

**COMUNE DI PEVERAGNO**

**DISCIPLINARE DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA  
DELL’ISTITUTO SCOLASTICO COMPRENSIVO**

**Art. 1**  
**PREMESSE**

Il presente Disciplinare costituisce integrazione al bando di gara relativo all'affidamento di cui all'oggetto e specifica i requisiti e le modalità di partecipazione, la documentazione da presentare, le modalità di presentazione e di compilazione dell'offerta e, più in generale, tutte le condizioni di carattere generale regolanti la procedura

STAZIONE APPALTANTE:	Comune di Peveragno Piazza Pietro Toselli, 15 - 12016 Peveragno (Cn) Tel: <b>0171 337711</b> — Fax <b>0171 339085</b> Sito istituzionale: <a href="https://www.comune.peveragno.cn.it/">https://www.comune.peveragno.cn.it/</a> Pasta elettronica certificata: <a href="mailto:comune.peveragno@legalmail.it">comune.peveragno@legalmail.it</a>
RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO:	Dott. Carmelo Mario Bacchetta
DETERMINAZIONE A CONTRATTARE:	Reg. Gen. n.84 del 19/07/2022

Con determina a contrarre Reg. Gen. n.84 del 19/07/2022 il Comune di Peveragno intende acquisire il servizio mensa dell'istituto comprensivo di Peveragno per gli anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 e 2024/2025 con possibilità di rinnovo per ulteriori anni 3 così come dettagliatamente indicati nel Capitolato speciale di appalto.

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta ex art. 60 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice) con selezione della migliore offerta sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

**Art. 2**  
**DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI**

**2.1 - DOCUMENTI**

La documentazione di gara comprende:

1. Bando di gara
2. Disciplinare di gara e relativi allegati;
3. Capitolato speciale d'appalto.

La documentazione di gara è disponibile presso il Comune di Peveragno, Ufficio Segreteria, nei giorni feriali dal lunedì al venerdì dalle ore 8,00 alle ore 12,00. Il legale rappresentante dell'operatore economico, o un soggetto delegato, potrà prendere visione della suddetta documentazione.

**2.2 CHIARIMENTI**

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di QUESITI SCRITTI da inoltrare all'indirizzo [comune.peveragno@legalmail.it](mailto:comune.peveragno@legalmail.it), entro il **20/08/2022**. Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

**2.3 COMUNICAZIONI**

Ai sensi dell'art. 76, comma 6 del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, l'indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica, da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5, del Codice.

Salvo quanto disposto al punto precedente, tutte le comunicazioni tra Stazione Appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo PEC della stazione appaltante ([comune.peveragno@legalmail.it](mailto:comune.peveragno@legalmail.it)) e all'indirizzo indicato dai concorrenti nella documentazione di gara.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC/posta elettronica o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate alla stazione appaltante; diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente s'intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

In caso di subappalto, la comunicazione recapitata all'offerente s'intende validamente resa a tutti i subappaltatori indicati.

### **Art. 3**

#### **IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI**

Il servizio oggetto dell'affidamento è costituito da un lotto unico, non potendosi avere suddivisione funzionale, dell'importo complessivo pari a € 103.700,00 e pertanto per un importo complessivo, per anni tre, pari ad € 311.100,00.

Nel caso di rinnovo l'importo, per complessivi sei anni, è pari ad € 622.200,00. I prezzi si intendono esclusi di I.V.A.

CIG: 932595230D CPV: 55511000-5

Non sono ammesse offerte al rialzo.

