio- preparazione dei tavoli per i pasti - scodellamento - lavaggio e riordino delle stoviglie se dovuto – gestione distribuzione dei pasti - pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti – gestione dei rifiuti) alle scuole dell’infanzia di Via Annunziata, Via Don G. Russolillo e via Madonna delle Grazie di San Valentino Torio - Anno scolastico 2018/2019,-
CIG 7629185A9E

Spett.le Ditta

In esecuzione della Determina della sottoscritta n. 8913 del 21/09/2018 è stata indetta procedura negoziata per l’affidamento del servizio in oggetto, ai sensi dell’art.36, comma 2 lettera b) del D. lgs 50/2016 (Nuovo Codice Appalti), assumendo quale criterio di selezione delle offerte il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa;

A seguito avviso esplorativo per l’acquisizione di manifestazione d’interesse approvato con determina prot. n. 7747 del 09/08/2018 e dell’istanza di partecipazione pervenuta nei termini previsti, si è rilevato sulla base delle dichiarazioni rese, il possesso da parte di codesta impresa dei requisiti ai fini della partecipazione alla procedura suddetta, pertanto la S.V. è invitata a presentare offerta per l’affidamento del servizio in oggetto, secondo le modalità e le condizioni di seguito specificate.

1.AMMINISTRAZIONE APPALTANTE

Comune di San Valentino Torio – 1°Area Affari Generali – Via G. Matteotti n.13

– Partita IVA 00577010655

Indirizzo email: www.comune.sanvalentinotorio.sa.it

Indirizzo Pec: protocollocomunedisavalentinotorio@pec.it

2. OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento "servizio di fornitura preparazione, confezionamento, veicolazione, somministrazione dei pasti (predisposizione del refettorio- preparazione dei tavoli per i pasti - scodellamento - lavaggio e riordino delle stoviglie se dovuto – gestione distribuzione dei pasti - pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti – gestione dei rifiuti) alle scuole dell'infanzia di via Annunziata, Via Don G. Russolillo ex via Curti e via Madonna delle Grazie.

Il codice di riferimento CPV è quello individuato nell'allegato IX del D.Lgs n.50/2016: 55523100-3 "Servizi di mensa scolastica"

3. LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Comune di San Valentino Torio;

L'attività di preparazione dei pasti dovrà essere effettuata presso il Centro di cottura principale della ditta aggiudicataria;

4. DURATA DELL'APPALTO

Il servizio avrà la durata dalla data di stipula del contratto presumibilmente novembre 2018 fino al 31.05.2019.

L'Amministrazione si riserva di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale anche in pendenza della stipulazione del contratto.

5. VALORE ECONOMICO DELL'APPALTO

L'importo complessivo dell'appalto è stato stimato in € 58.410,00 (oltre IVA 4%) di cui € 885,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Il valore è dato dal costo unitario presunto per singolo pasto pari a € 3,30 (IVA esclusa) moltiplicato per 17.700 (diciassettemilasettecento) pasti presunti compreso gli oneri di sicurezza unitari non soggetti a ribasso pari ad € 0,05;

Il ribasso dovrà essere effettuato sul costo del singolo pasto pari ad € 3,25;

Tale importo ha valore meramente indicativo, essendo soggetto a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nell'arco dell'anno scolastico, e non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte della stazione appaltante sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicatrice sarà determinato sull'effettiva quantità dei pasti richiesti e quindi preparati. Di conseguenza l'importo effettivo che sarà riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata in sede di gara per ciascun pasto erogato e la stessa non potrà pretendere altro.

6. SOPRALLUOGO

L'operatore economico dovrà prendere visione del territorio comunale e dei plessi in cui dovrà essere effettuato il servizio;

Possono effettuare il sopralluogo esclusivamente:

1. Operatore Economico;
2. Legale rappresentante dell'operatore economico;
3. Un dipendente tecnico dell'operatore economico;

4. Un procuratore.

7.FINANZIAMENTO DEL SERVIZIO

L'importo è finanziato con fondi del bilancio comunale e con la compartecipazione delle famiglie degli utenti.

