



DISCIPLINARE DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MERCATO S. SEVERINO.

Procedura aperta, ai sensi dell'art.71 del D.Lgs. n.36 del 2023 e ss.mm.ii. con l'aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art.108 del medesimo decreto.

Oggetto: affidamento del servizio di refezione per gli alunni dei plessi scolastici di competenza del Comune di Mercato S. Severino per il triennio 2025/2028 (anni scolastici: 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028).

CIG: B6CE9BBCFE – CPV 55523100-3

IMPORTO A BASE D'APPALTO: € 1.445.500 determinato dal costo di **€ 4,90 IVA esclusa** per singolo pasto, per un totale triennale presunto di **295.000** pasti (da cui un importo complessivo "presunto" pari ad € 1.445.500,00 - unmilionequattrocentoquarantacinquemilacinquecento/00 - non soggetto a oneri per la sicurezza.)

INDICE

ART.1 - DENOMINAZIONE STAZIONE APPALTANTE
ART.2 - ATTI DI GARA
ART.3 - MODALITA' DI RITIRO ATTI DI GARA
ART.4 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA
ART.5 - REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA GARA
ART.6 - CONTENUTO DEL PLICO DAPRESENTARE
ART.7 - MODALITA'DI PRESENTAZIONE DEL PLICO
ART.8 - VALUTAZIONE OFFERTA TECNICO/ECONOMICA
ART.9 - SVOLGIMENTO DELLA GARA
ART.10 - AGGIUDICAZIONE
ART.11 - CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA GARA
ART.12 - VALIDITA' DELLA GRADUATORIA
ART.13 - PRIVACY ED ACCESSO AGLI ATTI
ART.14 - CHIARIMENTI SUGLI ATTI DI GARA
ART.15 - ALTRE INFORMAZIONI

ALLEGATI:

- **ALLEGATO 1.**
- **ALLEGATO 1.1**

ART.1. DENOMINAZIONE E INDIRIZZO UFFICIALE DELLA STAZIONE APPALTANTE

| | CENTRALE UNICA COMMITTENZA | COMUNE |
|---|---|--|
| <u>Denominazione</u> | CUC tra i Comuni di Nocera Inferiore, Angri, Castel S. Giorgio e Mercato S. Severino | Mercato S. Severino (SA) |
| <u>Servizio/Settore/Ufficio responsabile</u> | Settore CUC | Area 1^ Amministrativa Tributaria e Transizione Digitale |
| <u>Indirizzo</u> | Piazza Armando Diaz n.1, - CAP 84014 | Piazza Imperio,6 - CAP 84085 |
| <u>Località/Città/Provincia</u> | Nocera Inferiore (Sa) | Mercato S. Severino (Sa) |
| <u>Telefono</u> | 081.3235245-081.5168231-081.5168310 | 089.826820-089.826834 |
| <u>Telefax</u> | 081.3235249-081.5168231-081.5168310 | 089.821634 |
| <u>Posta elettronica(e-mail)</u> | cuc@pec.comune.nocera-inferiore.sa.it | protocollo.comunemss@pec.it |
| <u>Indirizzo Internet (URL)</u> | https://cucnocerainferioreangri.acquistitelematici.it/ | www.comune.mercatosanseverino.sa.it |
| <u>Codice AUSA</u> | 0000550636 | 0000238108 |

Con determina a contrarre del Responsabile dell'Area 1 del Comune di Mercato San Severino n. 332 del 13.05.2025, la Stazione Appaltante ha disposto di procedere all'affidamento del servizio in oggetto ed ha definito le modalità di indizione della procedura, i requisiti di partecipazione ed i criteri di valutazione delle offerte , di seguito riportati.

ART.2 – ATTI DI GARA

Gli atti di gara sono costituiti da:

- a) bando di gara;
- b) disciplinare di gara, con allegati;
- c) capitolato di appalto;
- d) DUVRI;
- e) Elenco Personale Impiegato;
- f) DUGUE;
- g) Istanza di Partecipazione;
- h) Dichiarazione elenco dei principali servizi effettuati;
- i) Dichiarazione requisiti di ordine generale;
- j) Modello Offerta Economica;

PUBBLICAZIONE DEL BANDO E DELL'ESITO DI GARA

Il bando di gara sarà pubblicato, ai sensi e per gli effetti del disposto dell'art.20 e dell'art.49, del Codice degli Appalti, su:

1. Albo Pretorio online e profilo committente del Comune di Mercato S. Severino (Sa);
2. Piattaforma di e-procurement:<https://cucnocerainferioreangri.acquistitelematici.it/>;
3. Piattaforma digitale istituita presso l'ANAC;
4. Gazzetta Ufficiale Comunità Europea;

Analogamente sarà pubblicato l'esito di gara.