### **Art. 4**

#### **REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE: ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 sono ammessi alla gara i soggetti costituiti provvisti di:

- ✓ iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per l'attività inerente l'esecuzione del servizio oggetto dell'affidamento o l'iscrizione presso i competenti ordini professionali;

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

I concorrenti devono, inoltre, essere in possesso dei seguenti requisiti economico - finanziari:

- a) In considerazione della forte valenza sociale dell'affidamento in oggetto, possesso di un fatturato globale minimo annuo degli ultimi tre esercizi finanziari pari a € 200.000,00
- b) In considerazione della forte valenza sociale dell'affidamento in oggetto, possesso di un fatturato specifico (servizi mensa) minimo annuo degli ultimi tre esercizi finanziari pari a € 100.000,00

Requisiti di capacità tecnica e professionale:

a) Esecuzione con buon esito negli ultimi tre anni servizi analoghi alla ristorazione scolastica per un importo complessivo minimo pari a € 100.000,00

Sono valutabili anche i servizi svolti per committenti privati documentati attraverso certificati di buona e regolare esecuzione rilasciati dai committenti privati o dichiarati dall'operatore economico che fornisce, già in fase di gara prova dell'avvenuta esecuzione attraverso gli atti autorizzativi o concessori ovvero tramite copia del contratto e delle fatture relative alla prestazione medesima.

**Art. 5**

**TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Il plico contenente le 3 buste (A, B e C), **a pena di esclusione**, deve essere sigillato e trasmesso a mezzo raccomandata del servizio postale o tramite corriere o mediante consegna a mano e deve **pervenire** entro le ore 12,00 del giorno **23 AGOSTO 2022** al seguente indirizzo: **Comune di Peveragno, P.zza Pietro Toselli n. 15 – 12016 Peveragno (CN).**

Il plico deve recare all'esterno i seguenti dati relativi al mittente

- denominazione o ragione sociale
- indirizzo
- codice fiscale e Partita IVA
- recapito telefonico
- Pec

*La seguente dicitura: **“NON APRIRE – APPALTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA, SCADENZA ORE 12,00 DEL 23/8/2022”.***

Nel caso di concorrenti associati, già costituiti o da costituirsi, vanno riportati sul plico le informazioni di tutti i singoli partecipanti.

**Al fine di verificare il rispetto del termine di scadenza per la presentazione delle offerte, faranno fede esclusivamente la data e l'ora di ricezione da parte dell'Ufficio Protocollo del Comune di Peveragno**, in cui il personale addetto rilascerà ricevuta nella quale sarà indicata data e ora di ricezione del plico. Il recapito tempestivo dei plichi rimane a esclusivo rischio dei mittenti. Si precisa che per "sigillatura" deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come striscia incollata o ceralacca, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste.

La seduta pubblica prevista per l'avvio della procedura è fissata per il **giorno 23/8/2022 alle ore 15,00** presso la Sala Consiliare

-----

**LA BUSTA “A – DOCUMENTI AMMINISTRATIVI” DEVE CONTENERE:**

- 1) ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA (MODELLO ALLEGATO 1), resa ai sensi degli artt.35, 38, 40, 43, 46, 47e 76 del dpr 445/2000, sottoscritta con firma autografa dal legale rappresentante del concorrente e presentata unitamente a copia fotostatica del documento di identità in corso di validità del firmatario.  
L'istanza comprende anche una dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 445/2000 sottoscritta con firma autografa dal legale rappresentante del concorrente, presentata unitamente a copia fotostatica del documento di identità in corso di validità del firmatario, nella quale il legale rappresentante del concorrente ovvero un suo procuratore (o il legale rappresentante o procuratore delle imprese associate o da associarsi in ATI) dichiara:

- di aver preso cognizione della natura dei lavori da eseguire, delle condizioni locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito e influire sulla determinazione della offerta e delle condizioni negoziali che possono influire sulla sua esecuzione;
- la piena ed esatta cognizione di tutti i documenti di gara e dichiara di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella lettera - disciplinare di gara, negli elaborati tecnici e progettuali e in tutti gli allegati e nei documenti di gara;
- di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

Nel caso di concorrente pluri soggetto (Associazione Temporanea di Imprese, in seguito anche "ATI"), l'istanza deve essere sottoscritta con firma autografa dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che compongono la predetta ATI ai sensi dell'art.48 del d.lgs.50/16. L'istanza può essere sottoscritta anche da un procuratore del concorrente; in tal caso dovrà essere allegata (anche in copia semplice) la relativa procura in corso di validità.