8. CAUSE DI ESCLUSIONE

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistono:

- cause di esclusione di cui all'art.80 del D.Lgs 50/2016;
- Cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011;
- Condizioni di cui all'art.53, comma 16-ter del D.Lgs n.165/2001 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrarre con la Pubblica Amministrazione.
- Mancanza attestato di sopralluogo.

9 REQUISITI E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Possono presentare istanza i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

I partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di:

A) Requisiti di ordine generale

I requisiti di ordine generale previsti per la partecipazione alla presente procedura - a pena di esclusione - sono quelli contenuti nell'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016, che qui si intendono integralmente richiamati, il cui possesso deve essere espressamente attestato dal legale rappresentante e dagli altri soggetti individuati dal precitato D. Lgs.

B) Requisiti di idoneità professionale

Iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigiano per attività di cui al settore oggetto dell'appalto, ovvero, se Cooperative, all'Albo delle società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive a cura della Camera di Commercio ovvero, in caso di cooperative sociali, all'Albo regionale delle Cooperative sociali.

Possesso delle autorizzazioni sanitarie previste per lo svolgimento del servizio.

C) Requisiti di capacità economica-finanziaria

Possesso un buon volume di affari e sufficienti garanzie sul piano economico; dichiarazioni bancarie rilasciate da _____, attestanti che gli stessi intrattengono rapporti economici stabili con l'impresa, che questa ha un buon volume di affari ed offre sufficienti garanzie sul piano economico,

D) Requisiti di capacità tecnica- professionale

- Aver gestito nell'ultimo triennio (2015 – 2016 – 2017 intesi come anno finanziario) almeno tre contratti di fornitura per un numero di pasti non inferiore al 70% del numero presunto dei pasti per i quali è richiesto il servizio in parola;
- Certificazione della gestione della prevenzione dei pericoli igienico-sanitari . HACCP UNI EN ISO 10854;questa certificazione non era presente nella manifestazione d'interesse
- Certificazione di qualità della serie uni EN ISO 22000:2005: gestione della sicurezza alimentare (H.A.C.C.P);

- Possesso in proprietà e/o in disponibilità delle attrezzature ed i macchinari necessari per l'esecuzione del servizio in appalto, omologate e corredate da idonea certificazione;
- Possesso di mezzi idonei per il trasporto di cibi preconfezionati.

10.TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Per partecipare alla gara i soggetti invitati dovranno far pervenire i documenti di seguito indicati in plico chiuso sigillato, entro e non oltre le **ore 12,00** _____ (pena l'esclusione), a mezzo raccomandata A/R del servizio postale, o mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzati o brevi mano al Protocollo del Comune di San Valentino Torio, Via G.Matteotti n.13 84010 san Valentino Torio (SA).

L'invio del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Amministrazione Appaltante, ove per disguidi postali o altro, il plico non pervenga entro il termine di scadenza all'indirizzo di destinazione.

Il plico dovrà essere idoneamente chiuso e sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura e dovrà recare all'esterno: l'intestazione del mittente, la partita IVA e/o Codice Fiscale, l'indirizzo dello stesso, l'indirizzo di posta elettronica e la seguente dicitura:

Offerta per la gara del 05/10/2018 h. 12,00 relativa al servizio di fornitura preparazione, confezionamento, veicolazione, somministrazione dei pasti (predisposizione del refettorio- preparazione dei tavoli per i pasti - scodellamento - lavaggio e riordino delle stoviglie se dovuto – gestione distribuzione dei pasti - pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti – gestione dei rifiuti) alle scuole dell'infanzia di via Annunziata, Via Don G. Russoillo ex via Curti e via Madonna delle Grazie, per l'anno scolastico 2018/2019.

I plichi devono contenere al loro interno tre buste, a loro volta sigillate con le modalità sopra descritte e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura rispettivamente:

“BUSTA N.1”- Documentazione –

“BUSTA N.2” - Offerta Tecnica

“BUSTAN.3” – Offerta Economica.