In ogni caso si procederà, ai sensi dell'art.90, del Codice degli appalti, a comunicare l'aggiudicazione a tutti i candidati che hanno presentato un'offerta ammessa alla gara.

ART.3 - MODALITA'DI RITIRO ATTI DI GARA

Gli atti e la modulistica di gara sono consultabili sul sito web istituzionale dell'Ente: www.comune.mercatosanseverino.sa.it , con possibilità di stampa per gli interessati.

ART.4 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara, purché in possesso dei requisiti richiesti, tutti i soggetti indicati dall'art. 65 del D.Lgs.n.36/2023 e s.m.i.

ART.5 – REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA GARA

I requisiti minimi richiesti ai concorrenti per essere ammessi a partecipare alla gara, da comprovare mediante esibizione di certificazioni o, nei casi previsti, da dichiarare con autocertificazioni rese ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., previsti dal bando di gara, sono quelli di seguito indicati:

REQUISITI DI ORDINE GENERALE:

1. Iscrizione nel Registro delle Imprese per attività coincidente con quella oggetto della gara;
2. Se Cooperative o Consorzi fra Cooperative di nazionalità italiana, iscrizione nell'apposito Registro Prefettizio o nello Schedario della Cooperazione presso il Ministero del Lavoro;
3. Non trovarsi nelle condizioni di esclusione di cui all'art. 94 del D.Lgs n. 36/2023 ovvero: condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna di venuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per uno dei seguenti reati:
 - a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articolo 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416 – bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del DPR 9.10.1990, n.309, dall'articolo 291 - quater del DPR 23.01.1973, n.43 e dall'articolo 260 del D. Lgs. 3.04.2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI;
 - b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317,318,319,319-ter,319-quater,320,321,322,322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile; b-bis) false comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile;
 - c) frode ai sensi dell'art.1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità Europea;
 - d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale e di eversione dell'ordine costituzionale, reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
 - e) delitti di cui agli articoli 648 -bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale; riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del D. Lgs 22.06.2007, n. 109 e s.m.i.;
 - f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il D.Lgs. 04.03.2014, n.24;
 - g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.
 - h) la sussistenza, con riferimento ai soggetti indicati al comma 3, di cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del D.Lgs. 06.09.2011, n.159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto. Resta fermo quanto previsto dagli articoli 88, comma4-bis,e92, commi 2 e 3, del D.Lgs. 06.09.2011, n.159,con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia. Resta fermo, altresì, quanto previsto dall'articolo 34-bis, commi 6 e 7, del D. Lgs.06.09.2011, n.159.
 - g) la presenza di gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro, non ché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del presente codice;
 - h) qualora l'operatore economico sia stato sottoposto a liquidazione giudiziale o si trovi in stato di liquidazione coatta o di concordato preventivo o sia in corso nei suoi confronti un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 95 del codice della crisi di impresa e dell'insolvenza adottato in attuazione della delega di cui all'articolo 1 della legge 19.10.2017, n.155 e dall'articolo 110;
 - i) qualora sussistano le cause di divieto, decadenza e sospensione di cui all'art.53, comma16 ter del D.Lgs. n. 165/2001, o siano in corsi, ai sensi della vigente normativa, in ulteriori divieti a contattare con la pubblica amministrazione;

Ai sensi degli articoli 99 nonché 224/225 del D.Lgs. 36/2023, verrà utilizzata la banca dati AVCPass, istituita presso l'ANAC, per la comprova dei requisiti.

REQUISITI INERENTI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA:

I partecipanti devono disporre di adeguata capacità economica e finanziaria, ai sensi dell'art. 100 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. e a dimostrazione di ciò devono produrre:

1. dichiarazione di avere realizzato un fatturato certificato globale d'impresa per ristorazione scolastica, nel corso degli ultimi tre esercizi antecedenti l'indizione della precedente procedura, non inferiore al doppio dell'importo presunto posto a base del presente appalto (IVA esclusa);
2. dichiarazione di avere svolto servizi nel settore della ristorazione scolastica in ciascuno degli ultimi tre esercizi antecedenti l'indizione della presente procedura per un importo globale almeno pari a quello presunto posto a base del presente appalto (IVA esclusa);
3. idonea dichiarazione di almeno due istituti bancari intermediari, autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/93 e s.m.i., rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del bando di gara, circa la capacità economica e finanziaria dell'impresa di espletamento del servizio oggetto del presente appalto.

