



COMUNE DI CASTEL SAN GIORGIO

PROVINCIA DI SALERNO

P.zza A. Amabile, 1

C.F. 80021560653

VI SETTORE Sistemi Informativi e Servizi alla Persona

(Servizi Informatici – Innovazione Tecnologica – Servizi Scolastici – Sociali - URP - Sport, Spettacolo e tempo libero)

TEL. 0815163252 FAX 0815161900 EMAIL: r.cataldo@pec.comune.castelsangiorgio.sa.it

DISCIPLINARE DI GARA

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELL'INFANZIA E DELLA PRIMARIA A TEMPO PIENO DEGLI ISTITUTI COMPRENSIVI DI CASTEL SAN GIORGIO MARZO - GIUGNO 2023

CIG: 9626447B5C CPV: 55523100-3

1. ENTE APPALTANTE

Comune di Castel San Giorgio - Piazza A. Amabile 1 - Castel San Giorgio (SA) -
amministrazione@pec.comune.castelsangiorgio.sa.it

2. OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

Costituisce oggetto dell’appalto il servizio di mensa scolastica per gli alunni dell’infanzia e della primaria degli Istituti Comprensivi di Castel San Giorgio:

- Istituto Comprensivo Rita Levi Montalcini;
 - Scuola dell'Infanzia “Pina Pappalardo” - Capoluogo (Cucina in loco)
 - Scuola dell'Infanzia Santa Maria a Favore - (Cucina in loco)
 - Scuola Primaria “Vincenzo Sarno” - Aiello (veicolato da Capoluogo)
- Istituto Comprensivo Lanzara;
 - Scuola Infanzia “Maddalena Lauro” - Lanzara - Via P. Ferrentino (Cucina in loco)
 - Scuola Infanzia “Aniello Grimaldi” - Castelluccio (cucina in loco)
 - Scuola Primaria “Francesco Amendola” - Lanzara - Via P. Ferrentino (Cucina in loco)

Il numero di pasti stimato è 23040 pasti di cui 9600 per le scuole dell’infanzia e 13440 per le scuole primarie a tempo pieno e personale scolastico avente diritto;

L’affidamento è regolato dal D.Lgs. n. 50/2016 e [ss.mm.ii](#) e da quanto previsto dal Disciplinare e

dal Capitolato Speciale;

3. DURATA DELL’AFFIDAMENTO

L’affidamento avrà durata dal 01/03/2023 al 09/06/2023 (e sarà avviato ai sensi dell’art. 32 comma 8 del D. LGS. 50/2016);

4. CATEGORIA

Servizio cpv 55523100-3

5. IMPORTO DELL’APPALTO

L’importo a base di gara è di € 4,20 a pasto al netto dell’IVA (4%);
il valore presunto dell’appalto al netto dell’iva e/o di altre imposte e contributi di legge, è comprensivo degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze ed è di € 96.800,00 di cui € 800,00 per oneri della sicurezza per i rischi da interferenze *non soggetti a ribasso*, calcolato per 23040 pasti di cui 9600 per le scuole dell’infanzia e 13440 per le scuole primarie a tempo pieno e personale scolastico avente diritto;

L’appalto è finanziato con risorse proprie del Comune di Castel San Giorgio.

Lotto unico

6. VARIANTI.

Non sono ammesse offerte in variante.

7 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

7.1. Requisiti di ordine generale (idoneità morale):

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all’art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 che qui si intendono integralmente richiamati, il cui possesso deve essere espressamente attestato dal legale rappresentante e dagli altri soggetti individuati dal precitato D.Lgs.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell’art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

7.2. Requisiti di idoneità professionale:

- Iscrizione per attività comprendente i servizi oggetto dell’appalto nel Registro Imprese presso la competente C.C.I.A.A. o in analogo registro dello Stato di appartenenza.
- Per le società cooperative è richiesta l’iscrizione all’Albo delle Società Cooperative presso il MISE e, se cooperative sociali, all’Albo Regionale delle Cooperative Sociali sezione A, mentre per i Consorzi di cooperative sociali è richiesta l’iscrizione al medesimo Albo Regionale –

sezione B. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese i requisiti di idoneità professionale devono essere posseduti da tutte le imprese raggruppate.