- 2) DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE) debitamente compilato in tutte le sue parti e sezioni.
- 6) PASSOE di cui all'art. 2, comma 3.2, Delibera n. 111 del 20 Dicembre 2012 dell'Autorità dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture rilasciato dal sistema dopo che l'operatore economico ha eseguito la registrazione al servizio AVCPASS (in [www.anticorruzione.it](http://www.anticorruzione.it) – servizi ad accesso riservato) ed indicato a sistema il CIG della procedura cui intende partecipare.
- 7) NEL CASO DI AVVALIMENTO: Nel caso in cui le imprese, in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 89 del D.Lgs. 50/2016, risultino carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale richiesti dal presente Disciplinare all'art. 2, vogliono partecipare alla gara utilizzando **l'istituto dell'avvalimento**. A tale scopo, il concorrente dovrà allegare, oltre all'eventuale attestazione SOA dell'impresa ausiliaria:
  - una dichiarazione ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. sottoscritta dalla stessa attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D.Lgs. 2016 nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
  - una dichiarazione sottoscritta ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. 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;
  - 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;
  - dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12, del D.Lgs. 50/2016 nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente e escute la garanzia.
- 8) DOCUMENTAZIONE COMPROVANTE il possesso dei requisiti economico – finanziari di cui sopra;
- 9) DOCUMENTAZIONE COMPROVANTE il possesso del requisito tecnico – professionale di cui sopra;
- 10) Ricevuta pagamento tassa di gara a favore dell'ANAC.

-----

## **LA BUSTA “B – OFFERTA TECNICA”**

Deve unicamente contenere, a pena di esclusione i seguenti documenti:

- RELAZIONE TECNICA concernente le modalità di espletamento del servizio proposto dal concorrente.

Tale relazione tecnica dovrà:

- essere redatta in lingua italiana;
- essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto sopra “ISTANZA DI PARTECIPAZIONE”;
- essere in fascicolo unico con fogli numerati e non amovibili;
- avere una lunghezza complessiva non superiore alle 15 pagine in formato A4 e senza fronte retro con carattere Times New Roman 11, interlinea 1,0
- contenere un indice, strutturato secondo i seguenti capitoli:
  1. *Sistema di approvvigionamento e caratteristiche delle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti;*
  2. *Progetto Operativo di gestione del servizio;*
  3. *Affidabilità dell’Impresa;*
  4. *Servizi migliorativi del servizio erogato.*

La Commissione non prenderà in considerazione documentazione eccedente le condizioni sopra riportate.

L’offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Progetto, **pena l’esclusione** dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all’art 68 del Codice.

L’offerta tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Nel caso di concorrenti associati, l’offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui all’art. 15.1.

-----

## **LA BUSTA “C – OFFERTA ECONOMICA”**

Deve unicamente contenere, a pena di esclusione, l’offerta economica, la dichiarazione (redatta in conformità modello allegato della presente lettera invito), con competente bollo (€ 16,00) ed in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante o titolare del concorrente o da suo procuratore, contenente prezzo offerto (in cifre e in lettere).

L’offerta deve essere SOTTOSCRITTA:

- Se concorrente singolo: dal titolare o legale rappresentante;
- Se Raggruppamento temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituiti: dai legali rappresentanti di tutti i componenti;
- Se Raggruppamento temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti già costituiti: dal legale rappresentante dell’impresa mandataria, in nome e per conto proprio e delle mandanti.

Nel caso in cui venga sottoscritta da un procuratore legale deve essere allegata la relativa procura

NON SONO AMMESSE offerte economiche:

- parziali o espresse in modo indeterminato;
- relative ad altra gara o che richi amino documenti allegati ad altro appalto;
- contenenti condizioni concernenti modalità di pagamento, termini di consegna, limitazioni di validità od altri elementi in contrasto con le prescrizioni poste dal presente disciplinare di gara;

- contenenti voci di costo compilate parzialmente.

L'impresa dovrà INDICARE ESPRESSAMENTE, A PENA DI ESCLUSIONE:

- ✓ la stima dei **costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza** sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto.
- ✓ la stima dei **costi della manodopera**, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice.

