



# COMUNE DI VILLALBA

PROVINCIA DI CALTANISSETTA

----- \* -----  
via Vittorio Veneto 97 93010 Villalba (CL) – [www.comune.villalba.cl.it](http://www.comune.villalba.cl.it)

Servizi Finanziari e Personale

## DISCIPLINARE DI GARA RELATIVO ALLA PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2019/2020 CON FACOLTA' DI PROROGA PER L' ANNO SCOLASTICO 2020/2021.

**CIG: Z032A842C4**

### 1. PREMESSA

Gara a procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 D. Lgs. 50/2016.. Il presente Disciplinare di Gara, che costituisce parte integrante del Bando di gara, regola le modalità di partecipazione alla gara avente ad oggetto il servizio di ristorazione scolastica, come meglio specificato nel Capitolato Speciale di Appalto.

In considerazione di ciò, gli operatori economici interessati dovranno formulare la propria offerta, redatta in lingua italiana, alle condizioni, termini e modalità di seguito descritti, utilizzando **esclusivamente** il modello predisposto dall'Amministrazione.

La presente procedura viene svolta dalla Stazione Appaltante Comune di Villalba (d'ora in poi SA) per conto e nell'interesse del Comune di Villalba ai sensi dell'art. 37 comma 4 lettera c) del D.Lgs 50/2016.

A seguito dell'aggiudicazione definitiva, la stipulazione del contratto e la sua esecuzione in qualità di committente sarà gestita direttamente dal Comune.

**CANALI DI COMUNICAZIONE PRIVILEGIATI ai sensi dell'art. 52 del D.lgs 50/2016:** si avvisa che tutte le comunicazioni inerenti il procedimento di affidamento della presente gara verranno effettuate all'indirizzo di posta elettronica certificata che il concorrente deve indicare nella documentazione di gara.

### 2. STAZIONE APPALTANTE

**COMUNE DI VILLALBA** -Via V. Veneto n. 97 - 93010 VILLALBA telefono 0934/811935 –

811929, indirizzo pec: protocollo@pec.comune.villalba.cl.it

### **3. OGGETTO E LUOGO DI SVOLGIMENTO DELL'APPALTO**

L'appalto consiste nel **servizio di ristorazione scolastica** delle scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Villalba ad operatore economico qualificato nella ristorazione collettiva specializzata ai sensi dell'art. 144 del D.Lgs 50/2016. Il luogo dove dovrà svolgersi il servizio del presente appalto è il Comune di Villalba presso le sedi scolastiche indicate nel capitolato speciale d'appalto.

### **4. DURATA DEL CONTRATTO**

Il contratto avrà la durata di 1 anno (uno), e precisamente per l'anno scolastico 2019/2020, in conformità al calendario scolastico adottato dall'Istituto Comprensivo destinatario del servizio, con facoltà di proroga per l'anno scolastico 2020/2021, qualora ne ricorrano i presupposti previsti dalla vigente normativa in materia.

### **5. PRESTAZIONI A CARICO DELL' OPERATORE ECONOMICO APPALTATORE**

L'operatore economico assumerà a suo carico le prestazioni di cui al precedente articolo 3) del presente disciplinare e tutte le prestazioni che gli competono espressamente indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto e nel DUVRI.

### **6. PREZZI UNITARI A BASE DI GARA**

L'importo a base di gara fissato in: € 4,50 a pasto, IVA (al 4%) esclusa, di cui 4,47, assoggettabili a ribasso e € 0,03 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

### **7. VALORE DELL'APPALTO**

Il totale presunto é quantificato in € 37.710,00 (trentasettemilasettecentodieci/00) di cui € 251,40 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso. Tale importo viene calcolato sulla base dei pasti occorrenti nel periodo gennaio/maggio 2020. (€ 4,50 x n. 8.380 pasti previsti ).

L'importo indicato si intende al netto dell' I.V.A

L'importo indicato si intende comunque non definitivo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti effettivamente erogati.

### **8. CONDIZIONI DI AMMISSIONE**

#### **8.1 REQUISITI DI ORDINE GENERALE**

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 nel rispetto di quanto stabilito dagli articoli 45, 47, 48 e della medesima norma, in possesso dei requisiti di qualificazione prescritti dal successivo articolo 8.2 del presente Disciplinare, costituiti da:

- a) operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (*imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative*), b) (*consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane*), c) (*consorzi stabili*), dell'art. 45, comma 2 del D.Lgs. 50/2016;
- b) operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alle lettere d) (*raggruppamenti temporanei di concorrenti*), e) (*consorzi ordinari di concorrenti*), f) (*aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete*), g) (*gruppo europeo di interesse economico*), dell'art. 45, comma 2 del D.Lgs. 50/2016, oppure da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, comma 8, del D.Lgs 50/2016;
- c) operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, alle condizioni di cui all' art. 45 del D.Lgs 50/2016 e di cui all'art. 62, del DPR 207/2010, nonché del presente Disciplinare

