



SUA - Provincia di Brindisi
Stazione unica appaltante
Comune di San Donaci



Bando di gara mediante Procedura Aperta

Procedura: Aperta ai sensi dell'art. 60 del Nuovo Codice degli Appalti e ss.mm.ii
Criterio: economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'Art. 95 c. 3 del D.lgs.
n.50/2016

**Oggetto: Servizio di refezione scolastica anni due 2017/18 – 2018/2019 –
Comune di San Donaci (BR) CIG: 68000774A**

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1) Denominazione, indirizzi e punti di contatto

Denominazione ufficiale	Comune di San Donaci
Indirizzo postale	Piazza Pompilio Faggiano
Città	San Donaci (BR) - 72025
Amministrazione aggiudicatrice	
Comune di San Donaci	Tel. 0831 631205 Fax. 0831.631212 Email: info@sandonaci.net
PEC Comune di San San Donaci	info@pec.sandonaci.net
Sito web Comune di San Donaci	http://www.sandonaci.net
Stazione appaltante	
SUA - Provincia di Brindisi	Tel. 0831 565111 Fax. 0831 565326 email: sua@provincia.brindisi.it Dirigente: avv. Fabio MARRA Tel. 0831/565257 email: fabio.marra@provincia.brindisi.it R.P. : Lorella Cursi Tel. 0831/565305 Email: martina.martino@provincia.brindisi.it
PEC SUA - Provincia di Brindisi	servizi.sua@pec.provincia.brindisi.it
Sito web SUA - Provincia di Brindisi	http://www.provincia.brindisi.it

I.2) Appalto congiunto

L'appalto è aggiudicato da una centrale di committenza

I.3) Comunicazione

I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso:

<https://www.sua.provincia.brindisi.it/gare/id408-dettagli>

Ulteriori informazioni sono disponibili presso l'indirizzo sopraindicato

Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate in versione elettronica

I.4) Tipo di amministrazione aggiudicatrice

Ente pubblico territoriale

I.5) Principali settori di attività

Servizi generali delle amministrazioni pubbliche

Sezione II: Oggetto

II.1) Entità dell'appalto

II.1.1) Denominazione: Servizio di refezione scolastica anni 2017/18 – 2018/2019 -
Comune di San Donaci (BR)

CIG 68000774A

II.1.2) Codice CPV principale:

55523100-3 Servizi di mensa scolastica

II.1.3) Tipo di appalto:

SERVIZI

II.1.4) Breve descrizione:

Trattasi di preparazione, trasporto e fornitura dei pasti destinati alla mensa scolastica per gli alunni e per il personale avente diritto per la durata di due anni scolastici.

II.1.5) Valore totale stimato: € 254.888,50 (IVA esclusa):

- a) PREZZO UNITARIO POSTO A BASE DI GARA (IVA esclusa) per n. 68500 pasti presunti:
Pasto giornaliero (**soggetto a ribasso**) euro..... 3,679
- d) oneri di sicurezza su prezzo unitario (**non soggetto a ribasso**) euro....0,021

II.1.6) Informazioni relative ai lotti

Questo appalto è suddiviso in lotti: NO

II.2) Descrizione

II.2.1) Denominazione: come al punto II.1.1) Lotto n. **UNICO**

II.2.2) Luogo di esecuzione:

Codice ISTAT: 074013

Luogo di esecuzione: Comune di San Donaci

II.2.3) Descrizione dell'appalto: (natura e quantità e/o indicazione di esigenze e requisiti)

Servizio di refezione scolastica, destinato agli alunni ed al personale avente diritto. Preparazione trasporto e fornitura dei pasti, approvvigionamento delle derrate alimentari dei materiali e delle attrezzature, fornitura delle stoviglie e del materiale a perdere trasporto dei pasti dal luogo di preparazione/confezionamento ai singoli plessi scolastici; somministrazione dei pasti ai tavoli presso i plessi scolastici, pulizia e sanificazione dei tavoli dei refettori e dei locali utilizzati per il consumo dei pasti; Valore presumibile stimato complessivamente per la durata dell'appalto (due anni) – Euro 254.888,50 oltre IVA - Valuta: euro