## Art. 6

### CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

OFFERTA TECNICA: punteggio massimo 60;

OFFERTA ECONOMICA: punteggio massimo 40.

TOTALE: punteggio massimo 100

#### 6.1 - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito, per ciascun lotto, sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la **Lettera D** vengono indicati i “**Punteggi discrezionali**”

Nella colonna identificata con la **Lettera Q** vengono indicati i “**Punteggi quantitativi**”

Nella colonna identificata con la **Lettera T** vengono indicati i “**Punteggi tabellari**”

N	CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA (MAX 80/100)	PUNT MAX	PUNT D MAX	PUNT Q MAX	PUNT T MAX
1	SISTEMA DI APPROVVIGIONAMENTO E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI	20	/	20	20
2	PROGETTO OPERATIVO DI GESTIONE DEL SERVIZIO	20	20	/	20
3	AFFIDABILITÀ DELL'IMPRESA	10	/	10	10
4	SERVIZI MIGLIORATIVI DEL SERVIZIO EROGATO	10	10	/	10
<b>3</b>	<b>OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>40</b>			
<b>TOTALE PUNTI ASSEGNABILI</b>		<b>100</b>			

#### 6.2 - METODO DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

I punteggi saranno attribuiti secondo le seguenti modalità:

- 1. SISTEMA DI APPROVVIGIONAMENTO:** max 20 punti attribuiti nel modo seguente:

Dovrà essere presentata una relazione sulle modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati. In particolare, la ditta offerente dovrà evidenziare quali prodotti agricoli acquisterà

presso aziende cuneesi, l'eventuale possesso di Certificazione di Qualità per la rintracciabilità delle materie prime, la maggiorazione del massimale di spesa a carico della ditta aggiudicataria per l'esecuzione di analisi per la ricerca di residui chimici e più precisamente:

a) prodotti locali: max 10 punti

Al fine di garantire la freschezza delle derrate alimentare, viene attribuito un punteggio massimale di 10 punti alle ditte che dimostrano la tracciabilità e l'origine delle materie prime secondo il seguente schema. La ditta dovrà indicare per ogni tipologia di prodotto un'area di provenienza tra le tre indicate:

PRODOTTI	Provenienza Italia	Provenienza Regione Piemonte	Provenienza Provincia di Cuneo
Prodotti vegetali (almeno il 70% della fornitura)	0,5	1	2,5
Prodotti animali (almeno il 70% della fornitura)	0,5	1	2,5
Prodotti IGP, DOP, STG, P.A.T. e a marchio collettivo (almeno il 70% della fornitura)	0,5	1	2,5
Prodotti da aziende controllate (*)	0,5	1	2,5

(\*) aziende agricole che aderiscono ad un centro di assistenza tecnica e quindi sono seguite settimanalmente nei trattamenti, nelle concimazioni, nelle irrigazioni, nelle scelte varietali e in tutte le operazioni di tecnica agronomica.

b) Certificazione di Rintracciabilità: max 6 punti

I prodotti ortofrutticoli dovranno pervenire da imprese agricole che hanno aderito ad un protocollo d'intesa o ad un disciplinare di produzione che garantisce il luogo di produzione, la residualità sempre e comunque inferiore al 50% dei limiti di legge, la tracciabilità e i controlli. Alla consegna della merce presso la cucina dovranno essere disponibili le certificazioni di quanto richiesto e saranno valutati secondo il seguente schema:

Aziende aderenti ad un Protocollo d'Intesa o disciplinare di altre province o regione italiane.	2 punti
Aziende aderenti al Protocollo d'Intesa della Camera di Commercio di Cuneo	4 punti

c) analisi accertamento residui chimici: max 4 punti

Piano di spesa prevista dalla azienda aggiudicataria per l'esecuzione di analisi finalizzate alla ricerca di residui chimici: 0,50 punti ogni 200 euro di spesa all'anno ad un max di 4 punti.