Saranno ammessi a partecipare gli operatori economici che dichiareranno le seguenti condizioni:

- Inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 D.Lgs. 19 aprile 2016 n. 50;

## **8.2 REQUISITI DI ORDINE SPECIALE**

### 8.2.1 Requisiti di idoneità professionale

- Iscrizione alla Camera di Commercio per attività, coincidente con quella oggetto del presente appalto, nonché, se società cooperativa o consorzio, iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente;

### 8.2.2 Capacità Economica e Finanziaria

Le caratteristiche e la natura dell'appalto richiedono che l'operatore economico dimostri la produzione di un fatturato che ne attesti la capacità finanziaria, quale indicatore di effettiva operatività industriale. L'operatore economico dovrà, pertanto dimostrare il possesso di un fatturato minimo annuo per ciascun anno relativamente agli esercizi 2016/2017/2018, per un importo complessivo almeno pari al valore stimato dell'appalto, di cui almeno il 70% conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva).

### 8.2.3 Capacità Tecnica Professionale

- a) Aver svolto, nel triennio antecedente alla pubblicazione del presente bando, almeno un (1)

servizio analogo per tipologia ed importo rispetto a quello oggetto dell'appalto.

La stazione Appaltante considererà analogo esclusivamente il contratto che abbia ad oggetto "servizi di ristorazione scolastica" con la fornitura di un numero pari o superiore a 8.380 pasti per anno scolastico e per un importo complessivo nel triennio almeno pari o superiore all'importo a base d'asta e che abbia avuto regolare esecuzione per almeno 6 mesi consecutivi nel triennio di riferimento;

b) Presenza di un organico medio annuo nel triennio 2016/2017/2018 costituito da almeno 3 unità di addetti a servizi analoghi a quelli di gara, intendendosi come comprese nell'organico tutte le professionalità specifiche richieste per lo svolgimento delle attività indicate nel capitolato di appalto.

## **9. CLAUSOLA SOCIALE (art. 50 D. L.gs 50/2016)**

Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

## **10. TERMINE ULTIMO PER LA PRESENTAZIONE OFFERTE E ACQUISIZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE**

Il termine ultimo per la presentazione delle offerte relative alla presente procedura è fissato alle **ore 13.00 del giorno** \_\_\_\_\_ .

Il Bando ed il presente disciplinare di gara, i modelli per le autodichiarazioni, nonché il capitolato Speciale di Appalto, il DUVRI, sono disponibili sul sito internet del Comune di Villalba all'indirizzo [www.comune.villalba.cl.it](http://www.comune.villalba.cl.it);

### **10.1 RICHIESTE DI CHIARIMENTI**

Eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul Bando di Gara, sul presente Disciplinare di Gara, ( sul Capitolato Speciale di Appalto, sul DUVRI, potranno essere richieste alla Stazione Appaltante, tramite il responsabile del procedimento sig.ra Maria Antonia Fruscione telef. 0934-811935 entro il termine previsto al successivo paragrafo 23.

## **11. SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO**

La presa visione della documentazione di gara e il sopralluogo presso l'area interessata dal

presente servizio sono obbligatori.

L'operatore economico dovrà effettuare tassativamente accurata visita nei luoghi oggetto del presente appalto, entro il giorno \_\_\_\_\_, previa prenotazione telefonica, contattando l'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Villalba al numero 0934. 811935.

Il rispetto dei tempi e delle modalità concordate deve intendersi tassativo ed inderogabile.

A tal riguardo si precisa che saranno ammessi al sopralluogo esclusivamente il rappresentante legale o suo delegato.

All'atto del sopralluogo il soggetto come sopra individuato dovrà presentarsi con il documento giustificativo della propria qualifica (procura, delega...) e con il documento di identità. Si provvederà, quindi, alla compilazione di attestazione di avvenuto sopralluogo, come da modello "B" allegato, sottoscritta dall'incaricato del Comune di Villalba e controfirmata dal rappresentante dell'operatore economico concorrente, redatta in duplice originale e consegnata al rappresentante dell'operatore economico medesima.

Non verranno ammessi alla gara gli operatori economici che non avranno effettuato il predetto adempimento nei termini indicati.

L'attestazione rilasciata dal Comune non dovrà esser prodotta in sede di gara in quanto costituisce informazione di cui la Stazione Appaltante è già in possesso.