“BUSTA 1” – Documentazione amministrativa:

Detta busta dovrà contenere, a pena di esclusione, fatto salvo quanto previsto dall'art.83, comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016, i seguenti documenti:

- **Istanza di partecipazione**, redatta secondo l'unito modello “Allegato A”, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, con allegato un documento di identità del sottoscrittore;
- **Dichiarazione di possesso** di tutti i requisiti di idoneità professionale – capacità economico finanziaria e tecnica per la partecipazione (da inserire all'interno del DGUE parte IV) sottoscritto dal legale rappresentante del concorrente, con allegato un documento di identità del sottoscrittore; “Allegato B”
- **Dichiarazione sostitutiva** relativa al possesso dei requisiti in ordine all'idoneità professionale, capacità economico finanziaria e tecnico organizzativa (da inserire all'interno del DGUE);
- **Dichiarazione sostitutiva**, ai fini del rispetto delle norme in materia di sicurezza e prevenzione del personale;(da inserire all'interno del DGUE);
- **Dichiarazione di impegno in caso di aggiudicazione** ad avere la disponibilità di un centro di cottura principale per la preparazione dei pasti, ed un centro da utilizzare in caso di emergenza [a

copertura dell'intera durata dell'appalto], entrambi che consentano la preparazione degli stessi nelle quantità richieste e la conseguente consegna a destinazione **entro 40 minuti** dalla cottura, con verifica della temperatura al cuore degli alimenti all'atto della consegna presso i plessi scolastici indicati presenti nel Comune di San Valentino Torio (SA)].

- **Elenco dei servizi** espletati nell'ultimo triennio (2015 – 2016 – 2017 intesi come anno finanziario) almeno tre contratti di fornitura per un numero di pasti non inferiore al 70% del numero presunto dei pasti per i quali è richiesto il servizio in parola; (da inserire all'interno del DUGE);
- **Cauzione provvisoria.** La cauzione provvisoria è pari al 2% dell'importo del servizio a base di gara e pertanto ad € 1.168,2 oppure all'1% e quindi € 584,1 , in caso di possesso dei requisiti di cui all'art.93, comma 7 del D.Lgs. n.50/2016.
 - a) La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice;
 - b) La garanzia fideiussoria, a scelta dell'appaltatore, può essere 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'articolo 106 del decreto legislativo 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'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.
 - c) La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
 - d) La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.
 - e) La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159; la garanzia è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.
- Alla cauzione provvisoria va allegata dichiarazione di un fideiussore anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 104, qualora l'offerente risultasse affidatario, secondo quanto previsto dall'art. 93, comma 8, del D.Lgs n. 50/2016.
- **N.2** Dichiarazioni bancarie rilasciate da altrettanti istituti bancari , attestanti che gli stessi intrattengono rapporti economici stabili con l'impresa, che questa ha un buon volume di affari ed offre sufficienti garanzie sul piano economico;
- **PASSOE** - Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione
La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario delle ditte partecipanti avviene ai sensi dell'art. 81 del D.lgs. n. 50/2016, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture con la delibera n. 111 del 20 dicembre 2012. Pertanto tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCPass, accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato-avcpass) secondo le istruzioni ivi contenute,

nonché acquisire il “PASSOE” di cui all’art. 2, comma 3.2 della succitata delibera, da produrre in sede di gara.

- **Attestato di Avvenuto Sopralluogo;**
- **Atto unilaterale d’obbligo** L’ Operatore Economico – in caso di aggiudicazione - si obbliga a pagare alla Centrale di Committenza “Asmel Consortile S. c. a r.l.”, prima della stipula del contratto, il corrispettivo dei servizi di committenza e di tutte le attività di gara non escluse dal comma 2-bis dell’art.41 del D.lgs. n. 50/2016 dalla stessa fornite, una somma pari all’1% oltre IVA dell’importo complessivo posto a base di gara pari a € 58.410,00 oltre IVA corrispondente ad € 584,10 oltre iva. La presente obbligazione costituisce elemento essenziale dell’offerta. La stessa, a garanzia della validità dell’offerta, dovrà essere prodotta **all’interno della Documentazione Amministrativa** utilizzando il modello “**Allegato - Atto Unilaterale d’Obbligo**” e sottoscritta dal concorrente. L’operatore economico dovrà trasmettere, l’atto sottoscritto dal titolare/legale rappresentante dell’impresa con firma digitale, ad ogni effetto e conseguenza di legge, dalla posta elettronica certificata ad ASMEL Consortile S.c. a r.l. all’ indirizzo pec: audo@asmepec.it si obbliga, altresì, a trasmetterlo in copia, in uno alla certificazione dell’invio e della ricevuta di consegna del destinatario, allegata all’offerta che verrà presentata per la partecipazione alla gara.