REQUISITI INERENTI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE:

I partecipanti devono disporre di adeguata capacità tecnica e professionale, ai sensi dell'art.100 del D.Lgs. n.36/2023 e s.m.i. e a dimostrazione di ciò devono produrre:

- documentazione o autocertificazione attestante operatività e specializzazione nel campo della ristorazione collettiva da almeno 10 anni;
- l'elenco autocertificato dei principali servizi di ristorazione effettuati nell'ultimo triennio antecedente l'indizione della presente procedura, con indicazione del destinatario, della data e degli importi - dal quale dovrà risultare l'esecuzione di almeno un servizio identico a quello del presente appalto regolarmente eseguito;
- dichiarazione di avere adeguata disponibilità di mezzi e personale per assicurare la corretta e puntuale esecuzione del servizio secondo i termini e le modalità indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto, indicando il numero medio annuo di dipendenti e di dirigenti impiegati nell'ultimo triennio antecedente l'indizione della presente procedura;
- dichiarazione di avere la disponibilità attuale, e per tutta la durata dell'appalto, di un centro produzione pasti per le eventuali emergenze adeguato per la fornitura del servizio oggetto del presente bando, munito delle attrezzature, dei materiali e/o strumentazioni e delle autorizzazioni necessarie;
- aver realizzato senza demerito, nel corso dell'ultimo triennio scolastico antecedente l'indizione della presente procedura, almeno un servizio analogo per tipologia e importo rispetto a quello oggetto del contratto, considerando analogo il contratto che abbia ad oggetto "servizi di ristorazione scolastica" con la preparazione di un numero pari o superiore a 95.000 pasti per anno scolastico e che abbia avuto regolare esecuzione per 3 anni scolastici consecutivi nel periodo di riferimento. Il requisito non è frazionabile
- certificazione dalla quale risulti il possesso:
 - del sistema di gestione di qualità aziendale conforme alla norma **UNI EN ISO 9001:2015**;
 - ISO 14001:2015;
 - ISO 22000:2018;
 - ISO 22005:2007;
 - SA 8000:2014;
 - e del sistema di gestione di sicurezza alimentare conforme alla norma **UNI EN ISO 22000:2005**;

AVVALIMENTO

Il concorrente, singolo o in raggruppamento di cui all'articolo n. 65 del Codice appalti, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all' articolo 100, necessari per partecipare alla procedura di gara, e, in ogni caso, con esclusione dei requisiti di cui all'articolo 94, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionali (a solo titolo di esempio l'iscrizione alla CCIAA oppure a specifici Albi).

Per quanto riguarda i criteri relativi all'indicazione dei titoli di studio e professionali o alle esperienze professionali pertinenti, il concorrente può tuttavia avvalersi delle capacità di altri soggetti solo se questi ultimi eseguono direttamente i servizi/forniture per cui tali capacità sono richieste. Il concorrente che vuole avvalersi delle capacità di altri soggetti allega, oltre all'eventuale attestazione SOA dell'impresa ausiliaria, una dichiarazione sottoscritta dalla stessa attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'articolo 80, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento. L'operatore economico dimostra alla stazione appaltante che disporrà dei mezzi necessari mediante presentazione di una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'articolo 94 nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente e escute la garanzia. Il concorrente allega, altresì, alla domanda di partecipazione in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto. A tal fine, il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'impresa ausiliaria. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

È ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie. 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 sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

SUBAPPALTO

È tassativamente vietato il subappalto. Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità.

SOPRALLUOGO

Il sopralluogo dei luoghi oggetto del servizio è obbligatorio, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art.92 del Codice appalti, soltanto a seguito di una visita dei luoghi.

È richiesto, in quanto ritenuto elemento essenziale per la partecipazione alla presente gara, il sopralluogo dei luoghi interessati dal servizio entro e non oltre 10 (dieci) giorni precedenti la presentazione dell'offerta.

I concorrenti dovranno, in sede di presentazione delle offerte, produrre autocertificazione dell'avvenuto sopralluogo.