## **12. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Per partecipare all'appalto la ditta dovrà presentare richiesta di partecipazione alla gara di cui trattasi in busta chiusa, **entro e non oltre il termine perentorio delle ore 13:00 del \_\_\_\_\_** e dovrà contenere la seguente documentazione:

**A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA A CORREDO DELL'OFFERTA** di cui al successivo 12.1.1

**B) DOCUMENTAZIONE COSTITUENTE L'OFFERTA TECNICA** di cui al successivo punto 12.1.2;

**C) DOCUMENTAZIONE COSTITUENTE L'OFFERTA ECONOMICA** di cui al successivo 12.1.3

Saranno escluse le offerte irregolari, equivoche, condizionate in qualsiasi modo, difformi dalla richiesta o, comunque, inappropriate.

La Stazione Appaltante si riserva facoltà di sospendere o rinviare la procedura qualora riscontri qualsiasi anomalia.

## **12.1 DOCUMENTAZIONE RICHIESTA E CONTENUTO DELLE BUSTA**

Fatte salve le ipotesi di esclusione dalla gara previste espressamente dal presente disciplinare, il Presidente di Gara potrà comunque disporre l'esclusione dalla gara medesima del concorrente a causa di mancanza, irregolarità, incompletezza della documentazione richiesta oppure inosservanza delle modalità prescritte per la presentazione della documentazione, qualora facciano venir meno il serio e proficuo svolgimento della gara, la "par condicio" dei concorrenti o costituiscano violazione delle norme poste a tutela della segretezza dell'offerta.

La documentazione da inserire all'interno delle tre buste è la seguente:

### **12.1.1 BUSTA "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"**

Il concorrente dovrà inserire nella "Busta amministrativa" i documenti debitamente compilati e firmati. Tale busta - all'interno della quale saranno inserite separatamente la busta sigillata "offerta tecnica" e la busta sigillata "offerta economica" - dovrà includere:

**A) ISTANZA DI AMMISSIONE SECONDO LO SCHEMA ALLEGATO AL PRESENTE DISCIPLINARE**

**B) DICHIARAZIONE DI POSSESSO DI TUTTI I REQUISITI GENERALI E SPECIALI PER LA PARTECIPAZIONE**

L'operatore economico dovrà fornire una dichiarazione debitamente firmata in cui attesta che:

- non si trova in una delle situazioni previste dall'art. 80 del D.Lgs 50/2016;
- soddisfa i criteri di selezione richiesti nel presente bando in applicazione dell'art. 83 del D.Lgs 50/2016 dettagliandoli analiticamente. Tale dichiarazione verrà resa dal legale rappresentante dell'operatore economico offerente.

**C) GARANZIA A CORREDO DELL'OFFERTA** (art. 93 D.Lgs 50/2016) consistente in:

copia, firmata dal legale rappresentante, attestante il versamento della cauzione provvisoria a corredo dell'offerta, pari al 2% del prezzo base (€ 37.710,00) e commisurata a **€ 754,20 (settecentocinquantaquattro/20)**.

La garanzia dovrà essere intestata alla Stazione Appaltante Comune di Villalba.

Ai sensi dell'art. 93 c. 7, l'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento 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 ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di

tale sistema. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

Si applica la riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella di cui al primo periodo del medesimo art. 93 c. 7, anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

La garanzia potrà, a scelta dell'offerente essere presentata nei modi previsti dalla vigente normativa.

Qualora il garante non riesca ad emettere le polizze fideiussorie con firma digitale dell'emittitore, il concorrente potrà produrre una copia scansionata del documento di garanzia firmato in originale contestualmente alla copia della carta di identità del sottoscrittore.

La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.

#### **D) EVENTUALE SOLO IN CASO DI RICORSO ALL'ISTITUTO DELL'AVVALIMENTO (art. 89 D.lgs 50/2016)**

In caso di partecipazione alla gara mediante il ricorso all'istituto dell'avvalimento:

-dichiarazione, resa e sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante di ogni Impresa concorrente o da persona dotata di idonei e comprovati poteri di firma attestanti: l'avvalimento dei requisiti necessari con indicazione dei requisiti stessi e dell'operatore economico ausiliario;

-dichiarazione resa e sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'ausiliaria o da persona dotata di idonei e comprovati poteri di firma attestante :

- a) il possesso dei requisiti generali e speciali desumibili dall'art. 80 e 83 del D. Lgs 50/2016;
- b) di non partecipare alla gara in proprio o associata o consorziata, né si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile;
- c) l'impegno a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- d) copia scansionata del contratto con il quale l'operatore economico ausiliario si obbliga nei confronti del concorrente e del Comune di Villalba a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto. Le dichiarazioni in riferimento ai punti a) e b) possono essere rese mediante l'utilizzo del modello DGUE.

