



Comune di Palombara Sabina

(CITTA' METROPOLITANA DI ROMA CAPITALE)

VIA PIAVE, 35 CAP. 00018

C.F. 00998690580 – P.I. 00950621003

TEL. 0774 63641 – PEC: comune.palombarasabina.rm@halleycert.it

SETTORE III

Pubblica Istruzione - Servizi Sociali -

Cultura – Turismo –Attività Produttive – Sport

PROGETTO DEL SERVIZIO

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE
SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL CAPOLUOGO DI PALOMBARA**

SABINA E DELLE FRAZIONI DI CRETONE E STAZZANO

Anni scolastici 2022-/2023 - 2023/2024 - 2024/2025

GARA N. 8560375- CIG. 922573013E

Il Responsabile del Settore III

Dott. Massimo Belli



1. OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto si compone delle seguenti prestazioni come sotto elencate:

Descrizione attività	Prestazione	CPV
Servizio Ristorazione Scolastica	Prestazione principale	55523100-3

1.1 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata di tre anni scolastici a far data dalla sottoscrizione del contratto e, comunque, dalla data dell'effettivo avvio del servizio.

I termini delle prestazioni, le modalità di esecuzione, gli obblighi a carico dell'impresa sono riportati nel Capitolato tecnico.

1.2 Luogo di esecuzione

Il luogo d'esecuzione è nel comune di Palombara Sabina incluse le frazioni di Cretone e Stazzano

1.3 Importo del Servizio

L'importo annuo presunto del servizio a base d'asta è di € **410.517,05** oltre complessivi € 1.231,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso. Tale importo presunto annuo è stimato in funzione della somma del numero dei pasti presunti per le due tipologie di utenza come di seguito rappresentato

pasto tipologia B1) art. 4 del CSA) "scuola Infanzia" € 4,60 oltre IVA comprensivi del costo della manodopera e gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad un numero presunto di pasti annui pari a 25.000.

pasto tipologia B2) art. 4 del CSA) "scuole primarie" € 4,95 oltre IVA comprensivi del costo della manodopera e gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad un numero presunto di pasti annui pari a 60.000.

Pertanto: l'importo presunto per i tre anni scolastici di servizio è di € **1.231.555,15** oltre IVA comprensivi del costo del lavoro e oltre gli oneri per la sicurezza ;

2. **Sopralluogo e presa visione della documentazione di gara.**

Il sopralluogo è **obbligatorio**, tenuto conto che è necessario, ai fini della serietà della proposta formulata, che le offerte vengano formulate soltanto a seguito di una visita dei luoghi – e in particolare dei locali del centro cottura - in cui deve essere espletato il servizio. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara. La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata a mezzo PEC o alla seguente email: comune.palombarasabina.rm@halleycert.it e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico:

- nominativo del concorrente;
- recapito telefonico, fax ed indirizzo e-mail/pec;
- nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata entro e non oltre 10 gg antecedenti alla data di cadenza dei termini di presentazione dell'offerta. Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento d'identità o da soggetto in possesso del documento di identità e di apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. La stazione appaltante rilascia, a cura del funzionario preposto, attestazione di avvenuto sopralluogo.

3. CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art. 50 del D.lgs.vo 50/2016 l'appaltatore è tenuto all'applicazione della clausola sociale.

4 Requisiti di idoneità professionale (art. 83, comma 1, lett. a) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.):

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- 1.a) iscrizione** nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali, per attività inerenti all'oggetto dell'appalto;
- 1.b) al cittadino** di altro Stato membro non residente in Italia è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del D.Lgs. 50/2016, mediante dichiarazione giurata, o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residenti.
- 1.c) (per le società cooperative e per i consorzi di cooperative)** iscrizione all'Albo Nazionale delle Società Cooperative.
- 1.d) certificazione del sistema di qualità**, in corso di validità, conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 O UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015, UNI EN ISO 22000:2005, 45001:2018 rilasciate da un organismo accreditato;

4.1 Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 83, comma 1, lett. b) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.):