II.2.4) Criteri di aggiudicazione

La gara si terrà con il sistema della procedura aperta art 60 e con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 comma 3 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., secondo le seguenti ripartizioni dei punteggi:

Elementi di valutazione	Punteggio massimo
A) Offerta tecnica (caratteristiche dei servizi e modalità di esecuzione)	70
B) Offerta economica	30

OFFERTA TECNICA

Per la valutazione dell'offerta tecnica la Commissione dispone di 70 (settanta) punti complessivi. L'offerta tecnica verrà valutata secondo i criteri e sub-criteri di seguito specificati.

	ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	sub punteggi	CRITERI MOTIVAZIONALI
A	CENTRO COTTURA	20		
1	<i>Dimensionamento e layout funzionale del centro cottura con descrizione dei flussi di attività e dei tempi di preparazione nonché del mantenimento della temperatura</i>		10	Completezza, congruenza, celerità
2	<i>Media del tempo necessario per percorrere la distanza tra il centro cottura ed il comune di San Donaci (convenzionalmente si fa riferimento alla sede municipale sita Piazza Faggiano 1) calcolato tramite l'applicativo on line Via Michelin – il più rapido</i>		8	Tempi Celerità
3	<i>Gestione delle emergenze - guasti o criticità - (procedure del sistema organizzativo adottato)</i>		2	affidabilità
B	MENU	4		
4	<i>Piano di emergenza per la preparazione pasti in caso di non funzionamento del centro/i di cottura Ai fini dell'attribuzione del punteggio dovrà essere descritto il piano richiesto per garantire un servizio alternativo in caso di emergenza di analoga qualità a quello richiesto</i>		3	Qualità del pasto e mantenimento qualità di gradibilità
5	<i>Coinvolgimento degli utenti</i>		1	Metodologie
C	PERSONALE	6		
6	<i>Coerenza tra fasi del servizio e relative mansioni degli operatori in termini di qualifica professionale e ore di servizio giornalieri / settimanali</i>		2	Adeguatezza, flessibilità, coerenza
7	<i>Piano della formazione del personale addetto al servizio (indicare la qualifica minima necessaria dei formatori, il numero dei corsi, le tematiche, il monte ore, la tempistica)</i>		2	Completezza, congruenza
8	<i>Rapporti con l' Istituzione Scolastica e con il Comune e gestione eventuali criticità delle comunicazioni</i>		2	Adeguatezza, efficacia
D	TRASPORTO	5		
9	<i>Tipologia ambientale dei mezzi che verranno adibiti al trasporto dei pasti</i>		3	Impatto ambientale
10	<i>Organizzazione del trasporto dei pasti per il servizio richiesto</i>		2	Affidabilità, verifiche, attrezzature
E	CARATTERISTICHE SOCIALI DELL' APPALTO	5		
11	<i>Azioni per garantire l'inserimento di persone svantaggiate (identificate ai sensi dell'art. 4, comma 1 della L. 381/91 modificato dalla Legge 193/2000) in borse lavoro o tirocini all'interno di progetti di inclusione sociale nel servizio oggetto dell'appalto</i>		3	Numero, tipologia utenza, strategie utilizzate
12	<i>In base alle specifiche tecniche premianti, recupero del cibo non somministrato per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della L. 155/2003 recante "disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" mediante successiva sottoscrizione di specifico protocollo tra aggiudicatario e Organizzazione non lucrativa.</i>		2	Controparte del progetto, beneficiari, gestione
F	CARATTERISTICHE AMBIENTALI	20		