**2. PROGETTO OPERATIVO DI GESTIONE DEL SERVIZIO:** max 20 punti distribuiti nel seguente modo:

a) **Progetto di gestione del servizio** **max 10 punti**

La ditta dovrà presentare il progetto di servizio che intende adottare per l'assolvimento dei compiti previsti dal Capitolato. Concorreranno a formare la valutazione, in particolare, i seguenti



aspetti che non sono elencati in ordine di importanza:

- modalità e procedure di conservazione, preparazione e cottura dei pasti;
- piano di manutenzione programmata;
- piano di sanificazione;
- piano di gestione delle emergenze e degli imprevisti

**b) Personale addetto al servizio**

**max 10 punti**

La Ditta dovrà indicare:

- Organigramma e timing operativo del personale, indicando il numero, il monte ore giornaliero e settimanale degli addetti, il rispetto dei rapporti indicati, le modalità di sostituzione
- Qualifiche e competenze del personale
- Piano di formazione e aggiornamento

Saranno oggetto di valutazione anche gli anni di “anzianità” nel settore della ristorazione scolastica delle seguenti figure:

- direttore del centro cottura
- dietista
- cuoco responsabile

**3. AFFIDABILITÀ DELL'IMPRESA: max 10 punti**

**a) Esperienza nel settore**

**max 7 punti**

Saranno presi in considerazione il curriculum dell'impresa e gli anni di esperienza nel settore specifico.

Il punteggio massimo verrà assegnato alla Ditta che documenta il maggior numero di pasti erogati nella ristorazione scolastica negli ultimi tre esercizi (2005/2006/2007). Il punteggio agli altri concorrenti verrà assegnato in modo proporzionale.

**b) Possesso di certificazioni di qualità**

**max 3 punti**

La commissione valuterà il numero e la tipologia delle certificazioni attive.

**4. SERVIZI MIGLIORATIVI O AGGIUNTIVI: max 10 punti**

La commissione valuterà eventuali proposte di servizi aggiuntivi rispetto a quanto indicato nel Capitolato speciale d'appalto, che la Ditta è in grado di realizzare con propri mezzi e senza oneri a carico del Comune.

- Progetto di migliorie del servizio e delle attrezzature punti 6
- Campagna di informazione e piano di educazione alimentare punti 4

A ciascuno degli elementi di valutazione DISCREZIONALE (parametri 2 e 4), per l'attribuzione dei punteggi si procederà con la seguente modalità: ogni commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali indicati per ciascuno degli elementi qualitativi, ad attribuire discrezionalmente un coefficiente da 0 a 1, sulla base dei seguenti parametri:

Coefficiente	Giudizio
0,0	NULLO – ASSENTE – COMPLETAMENTE NEGATIVO
0,1	NEGATIVO
0,2	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE

0,3	INSUFFICIENTE
0,4	APPENA SUFFICIENTE
0,5	SUFFICIENTE
0,6	DISCRETO
0,7	BUONO
0,8	DISTINTO
0,9	OTTIMO
1,0	ECCELLENTE

Nell'attribuzione dei relativi punteggi si terrà conto esclusivamente delle prime due cifre decimali.

La valutazione verrà effettuata con applicazione della seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [ W_i * V (a) i ]$$

dove:

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

n = numero totale dei requisiti;

W<sub>i</sub> = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V (a) i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno;

$\sum_n$  = sommatoria

I coefficienti V(a)<sub>i</sub> sono determinati nel modo seguente:

- la media dei coefficienti attribuiti per ogni offerta discrezionalmente dai commissari per ogni sottocriterio;
- una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi;
- si riporta a 1 la media più alta, per ogni singolo sottocriterio;
- si determina il fattore di conversione ( 1/media più alta);
- si determina la media definitiva moltiplicando la media originale per il fattore di conversione.

**ATTENZIONE: SARÀ ESCLUSO DAL PROCEDIMENTO DI AGGIUDICAZIONE IL CONCORRENTE CHE NON RAGGIUNGA UN PUNTEGGIO PARI AD ALMENO 40 PUNTI PER LA PARTE RISERVATA ALLA VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA.**

### **6.3 - METODO DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA**

Il punteggio massimo (40) sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso (IVA esclusa).