- 2.a) fatturato minimo annuo globale**, di cui all'art. 83, comma 4, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., conseguito negli ultimi tre esercizi antecedenti la data di pubblicazione del bando (2019 - 2020 - 2021), per un importo non inferiore al doppio di quello posto a base d'asta;
- 2.b) fatturato minimo annuo nello specifico settore del servizio oggetto d'appalto**, di cui all'art. 83, comma 4, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., conseguito negli ultimi tre esercizi antecedenti la data di pubblicazione del bando (2019 - 2020 - 2021), per un importo non inferiore al doppio di quello posto a base d'asta;
- 2.c) idonee referenze di almeno due Istituti bancari**, rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del bando di gara, dalla quale risulti che l'Impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto.

I requisiti di cui sopra devono essere posseduti:

- **lettera a)** - In caso di raggruppamento (costituito o costituendo): alla mandataria/capofila è richiesto il possesso dei requisiti minimi prescritti nella misura minima del 60%, mentre alle mandanti/consorziate è richiesto il possesso dei medesimi requisiti nella misura minima del 20%, purché il raggruppamento raggiunga, nella sua interezza, il fatturato specifico medio annuo richiesto;
- **lettera b)** - In caso di raggruppamento (costituito o costituendo), a tutte le ditte partecipanti è richiesto il possesso di tali requisiti;
- **lettera c)** - In caso di partecipazione in raggruppamento di imprese le referenze bancarie dovranno riferirsi all'impresa capogruppo;

Ai sensi dell'art. 83, comma 5, secondo periodo, la Stazione Appaltante da atto che il fatturato minimo specifico sono richiesti al fine di assicurare che gli operatori economici candidati siano contraddistinti da una struttura economico-finanziaria che garantisca stabilità organizzativa ed operativa.

4.2 Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 83, comma 1, lett. c) del D.Lgs n. 50/2016):

I soggetti partecipanti devono possedere e dichiarare ai sensi del D.P.R. 445/2000, i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 83, comma 6 e All. XVII, parte II D.Lgs.50/2016:

- a) espletamento (attraverso apposita dichiarazione) negli ultimi tre anni precedenti la gara (2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021), di un servizio di ristorazione collettiva (nella scuola dell'infanzia e/o nella scuola primaria), in cui sia stato preparato e fornito un numero di pasti non inferiore a 85.000 pasti
- b) indicazione (attraverso apposita dichiarazione) attinente al possesso di personale qualificato almeno doppio rispetto a quello necessario per il funzionamento del servizio oggetto della gara in appalto;
- c) presentare (attraverso apposita dichiarazione) un elenco dei principali servizi, del medesimo oggetto del bando, effettuati negli ultimi 3 anni, indicando: gli importi, le date (la durata dell'appalto), i destinatari, pubblici o privati. Dovrà trattarsi di servizi eseguiti con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata.

L'Ente appaltante procederà in seguito ad acquisire d'ufficio le informazioni oggetto delle dichiarazioni sostitutive di cui agli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, nonché tutti i dati e i documenti che siano in possesso delle pubbliche amministrazioni.

I requisiti di cui sopra devono essere posseduti:

-lettere a):

- in caso di raggruppamento temporaneo di imprese nella percentuale almeno del 60% dell'Impresa mandataria o designata tale, e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle imprese mandanti, per ciascuna delle quali, in ogni caso è richiesta una percentuale minima del 10% a condizione che le imprese raggruppate o raggruppande nel loro complesso possiedono cumulativamente l'intero 100%;
- in caso di Consorzio, quando non sia posseduto per l'intero Consorzio stesso, da ciascuna impresa consorziata, indicata come esecutrice, nella percentuale minima del 10% e cumulativamente per l'intero 100%;
- in caso di raggruppamento temporaneo di imprese, cui sono assimilabili i Consorzi ex art 2602 del C.C., per i Consorzi stabili, di Cooperative e di imprese Artigiane, il requisito deve essere riferito al Consorzio.