Si precisa che:

Le dichiarazioni di cui al precedente punto relative alle cause di esclusione di cui all’art.80, commi 1, lettera a), b), c), d), e), f), g), del D.Lgs 18 Aprile 2016, n. 50 devono essere rese anche dai soggetti previsti dall’art. 80, comma 3, della stessa norma;

“BUSTA N.2” - Offerta Tecnica

In tale busta, debitamente sigillata e controfirmata o siglata sui lembi di chiusura dovrà essere inserita l’offerta riferita al merito tecnico e alla qualità del servizio.

Tale offerta, redatta in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante dell’impresa partecipante, dovrà contenere, a pena di esclusione, una relazione tecnica sintetica, illustrante i profili del servizio, con riferimento ai criteri assunti a valutazione, in modo da consentire alla Commissione giudicatrice l’attribuzione dei punteggi, come specificati nella tabella di seguito riportata.

La Relazione dovrà essere redatta **su un massimo di n. 10 pagine (fronte/retro) esclusi gli allegati in formato A4.**

Tutte le pagine dovranno essere numerate. L’estensione massima s’intende riferita ai contenuti e non include la copertina e l’indice o sommario che il concorrente è tenuto a redigere. Eventuali pagine eccedenti non saranno prese in considerazione e i relativi contenuti non saranno oggetto di valutazione.

“BUSTA n.3” – Offerta Economica.

Detta busta, debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà contenere, a pena di esclusione, l’offerta, redatta secondo l’allegato “C”, redatta in lingua italiana, in bollo e sottoscritta dal legale rappresentante dell’impresa partecipante o da suo procuratore, dovrà contenere l’indicazione del ribasso percentuale che si applicherà sul prezzo unitario del singolo pasto. Tale ribasso dovrà essere espresso in cifre e in lettere. In caso di discordanza tra i due importi, ai fini dell’aggiudicazione, si terrà conto di quello più vantaggioso per l’Amministrazione.

L’offerta dovrà essere redatta senza cancellature o abrasioni e non potrà contenere correzioni, se non espressamente confermate e sottoscritte.

Nell'offerta economica l'operatore deve indicare i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 95, comma 10 d.lgs. 50/2016 ss.mm.ii.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La presente procedura di gara verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3 lett. a), del D.lgs. 50/2016.

La valutazione dell'offerta tecnica e l'attribuzione dei relativi punteggi sarà effettuata dalla Commissione giudicatrice appositamente nominata successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, secondo quanto disposto dall'art. 77 del d.lgs. 50/2016.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

Considerato che le offerte per la gara sono composte da una parte tecnico-qualitativa e da una parte economica, le offerte saranno valutate con l'attribuzione del seguente punteggio:

1. Massimo 70 punti per la parte tecnico-qualitativa;
2. Massimo 30 punti per la parte economica.

Per ciascuna offerta saranno sommati i punteggi ottenuti e sulla base di questi sarà formulata una graduatoria decrescente.

La commissione di gara procederà alla valutazione dell'offerta secondo i criteri sotto specificati e nel rispetto della normativa.

- **Valutazione tecnico- qualitativa**

Il punteggio sarà assegnato secondo il giudizio insindacabile della Commissione secondo i criteri che seguono:

	Punteggio TOTALE MAX 70 punti
A) ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	
a) Piano di organizzazione del personale da impiegare per il servizio con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione del loro profilo professionale, contratto e trattamento economico applicato;	MAX punti 10
b) Piano di organizzazione del personale impiegato contemporaneamente nella distribuzione dei pasti nelle scuole . n.1 persona x 30 alunni (minimo) punti 0 n.1 persona x 25 alunni punti 5 n.1 persona x 20 alunni punti 10 n.1 persona x 15 alunni punti 15 <input type="checkbox"/> * sarà calcolato il numero complessivo degli alunni iscritti al servizio e non l'utenza giornaliera.	MAX punti 15
B) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E QUALITA'	
a) Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura distribuzione;_	MAX punti 5
b) Possesso di ulteriori certificazione di qualità:	