Alle altre offerte, il punteggio sarà attribuito sulla base della seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO DELL'OFFERTA IN ESAME:} \quad \text{IN} \quad \frac{\text{Prezzo più basso offerto} \times 40}{\text{Prezzo in esame}}$$

### **6.4 - METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI**

Al fine dell'individuazione della migliore offerta sarà sommato il punteggio relativo all'offerta tecnica al punteggio relativo all'offerta economica.

L'appalto sarà affidato al concorrente che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo, derivante dalla somma dei punti assegnati all'offerta tecnica ed economica.

## Art. 7

### PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

**La prima seduta pubblica** avrà luogo il giorno **23 AGOSTO 2022, alle ore 15,00** presso la Sala Consiliare e vi potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli la partecipazione è ammessa come semplice uditore.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti a mezzo di apposita pubblicazione sul sito informatico.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti con lo stesso mezzo sopra specificato.

In tale prima seduta pubblica la Commissione giudicatrice procederà a verificare il tempestivo deposito e l'integrità dei plichi inviati dai concorrenti e, una volta aperti, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

Successivamente procederà a:

- verificare la regolarità formale delle buste contenenti la documentazione amministrativa, l'offerta economica e l'offerta tecnica e in caso negativo ad escludere le offerte dalla gara;
- verificare la regolarità della documentazione amministrativa (busta A);
- verificare che abbiano/non abbiano presentato offerte concorrenti che, in base ai documenti contenuti nella busta "A-Documents Amministrativi", siano fra di loro in situazione di controllo ex art. 2359 C.C. ovvero concorrenti che siano nella situazione di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- verificare che i consorziati – per conto dei quali i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c), del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. hanno indicato che concorrono – non abbiano presentato offerta in qualsiasi altra forma;
- verificare che le singole imprese che partecipano in associazione temporanea o in consorzio ex art. 45, comma 2, lettere d), ed e) del D.Lgs. 50/2016 non abbiano presentato offerta anche in forma individuale;
- verificare che una stessa impresa non abbia presentato offerta in diverse associazioni temporanee o consorzi;
- verificare il possesso dei requisiti generali e speciali dei concorrenti al fine della loro ammissione alla gara, sulla base delle dichiarazioni da essi prodotte e dai riscontri rilevabili d'ufficio ex art. 43 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.;
- verificare che sia stato effettuato il versamento a favore dell'ANAC;
- in caso di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale delle dichiarazioni sostitutive di cui all'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., il concorrente interessato sarà tenuto a rendere, integrare o regolarizzare le dichiarazioni necessarie entro il termine di 10 giorni dalla ricezione della richiesta della stazione appaltante, pena l'esclusione dalla gara. In tal caso la seduta pubblica potrà essere aggiornata ad altro giorno, la cui data ed ora saranno pubblicate tramite Avviso sul sito informatico dell'Ente.

La Commissione giudicatrice procederà, infine, all'apertura delle buste contenenti le Offerte Tecniche (Buste B) ed all'accertamento della loro regolarità formale.

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, la stazione appaltante si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

La stazione appaltante, al fine di tutelare il principio di segretezza delle offerte, adotta le seguenti modalità di conservazione dei plichi: conservazione delle offerte tecniche ed economiche in apposito armadio chiuso a chiave all'interno dell'Ufficio.

-----

Successivamente, la Commissione di gara procederà, **in una o più sedute riservate**, alla valutazione delle offerte tecniche (busta "B – Offerta tecnica") e all'assegnazione dei relativi punteggi secondo i parametri riportati sopra.

Terminato l'esame, la Commissione fisserà la data della **seduta pubblica** per la lettura dei punteggi assegnati, l'apertura delle offerte economiche (buste C) e l'aggiudicazione provvisoria.

La data di tale seduta pubblica sarà resa nota tramite la pubblicazione di apposito Avviso sul sito informatico dell'Ente.