- I Requisiti di idoneità professionale ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 50/2016, saranno autocertificati nel DGUE, con dichiarazioni sostitutive ai sensi del D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii., con firma digitale apposta dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa.
- In caso di raggruppamento temporaneo di imprese le certificazioni devono essere possedute da tutte le imprese raggruppate.

7.3 Capacità economica e finanziaria:

- Fatturato specifico medio annuo, nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito agli ultimi n. 2 esercizi finanziari disponibili (anno 2021, anno 2022) pari ad almeno: 96.800 iva esclusa;
- Possesso, ai sensi dell'art. 83, comma 4 lett. c) del Codice, della seguente copertura assicurativa per responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare per un massimale non inferiore a €. 2.000.000,00 (duemilioni/00), con durata pari a quella dell'appalto.

7.4 Capacità tecniche e professionali:

Avere svolto negli ultimi 2 anni scolastici (2020-2021 e 2021-2022) con buon esito almeno n. 1 servizio nello specifico settore di attività oggetto d'appalto, per Enti pubblici utilizzando 4 cucine in loco per un numero di pasti giornaliero non inferiore a n. 350 e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata.

Il concorrente dovrà indicare per ciascun anno l'Ente Pubblico in cui si è svolto il servizio, il periodo di esecuzione del contratto, il numero di cucine gestite, il numero di pasti;

Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore IAF 30, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: "servizio di ristorazione collettiva". La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 .

L'acquisizione dei documenti a comprova del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario per l'affidamento dei contratti pubblici sarà effettuata mediante il servizio Fascicolo virtuale dell'operatore economico FVOE;

Mediante acquisizione degli originali o copie conformi delle attestazioni rilasciate dalle Amministrazioni/Enti contraenti, con l'indicazione anche dell'oggetto, dell'importo, del periodo di esecuzione, del buon esito dell'esecuzione e della mancanza di atti o provvedimenti di risoluzione anticipata del contratto per fatto od omissione del concorrente per ciò che non è possibile acquisire tramite FVOE.

Il mancato possesso di anche solo uno di detti requisiti

comporta l'esclusione dalla gara, e la segnalazione all'ANAC ai sensi e per gli effetti di cui all'art.

80, comma 12, del Codice.

Nel caso in cui le imprese che siano in possesso dei requisiti generali di cui al D.Lgs. n. 50/2016, risultino carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo richiesti dal bando, possono partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento e potranno soddisfare tale loro esigenza presentando, nel rispetto delle prescrizioni del DPR 445/2000, la documentazione prevista dall'art. 89 del vigente Codice degli appalti.

Il possesso di tutti i requisiti sopra elencati potrà essere attestato mediante ricorso a dichiarazioni sostitutive di certificazione e/o di atto di notorietà, ai sensi di quanto previsto agli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, con assunzione da parte del dichiarante delle responsabilità penali previste all'art. 76 dello stesso D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, ovvero attraverso la presentazione delle relative certificazioni e/o attestazioni.

L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli in ordine alla veridicità delle dichiarazioni rese.

8. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale *[ad esempio: iscrizione alla CCIAA oppure a specifici Albi]*.

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il **contratto di avvalimento** contiene, **a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino al singolo lotto sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

9. SUBAPPALTO

Il concorrente deve indicare all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare nel limite massimo indicato dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

Ai sensi dell'art. 105 comma 8 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. l'appaltatore e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del

contratto di subappalto.

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta deve essere completa di una

- garanzia provvisoria come definita dall'art. 93 del Codice, pari a 2% del prezzo base dell'appalto, salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice con Ente beneficiario il Comune di Castel San Giorgio. La cauzione provvisoria potrà essere presentata in misura ridotta del 50%, per le imprese in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000;
- dichiarazione di impegno, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

11. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo non è obbligatorio. La mancata effettuazione del sopralluogo non è causa di esclusione dalla procedura di gara.

Il sopralluogo può comunque essere effettuato inoltrando comunicazione agli indirizzi del Rup.

12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

Il pagamento del contributo a favore dell'ANAC non è dovuto per la gara in oggetto come previsto dalla Delibera ANAC n. 830 del 21/12/2021;

13 PARTECIPAZIONE ALLA GARA E TERMINE PRESENTAZIONE OFFERTA

Tutti i documenti relativi alla presente procedura dovranno essere inviati esclusivamente per via telematica attraverso il Portale MEPA, dovranno essere redatti in formato elettronico ed essere sottoscritti a pena di esclusione con firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s) del D. Lgs. n. 82/2005.