13	<i>Proposte dettagliate di servizi relativi a prodotti primari "a distanza ridotta", "a filiera commerciale" derivanti da agricoltura sociale</i>		5	Frequenza, territorialità, possibilità di riscontro
14	<i>Utilizzo prodotti da agricoltura biologica certificata e/o ecolabel per la realizzazione del servizio</i>		5	Realizzabilità, possibilità di riscontro
15	<i>Utilizzo prodotti a Km 0 per la realizzazione del servizio</i>		5	Realizzabilità, possibilità di riscontro
16	<i>Fornitura di maggiore quota percentuale di produzione di alimenti da produzione biologica o da sistemi di produzione integrata (IGP, DOP, STG) rispetto a quelle minime richieste dal capitolato. Ogni 5% in più rispetto alle percentuali minime previste dal capitolato o con riferimento a prodotti da produzione biologica o a quelli da sistemi di produzione integrata (IGP, DOP, STG)</i>		5	Realizzabilità, possibilità di riscontro
G	PROPOSTE MIGLIORATIVE DELL' APPALTO	10		
17	<i>Progetto di informatizzazione del servizio, alternativo alla fornitura dei tickets tradizionali e generici (stampa di tickets personalizzati, collegamento tra la P.A./Scuole/centro cottura</i>		4	Ricadute sulla cittadinanza
18	<i>Arricchimento e/o ampliamento dell'offerta in ordine al miglioramento complessivo del servizio, ad ulteriori forniture e prestazioni in beni e/o servizi, nonché proposte migliorative di tipo qualitativo e/o quantitativo rispetto a quanto richiesto nel capitolato d'appalto</i>		3	Rilevanza, valore, strategicità
19	<i>Progetti innovativi relativi all'educazione alimentare e alla riduzione degli sprechi di cibo da realizzare anche in collaborazione con le associazioni interessate a tali tematiche.</i>		3	Rilevanza, ricadute sugli utenti e/o sulla cittadinanza

Sarà applicato il metodo aggregativo-compensatore con le specificazioni che seguono:

La Commissione, per ciascuno dei subcriteri stabiliti e sotto riportati, procederà a valutare i progetti presentati da ogni concorrente ed attribuirà discrezionalmente un coefficiente compreso tra 0 e 1 per indicare la valutazione effettuata, in base alla seguente scala di giudizio:

COEFFICIENTE	GIUDIZIO	DESCRIZIONE
1,00	OTTIMO	Il requisito è trattato in misura pienamente più che esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde pienamente a quanto richiesto.
0,80	BUONO	Il requisito è trattato in misura pienamente esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera soddisfacente a quanto richiesto.
0,70	DISCRETO	Il requisito è trattato in misura esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera accettabile a quanto richiesto.
0,60	SUFFICIENTE	Il requisito è trattato in misura appena esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera appena soddisfacente a quanto richiesto.
0,50	MEDIOCRE	Il requisito è trattato in misura non del tutto esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera non del tutto soddisfacente a quanto richiesto.
0,20	SCARSO	Il requisito è trattato in misura non esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera insoddisfacente a quanto richiesto.
0,00	INADEGUATO	Il requisito non è offerto o non è stato trattato in maniera adeguata ovvero la soluzione proposta non risponde alle richieste del bando oppure risponde in maniera non appropriata a quanto richiesto.

Il punteggio per subcriterio sarà ottenuto moltiplicando il coefficiente attribuito per il corrispondente valore massimo del subcriterio. Il punteggio provvisorio sarà dato dalla sommatoria dei punteggi ottenuti dall'impresa per i singoli subcriteri.

Al concorrente che avrà ottenuto il punteggio provvisorio più alto, la Commissione attribuirà l'intero punteggio disponibile per l'offerta tecnica e cioè 70 punti. Agli altri concorrenti il punteggio definitivo verrà attribuito proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$X = (B \times 70) / A$$

Dove:

X= punteggio da attribuire all'offerta in esame;

B= punteggio provvisorio attribuito all'offerta in esame;

A= punteggio provvisorio più alto conseguito

Si precisa che l'offerta tecnica dovrà essere corredata:

- ✓ Una relazione nella quale dovranno essere riportate apposite ed esaustive descrizioni circa le modalità organizzative e le procedure gestionali che si intendono adottare per l'espletamento del servizio. In ogni caso la relazione dovrà contenere la descrizione degli elementi di valutazione precedentemente elencati.

OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica dovrà rappresentare un'unica percentuale di ribasso riferita al corrispettivo posto a base di gara, riferito al prezzo unitario del pasto al netto di IVA.

In relazione all'elemento di valutazione "Offerta Economica", verrà attribuito un punteggio massimo di punti 30.

Nel documento di offerta economica dovrà essere indicata un'unica percentuale di sconto riferita al corrispettivo posto a base di gara.

Il punteggio relativo alla "valutazione dell'offerta economica" verrà calcolato applicando il metodo matematico della proporzione inversa, di seguito specificato, che prevede l'attribuzione del punteggio massimo al concorrente che ha offerto il prezzo più basso e punteggi decrescenti agli altri concorrenti (espressi con numero a due decimali), in base alla seguente formula:

$$P = (B \times 30) / A$$

dove:

P= punteggio offerta economica attribuito al concorrente;

A= percentuale più bassa offerta

B= percentuale offerta dall'impresa.

L'aggiudicazione sarà disposta a favore del concorrente che consegue il punteggio più elevato ottenuto in base agli elementi di valutazione sopra indicati, con la seguente formula:

$$O = X + P$$

Dove:

O = punteggio del concorrente;

X = punteggio attribuito dalla Commissione giudicatrice all'offerta tecnica;

P = punteggio attribuito dalla Commissione giudicatrice all'offerta economica.

A parità di punteggio complessivo prevarrà l'offerta che otterrà il punteggio più elevato nel criterio di valutazione di cui al punto A (offerta tecnica). Nel caso di ulteriore parità si procederà all'aggiudicazione a sorteggio a norma dell'art.77 del R.D. n°827/1924.

In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più favorevole per l'Amministrazione.

Il prezzo stabilito dalla Ditta in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza, sulla base di tutte le circostanze generali dell'appalto, sarà a completo rischio della Ditta restando fisso e invariabile senza che la Ditta possa avanzare pretesa alcuna dovuta a qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente per tutta la durata dell'appalto.

La Stazione Appaltante ha la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta, purché sia stata positivamente giudicata dalla Commissione. La Stazione appaltante, qualora ritenga che le offerte presentate non consentano il raggiungimento degli obiettivi prefissati o non soddisfino completamente le prescrizioni del Capitolato Speciale d'Appalto, può anche non procedere all'aggiudicazione ed indire una nuova gara, ovvero provvedere diversamente al fine di garantire il servizio in oggetto.

II.2.6) Durata del contratto d'appalto, dell'accordo quadro o del sistema dinamico di acquisizione