#### **12.1.2 BUSTA "OFFERTA TECNICA"**

Nella “Busta tecnica”, il concorrente dovrà allegare la documentazione tecnica che dovrà contenere, a pena d'esclusione, una relazione tecnica sintetica, ma esauriente, illustrante il progetto e i profili del servizio rilevanti per l'Amministrazione, con riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione. La relazione deve avere un indice analitico, ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva. La relazione illustra i profili organizzativi e gestionali del servizio, dovranno essere redatti in modo tale da consentire alla Commissione giudicatrice l'attribuzione dei punteggi di cui al seguente punto 16.3 del presente disciplinare. Nel caso di raggruppamenti di imprese, sia costituiti che costituendi, la relazione tecnica dovrà essere presentata dalla sola Impresa capogruppo e sottoscritta da tutte le Imprese raggruppate o raggruppande. La relazione tecnica, in questo caso, dovrà contenere tutte le informazioni richieste riferite al complesso delle Imprese raggruppate o raggruppande; le informazioni stesse dovranno essere indicate in modo disgiunto per ciascuna delle Imprese medesime. La relazione dovrà specificare l'organico in servizio con l'indicazione dei titoli di studio e professionali del prestatore dei servizi e/o personale con qualifica dirigenziale dell'operatore economico e in particolare della o delle persone responsabili della prestazione del servizio in questione.

#### **NOTE PER LA STESURA DELLA RELAZIONE**

La relazione non dovrà essere superiore a 3 pagine formato A4 (non scritta fronte retro, dimensione carattere 11) esclusi eventuali curricula, pieghevoli illustranti beni offerti o di presentazione dell'azienda, i quali non concorrono alla formazione delle 3 pagine richieste. Anche gli eventuali depliant non concorrono alla formazione delle 3 pagine richieste.

La relazione dovrà essere firmata dal legale rappresentante con allegata copia di valido documento di identità.

Non verranno prese in considerazione ai fini della valutazione tutte le eventuali pagine eccedenti le 3 massime consentite.

#### **12.1.3 BUSTA "OFFERTA ECONOMICA"**

Nella “Busta economica”, il concorrente, a pena di esclusione, dovrà indicare la propria **offerta economica** contenente la misura della percentuale di ribasso offerta, riferita all'importo di ciascun pasto indicato a base d'appalto, al netto d'IVA. Il ribasso deve essere indicato sia in cifre sia in lettere.

**«La dichiarazione dovrà contenere altresì l'indicazione dei 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, del D.Lgs 50/2016. Tale**

indicazione, parte integrante e sostanziale della dichiarazione di offerta, dovrà essere prodotta, insieme alla dichiarazione del ribasso offerto, mediante l'allegato A alla documentazione di gara che l'operatore economico dovrà completare con tutti i dati, bollare e firmare con allegata copia di valido documento di identità.

Non sono ammesse offerte condizionate, alla pari o in aumento.

### **13. SOCCORSO ISTRUTTORIO**

Ai sensi dell'art. 83 comma 9 del D.Lgs 50/2016: "Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al presente comma. In particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria, in misura non inferiore all'uno per mille e non superiore all'uno per cento del valore della gara. In tal caso, la stazione appaltante assegna 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, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione, a pena di esclusione. La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione. Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, la stazione appaltante ne richiede comunque la regolarizzazione con la procedura di cui al periodo precedente, ma non applica alcuna sanzione. 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".

Nel caso in cui, durante la verifica della documentazione amministrativa, si rendesse necessario ricorrere all'applicazione dell'art. 83 comma 9 , il Responsabile Unico del Procedimento procederà a :

- 1) stabilire a quale concorrente applicare la sanzione pecuniaria di cui all'art. 83 comma 9 del D.Lgs 50/16;
- 2) assegnare il termine di cui all'art. 83 per la regolarizzazione della documentazione amministrativa, la cui inosservanza determinerà l'esclusione dalla procedura di gara;
- 3) sospendere la seduta di gara e rinviare la stessa ad una data successiva alla scadenza del termine fissata per la regolarizzazione della documentazione di cui sopra, per l'apertura delle offerte economiche (busta B) e per l'aggiudicazione provvisoria in favore del migliore offerente.

Ai sensi dell'art. 71, D.P.R. 445/2000, l'Amministrazione procederà ad effettuare idonei controlli a campione in relazione a quanto dichiarato dai soggetti partecipanti alla gara in sede di autocertificazione procedendo in caso di dichiarazioni false alle necessarie segnalazioni previste ai sensi e per gli effetti dell'art. 76, D.P.R. 445/2000 e dell'art. 80 comma 12 del D.Lgs 50/2016. I controlli su quanto dichiarato in sede di autocertificazione verranno comunque effettuati nei riguardi del primo classificato.

