



PROVINCIA DI TERNI

CAP 05100 - V.le della Stazione 1 - Tel.0744-4831-FAX 0744-483250

CENTRALE DI COMMITTENZA

Prot. e data della PEC

Spett.le Ditta.....

.....

INVITO A PRESENTARE OFFERTA PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI STRONCONE CIG73079295C9

1. STAZIONE APPALTANTE: COMUNE DI STRONCONE – Provincia di Terni - Via G Contessa 74 – STRONCONE (TR) P.I. e C.F. 00179380555 Tel 0744609811 Pec: comune.stroncione@postacert.umbria.it
CENTRALE DI COMMITTENZA:

PROVINCIA DI TERNI Viale della Stazione 1 TERNI - Tel. 0744 483255 – 483232 Fax 0744 483208 P.I. 00179350558 – Pec: provincia.terni@postacert.umbria.it, e-mail: assistenzacomuni@provincia.terni.it

2. PROCEDURA DI GARA

Procedura negoziata di cui all'art. 36 comma 2 lettera b) D. Lgs 19/04/2016 n. 50, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 in esecuzione della determinazione del Comune di Stroncone n. 74 del 03/08/2017.

3. OGGETTO DELL'APPALTO E DESCRIZIONE GENERALE DEI SERVIZI

L'appalto comprende:

la preparazione e nella distribuzione dei pasti per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e quella secondaria di primo grado di Stroncone, per il personale docente ed il personale autorizzato per gli anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022.

Nello specifico il servizio oggetto dell'appalto consiste nella preparazione e nella distribuzione dei pasti per gli alunni frequentanti la scuola dell'Infanzia, per gli alunni frequentanti la scuola secondaria di 1° grado per il personale docente ed il personale autorizzato. La ditta appaltatrice dovrà farsi carico di organizzare e gestire il servizio con proprio personale, provvedendo all'approvvigionamento diretto di generi alimentari, alla preparazione dei pasti secondo la tabella dietetica e dei menù settimanali che verranno forniti. I pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura della ditta aggiudicatrice che non deve avere una distanza superiore a 20 Km dalla sede comunale di Stroncone sita in Via Contessa 74, trasportati a cura della stessa con mezzi idonei e conformi alle norme igienico-sanitarie vigenti e sporzionati, da dipendenti della ditta stessa, presso idonei locali siti presso la scuola dell'Infanzia di Stroncone e la scuola dell'infanzia di S. Lucia per cinque giorni a settimana (con esclusione del sabato), mentre per la scuola secondaria di 1° grado, a Stroncone capoluogo, i pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura della ditta aggiudicatrice che non deve avere una distanza superiore a 20 Km dalla sede comunale di Stroncone sita in Via Contessa 74, trasportati a cura della stessa con mezzi idonei e conformi alle norme igienico-sanitarie vigenti, in monoporzione, e distribuiti da dipendenti della ditta aggiudicatrice per due giorni a settimana. La fornitura deve essere completa di posate, stoviglie e tovaglioli monouso confezionati in modo singolo e conforme alla normativa sanitaria, nonché della fornitura di acqua minerale necessaria. I pasti dovranno essere somministrati con il seguente orario: ore 11,50 circa presso la scuola dell'Infanzia di Santa Lucia - ore 12,00 presso la scuola dell'Infanzia di Stroncone Capoluogo e ore 13,10 presso la scuola secondaria di 1° grado in Stroncone capoluogo. Gli orari suddetti potranno essere variati dall'Amministrazione Comunale in accordo con le autorità scolastiche

E quant'altro previsto, specificatamente negli art. 1 e 2, nel capitolato speciale di appalto, d'ora in poi capitolato, e nei suoi allegati.

La natura del servizio e le modalità di svolgimento del contratto non rendono necessaria l'elaborazione del documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI).

4. IMPORTO A BASE DI GARA

L'appalto sarà aggiudicato, ai sensi dell'articolo 95 del D.Lgs. n.50/2016, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, in relazione al maggior ribasso percentuale offerto sul costo unitario per pasto messo a base di gara di **€ 5,00 (euro cinque/00)**, oltre IVA di legge pari al 4%, sia per la scuola secondaria di I grado, sia per la scuola dell'infanzia, oltre IVA di legge pari al 4%, compreso il personale autorizzato.