Durata in anni : 2 scolastici

Il contratto d'appalto è oggetto di rinnovo: **NO**

II.2.7) Informazioni sulle varianti

Sono autorizzate varianti: **NO**

II.2.8) Informazioni relative alle opzioni

Opzioni: **NO**

II.2.9) Informazioni complementari

- a) CIG: 68000774A pagamento di euro 20,00 a favore di ANAC, previa registrazione on line al "Servizio Riscossione Contributi" alla pagina web <http://www.anticorruzione.it> (o direttamente alla pagina web <https://contributi.anticorruzione.it>) con versamento mediante carta di credito oppure in contanti, muniti del modello di pagamento, presso i tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollettini, indicando codice fiscale e CIG;
- b) per gli offerenti: garanzia provvisoria di euro 5.097,77 ai sensi dell'art. 93 del d.lgs. n. 50 del 2016 e ss.mm.i., con efficacia non inferiore a 180 giorni dalla data di scadenza del presente bando;
- c) per l'aggiudicatario: garanzia definitiva di cui all'art. 103, commi da 1 a 5, del d.lgs. n. 50 del 2016 e ss.mm.ii.;
- d) per l'aggiudicatario: polizze assicurative di cui all'art. 103, comma 7, del d.lgs. n. 50 del 2016 (art. 19 C.S.A.);
- e) riduzione delle garanzie di cui alle lettere b) e c), ex art. 93, comma 7, del d.lgs. n. 50 del 2016;
- f) l'offerta è impegnativa per il concorrente per 180 giorni dalla data di scadenza del presente bando;
- g) l'aggiudicatario deve rimborsare alla Stazione appaltante, entro il termine di 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione, le spese di pubblicità, ai sensi dell'art. Art. 5, c. 2, Decreto Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti 2 dicembre 2016.

Sezione III: Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico

III.1) Condizioni di partecipazione

III.1.1) Abilitazione all'esercizio dell'attività professionale, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale

- a. iscrizione nel registro delle imprese presso la C.C.I.A.A. della provincia in cui ha sede legale il concorrente per attività corrispondente all'oggetto della gara. In caso di soggetti aventi sede nel territorio di altro Stato membro dell'Unione Europea, l'iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali secondo le modalità dello stato di appartenenza per attività inerente l'oggetto della gara;
- b. possesso di un sistema di gestione ambientale EMAS o certificazione ISO 14001;
- c. requisiti di ordine generale e assenza motivi di esclusione ex art. 80, commi da 1 a 5, del d.lgs. n. 50 del 2016 e ss.mm.ii, dichiarati come da disciplinare di gara;

III.1.2) Capacità economica e finanziaria

Il concorrente dovrà dichiarare di aver prestato negli ultimi tre anni precedenti servizi di mensa scolastica per un importo complessivo non inferiore a quello dell'appalto di € 254.888,50. dovrà inoltre riportare nella dichiarazione la tipologia del servizio effettuato, la data di effettuazione ed il destinatario;

III.1.3) Capacità professionale e tecnica

- a) essere in possesso delle attrezzature e personale necessario per lo svolgimento del servizio;
- b) essere in possesso del centro di cottura ubicato in maniera tale da garantire l'arrivo di ciascun mezzo presso l'ultimo terminale servito, entro 30 (minuti) minuti;**

La ditta si impegnerà altresì ad accettare tutte le prescrizioni contenute nel capitolato speciale di appalto e a considerare il prezzo offerto giudicandolo, nel suo complesso, remunerativo.

Si evidenzia inoltre che in caso di associazione temporanea di impresa i requisiti di cui al punto III.1.1 alle lettere a), b) al punto III.1.2 dovranno essere posseduti da tutti i soggetti, il requisito di cui al punto III.2.2 dovrà essere posseduto nella misura del 60% dalla capogruppo e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 10% del requisito richiesto cumulativamente.

In caso di partecipazione in Associazione Temporanea d'Impresa (A.T.I.), qualora l'associazione non sia formalmente costituita prima della presentazione dell'offerta, l'offerta dovrà essere accompagnata da una dichiarazione di intenti dei responsabili delle imprese che intendono partecipare sotto tale forma, contenente tutto quanto previsto dall'art. 48 del Dlgs 50/2016.

L'A.T.I. potrà essere legalmente costituita anche dopo l'aggiudicazione della gara ma, comunque, prima della stipulazione del contratto.