(INDICAZIONI PER I CONCORRENTI CON IDONEITA' PLURISOGGETTIVA E PER I CONSORZI)

4.3 Per il requisito relativo all'iscrizione alla CCIAA di cui al precedente art. 3.1 lett. a:

- nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di rete o di GEIE, ciascuna delle imprese raggruppate/raggrupande o consorziate/consorzianti o aderenti al contratto di rete deve essere in possesso dell'iscrizione di cui al precedente art. 3.1 lett. a;

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

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

4.5 Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministero delle Finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministero dell'economia e delle Finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso, **pena l'esclusione dalla gara**, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 MEF;

4.6 Agli operatori economici concorrenti ai sensi dell'art. 37, comma 7, primo periodo del D.lgs. n. 163/2006 s.m.i. è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete;

4.7 Ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) ai sensi dell'art. 48, comma 7, secondo periodo del D.lgs. n. 50/2016 è vietato partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara;

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario delle ditte partecipanti avviene ai sensi dell'art. 81 del D.lgs. n. 50/2016 attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'Autorità Nazionale Anticorruzione con la delibera n. 111 del 20 dicembre 2012. Pertanto tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCPass, accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato-avcpass) secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3.2 della succitata delibera, da produrre in sede di gara.

5. PROCEDURA DI GARA

L'affidamento del contratto avverrà mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i. da valutarsi, da parte della Commissione Giudicatrice, sulla base dei criteri di valutazione di seguito descritti e con l'attribuzione dei punteggi ad essi relativi in **centesimi**, il cui punteggio complessivo pari a 100 (cento) punti è così ripartito:

- 80 (ottanta) punti per l'offerta tecnica;
- 20 (venti) punti per l'offerta economica.

5.1 Documentazione tecnica devono essere contenuti i seguenti documenti tecnici diretti alla valutazione dei criteri dell'offerta economicamente più vantaggiosa soggetti a discrezionalità

tecnica:

Progetto tecnico redatto esclusivamente in relazione al servizio oggetto del presente affidamento con riferimento alle disposizioni tecniche, modalità, tempi e caratteristiche prestazionali nonché agli standard minimi di qualità indicati nel Capitolato Speciale d'Appalto e riguardare esclusivamente gli elementi di valutazione, relativi criteri e metodi indicati nei documenti di gara. L'offerta tecnica ed ogni altro documento devono essere in lingua italiana o corredati di traduzione giurata. La valutazione di questo documento consente l'assegnazione da parte della Commissione Giudicatrice di **un massimo di 80 (ottanta) punti tecnici**. La Commissione di Giudicatrice procederà alla valutazione esclusivamente di quanto offerto in considerazione degli elementi di valutazione e relativi criteri stabiliti. Ai fini dell'assegnazione del punteggio relativo alla parte tecnica dovrà essere prodotto un progetto tecnico unitario sotto forma di "relazione tecnica" che dovrà comprendere in dettaglio le modalità operative e migliorie che il concorrente intende offrire.

Il suddetto elaborato sottoscritto digitalmente, deve contenere le modalità di svolgimento del servizio oggetto della presente procedura, da sviluppare in coerenza con le esigenze dell'Amministrazione.

La relazione deve essere sviluppata e articolata secondo l'ordine degli elementi di valutazione, relativi criteri di seguito elencati e descritti.

Ogni elemento descritto dovrà comprendere in dettaglio le modalità operative, la definizione e ogni altro dato utile affinché la Commissione possa procedere a valutare puntualmente quanto offerto e assegnare un adeguato punteggio.

Al fine di consentire la valutazione delle offerte in termini omogenei, i concorrenti devono impostare la relazione nel seguente modo:

- come già riportato, seguendo l'indice degli elementi di valutazione, relativi ai criteri di seguito elencati e descritti;
- utilizzando un carattere di dimensione non inferiore agli 11 punti con interlinea singola nell'elaboratore di testi;
- sviluppando un elaborato progressivamente non superiore a 50 facciate formato A4 (nel conteggio sono escluse la copertina e l'indice);
- il concorrente oltre alla documentazione su indicata, da intendersi come contenuto minimo dell'offerta tecnica a pena di ammissibilità della stessa, dovrà articolare il progetto tecnico sotto forma di "relazione tecnica" in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso senza richiami non contenuti nella documentazione presentata e comprensive di eventuali schemi e tabelle, senza quindi ulteriori allegati fatta eccezione per i Menù di cui al criterio 2.