ART.6 - CONTENUTO DEL PLICO DA PRESENTARE

Il plico da presentare per la partecipazione alla gara dovrà contenere la:

1. **busta n.1(documentazione);**
2. **la busta n.2 (offerta tecnica);**
3. **la busta n.3 (offerta economica).**

DOCUMENTAZIONE (Busta n.1)

Sulla busta dovrà risultare la scritta "**Busta n.1 - contiene documentazione**" e si dovrà riportare la scritta "Busta n.1- contiene documentazione", il nome e la ragione sociale del concorrente la gara.

Nella stessa dovranno essere inseriti:

Domanda di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva, conforme al modello in allegato dal quale risulta:

- di avere realizzato un fatturato globale d'impresa certificato nel corso degli ultimi tre esercizi antecedenti la pubblicazione della presente procedura, non inferiore al doppio dell'importo presunto posto a base presente appalto (IVA esclusa);
- di avere svolto servizi nel settore della ristorazione scolastica in ciascuno degli ultimi tre esercizi antecedente la pubblicazione della presente procedura, per un importo globale pari a quello presunto posto a base d'asta (IVA esclusa);
- di essere ditta specializzata nel campo della ristorazione scolastica da almeno dieci anni (10);

- di avere la disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di un centro produzione pasti per eventuali emergenze, per il quale è stata rilasciata autorizzazione sanitaria, ai sensi della legge 283/1962, e munito delle attrezzature e dei materiali o strumentazioni necessari per il corretto svolgimento del servizio, secondo quanto indicato all'art.4 del Capitolato Speciale d'Appalto;
- di possedere certificazione del sistema di gestione di qualità **UNI EN ISO 9001:2015**, in corso di validità, inerenti il servizio oggetto del presente appalto;
- di possedere certificazione del sistema di gestione sicurezza alimentare **UNI EN ISO 22000:2005**, in corso di validità, inerenti il servizio oggetto del presente appalto;
- **DGUE**. Il concorrente compila il Documento di Gara Unico Europeo (DGUE).
- Il DGUE consiste in una dichiarazione formale senza bollo, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n.445/2000, da parte dell'operatore economico di non trovarsi in una delle situazioni di esclusione e di soddisfare i criteri di selezione previsti dal presente Bando;
- Il concorrente, ai sensi dell'art.91, del Codice appalti, dovrà produrre il DGUE in formato elettronico XML e/o in PDF, compilati e firmati entrambi digitalmente (firma digitale ai sensi del D. lgs n.82/2005 - Codice dell'Amministrazione Digitale); tale modalità di compilazione garantirà il possesso dei requisiti di autenticità e integrità, onde evitare il respingimento.

Parte I – Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di appalto.

Parte II – Informazioni sull'operatore economico

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della **sezione C**

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) DGUE**, a firma dell'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni Ae B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
- 2) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 104, del Codice appalto**, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- 3) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 104, del Codice appalti** sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- 4) originale o copia autentica del contratto di avvalimento**, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, ai sensi dell'art.104 del Codice appalti, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;

Parte III – Motivi di esclusione

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni di esclusione di cui all'art.94 del D.Lgs. n.36/2023.

Parte IV – Criteri di selezione

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione compilando quanto segue:

- **La sezione A** per dichiarare il possesso del requisito relativo all'idoneità professionale;
- **La sezione B** riferita al possesso del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria;
- **La sezione C** per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica;

Parte VI – Dichiarazioni finali

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

Il **DGUE** deve essere presentato:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che

- partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 94, del Codice Appalti, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 94 del Codice Appalti che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del disciplinare di gara.

Dichiarazione conforme all'allegato 1.1 dalla quale risulta:

- elenco dei servizi con indicazione del destinatario, della data e degli importi, effettuati nell'ultimo triennio dall'indizione della presente procedura. Dalla stessa elencazione dovrà risultare l'esecuzione di almeno un servizio per Amministrazioni e/o Enti Pubblici, identico a quello del presente appalto e regolarmente eseguito, di importo non inferiore a quello posto a base d'asta (IVA esclusa);
- indicazione del numero medio annuo dei dipendenti e dei mezzi ed attrezzature per assicurare la corretta e puntuale esecuzione del servizio secondo i termini e le modalità indicate all'art.4 del Capitolato Speciale d'Appalto;
- due (2) idonee dichiarazioni bancarie, in busta chiusa, rilasciata da Istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/1993 e s.m.i. attestanti, in caso di aggiudicazione, l'idoneità finanziaria ed economica dell'Impresa al fine dell'assunzione della prestazione oggetto della gara. In caso di R.T.I. o Consorzi d'impresa, l'attestazione dell'Istituto di credito dovrà essere presentata da ciascuna impresa esecutrice del servizio.
- Capitolato Speciale d'Appalto ed Disciplinare di Gara debitamente firmati, per ogni pagina, per presa visione ed accettazione;
- attestazione di versamento del contributo ANAC sui contratti pubblici di € 165,00 (centosessantacinque/00) CIG n. B6CE9BBCFE. In caso di RTI o di consorzi (costituendi o già costituiti) dovrà essere effettuato un solo versamento.