III.1.4) Informazioni concernenti contratti d'appalto riservati

III.2) Condizioni relative al contratto d'appalto

III.2.1) Condizioni di esecuzione del contratto d'appalto

- a) finanziamento mediante fondi comunali;
- b) subappalto: non è previsto, ai sensi dell'art. 105 del D.Lvo n. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- c) controversie contrattuali deferite all'Autorità giudiziaria, con esclusione della competenza arbitrale;
- d) il Capitolato Speciale d'appalto, approvato con Determinazione n. 436 del 12/10/2017 del Responsabile del VI° Settore Area Servizi Sociali Dott.ssa Roberta Lupo del Comune di San Donaci, parte integrante del contratto;
- e) controversie contrattuali deferite all'Autorità giudiziaria, con esclusione della competenza arbitrale, ai sensi dell'art. 209 del D.Lgs. n. 50/16;
- f) non sono consentite modifiche al contratto.

III.2.2) Informazioni relative al personale responsabile dell'esecuzione del contratto d'appalto

La ditta aggiudicatrice dovrà obbligarsi ad assorbire e utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, come da clausola sociale, dovrà inoltre attenersi a quanto previsto dall'art. 18 del capitolato speciale in materia di personale;

Sezione IV: Procedura

IV.1) Descrizione

IV.1.1) Tipo di procedura: Aperta

IV.1.2) Informazioni relative all'accordo sugli appalti pubblici (AAP)

L'appalto è disciplinato dall'accordo sugli appalti pubblici (AAP): SI

IV.2) Informazioni di carattere amministrativo

IV.2.1) Pubblicazione precedente relativa alla stessa procedura: NO

IV.2.2) Termine per il ricevimento delle offerte:

giorno 11 novembre 2017 ore 21,00

IV.2.3) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione: Italiano

IV.2.4) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta

giorni: 180 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte)

IV.2.5) Modalità di apertura delle offerte

Giorno 14 novembre 2017 ore 10.00

Alle sedute aperte sono ammessi i rappresentanti o i delegati degli offerenti; con le modalità previste dal disciplinare di gara.