<ul style="list-style-type: none"> • Certificazione per la corretta gestione del sistema di sicurezza alimentare – norma UNI EN ISO 22000 - punti 1 • Certificazione sistemi di gestione salute e sicurezza nei luoghi di lavoro – norma BS OHSAS 18001- punti 1 • Certificazione sistemi di gestione ambientale – norma UNI EN ISO 14001 - punti 1 • Certificazione trattamento etico del personale – norma SA 8000 punti 1 	MAX Punti 4
c) Gestione diete speciali: Il progetto deve contenere una descrizione delle modalità di gestione delle diete speciali.	MAX punti 6
d) Introduzione di prodotti IGP o DOP e provenienti da coltivazioni e allevamenti biologici (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza) * <i>* i punti, in termini di mezzi (0,50) verranno attribuiti proporzionalmente al n° di prodotti offerti fino ad un max di punti 15</i>	MAX 15 punti
e) Migliorie del servizio Proposte progettuali finalizzate al miglioramento del servizio e/o integrazione delle attrezzature esistenti nei locali scolastici senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante	MAX 15 punti

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà determinata impiegando il metodo aggregativo compensatore che consiste nel comporre una graduatoria dei concorrenti sulla base della seguente formula:

$$C(a) = n(W_i * V(a)_i)$$

dove

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito i, variabile tra 0 e 1.

La Valutazione degli elementi di natura qualitativa sarà effettuata mediante l'attribuzione discrezionale da parte dei componenti della Commissione giudicatrice, di un coefficiente variabile tra 0 e 1, sulla base dei criteri motivazionali previsti dal presente disciplinare di gara.

a)	Giudizio di inidoneità/insufficienza	(coefficiente da 0 a 0,5)
Proposte e soluzioni assenti - gravemente incomplete - inadeguate - controproducenti - non utili - inattuabili - non attinenti al servizio in fase di affidamento - indeterminate, non misurabili e/o riscontrabili - peggiorative rispetto agli standard richiesti dal Capitolato - inidonee a dimostrare la possibilità di garantire la corretta esecuzione del servizio.		
b)	Giudizio sufficiente	(coefficiente da 0,6 a 0,7)

Proposte e soluzioni sostanzialmente complete - adeguate - attinenti al servizio in fase di affidamento- attuabili e utili - sufficientemente determinate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive - verificabili (anche se con l'ausilio dell'appaltatore) - qualitativamente e quantitativamente in linea con quanto richiesto dal Capitolato, complessivamente sufficienti rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione del servizio e il perseguimento delle finalità cui il servizio è destinato

c) Giudizio buono

(coefficiente da 0,8 a 0,9)

Proposte e soluzioni precisamente determinate e apprezzabili per quanto riguarda tempi qualità e modalità esecutive, bene illustrate - redatte ove necessario, sotto forma di piani e programmi con schematizzazioni - realizzabili - misurabili - recanti l'indicazione degli strumenti idonei a consentire al Comune autonomi controlli sul rispetto degli impegni presi nel corso della fase esecutiva - con contenuti innovativi - qualitativamente e quantitativamente migliorative rispetto a quanto richiesto dal Capitolato, in grado quindi di soddisfare tutte le esigenze ordinarie e, di massima, straordinarie - imprevedibili e finalità di servizio, con apprezzabile garanzie di qualità ed efficienza

d) Giudizio ottimo

(coefficiente 1)

Proposte e soluzioni eccellenti - idonee, per qualità e quantità, ad innovare , elevare e qualificare sensibilmente gli standard di servizio rispetto a quanto richiesto dal Capitolato - in grado di far conseguire, sia per quantità che per qualità , che in termini di efficienza ed efficacia, finalità ulteriori rispetto a quelle cui il servizio è destinato.

Per ciascun elemento è calcolata la media dei coefficienti attribuiti da ciascun Commissario.

Gli operatori economici che non supereranno la soglia di sbarramento di 45 punti sui 70 massimi attribuibili nella valutazione dei requisiti tecnici, non accederanno alla successiva fase di valutazione dell'offerta economica.