Cauzione provvisoria;

Per partecipare alla gara è richiesta, a pena di esclusione, la costituzione di un **deposito cauzionale provvisorio a garanzia** dell'affidabilità dell'offerta **pari al 2% dell'importo a base d'asta**. Detto importo è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie **UNI CEI ISO9000**. L'importo della garanzia è ridotto del 30%, anche cumulabile con la riduzione precedentemente citata, per gli operatori economici in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma **UNI EN ISO14001**. La cauzione provvisoria, se prestata mediante fidejussione bancaria, polizza assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari autorizzati ai sensi dell'art.107 del D. Lgs. 385/93, deve essere previamente autenticata, ai sensi di legge, da un notaio circa l'identità, la qualifica ed i poteri del soggetto firmatario del titolo di garanzia, nonché assolvere all'imposta di bollo.

Il deposito cauzionale provvisorio verrà restituito al termine della procedura concorsuale ai concorrenti non aggiudicatari. Quelli delle ditte aggiudicatarie saranno trattenuti fino alla stipulazione dei contratti ed alla costituzione dei depositi cauzionali definitivi.

In caso di A.T.I. dovrà essere costituito un solo deposito cauzionale, ma la fideiussione/polizza dovrà essere intestata, a pena di esclusione, a ciascun componente l'A.T.I.

OFFERTA TECNICA (Busta n.2)

L'offerta tecnica deve essere contenuta in busta chiusa sigillata separata dalla restante documentazione di gara. Sulla busta nella quale è inserita l'offerta tecnica si dovrà riportare la scritta "**Busta n.2 – contiene offerta tecnica**", il nome e la ragione sociale del concorrente la gara.

L'offerta tecnica dovrà essere firmata dal Titolare dell'impresa, se trattasi di ditta individuale o dal Legale Rappresentante se trattasi di società. In caso di A.T.I. e Consorzi di imprese, l'offerta deve essere firmata dai titolari o legali rappresentanti di tutte le imprese temporaneamente raggruppate/consorziate adibite all'esecuzione del

servizio, nonché dal Consorzio stesso.

L'offerta tecnica non sottoscritta non è valida.

L'offerta tecnica dovrà contenere relazione tecnica e documentazione autocertificata dalle quali risultino gli elementi necessari a comprovare i parametri posti per la valutazione tecnico-qualitativa di cui all'art.8 del presente disciplinare di gara.

OFFERTA ECONOMICA (Busta n.3)

L'offerta economica deve essere contenuta in busta chiusa sigillata separata dalla restante documentazione di gara. Sulla busta nella quale è inserita l'offerta economica si dovrà riportare la scritta **"Busta n.3 – contiene offerta economica "**, il nome e la ragione sociale del concorrente la gara.

L'offerta economica, dovrà essere firmata dal Titolare dell'impresa, se trattasi di ditta individuale o dal Legale Rappresentante se trattasi di società. In caso di A.T.I. e Consorzi di imprese, l'offerta deve essere firmata dai titolari o legali rappresentanti di tutte le imprese temporaneamente raggruppate/consorziate adibite all'esecuzione del servizio, nonché dal Consorzio stesso.

L'offerta economica, redatta in lingua italiana su carta legale senza condizioni e riserve, deve esplicitamente, a pena di nullità, contenere il ribasso percentuale unico in cifre ed in lettere da applicarsi sull'importo posto a base di gara.

In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere sarà ritenuto tra i due valido quello più conveniente per l'Ente Appaltante.

L'offerta economica dovrà, inoltre, contenere, pena l'esclusione dalla gara l'analisi dei costi relativi a:

1. costi della mano d'opera per la fornitura dei pasti;
2. costi della mano d'opera per il porzionamento e la distribuzione dei pasti;
3. costi dei prodotti, attrezzature e macchinari;
4. costi di gestione;
5. utile azienda.