La commissione procederà alla sommatoria dei punteggi ottenuti da ogni offerta tecnica e dalla correlata offerta economica, la graduatoria delle offerte valide verrà dunque formulata classificando prima l'offerta dell'impresa che avrà conseguito il più alto punteggio complessivo.

L'offerta tecnica verrà valutata secondo i seguenti criteri e sub-criteri distinti nelle seguenti tipologie:

Discrezionali (D), Quantitativi (Q) e Tabellari (T):

1	MODALITA' DI GESTIONE E ATTUAZIONE DEL SERVIZIO	MAX 26 punti	
1.1	Modello organizzativo impiegato dal concorrente per la gestione delle attività oggetto di gara con descrizione anche dei flussi operativi di lavoro.	6	D
1.2	Descrizione dei ruoli, attività, mansioni e responsabilità, del personale impiegato con descrizione delle modalità di coordinamento del servizio.	5	D
1.3	Piano dei trasporti e consegna dei pasti ai terminali di consumo.	5	D
1.4	Piano di pulizia e sanificazione dei centri cottura e dei refettori.	5	D
1.5	Modalità di gestione delle diete speciali.	5	D
2	PROGRAMMA ALIMENTARE	MAX 20 punti	
2.1	Iniziative, interventi ed attività di educazione alimentare.	6	D
2.2	Programma alimentare con proposta di un menù (da allegare) da realizzare nel corso dell'appalto.	6	D
2.3	Miglioramento delle percentuali minime previste dai CAM - D.M. 10/03/2020.	8	Q
	Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per pelati, polpa e passata di pomodori BIO. Il punteggio verrà assegnato proporzionalmente in base alla percentuale totale offerta per un max di 2 punti.	di cui 2	
	Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per frutta, verdura, ortaggi, legumi e cereali BIO. 2 punti per ogni incremento del 10% fino a max 4 punti.	di cui 2	
	Miglioramento della percentuale minima prevista dai CAM per l'olio Extravergine di Oliva BIO. Verranno assegnati 2 punti per ogni incremento pari al 5% fino a max 4 punti.	di cui 4	
3	MONITORAGGIO DEL SERVIZIO RESO	MAX 9 punti	
3.1	Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti da parte dell'utenza.	5	D
3.2	Sistema di Qualità adottato per il controllo continuo del servizio erogato.	4	D
4	MIGLIORIE PER IL SERVIZIO RESO	MAX 10 punti	
4.1	Progetto per la prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.	4	D
4.2	Proposte migliorative inerenti al servizio oggetto di gara. Si valuterà l'utilità, la realizzabilità e l'interesse concreto.	6	D
5	GESTIONE DELLE CRITICITA' E DELLE EMERGENZE	MAX 4 punti	
	Descrizione delle modalità operative che l'azienda le metterà in campo per fronteggiare imprevisti ed emergenze correlate al servizio.	4	D
6	FORMAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELL'APPALTO	MAX 4 punti	
	Organizzazione e Piano di formazione del personale impiegato nell'appalto.	4	D
7	SISTEMI DI QUALITÀ CERTIFICATI	MAX 5 punti	
7.1	Possesso di Certificazione ISO 14067:2018	1	T
7.2	Possesso di Certificazione UNI CEI EN ISO 50001:2011	1	T
7.3	Possesso di Certificazione SA 8000:2014	1	T
	Possesso Certificazione ISO 37000	1	T
	Possesso di Registrazione EMAS	1	T
8	Coerenza e completezza dell'Offerta Tecnica (D) Gli operatori economici non dovranno elaborare alcuna parte progettuale al riguardo; sarà la Commissione che al termine della lettura dell'intero elaborato tecnico assegnerà il relativo punteggio.	MAX 2 punti	

Non si procederà all'apertura dell'offerta economica per quelle offerte tecniche che non raggiungano il punteggio minimo di 45 (quarantacinque) punti, prima di effettuare tutte le riparametrazioni del punteggio tecnico.