Il valore annuo presunto dell'appalto ammonta ad **€ 70.360,00 oltre IVA** come per legge pari al 4% (n. 14072 pasti annuali x € 5,00 cad/uno)

Il valore quadriennale presunto dell'appalto ammonta ad **€ 281.440,00 oltre IVA** come per legge pari al 4%

Complessivamente saranno erogati circa 56.288 pasti per l'intera durata dell'appalto (anni 4 scolastici), per una erogazione annuale di circa 14.072, di cui 12.300 per la scuola dell'infanzia e n. 1.750 per la scuola secondaria di primo grado.

5. DURATA DEL CONTRATTO

L'Appalto avrà durata di quattro anni scolastici 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, decorrenti dalla data del verbale di consegna del servizio. Il servizio si svolgerà secondo il calendario scolastico dell'anno di riferimento, come indicato all'art. 2 punto 7 del presente capitolato.

Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà automaticamente senza necessità di qualsiasi ulteriore atto o comunicazione.

Qualora allo scadere del contratto non siano state completate le formalità relative ad un nuovo affidamento del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà garantirne l'espletamento fino alla data di assunzione del servizio da parte della Ditta appaltatrice subentrante. Durante tale periodo di servizio, che non potrà essere superiore a 6 (sei) mesi decorrenti dalla data di scadenza dell'appalto, rimangono ferme tutte le condizioni stabilite nel contratto e nel presente capitolato.

Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto ed il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

Il presente contratto, ai sensi dell'art. 106, lettera a), del D. Lgs. n. 50/2016, è sottoposto alla revisione prezzi offerti a partire dal secondo anno di durata del contratto, con frequenza annuale, come meglio specificato al punto n. 7.4.

Al fine di assicurare la continuità del servizio, l'Appaltatore sarà tenuto all'espletamento dei servizi agli individuato un nuovo Appaltatore e provveduto alla consegna del servizio, fino ad un massimo di mesi sei.

6. DOCUMENTAZIONE

Il capitolato speciale di appalto e relativi allegati, il disciplinare di gara e i relativi fac simili sono allegati al presente invito

Per informazioni amministrative relative alla procedura di gara è possibile contattare i numeri 0744483255-232 mentre per problematiche tecniche occorre contattare il RUP Menestò David del Comune di Stroncone – tel. 0744-6098204-5 oppure tramite email: ced@comune.stroncone.terni.tr.it

7. TERMINE, INDIRIZZO DI RICEZIONE, MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E DATA DI APERTURA DELLE OFFERTE

- a. termine: Ore del 13 del 15/03/2018 ;
- b. indirizzo: Terni Viale della Stazione 1
- c. modalità: secondo quanto previsto nel **disciplinare di gara**;
- d. apertura offerte: il giorno 19/03/2018 alle ore 09,00 presso la sede della Provincia in viale della Stazione 1;

Seconda seduta in caso di regolarizzazioni inerenti la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive: il giorno 26/03/2018 alle ore presso la sede della Provincia in viale della Stazione 1.

Eventuali variazioni delle suddette date e/o orari che dovessero verificarsi per qualsiasi motivo verranno tempestivamente pubblicate nel sito della Provincia di Terni al fine di darne comunicazione ai concorrenti

8. CAUZIONE: l'offerta dei concorrenti deve essere corredata:

- a) da una cauzione provvisoria, pari al 2% (due per cento) dell'importo del servizio costituita alternativamente:
 - da versamento in contanti, con bonifico, in assegni circolari o in titoli del debito pubblico presso la Tesoreria del Comune di Stroncone sul c/c intestato al Comune di Stroncone corrispondente al seguente codice IBAN IT1700306972760000000046676 con la seguente causale "Cauzione provvisoria appalto gara CIG 73079295C9.
 - da fideiussione bancaria o polizza assicurativa intestata, al Comune di Stroncone avente validità per almeno 180 giorni dalla data stabilita al puntodel presente bando;
- b) dichiarazione di un istituto bancario, ovvero di una compagnia di assicurazione, che preveda la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva di cui al comma 1 dell'art. 103 del D.Lgs 50/2016.

La dichiarazione può essere ricompresa nella polizza assicurativa o bancaria.

La cauzione dovrà comunque essere predisposta nel rispetto dello schema di polizza tipo previsto dal Decreto del Ministero delle Attività Produttive n. 123 del 12.03.2004.

In caso di partecipazione alla gara di un raggruppamento di imprese la garanzia fidejussoria deve riguardare tutte le imprese del raggruppamento medesimo.

La cauzione deve essere intestata al Comune di Stroncone in qualità di beneficiario.

L'importo della cauzione ed il suo eventuale rinnovo, può essere ridotto, del 50% se il concorrente è in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee UNI CEI ISO9000 rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee delle serie UNI CEI EN 45000 e UNI CEI EN/IEC 17000.