**L'aggiudicazione diverrà definitiva nei confronti del miglior offerente subordinatamente alla positiva verifica di quanto dichiarato in sede di autocertificazione.**

#### **14. SUBAPPALTO**

Per la presente procedura è ammesso il ricorso al subappalto nei termini di Legge e secondo quanto disciplinato dall'art. 105 del D.Lgs n. 50/2016, previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale.

#### **15. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE PROCEDURA DI GARA**

L'aggiudicazione avviene, ai sensi dell'articolo 60 del D.Lgs 50/16 con procedura aperta e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del decreto legislativo 50/2016 trattandosi di appalto avente ad oggetto la ristorazione scolastica. La Stazione appaltante procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e, in tal caso, ai sensi del comma 10 del suddetto articolo, non si applicherà il termine dilatorio ai fini della stipula del contratto.

#### **16. SVOLGIMENTO DELLA GARA**

In seduta pubblica, **il giorno \_\_\_\_\_ alle ore 10.00 presso la Sede del Comune di Villalba, via V. Veneto n. 97**, la Commissione di gara, nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, procederà all'esame della documentazione presentata ai fini dell'ammissione alle successive fasi di gara mediante l'apertura della busta "Documentazione amministrativa" ed all'esame della documentazione richiesta nel presente disciplinare ai fini dell'ammissione alla gara, provvedendo all'applicazione dell'art. 83 c. 9 (soccorso istruttorio) ove ricorresse la necessità.

Successivamente la Commissione verificherà altresì il contenuto delle offerte tecniche al fine di verificarne l'integrità, procedendo alla valutazione delle offerte tecnico-qualitative. A conclusione dei lavori della Commissione, si procederà, in seduta pubblica, alla dichiarazione dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'apertura delle offerte economiche. All'apertura delle offerte potrà partecipare un rappresentante per soggetto concorrente o raggruppamento temporaneo d'operatore economico o consorzio.

Esaurita la procedura di verifica delle offerte economiche e acquisito l'esito della stessa, la Commissione procede quindi per ciascun concorrente all'attribuzione del punteggio complessivo dato dalla risultanza delle somme dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnico-qualitativa e per l'offerta economica, redigendo la relativa graduatoria, in base alla quale definisce l'aggiudicazione provvisoria.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di:

- in caso di parità di punteggio, aggiudicare la gara al concorrente che ha ottenuto il maggior punteggio nell'offerta tecnico-qualitativa;
- in caso di parità di punteggio anche nell'offerta tecnico-qualitativa, di procedere all'aggiudicazione per sorteggio;
- non aggiudicare l'appalto qualora, a suo insindacabile giudizio, nessuna offerta dovesse risultare conveniente o idonea in relazione all'oggetto di contratto;
- di procedere, ad aggiudicazione definitiva intervenuta, alla revoca della stessa per motivi di interesse pubblico;
- procedere, in caso di mancata sottoscrizione del contratto con l'operatore economico risultata vincitrice, all'aggiudicazione al secondo concorrente classificatosi nella graduatoria finale.

#### **16.1 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.**

La presente procedura aperta verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. La Stazione Appaltante non procederà all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte risulti congrua rispetto ai contenuti tecnico-qualitativi richiesti.

#### **16.2 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA**

Le offerte per la gara sono composte da una parte tecnico-qualitativa, nella quale devono essere esplicitati da ciascun Operatore Economico partecipante gli elementi caratterizzanti l'espletamento del servizio e rilevanti per l'Amministrazione, nonché di una parte economica, rappresentativa del ribasso percentuale offerto per il singolo pasto.

L'offerta sarà valutata con attribuzione di punteggio:

- a. sino ad un massimo di 60 punti per la parte tecnico-qualitativa;
- b. sino ad un massimo di 40 punti per la parte economica.

Per ciascuna offerta saranno sommati i punti ottenuti e sulla base di questi le offerte saranno poste in graduatoria decrescente.

La Commissione giudicatrice, procederà alla valutazione degli elementi compositivi delle offerte, secondo quanto di seguito specificato, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla normativa.

### 16.3. ELEMENTI TECNICO-QUALITATIVI DELL'OFFERTA E LORO VALUTAZIONE:

#### punteggio massimo attribuibile 60 punti

L'offerta tecnica deve consistere in un elaborato che dovrà svilupparsi in assoluta coerenza con quanto richiesto dal capitolato speciale ed essere redatto esponendo gli elementi sotto indicati:

ELEMENTI QUALITATIVI	
A	Organizzazione del servizio
B	Organizzazione del personale
C	Qualità delle derrate alimentari
D	Migliorie

Inoltre, l'elaborato deve essere articolato in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata (che non saranno presi in considerazione) e deve, infine, avere un indice analitico, ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva.