Il termine ultimo per la presentazione delle offerte: **ore 13:00 del 15/02/2023.**

La presentazione dell'offerta è a totale ed esclusivo rischio dell'operatore economico partecipante, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Stazione Appaltante ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'offerta non pervenga entro il termine di scadenza fissato per la presentazione delle offerte. In ogni caso, fatti salvi i limiti inderogabili di legge, l'operatore economico esonera la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti di qualsiasi natura,

mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento del Portale degli Acquisti della Pubblica Amministrazione MEPA disponibile all'indirizzo www.acquistinretepa.it.

L'offerta dovrà essere composta dai seguenti documenti:

- Documentazione Amministrativa - Busta di qualifica;
- Offerta tecnica - Busta Tecnica ;
- Offerta economica - Busta Economica;

I file della Documentazione Amministrativa dovranno essere firmati digitalmente e dovranno essere inseriti a sistema nella Busta di Qualifica.

I file relativi all'Offerta Tecnica dovranno essere firmati digitalmente e dovranno essere inseriti a sistema nella Busta Tecnica.

I file relativi all'Offerta Economica dovranno essere firmati digitalmente e dovranno essere inseriti a sistema nella Busta Economica.

13.1 CONTENUTO DELLA BUSTA "A" - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta A contiene:

- la domanda di partecipazione in bollo redatta secondo il modello allegato A;
- il DGUE ;
- PassOE;
- Capitolato speciale di appalto sottoscritto;
- la documentazione a corredo, se necessaria in relazione alle diverse forme di partecipazione;
- garanzia provvisoria;
- Duvri sottoscritto digitalmente.

13.2 CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA

La busta "B – Offerta tecnica" contiene, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

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. 15 del presente disciplinare di gara.

Si precisa che la relazione non deve superare complessivamente 25 pagine in formato A/4.

13.3 CONTENUTO DELLA BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA

La busta “C – Offerta economica” contiene, **a pena di esclusione**, l’offerta economica predisposta secondo il modello ALLEGATO C redatto dalla stazione appaltante allegato al presente disciplinare di gara e contiene i seguenti elementi:

- Ribasso percentuale, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.
- Verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali.

L’offerta economica, **a pena di esclusione**, deve essere sottoscritta digitalmente.

14. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

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 3 del Codice.

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

OFFERTA TECNICA massimo 80 punti;

OFFERTA ECONOMICA massimo 20 punti;

15 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

NR. CRITERIO	CRITERIO DI VALUTAZIONE	SUBCRITERIO/DESCRIZIONE	PUNT massimo
1	Organizzazione del servizio max 20 punti	Descrizione e composizione del team di lavoro, del sistema di autocontrollo, degli interventi finalizzati alla continuità operativa in caso di emergenze, descrizione delle operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature ivi comprese quelle per il trasporto delle derrate alimentari e la distribuzione dei pasti. (Q.)	7
		Modalità di gestione delle diete speciali (Q.)	5
		Predisposizione e fornitura di menù sostitutivi, previa approvazione ASL, con prodotti tradizionali campani in occasione delle festività (Natale, Carnevale, Pasqua) (Q.)	4
		Monitoraggio della qualità del servizio. (Q.)	4
2	Qualità generi alimentari erogati. Max 25 punti	Controllo dei fornitori; Il concorrente dovrà indicare e descrivere le modalità di approvvigionamento nonché la qualità degli alimenti, descrivendo anche i sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori e i certificati di qualità delle derrate alimentari. (Q.)	5

		Fornitura di ulteriori prodotti di qualità certificata DOP/IGP tradizionali. n. 2 prodotti punti 3 n. 4 prodotti punti 6 (T.)	6
		Utilizzo di prodotti a Km zero n. 2 prodotti punti 4 per ogni altro prodotto n. 2 punti fino al max di 14 (T.)	14
3	Qualità dei menu proposti; max punti 15	I menu per l'infanzia e la primaria dovranno essere conformi alle linee guida Regionali – Cripat. Saranno valutati : articolazione del menu, rotazione in base alla stagionalità dei prodotti freschi, tipologia e varietà delle ricette proposte . (Q.)	15
4	Progetto educazione alimentare max punti 10	Il Progetto di educazione alimentare sarà valutato in base alla divulgazione agli utenti del servizio di materiale informativo relativo al menu, alla stagionalità degli alimenti ed ai prodotti locali utilizzati; in base all'organizzazione di incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi con modalità da concordare con Scuola e Comune; all'organizzazione di attività volte alla promozione della cultura alimentare. (Q.)	10
5	Piano di recupero dei residui max 4 punti	Impegno a recuperare il cibo non somministrato (pane, frutta e destinarlo a cittadini bisognosi con l'ausilio di Associazioni sul territori e dei servizi sociali del Comune punti 4. Nessun impegno punti 0; (T.)	4
6	Proposte migliorative max 6 punti	Ulteriori proposte migliorative del servizio. (Q.)	6