Inoltre l'importo della cauzione può essere ridotto secondo le percentuali previste dal comma 7 dell'art. 93 del D.Lgs 50/2016 qualora il concorrente sia in possesso dei requisiti e delle certificazioni specificate ed elencate nel comma in questione.

Se la ditta si avvale di una qualsiasi delle suddette riduzioni deve segnalarlo in sede di offerta e deve documentare i requisiti di cui è in possesso mediante copia autenticata, anche ai sensi del DPR 445/2000, dei relativi certificati.

L'impresa presenterà cauzione definitiva secondo quanto disposto all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

Quanto sopra come da art. 11 del capitolato speciale d'appalto.

La dichiarazione contenente l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva può non essere presentata dalle microimprese, dalle piccole e medie imprese e dai raggruppamenti temporanei o dai consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

9. SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE

La seduta è pubblica ma potranno prendere la parola o far inserire dichiarazioni a verbale soltanto i legali rappresentanti dei concorrenti di cui al successivo punto 11 ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di procura speciale, con sottoscrizione autenticata anche eventualmente con allegato documento di identità del sottoscrittore, loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

10. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

- Concorrenti di cui all'art. 45, commi 1 e 2, del D. Lgs n. 50/2016, costituite da imprese singole o imprese riunite o consorziate, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48 comma 8 dello stesso D. Lgs. anche con sede in altri stati membri dell'Unione Europea. Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano:
- Le cause di esclusione di cui all'art. 80 del codice, così come modificato dal D.lgs n. 56 del 19/04/2017;
- La condizione soggettiva di aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del Dlgs 165/2001.

I concorrenti devono:

- Essere Iscritti alla C.C.I.A.A. o in altro Registro Professionale dello Stato di provenienza, per attività corrispondenti a quelle oggetto della gara ex art. 83 comma 3, del D. Lgs. 50/2016.
- Di aver effettuato nel triennio precedente la data di pubblicazione del presente bando un fatturato globale annuale, di importo complessivo almeno pari ad Euro 150.000,00. Nel caso di ATI o consorzi ex art. 2602 cod. civ. il precedente requisito deve essere posseduto almeno per il 40% dalla mandataria/consorziate e la restante percentuale cumulativamente dalle altre mandanti/altre consorziate in misura minima del 10%. Nel caso di consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lettere b) e c) del D. lgs. n. 50/2016, il requisito deve essere posseduto dal consorzio.
- Di aver effettuato nel triennio precedente la data di pubblicazione del presente bando ,servizi di ristorazione scolastica, di importo complessivo almeno pari ad Euro 70.000,00 per ogni anno . Nel caso di ATI o consorzi ex art. 2602 cod. civ. il precedente requisito deve essere posseduto almeno per il 40% dalla mandataria/consorziate e la restante percentuale cumulativamente dalle altre mandanti/altre consorziate in misura minima del 10%. Nel caso di consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lettere b) e c) del D. lgs. n. 50/2016, il requisito deve essere posseduto dal consorzio.
- Presentazione di estratti di bilancio riferiti all'ultimo triennio(2015-2016-2017).
- Copertura assicurativa per responsabilità civile verso terzi con un massimale non inferiore ad € 3.000.000,00.
- Essere in possesso di Certificato di Qualità UNI EN ISO 9001:2015, con l'annotazione che l'impresa applica un sistema di autocontrollo basato sulla metodologia HACCP rilasciato da un'organizzazione specializzata accreditata "SINCERT" o analogo Ente operante in Italia o altro Paese U.E..
- Essere in possesso di registrazione EMAS (regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit) o certificazione ISO 14001 o equivalente, in corso di validità nell'ambito della ristorazione collettiva; in alternativa i partecipanti possono presentare

una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato in conformità ad una norma tecnica riconosciuta (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

- Dichiarazione di aver erogato negli ultimi tre esercizi finanziari un numero di pasti non inferiore a 15.000 l'anno, per un totale di almeno 45.000 nel triennio. *In caso di raggruppamenti temporanei di impresa, il requisito di cui al presente punto deve essere posseduto dalla mandataria nella misura minima del 40%; la restante percentuale deve essere posseduta cumulativamente dalla/e mandante/i ciascuna nella misura minima del 10% di quanto richiesto all'intero raggruppamento. L'impresa mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti in misura maggioritaria.*
- Espletamento, nel triennio precedente, di servizi analoghi a quelli oggetto della presente gara con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, da comprovare con dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante da cui risulti l'elenco dei servizi resi, suddivisi per anno scolastico, l'indicazione delle pubbliche amministrazioni per cui sono stati resi, l'importo netto fatturato per ogni servizio, il numero dei pasti forniti e lo svolgimento degli stessi in modo soddisfacente e senza contenzioso. *In caso di raggruppamenti temporanei di impresa, il requisito di cui al presente punto deve essere posseduto dalla mandataria nella misura minima del 40%; la restante percentuale deve essere posseduta cumulativamente dalla/e mandante/i ciascuna nella misura minima del 10% di quanto richiesto all'intero raggruppamento. L'impresa mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti in misura maggioritaria.*

11. TERMINE DI VALIDITÀ DELL'OFFERTA

L'offerta è valida per 180 giorni dalla data dell'esperimento della gara.