I prezzi si intendono comprensivi di tutti gli oneri a carico della ditta, nessuno escluso.

Saranno ritenute inammissibili, pertanto escluse, tutte quelle offerte economiche che non rispetteranno il C.C.N.L. per il personale del settore di appartenenza.

La congruità delle offerte sarà valutata ai sensi dell'articolo 110 del D.Lgs.n.36/2023.

ART.7 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DEL PLICO

La gara sarà espletata attraverso la piattaforma messa a disposizione dall'Ente Capofila della C.U.C., e pertanto le offerte vanno inviate alla piattaforma e-procurement DigitalPA: <https://cucnocerainferioreangri.acquistitelematici.it>

Il plico contenente le buste n.1, n.2 e n.3 deve pervenire alla piattaforma e-procurement DigitalPA <https://cucnocerainferioreangri.acquistitelematici.it>, a pena d'esclusione, entro i termini indicati nel bando di gara.

ART.8 - VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

La gara verrà espletata mediante procedura aperta con le modalità previste dall'art. 108 del D.Lgs. 36/2023 a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutata congrua secondo i seguenti criteri:

a) OFFERTA TECNICA – QUALITATIVA DEL SERVIZIO

PUNTI 80

Il punteggio verrà attribuito secondo i parametri sotto riportati, solo a seguito di produzione di apposita relazione descrittiva autocertificata allegata all'offerta:

| | DESCRIZIONE CRITERI | PUNTI |
|----------|--|--|
| A | Elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica prestati sia ad enti pubblici che di privati | Max punti 16 Così ripartiti: |
| | A1- La Ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica da oltre 10 anni | Max punti 5 |
| | A2- La Ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica da oltre 15 anni | Max punti 9 |
| | A3- La Ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica da oltre 20 anni | Max punti 12 |
| | A4- La Ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica | Max punti 16 |

| | | |
|----------|--|--|
| | da oltre 25 anni | |
| B | Disponibilità alla partecipazione finanziaria per l'organizzazione di campagne organizzative tendenti a promuovere le corrette abitudini alimentari a vantaggio degli alunni | Max punti 6 Così ripartiti: |
| | B1- L'importo di partecipazione varia da € 1.000,00 a € 3.000,00 | Max punti 2 |
| | B2- L'importo di partecipazione varia da € 3.001,00 a € 6.000,00 | Max punti 4 |
| | B3- L'importo di partecipazione varia da € 6.001,00 a € 8.000,00 | Max punti 6 |
| C | Utilizzo di prodotti biologici, specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali in materia | Max punti 10 Così ripartiti: |
| | C1- Offerta di 2 prodotti biologici settimanali | Max punti 4 |
| | C2- Offerta di 3 prodotti biologici settimanali | Max punti 6 |
| | C3- Offerta di 4 prodotti biologici settimanali | Max punti 8 |
| | C4- Offerta di 5 o più prodotti biologici settimanali | Max punti 10 |
| D | Utilizzo di prodotti caseari e di preparazioni a base di carne DOP (Denominazione di origine protetta) o I.G.P. (indicazione geografica protetta) o I.G.T. (indicazione geografica tipica) | Max punti 10 Così ripartiti: |
| | D1- Offerta di 2 prodotti DOP/IGP/IGT settimanali | Max punti 4 |
| | D2- Offerta di 3 prodotti DOP/IGP/IGT settimanali | Max punti 6 |
| | D3- Offerta di più di 4 prodotti DOP/IGP/IGT settimanali | Max punti 8 |
| | D4- Offerta di più di 5 prodotti DOP/IGP/IGT settimanali | Max punti 10 |
| E | Utilizzo di prodotti freschi a "filiera corta", di provenienza locale | Max punti 6 Così ripartiti: |
| | E1- Offerta di 1 prodotto settimanale | Max punti 2 |
| | E2- Offerta di 2 prodotti settimanali | Max punti 4 |
| | E3- Offerta di più di 2 prodotti settimanali | Max punti 6 |
| F | Disponibilità di produzione/cottura pasti per le emergenze | Max punti 6 Così ripartiti: |
| | F1- Centro di produzione pasti ubicato fuori dal territorio comunale ad una distanza di km 25 dal Palazzo Comunale | Max punti 2 |
| | F2- Centro di produzione pasti ubicato fuori dal territorio comunale ad una distanza di km 20 dal Palazzo Comunale | Max punti 4 |
| | F3- Centro di produzione pasti ubicato fuori dal territorio comunale ad una distanza di km 15 dal Palazzo Comunale | Max punti 6 |
| G | Miglioramento e allestimento dei centri di cottura e degli ambienti di refezione scolastica già esistenti e/o allestimento di un nuovo centro di cottura | Max punti 12 Così ripartiti: |
| | G1- Miglioramento degli ambienti di refezione dal punto di vista del confort e della funzionalità | Max punti 4 |
| | G2- Messa a disposizione di attrezzature e arredi aggiuntivi rispetto alla dotazione già esistente | Max punti 8 |
| | G3- Allestimento con attrezzature (cucina, frigo, lavabo, forno, lavastoviglie) arredi, pentolame di un nuovo centro di cottura | Max punti 12 |
| H | Utilizzo di applicazioni e/o sistemi informatizzati anche di verifica da parte dell'utenza | Max punti 6 |
| | H- Proposta migliorativa del sistema informatico già in essere per l'iscrizione, la prenotazione e il pagamento del pasto, utile allo snellimento delle procedure burocratiche per servizi scolastici correlati (es. cedole librarie on line, | Max punti 6 |