Sezione V: Altre informazioni

V.1) Informazioni relative alla rinnovabilità

Si tratta di un appalto rinnovabile: NO

V.2) Informazioni relative ai flussi di lavoro elettronici

Sarà accettata la fatturazione elettronica

V.3) Informazioni complementari

- a) appalto indetto con determinazione n. 225 del 11/07/2017 (art. 32, comma 2, d.lgs. n. 50 del 2016 e ss.mm.ii.);
- b) il procedimento si svolge, prevalentemente, attraverso l'utilizzo del sistema telematico denominato "Tutto Gare" (nel seguito "Sistema"), il cui accesso è consentito dall'apposito link presente all'indirizzo di contatto di cui al punto I.1), mediante il quale saranno gestite le fasi della procedura relative alla pubblicazione, presentazione, analisi, valutazione e aggiudicazione delle offerte, nonché le comunicazioni e gli scambi di informazioni. Le modalità tecniche per l'utilizzo del Sistema sono contenute nell'Allegato "Modalità tecniche di utilizzo della piattaforma" facente parte integrante e sostanziale del disciplinare di gara, ove sono descritte le informazioni riguardanti la Piattaforma telematica, la dotazione informatica necessaria per la partecipazione alla procedura, la registrazione alla Piattaforma e la forma delle comunicazioni da utilizzare per la procedura; l'offerta è composta da:
 - b.1) busta amministrativa: con tutta la documentazione diversa dalle offerte, compresa la garanzia provvisoria e la ricevuta di versamento all'ANAC;
 - b.2) busta tecnica: con le proposte di miglioramenti come prescritto dal disciplinare di gara, al fine di individuare gli elementi di valutazione di cui al punto II.2.4), le proposte devono essere contenute nei limiti stabiliti dalla documentazione posta a base di gara e non possono comportare aumento di spesa;
 - b.3) busta economica: con l'offerta di prezzo con le modalità di cui al punto b.4);
 - b.4) offerta di prezzo mediante ribasso percentuale, determinato con le modalità previste dal disciplinare di gara, applicato all'importo a base di gara di cui al punto II.2.3); ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D. Lgs. n. 50 del 2016 l'offerta deve essere corredata dall'indicazione dell'incidenza percentuale o dell'importo dei costi di sicurezza aziendali propri dell'offerente quale componente interna compresa nel prezzo;
- c) la valutazione delle offerte avviene a cura della Commissione di aggiudicazione di cui all'articolo 77 del D. Lgs. n. 50 del 2016, con il metodo aggregativo compensatore descritto nel disciplinare di gara;
- d) aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e valida, con riserva di non procedere ad alcuna aggiudicazione, qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, come previsto dall'art. 95, c. 12 del D. Lgs. n. 50/16;
- e) in tutti i casi nei quali risultino migliori due o più offerte uguali, la proposta di aggiudicazione individua il possibile aggiudicatario mediante immediato sorteggio pubblico tra le stesse;
- f) non sono ammesse offerte alla pari o in aumento;
- g) indicazione della parte del servizio che si intendono subappaltare;
- h) gli operatori economici in raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario devono dichiarare l'impegno a costituirsi, il capogruppo mandatario, i propri requisiti e le quote di partecipazione (art. 48 del D. Lgs. n. 50 del 2016, art. 92, comma 2, D.P.R. n. 207 del 2010);
- i) i consorzi stabili e i consorzi di cooperative o di imprese artigiane, se non eseguono i lavori in proprio, devono indicare i consorziati esecutori e, per questi ultimi, dichiarazioni possesso requisiti punto III.1.1) (artt. 47 e 48, comma 7, D. Lgs. n. 50 del 2016);
- j) ammesso avvalimento alle condizioni di cui all'articolo 89 del d.lgs. n. 50 del 2016;
- k) indicazione del domicilio eletto per le comunicazioni e dell'indirizzo di posta elettronica e/o del numero di fax per le predette comunicazioni;
- l) accettazione protocollo di legalità/patto di integrità e intese multilaterali, a cui ha aderito la Stazione appaltante, come specificato nel disciplinare di gara;
- m) è richiesta l'allegazione del "PASSOE" rilasciato dall'ANAC ai sensi della deliberazione della stessa ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016;
- n) ogni informazione, specificazione, modalità di presentazione della documentazione per l'ammissione e dell'offerta, modalità di aggiudicazione, indicate nel disciplinare di gara, parte integrante e sostanziale del presente bando, disponibile, unitamente ai modelli per le dichiarazioni, con accesso libero all'indirizzo internet di cui al punto I.1);
- o) RUP della Stazione appaltante: Dott.ssa Roberta LUPO, recapiti come al punto I.1);
- p) RUP della Centrale di committenza: Segretario Generale Responsabile della SUA avv. Fabio Marra recapiti come al punto I.1).

V.4) Procedure di ricorso

V.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso

Denominazione	Tar di Lecce
Indirizzo postale	Via Rubichi 23/a,
Città	Lecce (LE) 73100 Italia
Contatti	Tel. 0832/276511 Fax. 0832/276545 Email:
PEC	

V.4.2) Organismo responsabile delle procedure di mediazione

Responsabile del procedimento di cui al **punto V.3, lettera o) / lettera p)**.

V.4.3) Procedure di ricorso

previa eventuale comunicazione di voler proporre ricorso giurisdizionale:

- a) entro 30 giorni dalla pubblicazione del presente bando per motivi che ostano alla partecipazione;
- b) entro 30 giorni dalla conoscenza del provvedimento di esclusione;
- c) entro 30 giorni dalla conoscenza del provvedimento di aggiudicazione.

V.4.4) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione dei ricorsi

Responsabile del procedimento di cui al punto V.3, lettera o) / lettera p).

V. 5) Pubblicazione bando di gara:

- Profilo SUA Provincia di Brindisi: <https://www.sua.provincia.brindisi.it>
- Profilo stazione appaltante <http://www.sandonaci.net>
- Piattaforma digitale ANAC
- GURI

Data,

**Il Responsabile della Stazione appaltante
avv. Fabio Marra**