Le ditte concorrenti potranno essere invitate a fornire chiarimenti/integrazioni riguardo a quanto offerto nell'elaborato. Qualora i chiarimenti/integrazioni non siano forniti entro i termini fissati, sarà preclusa la successiva valutazione dell'Offerta Economica.

#### CRITERI DI VALUTAZIONE E RELATIVI PUNTEGGI

I criteri di valutazione per la determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sono elencati di seguito con l'indicazione del punteggio massimo attribuibile a ciascun elemento.

Il punteggio sarà arrotondato alla seconda cifra decimale.

I punteggi riguardanti l'offerta tecnica saranno attribuiti discrezionalmente dalla commissione giudicatrice, entro i limiti stabiliti, salvo che gli elaborati tecnici siano giudicati non idonei, nel qual caso l'inidoneità comporterà l'esclusione dalla gara.

La valutazione degli elementi qualitativi terrà conto della coerenza interna e della chiarezza con cui è redatto l'elaborato.

#### VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

	CRITERI		SOTTOCRITERI	SOTTOPUNTEGGI	PUNTEGGI
				MASSIMI	MASSIMI
<b>A</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>				20
		A1)	Organizzazione complessiva del servizio con riferimento alle fasi di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione. <i>Descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio</i>	8	
		A2)	Gestione di imprevisti ed emergenze:piani per la gestione di situazioni critiche (scioperi, guasti improvvisi di macchinari o attrezzature, ecc.)	6	

		A3)	Gestione diete speciali	6	
<b>B</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>				5
		B1)	Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti	5	
<b>C</b>	<b>QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI</b>				20
		C1)	Modalità di selezione dei fornitori e di controlli nei confronti degli stessi	15	
		C2)	Gestione degli acquisti  Relazione descrittiva sulle modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari. In particolare l'elaborato dovrà fornire una succinta, ma esauriente descrizione di ogni singolo alimento che acquisterà presso aziende/produttori locali e che verranno impiegati per ottemperare a quanto previsto nei menù, limitatamente a quanto realmente e concretamente reperibile - indicando inoltre se i prodotti di cui la ditta intende approvvigionarsi sono a "chilometro zero/ filiera corta" e "tipici e tradizionali"  Relazione descrittiva dei prodotti D.O.P. (Denominazione Origine Protetta) o I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) e biologici che la Ditta intende utilizzare nella preparazione dei menù	5	
<b>D</b>	<b>MIGLIORIE</b>				15
		D1)	Migliorie ai servizi – proposte di miglioramento organizzativo della preparazione e del consumo dei pasti nelle scuole (es.: aspetti logistici ed estetici, attrezzature, stoviglieria) con indicazione della tempistica di realizzazione .	10	
		D2)	Proposte idonee a rilevare e migliorare il gradimento del servizio	5	

L'attribuzione dei punteggi ai singoli contenuti dell'offerta tecnica avviene assegnando un coefficiente compreso tra zero e uno, espresso in valori centesimali, a ciascun elemento dell'offerta. Tali coefficienti vengono moltiplicati per i punteggi massimi attribuibili e previsti per ogni parametro o sub parametro. La somma che ne risulta determina il punteggio totale attribuito all'offerta tecnica. Al fine di rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi alle diverse offerte per ogni parametro o sub parametro sopra indicato, sono individuati i seguenti giudizi con relativo coefficiente numerico (non verranno prese in considerazione proposte ripetitive). Gli stessi ed il relativo coefficiente saranno utilizzati dalla commissione per la valutazione dell'elaborato:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE
Ottimo	1
Buono	0,8
Sufficiente	0,6
Insufficiente	0,3
Non valutabile	0

considerando:

OTTIMO: eccellente, di massimo livello e/o superiore agli standard richiesti con riferimento a quanto richiesto dal capitolato.

BUONO: pregevole, di qualità con riferimento a quanto richiesto dal capitolato.

SUFFICIENTE: adeguato allo scopo con riferimento a quanto richiesto dal capitolato.

INSUFFICIENTE: proposta non rispondente a quanto richiesto dal capitolato.

NON VALUTABILE: nessuna proposta o proposta non avente attinenza al criterio.

La Ditta concorrente che non avrà ottenuto **almeno 40/60** punti nel punteggio complessivo relativo al progetto tecnico sarà esclusa dalla gara, perché il progetto presentato sarà ritenuto insufficiente.

L'appalto sarà aggiudicato al concorrente la cui offerta avrà ottenuto il più alto punteggio complessivo (offerta economica + elementi qualitativi).

In caso di offerte vincenti uguali, l'aggiudicazione avverrà a favore del soggetto che avrà ottenuto il punteggio più alto nella offerta tecnica; in caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio pubblico.

Non sono ammesse varianti.