| | | |
|----------|--|---------------------------------------|
| | ecc.). | |
| I | Proposta migliorativa in genere | Max punti 8 Così ripartiti: |
| | I - Azioni tese che consentono all'Ente di conseguire vantaggi economici, come per esempio con la fornitura, senza oneri aggiuntivi per l'Ente, nelle festività pasquali e fine anno, di uova al cioccolato per tutti gli alunni dell'infanzia e della primaria dei due Comprensivi, pranzo di Natale, Pasqua, Carnevale ed Halloween, libri vacanze, ecc... | Max punti 8 |

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le imprese concorrenti dovranno raggiungere un punteggio relativo al profilo tecnico qualitativo di almeno 50/80.

b) OFFERTA ECONOMICA

PUNTI 20

Il punteggio massimo di 20 punti sarà assegnato all'offerta più bassa che costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = 20 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base d'asta.

In caso di offerta anormalmente bassa il comune si riserva la facoltà di richiedere le giustificazioni dei prezzi presentati ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs.n.36/2023.

Il Comune si riserva la facoltà di procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle migliori offerte non oltre la quinta, così come previsto dall'art. 110 del D.lgs. n.36/2023.

ART. 9 - SVOLGIMENTO DELLA GARA

L'espletamento della procedura di gara avrà luogo in seduta pubblica, nel luogo e giorno indicati nel bando di gara.

La Commissione di gara in tale seduta procederà alla verifica del possesso dei requisiti minimi di ammissione alla gara (Busta n.1-Documentazione).

La Commissione di gara, in una o più sedute riservate, procederà alla valutazione dell'offerta tecnica-qualitativa (Busta n. 2) presentata da ciascun concorrente ammesso alla gara ed all'assegnazione dei relativi punteggi, come meglio esplicitato nell'art.8.

Successivamente verrà comunicato ai concorrenti mediante PEC l'ora, il giorno ed il luogo in cui avrà luogo la seduta pubblica nella quale la Commissione di gara darà lettura dei punteggi tecnici attribuiti e procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche (Busta n.3).

In seduta riservata la Commissione valuterà le offerte economiche presentate da ciascun concorrente, procederà all'assegnazione dei relativi punteggi e redigerà la graduatoria finale tecnica-economica.

La Commissione di gara procederà a comunicare a mezzo pec la graduatoria finale tecnico economica.

A parità di punteggio sarà dichiarata vincitrice la concorrente che avrà conseguito il maggior punteggio per l'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità, la Commissione di gara in seduta pubblica procederà mediante sorteggio.

ART.10 - AGGIUDICAZIONE

Con specifico provvedimento sarà proclamata l'aggiudicazione definitiva con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa 108 del D.Lgs.n.36/2023, ovvero sarà proclamato aggiudicatario definitivo il concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo, derivante dalla sommatoria dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica - qualitativa ed all'offerta economica.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta e di non aggiudicare qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto e/o per ragioni di pubblico interesse.

In caso di A.T.I., le singole imprese facenti parte del raggruppamento dovranno conferire mandato speciale irrevocabile con rappresentanza ad una di esse qualificata come capogruppo.

Il raggruppamento di imprese deve essere costituito con atto notarile entro dieci giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione.

Anomalia

Per la determinazione di eventuali anomalie si applica l'articolo 110 del D.Lgs.n.36/2023.