12. VERIFICA DEI REQUISITI DICHIARATI IN FASE DI GARA

La verifica dei requisiti sarà effettuata con il sistema AVCPASS messo a disposizione della ex AVCP i cui compiti ora, ai sensi dell'art. 19 del D.L. 24/6/2014, sono stati trasferiti alla Autorità Nazionale Anticorruzione (in breve ANAC).

Il concorrente pertanto sarà tenuto a registrarsi presso il sistema AVCPASS ed ad ottenere il codice "PASSOE" che, dopo essere stato generato dovrà essere stampato, firmato ed inserito nella Busta "A" contenente la documentazione di gara. In caso di A.T.I. il PASSOE dovrà essere sottoscritto da tutti i soggetti facente parte dell'Associazione stessa.

13. RICORSO ALL'AVVALIMENTO

È ammesso il ricorso all'avvalimento ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016 per il soddisfacimento dei requisiti di capacità tecnica e professionale richiesti.

14. PAGAMENTO IN FAVORE DELL'AUTORITA'

concorrenti, a pena di esclusione, devono effettuare il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'ANAC per l'importo di € 20,00 in riferimento all'importo complessivo quadriennale dell'appalto di € 281.440,00 scegliendo tra le modalità di cui alla Delibera dell'Autorità n. 163 del 22.12.2015.

Per eseguire il pagamento è necessario iscriversi on line al Servizio Riscossione Contributi, collegarsi con le credenziali da questo rilasciate ed inserire il codice CIG che identifica la presente procedura.

La mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento potrà essere sanata, ai sensi dell'art. 83 comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia già stato effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata sanatoria, si procederà all'esclusione del concorrente dalla procedura di gara.

15. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, con riferimento ai criteri ed elementi di valutazione, ai sensi dell'art. 95, del D.Lgs. 50/2016 con il punteggio complessivo massimo di cento punti, come di seguito ripartiti:

OFFERTA TECNICA: max 70 punti di cui:

	CRITERI	PUNTEGGI	SUB-CRITERI	SUB PUNTEGGI
1	Organizzazione e gestione del servizio	MAX 21	Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari	Max 4
			Piano e modalità di preparazione e cottura dei pasti	Max 4

			Organizzazione e modalità di somministrazione dei pasti agli utenti	Max 10
			Piano di formazione del personale	Max 3
2	Iniziative a favore dell'utenza	MAX 10	Riscontro sul gradimento del servizio offerto attraverso un'indagine quadrimestrale rivolta all'utenza.	Max 5
			Iniziative di educazione alimentare e comunicazione con l'utenza al fine di promuovere il consumo consapevole di frutta e verdura	Max 5
3	Utilizzo prodotti a filiera corta O a Km 0.	MAX 10	Il concorrente dovrà indicare il numero di prodotti a filiera corta o a km 0 che intende utilizzare, nel rispetto del menù.	Max 10
4	INVESTIMENTI A FAVORE DELLE SCUOLE DEL TERRITORIO	MAX 5	Impegno della Ditta ad investire annualmente anche in forma di sponsorizzazione, una somma compresa tra 1% ed il 3% del fatturato annuo liquidato dal Comune alla Ditta appaltatrice.	Somma pari all'1% punti 1 Somma pari al 2% punti 3 Somma pari al 3% punti 5
5	Ubicazione centro cottura (la distanza va calcolata tra il Comune di ubicazione del centro cottura e il Comune di Stroncone utilizzando il sito internet http://servizi.aci.it/distanze-chilometriche-web/ , tipologia itinerario:breve).	MAX 20	Ubicazione in Stroncone capoluogo	Max 20
			Ubicazione entro 5 Km	Max 10
			Ubicazione entro 10 Km	Max 5
			Ubicazione oltre 10 Km e fino a 15 Km . Oltre 15 e fino a 20 Km zero punti	Max 2
	PROGETTO DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI	MAX 4	PROGETTO DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI non somministrate da destinare ad associazioni e organizzazioni no profit che effettuino, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari , giusta le disposizioni della L. 19.8.2016, n. 166. Contenuti e finalità del progetto	MAX 4

(1): Per la valutazione degli elementi qualitativi di cui ai punti 1), 2), 3), della tabella sopra riportata la Commissione di gara procederà come di seguito:

il punteggio sarà assegnato mediante attribuzione discrezionale di un coefficiente, variabile da zero a uno, da parte di ciascun commissario di gara. Una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti, viene attribuito il valore uno al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti. I coefficienti sono moltiplicati per il punteggio massimo attribuibile al sub-criterio oggetto di valutazione.