-----

La Commissione di gara, in seduta pubblica, aprirà le buste "**C – Offerta economica**", presentate dai concorrenti ammessi, procederà all'esclusione dei concorrenti per i quali sia accertata che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale e procederà ai calcoli dei relativi punteggi ed al calcolo del punteggio complessivo assegnato e redigerà, infine, la graduatoria dei concorrenti.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

In merito alle **esclusioni**, si ricordano in particolare i seguenti casi:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle Buste "A" e "B";
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett a) e c) del Codice, in quanto la Commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara

Le operazioni di gara saranno regolarmente verbalizzate

#### **Art. 8 AVVALIMENTO**

Ai sensi dell'art. 89 del Codice è consentito l'istituto dell'avvalimento con le seguenti limitazioni:

- non è consentito che più di un concorrente partecipante alla presente gara si avvalga della stessa impresa ausiliaria;
- non è ammessa la partecipazione contemporanea alla presente gara dell'avvalente e dell'avvalso quali distinti concorrenti;
- le risorse messe a disposizione dall'ausiliaria verso la concorrente dovranno essere dichiarate in sede di presentazione dell'offerta. Parimenti dovrà essere prodotto anche il contratto in virtù del quale l'ausiliaria si impegna a fornirle;
- il soggetto avvalente deve possedere tutti i requisiti generali previsti dalla legge per contrattare con la Pubblica Amministrazione. Tali requisiti devono essere presentati in sede di gara e sono soggetti a verifica;
- gli obblighi previsti dalla normativa antimafia si applicano sia al concorrente che all'impresa ausiliaria;
- il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della Stazione Appaltante.
- il contratto deve essere eseguito in ogni caso dall'impresa concorrente.

**Art. 9**  
**OFFERTE ANOMALE**

Circa l'anomalia dell'offerta troverà applicazione l'art. 97 del codice

**Art. 10**  
**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**.

In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo (DGUE) di cui all'art. 85 del D.Lgs. 50/2016, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la Stazione Appaltante assegnerà 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 caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente sarà 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.

**ART. 11**  
**FORMA DEL CONTRATTO**

Il contratto di affidamento avrà la forma dell'atto pubblico con sottoscrizione con firma digitale. Tutte le spese per bolli, diritti, registrazione, ecc. del contratto sono a carico dell'appaltatore.

**Art. 12**  
**ALTRE INFORMAZIONI**

- L'aggiudicatario sarà tenuto a prestare la cauzione definitiva, a favore del **Comune di Peveragno**, nelle modalità e negli importi indicati all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 ;
- L'aggiudicatario sarà anche tenuto agli obblighi assicurativi previsti dal Disciplinare tecnico.
- Saranno esclusi altresì i soggetti che, intendendo fruire della possibilità dell'avvalimento, non rispettino puntualmente le previsioni di cui all'art. 89 del D.Lgs. 50/2016 e non presentino la documentazione e le dichiarazioni previste dal medesimo articolo.
- La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di escludere dalla gara i concorrenti per i quali non sussiste adeguata affidabilità professionale in quanto, in base ai dati contenuti nel Casellario Informativo dell'Autorità, risultano essersi resi responsabili di comportamenti di grave negligenza e malafede o di errore grave nell'esecuzione di lavori affidati da diverse stazioni appaltanti.
- Comporterà altresì l'esclusione del concorrente la mancata produzione, nei termini indicati dalla Commissione, della documentazione integrativa o a riscontro eventualmente richiesta dalla Commissione di gara medesima.
- la Stazione Appaltante escluderà i concorrenti nei casi di cui agli artt. 80 e 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016
- La Stazione Appaltante si riserva di non procedere all'aggiudicazione della gara senza che i concorrenti possano rappresentare alcuna pretesa al riguardo. In ogni caso nessun compenso o rimborso spetta ai concorrenti per la compilazione delle offerte presentate o in caso di annullamento della gara.
- La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avviene attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS, reso disponibile dall'Autorità. Tutti i concorrenti dovranno obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale AVCP (Servizi ad accesso riservato - AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute.

IL SEGRETARIO COMUNALE  
- Dott. Carmelo Mario Bacchetta -