La Commissione, nel caso in cui dovesse escludere, perché giudicata anomala la prima migliore offerta, procederà come previsto dal citato art. 110 ad esaminare progressivamente le successive migliori offerte fino ad individuare la migliore offerta non anomala.

ART.11 - CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA GARA

Determinano l'esclusione dalla gara le seguenti cause:

- Presentazione dell'offerta oltre i termini stabiliti nel bando di gara;
- Omessa costituzione del deposito cauzionale provvisorio;
- deposito cauzionale provvisorio mediante versamento della cauzione presso l'istituto incaricato "Tesoreria comunale" ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 36/2023;
- deposito cauzionale provvisorio non intestato a ciascun componente l'A.T.I.;
- omessa sottoscrizione delle dichiarazioni espressamente richieste per l'ammissione alla gara;
- omessa sottoscrizione dell'offerta tecnica;
- omessa sottoscrizione dell'offerta economica;
- cause espressamente previste nel C.S.A.;
- mancata presentazione di attestazione di versamento di € 165,00, dovuti quale contribuzione all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture e altre cause previste da venti disposizioni di legge:

Ai suindicati casi devono aggiungersi tutte le altre cause espressamente previste a pena di esclusione degli atti di gara.

ART.12 - VALIDITA' DELLA GRADUATORIA

In caso di decadenza dell'aggiudicazione o risoluzione del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue primo nella graduatoria formulata nel verbale di aggiudicazione, ovvero approvata con determinazione di aggiudicazione alle medesime condizioni proposte in sede di gara.

La graduatoria sarà considerata valida sino alla scadenza naturale del servizio oggetto dell'appalto.

ART.13 – PRIVACY ED ACCESSO AGLI ATTI

Ai sensi del D.Lgs. n.196/2003, s'informa che:

- a) il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Mercato S. Severino - Responsabile del trattamento il Responsabile della I^a Area Amministrativa;
- b) i dati forniti dai concorrenti verranno utilizzati dal Comune di Mercato S. Severino, esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti;
- c) il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei che su supporti informatici a disposizione degli uffici;
- d) i dati non verranno comunicati a terzi salvo verifiche ai sensi dell'art.71 del D.P.R.n.445/2000 e potranno essere resi noti solo a coloro che ne avranno diritto ai sensi della legge n.241 del1990 e relativi regolamenti di attuazione;
- e) il conferimento dei dati è obbligatorio;
- f) il sottoscrittore può in ogni momento esercitare i diritti di accesso, rettifica, aggiornamento e integrazione dei dati ai sensi dell'art.7 dei D. Lgs. n.196/2003, rivolgendosi al responsabile del procedimento e potranno essere resi noti solo a coloro che ne avranno diritto, ai sensi delle Legge n.241del1990 e relativi regolamenti di attuazione.

ART.14 – CHIARIMENTI SUGLI ATTI DI GARA

Eventuali chiarimenti circa gli atti di gara potranno essere richiesti fino al decimo giorno antecedente la data di

scadenza di presentazione delle offerte di partecipazione nella sezione dedicata all'interno della gara sulla piattaforma C.U.C.;

ART.15 – CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste dal nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale dipendente già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 57 del D. Lgs n. 36/2023, garantendo l'applicazione del CCNL di settore, di cui all'art.51 del D.Lgs. 15.06.2015 ,n.81.

ALTRE INFORMAZIONI

L'appalto soggiace alle prescrizioni di cui alle norme per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata di cui al protocollo d'intesa stipulato in data 23.02.2011 tra il Comune di Mercato S. Severino e la Prefettura UTG di Salerno e pertanto i concorrenti sono tenuti, al fine della partecipazione alla procedura di gara ad accertarne tutte le condizioni.

N.B. La mancanza o la irregolarità anche di un solo dei documenti richiesti e/o atti darà luogo alla esclusione dalla gara. Il Comune Mercato S. Severino si riserva, a suo in sindacabile giudizio, di non dare luogo alla gara o di prorogarne la data senza che le concorrenti possono accampare alcun diritto.

Firma per accettazione da parte del legale rappresentante*

*Il presente disciplinare di gara deve essere firmato per accettazione in tutte le pagine.

Il Responsabile della 1^Area
Amministrativa Tributaria e Transizione Digitale

Dr. ESPOSITO GERARDO

(*) Firma autografa sostituita a mezzo
stampa ai sensi e per gli effetti
dell'art. 3, comma 2 del D.Lgs. n. 39/93