La determinazione del punteggio relativo alle offerte tecniche contenute nella busta "B" per ciascuna ditta offerente avverrà come di seguito rappresentato.

- Criteri Tabellari (T)

A ciascuno degli elementi qualitativi (criteri e sub-criteri) cui è assegnato un punteggio tabellare, il relativo punteggio viene assegnato o meno in maniera automatica in funzione della offerta, ovvero della mancata offerta, di quanto oggetto di valutazione.

- Criteri Quantitativi (Q)

A ciascuno degli elementi qualitativi (criteri e sub-criteri) cui è assegnato un punteggio quantitativo, il relativo punteggio sarà attribuito automaticamente, mediante applicazione del metodo dell'interpolazione lineare in base al quale sarà attribuito un punteggio linearmente crescente mediante l'applicazione della seguente formula lineare:

$$P_i = V_i / V_{\max} \times P_{\max}$$

dove:

P_i è il punteggio ottenuto dal concorrente i-esimo

V_i è il valore offerto dal concorrente i-esimo per il criterio in oggetto

V_{max} è il valore dell'offerta migliore presentata dai concorrenti per il criterio in oggetto

P_{max} è il punteggio massimo previsto per

La formula nel rispetto del criterio di proporzionalità garantisce, per ciascun criterio, che alle migliori offerte sia attribuito il punteggio massimo previsto e che a tutte le altre offerte siano attribuiti punteggi in modo proporzionale, attribuendo all'offerta coincidente con gli elementi quantitativi a base di gara, il punteggio pari a zero.

- Criteri Discrezionali (D)

A ciascuno degli elementi qualitativi (criteri e sub-criteri) cui è assegnato un punteggio discrezionale, è attribuito un coefficiente sulla base del **metodo dell'attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero (0) ad uno (1) da parte di ciascun commissario** (v. Linee guida ANAC n. 2/2016, par.V), sulla base dei seguenti valori:

- 1,00: ottimo;
- 0,90: distinto;
- 0,80: buono;
- 0,70: discreto;
- 0,60: sufficiente/adequato;
- 0,50-0,40: insufficiente /inadeguato;
- 0,30-0,10: gravemente insufficiente;
- 0,00: non valutabile

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti:

- viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti da parte di tutti i commissari;
- Si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Si considereranno due cifre decimali con arrotondamento, in eccesso o in difetto, al valore più prossimo.

- PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA

La sommatoria di tutti i criteri e sub-criteri relativi alle tre tipologie precedentemente descritte (T+Q+D) determinerà l'attribuzione del punteggio definitivo all'offerta tecnica di ciascun operatore.

N.B. La mancata presentazione della documentazione di cui ai precedenti punti determinerà l'attribuzione da parte della Commissione Giudicatrice di un punteggio pari a zero del corrispondente criterio di valutazione nell'ambito dei parametri dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Le proposte contenute nelle dichiarazioni d'offerta sono vincolanti per l'offerente e, in caso di aggiudicazione dell'appalto, verranno a far parte delle prestazioni contrattuali obbligatorie eventualmente supportate da specifiche penali. La loro mancata attuazione costituirà comunque grave inadempimento contrattuale per il cui verificarsi, nei casi più rilevanti, la Stazione Appaltante potrà procedere alla risoluzione in danno del contratto d'appalto, salvi i maggiori danni e/o spese.

Alla Stazione Appaltante è riconosciuta la facoltà di accettare, non accettare o accettare in parte le modifiche ed i miglioramenti tecnici proposti in sede di gara (così come dettagliati dalle relazioni tecniche d'offerta). Qualora le modifiche od i miglioramenti non siano accettati dalla Stazione Appaltante, l'aggiudicatario avrà l'obbligo di ricondurre l'offerta tecnica alla tipologia e/o alle prestazioni previste dal capitolato Prestazionale posto a base di gara sulla base degli indirizzi espressi dal Direttore dell'Esecuzione.