• Valutazione offerta economica

La componente economica sarà valutata sul prezzo unitario ribassato del singolo pasto, rispetto a quello posto a base di gara di € 3,25.

Il massimo punteggio sarà attribuito all'impresa partecipante che avrà offerto il prezzo unitario più basso.

$$\text{Punteggio} = \frac{30 \times (\text{prezzo più basso offerto})}{\text{prezzo offerto dal concorrente in esame}}$$

SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La gara avrà inizio alle ore 10,00 del giorno -----, presso l'Ufficio della Responsabile Area 1° AA.GG Comune San Valentino Torio (SA).

Alle operazioni di gara possono assistere rappresentanti delle imprese ad esclusione della parte che avviene in seduta riservata.

Il procedimento sarà articolato in più fasi:

In primo luogo, **in seduta pubblica**, la Commissione esaminerà la documentazione amministrativa contenuta nella Busta n. 1, ammettendo alla gara i concorrenti che risulteranno in regola con quanto disposto dalla presente lettera invito.

Secondo quanto previsto dall'art. 83, comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016 le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al suddetto comma.

In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, sarà assegnato al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

In tali casi, la Commissione sospende la seduta e l'aggiorna a data che verrà stabilita, dandone comunicazione, almeno cinque giorni prima alle ditte ammesse.

Successivamente sempre in seduta pubblica procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche per una verifica formale delle stesse - Busta n. 2 - ed **in seduta riservata** provvederà alla valutazione del merito tecnico delle offerte ed alla relativa attribuzione del punteggio.

Si proseguirà, quindi, **in seduta pubblica**, dopo aver dato lettura ai presenti della graduatoria di merito provvisoria, all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica - Busta n. 3 - solo per le ditte che avranno ottenuto almeno **45 sui 70 massimi attribuibili nella valutazione dei requisiti tecnici**.

AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione sarà disposta nei confronti dell'impresa che avrà conseguito il maggior punteggio finale, dato dalla somma dei punteggi per l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Nel caso in cui due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi parziali differenti, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il maggior punteggio sull'offerta tecnica.

A parità assoluta si procederà secondo quanto previsto dall'art. 77 del R.D.n. 827/1924.

L'aggiudicazione sarà comunicata tempestivamente all'aggiudicatario, al concorrente che segue nella graduatoria e a gli altri concorrenti.

Si procederà alla verifica della congruità delle offerte in base a quanto disciplinato dall'art. 97 comma 3 del d.lgs. 50/2016 ss.mm.ii.

Informazioni relative al procedimento di gara.

Tutti i chiarimenti necessari, posti attraverso quesiti inerenti la gara in oggetto, dovranno essere trasmessi entro e non oltre il giorno 02/10/2018 alle ore 12,00 all'indirizzo PEC servizisocialicomunedisanvalentinotorio@pec.it non sarà data risposta ai quesiti inoltrati oltre tale data.

ULTERIORI INFORMAZIONI

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dar luogo alla gara o di prorogarne la data, di sospendere la seduta di gara o di aggiornarla ad altra data, di non aggiudicare l'appalto, nel caso in cui venga meno l'interesse pubblico alla prestazione o nel caso nessuna offerta sia ritenuta idonea rispetto alle esigenze dell'Amministrazione o per qualsiasi altro motivo.

L'aggiudicatario, nel giorno che verrà indicato dall'Amministrazione, dovrà intervenire alla stipula del contratto. La mancata stipulazione del contratto da parte dell'aggiudicatario per cause non imputabili all'Amministrazione, determinerà la revoca dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria, a titolo di penale per danni precontrattuali, fatto salvo, in ogni caso, il maggior danno, riservandosi la facoltà di aggiudicare l'appalto alla migliore offerta in ordine successivo nella graduatoria.

Allegati:

- Capitolato d'Appalto;
- Modello domanda di istanza di partecipazione alla gara per offerta Allegato A;
- Modello dichiarazione possesso requisiti idoneità professionale e capacità economico-finanziaria e tecnica (Allegato B);
- Modello Dichiarazione offerta (Allegato C);
- DGUE
- Modello di Attestazione del Sopralluogo;
- Atto Unilaterale d'obbligo.
- Menu
- DUVRI

LA RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO



ssa Miranda Raffaella
M. Medda