Si procederà all'individuazione dell'aggiudicatario e all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, se ritenuta congrua e conveniente.

#### **16.4 OFFERTA ECONOMICA massimo 40 punti.**

Le componenti economiche dell'offerta sono riassunte nel prezzo del servizio definito in ribasso rispetto alla base d'asta individuata (riferita al singolo pasto) e ad esso è attribuito un punteggio massimo di punti 40. I concorrenti devono indicare, in cifre ed in lettere, nell'offerta economica, il ribasso per ciascun pasto complessivamente definito, utilizzando lo schema di offerta economica allegato.

#### **16.5 ELEMENTI ECONOMICI DELL'OFFERTA E LORO VALUTAZIONE**

Il Punteggio massimo (40 punti) sarà attribuito all'operatore economico che avrà presentato il miglior ribasso.

Alle altre offerte si attribuiranno i punteggi mediante la seguente formula:

**ribasso offerto x 40/miglior ribasso.**

Il costo unitario del pasto, stabilito come base d'asta, corrisponde a € 4,50, IVA esclusa, di cui € 0,03= quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

### **17. PROCEDURA DI VERIFICA ANOMALIA DELL'OFFERTA**

Gli operatori economici forniscono, su richiesta della stazione appaltante, spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti nelle offerte se queste appaiono anormalmente basse, sulla base di un giudizio tecnico sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta.

La congruità delle offerta sarà valutata su tutte le offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara.

Le spiegazioni possono, in particolare, riferirsi a:

- a) l'economia del processo dei servizi prestati;
- b) le soluzioni tecniche prescelte o le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per prestare i servizi;
- c) l'originalità dei servizi proposti dall'offerente;

La stazione appaltante richiederà assegnando al concorrente un termine non inferiore a dieci giorni, la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni. ed escluderà l'offerta solo se la prova fornita non giustifica sufficientemente il basso livello di prezzi o di costi proposti, tenendo conto degli elementi sopra indicati o se ha accertato, con le modalità di cui al primo periodo, che l'offerta è anormalmente bassa in quanto:

- a) non rispetta gli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del D.Lgs 50/2016.
- b) non rispetta gli obblighi di cui all'articolo 105 del D.Lgs 50/2016;
- c) il costo del personale è inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle apposite tabelle di cui all'articolo 23, comma 16 del D.Lgs 50/2016.

Non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge. Non sono, altresì, ammesse giustificazioni in relazione agli oneri di sicurezza di cui al piano di sicurezza e coordinamento previsto dall'articolo 100 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

La stazione appaltante si riserva in ogni caso di valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

La stazione appaltante qualora accerti che un'offerta è anormalmente bassa in quanto l'offerente ha ottenuto un aiuto di Stato escluderà tale offerta unicamente per questo motivo, soltanto dopo aver consultato l'offerente e se quest'ultimo non è in grado di dimostrare, entro un termine sufficiente stabilito dalla stazione appaltante, che l'aiuto era compatibile con il mercato interno ai sensi dell'articolo 107 TFUE.

## **18. MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI**

La Stazione Appaltante richiederà all'aggiudicatario ai sensi dell'allegato XVII al D.Lgs. 50/2016, a comprova dei requisiti indicati al paragrafo 8.2 del presente disciplinare, autocertificati in sede di gara, la seguente documentazione:

- *Per i requisiti di Capacità economica e finanziaria:*

- presentazione dei bilanci o di estratti di bilancio del triennio 2016-2017-2018 o relativa attestazione;

• *Per i requisiti di Capacità tecnica e professionale:*

- il certificato del “servizio di punta” rilasciato dall’Ente o dal privato committente, effettuato negli ultimi tre anni, con indicazione dell’importo, della durata, del numero dei pasti annuali erogati e attestante la corretta esecuzione e buon esito del servizio;

## **19. COMUNICAZIONI DELLA PROCEDURA (art. 76 D.L2s 50/2016)**

Tutte le comunicazioni nell’ambito della procedura di gara, fino all’aggiudicazione provvisoria, avverranno, di regola, per via telematica, mediante la posta elettronica certificata indicata dal concorrente. In ogni caso, il Concorrente con la presentazione dell’offerta elegge quali domicili alternativi, tra loro non esclusivi, per il ricevimento delle comunicazioni relative alla procedura i seguenti recapiti:

- **la casella di posta elettronica certificata dichiarata nell’offerta;**
- **il proprio indirizzo di sede legale.**

Le comunicazioni inerenti la procedura potranno, pertanto, essere inviate ad uno soltanto o più dei suddetti recapiti del fornitore, a scelta e discrezione della Stazione Appaltante.

Il concorrente dichiara di avere costantemente sotto controllo ciascuno dei suddetti recapiti.