Coefficienti discrezionali:

- Eccellente 1.0
- Molto buono 0.8
- Buono 0.6
- Discreto 0.4
- Sufficiente 0.2

- Insufficiente 0.0

I concorrenti, sulla base di quanto richiesto, potranno produrre tutto ciò che ritengano necessario per una migliore illustrazione e descrizione della propria Offerta Tecnica

Si specifica che il soggetto concorrente è tenuto a presentare l'offerta tecnica di cui sopra mediante un elaborato progettuale redatto in f.to A 4 per un massimo di complessive 30 pagine (o max 15 se fronte-retro), digitate in f.to corpo 12 e per un massimo di 30 righe per ogni pagina

L'offerta tecnica farà parte integrante delle condizioni di contratto in caso di aggiudicazione in favore dell'impresa offerente. Qualora un partecipante non raggiunga almeno il 60% del punteggio complessivamente riservato alla stessa offerta tecnica (qualità), (quindi complessivi punti 42), non si procederà all'apertura della busta contenente la relativa offerta economica e lo stesso concorrente verrà escluso dal procedimento di aggiudicazione

OFFERTA ECONOMICA : Max 30/100 punti di cui:

L'offerta economica dovrà indicare il costo unitario per pasto, al netto di IVA.

All'Impresa che avrà offerto il prezzo più basso verranno attribuiti 30 punti, mentre alle altre ditte punteggi proporzionali utilizzando la seguente formula matematica:

Il punteggio sarà determinato secondo la seguente formula:

$$P = \frac{P_o \times 30}{P_i}$$

Dove:

P = punteggio da attribuire all'offerta in esame

P_o = prezzo più basso offerto (miglior prezzo)

P_i = prezzo offerto da valutare

L'offerta economica dovrà essere corredata, a pena di inammissibilità, da dichiarazione dell'offerente attestante che nella sua formulazione ha tenuto conto del costo del lavoro, indicando specificatamente il contratto collettivo applicabile, e degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore dove deve essere eseguito il servizio. Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA. L'appalto verrà aggiudicato alla impresa che avrà ottenuto il miglior punteggio (prezzo offerto + qualità del servizio). In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà in favore dell'impresa che avrà offerto il prezzo più basso.

17. ALTRE INFORMAZIONI

Non sono ammesse offerte economiche alla pari e/o in aumento rispetto agli importi indicati al punto 4 del presente bando

- b) si procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse secondo le modalità previste dall'articolo 97 c. 3 del D. Lgs n. 50/2016;
- c) si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e congrua. La stazione appaltante si riserva la facoltà di revocare (o non aggiudicare) in ogni momento l'intera procedura per sopravvenute ragioni di pubblico interesse o per la modifica delle circostanze di fatto o dei presupposti giuridici su cui la procedura si basa, come anche di non procedere – a suo insindacabile giudizio – all'aggiudicazione qualora ritenga che nessuna delle offerte sia conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto, così come previsto dall'art. 95, comma 12 del D. Lgs. 50/2016;
- d) l'aggiudicatario deve prestare cauzione definitiva nella misura e nei modi dall'art 103 del D. Lgs n. 50/2016 a cui si applicheranno le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, D. Lgs stesso, predisposta secondo lo schema di polizza tipo previsto dal Decreto del Ministero delle Attività Produttive n. 123 del 12.03.2004;
- e) la ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi assicurativi di cui all'art. 10 del capitolato;
- f) le auto - certificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredate di traduzione giurata; gli importi dichiarati stabilite da imprese in altro Stato membro dell'Unione Europea, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in Euro;
- g) non è ammesso il subappalto;

h) N.B. 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 di cui all'art. 85 del D.Lgs. 50/2016, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la Centrale di Committenza assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le

dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

h) Responsabile del procedimento: RUP Menestò David del Comune di Stroncone;
CIG 73079295C9

Il DIRETTORE
Avv. Maurizio AGRO