Massimo punteggio attribuibile

80

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

A ciascuno degli elementi **qualitativi** (Q) cui è assegnato un punteggio discrezionale della tabella, ogni commissario attribuirà, sulla base della relazione descrittiva del servizio e della documentazione presentata da ciascun concorrente, un coefficiente variabile da zero a uno secondo la seguente graduazione:

Fatto salvo il rispetto, pena l'esclusione, dei requisiti minimi indicati nel capitolato, le valutazioni dei coefficienti della prestazione rispetto a ciascun requisito attribuiti dai singoli commissari (coefficienti tra 0 e 1) verranno effettuate sulla base della completezza espositiva e correttezza tecnica del dimensionamento del servizio e validità tecnico/funzionale delle soluzioni proposte per l'esecuzione dei servizi.

SCALA DI VALUTAZIONE	
NESSUNA PROPOSTA	0
SCARSO	0,10
INSUFFICIENTE	0,30
SUFFICIENTE	0,60
BUONO	0,8
OTTIMO	1

Una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente al criterio, sarà calcolata la media dei coefficienti. La media dei coefficienti sarà moltiplicata per il valore massimo.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 40 punti per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

16 CALCOLO OFFERTA ECONOMICA

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. 97 del D. Lgs. n. 50/2016.

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. 97 del D.lgs. n. 50/2016.

17 SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

18 OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA A E VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La gara si svolgerà tramite il portale telematico MEPA. La prima seduta si svolgerà il giorno 16/02/2023 alle ore 9:30.

Tale seduta pubblica, se necessario, potrà essere aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, che saranno comunicati ai concorrenti a mezzo posta elettronica certificata e pubblicazione di avviso sul sito istituzionale dell'Ente.

Il seggio di gara, presieduto dal RUP -Responsabile del Settore n. 6, procederà, nella prima seduta a verificare le domande di partecipazione inserite a sistema entro i termini indicati e, una volta aperte, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

Successivamente il seggio di gara procederà a:

- a) aprire la busta di qualifica per ciascuna impresa concorrente, verificare la firma digitale dei documenti in essa allegati e verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- b) attivare, eventualmente, la procedura di soccorso istruttorio;
- c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- d) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara.

19 COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari di n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016).

20 APERTURA DELLE BUSTE B E C –VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, il RUP procederà a consegnare gli atti alla commissione giudicatrice.

La commissione giudicatrice, in seduta pubblica, procederà all'apertura della busta concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

La commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel presente disciplinare.

La commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento e li comunica al RUP che procederà ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice. La commissione non procederà all'apertura dell'offerta economica dei predetti operatori.

Successivamente, in seduta pubblica, la commissione darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche, darà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, la commissione procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica e quindi alla relativa valutazione, secondo i criteri e le modalità descritte nel presente disciplinare.

La stazione appaltante procederà dunque all'individuazione dell'unico punteggio numerico finale per la formulazione della graduatoria.

21 VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario,

della commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino anormalmente basse nel complesso e procede ai sensi del seguente articolo 23.

22 AGGIUDICAZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica in forma pubblica amministrativa a cura del Segretario Comunale.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. L'importo presunto delle spese di pubblicazione è pari a circa € 600,00.

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

23 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 riportato nell'allegato elenco personale attualmente impiegato come previsto dall'articolo 50 del D. Lgs n. 50/2016, garantendo l'applicazione del CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D. Lgs 15.06.2015, n. 81.

24 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Nocera Inferiore, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

25 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara, e nel rispetto del Regolamento Ue 2016/679.

Il Funzionario Responsabile del Settore n. 6

Dott. Rocco Cataldo