## **20. ALTRE INFORMAZIONI RELATIVE ALL'AGGIUDICAZIONE**

Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dall’offerta presentata dopo 180 giorni decorrenti dalla data di presentazione dell’offerta, senza che si sia pervenuti all’aggiudicazione definitiva del servizio. Decorsi i 180 giorni dalla data di presentazione dell’offerta, i concorrenti potranno liberarsi dalla propria offerta mediante comunicazione scritta, che tuttavia resterà senza valore qualora, prima che essa sia ricevuta dall’Amministrazione aggiudicatrice, quest’ultima abbia già adottato il provvedimento di aggiudicazione definitiva del contratto.

La presentazione delle offerte non vincola l’Amministrazione appaltante all’aggiudicazione dell’appalto, né è costitutiva di diritti dei concorrenti all’espletamento della procedura di aggiudicazione. L’Amministrazione si riserva la facoltà di revocare gli atti del procedimento di gara e di non dar luogo all’aggiudicazione della gara stessa, per sopravvenuti motivi di pubblico interesse, ovvero nel caso di mutamento della situazione di fatto o di una nuova valutazione dell’interesse pubblico originario.

L’aggiudicazione non tiene luogo di contratto e pertanto la costituzione del rapporto contrattuale è comunque rinviata alla stipulazione del contratto stesso.

Il possesso dei requisiti dichiarati per la partecipazione alla gara sono verificati in capo all'aggiudicatario prima della stipulazione del contratto, acquisendo tutta la documentazione, eventualmente non ancora ricevuta, attestante i requisiti richiesti ai sensi del presente Disciplinare di Gara.

In caso di inizio del servizio prima della formale sottoscrizione del contratto, quest'ultima è condizionata alla positiva verifica in capo all'aggiudicatario del possesso dei requisiti dichiarati in fase di preselezione.

Nell'ipotesi di impossibilità di stipulare il contratto per mancanza dei requisiti o per l'esistenza di misure di prevenzione "antimafia", il Comune dichiarerà il concorrente decaduto dall'aggiudicazione, segnalerà il fatto all'autorità giudiziaria competente ed incasserà la cauzione provvisoria. In tale eventualità la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al Concorrente che segue nella graduatoria alle condizioni economiche e tecniche da quest'ultimo proposte in sede di offerta.

L'Amministrazione Comunale si riserva, dal pari, tale facoltà qualora nel corso della durata del servizio, il contratto venisse risolto per fatto imputabile al soggetto aggiudicatario. Qualora il soggetto che segue nella graduatoria non accettasse di eseguire il servizio alle condizioni economiche e tecniche proposte, l'Amministrazione si riserva la facoltà di interpellare l'ulteriore concorrente che segue nella graduatoria.

E' assolutamente vietata la cessione del contratto da parte del concessionario.

E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio previsto in contratto, senza l'espressa autorizzazione preventiva dell'Amministrazione Committente.

Saranno a carico del soggetto aggiudicatario tutte le spese inerenti al contratto di appalto.

## **21. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Tutte le controversie derivanti da contratto sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria del Foro di Caltanissetta, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

## **22. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003, i dati raccolti verranno acquisiti dalla Stazione Appaltante e trattati anche con l'ausilio di mezzi informatici, esclusivamente per le finalità connesse alla procedura di gara cui si riferisce il presente disciplinare, ovvero per dare esecuzione ad obblighi di legge. Titolare del trattamento è il Comune di Villalba.

## **23. INFORMAZIONI E CHIARIMENTI RELATIVI ALLA PROCEDURA DI GARA**

Ogni delucidazione o richiesta di informazione complementare a quanto indicato nel presente disciplinare, nel Capitolato speciale prestazionale e negli ulteriori atti di gara, compresi eventuali chiarimenti di natura tecnica, devono essere richiesti al Responsabile del Procedimento e pervenire alla Stazione Appaltante **entro il giorno** \_\_\_\_\_. La risposta sarà fornita all'Impresa richiedente e, se ritenuta di utilità generale, pubblicata sul profilo della Stazione Appaltante nonché aggiunta agli atti di gara disponibili, senza menzione del destinatario.

**ALLEGATI da utilizzare, a pena di esclusione, predisposti dal Comune**

- 1) **modello “A” offerta economica**
- 2) **modello “B” dichiarazione di avvenuto sopralluogo dei locali**
- 3) **modello “C” dichiarazione requisiti art. 45 del D. Lgs. n.50/2016**
- 4) **modello “D” dichiarazione integrativa**
- 5) **modello “E” istanza di ammissione**

#### **24. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Maria Antonia Fruscione Comune di Villalba tel 0934.811935

Villalba \_\_\_\_\_

IL Capo Area II Finanziaria e Personale  
(Giuseppe Plumeri)