Tutti i miglioramenti e/o le integrazioni proposte in sede d'offerta devono intendersi comprese e remunerate nell'ambito del prezzo offerto senza che, per la loro attuazione, possa essere richiesto alla Stazione Appaltante alcun prezzo o compenso aggiuntivo.

La presentazione di relazioni d'offerta con un numero di pagine superiore al massimo consentito determineranno una valutazione delle stesse nei limiti del numero di pagine prescritte. Eventuali notizie di offerta, anche rilevanti, non contenute nelle pagine prescritte non saranno prese in esame dalla Commissione.

5.2 Offerta economica" devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

L'offerta economica comporta l'assegnazione di un punteggio complessivo massimo di 20 (venti) punti, in relazione ai prezzi offerti in ribasso rispetto a quelli indicati a base d'asta. L'attribuzione avverrà secondo la seguente formula matematica da applicare a ciascun prezzo offerto (TIPOLOGIA B1 e TIPOLOGIA B2).

TIPOLOGIA PASTO B1

Punteggio massimo: 10 Punti, che sarà attribuito con la seguente formulazione:

Pe = P x PB/PO dove:

Pe = punteggio erogato

P = punteggio massimo = 10

PB = Prezzo più basso

PO = Prezzo offerto dall'operatore economico

TIPOLOGIA PASTO B2

Punteggio massimo: 10 Punti, che sarà attribuito con la seguente formulazione:

Pe = P x PB/PO dove:

Pe = punteggio erogato

P = punteggio massimo = 10

PB = Prezzo più basso

PO = Prezzo offerto dall'operatore economico

La sommatoria dei due punteggi sopra riportati determinerà l'attribuzione all'offerta economica di ciascun operatore.

N.B. Nella dichiarazione d'offerta di cui al precedente punto a) il concorrente deve indicare i costi interni per la sicurezza del lavoro e i costi della manodopera di cui all'art. 95, comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016, a pena di esclusione dalla procedura di gara.

In caso di discordanza tra i valori in cifre e quelli in lettere, ai fini dell'aggiudicazione, prevale l'importo più vantaggioso per l'amministrazione appaltante.

L'affidamento sarà effettuato a favore del concorrente la cui offerta risulti più vantaggiosa sotto il profilo del merito tecnico-organizzativo, della qualità del servizio e delle sue modalità di gestione, ed il prezzo.

L'aggiudicazione, quindi, è effettuata a favore del soggetto che riporterà complessivamente il punteggio più alto (max 100 punti) ed avverrà anche in presenza di una sola offerta valida. Nel caso di offerte il cui totale punteggio complessivo sia uguale, si opterà per quella che comporta un minor onere finanziario per la Stazione Appaltante e in caso di ulteriore parità si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

Non saranno considerate idonee, e quindi inappropriate, e verranno pertanto escluse dalla prosecuzione della gara le offerte degli operatori che non avranno raggiunto complessivamente all'offerta tecnica il punteggio minimo di 45 punti.

Formulata la graduatoria (ottenuta sommando i punteggi assegnati a ciascun operatore economico per l'offerta tecnica e per le offerte economiche) la Commissione procederà ad aggiudicare provvisoriamente la gara al concorrente che avrà conseguito il punteggio più alto. Saranno soggette a verifica, le offerte che presentino caratteristiche affette da *fumus* di anomalia secondo quanto previsto dall'art. 97 D.Lgs. 50/2016.

L'aggiudicazione definitiva, resta subordinata all'esito positivo dell'accertamento dei requisiti dichiarati in sede di partecipazione alla gara ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs.50/2016, nonché all'esito negativo degli accertamenti previsti dalla vigente normativa antimafia e comunque conformandosi alle normative vigenti in tema di autodichiarazioni e confronto delle medesime.