



N° PAP-00298-2014

Si attesta che il presente atto è stato
affisso all'Albo Pretorio on-line
dal 16/09/2014 al 01/10/2014

L'incaricato della pubblicazione
ANNA MARIA PAVESE

COMUNE DI Laurenzana

PROVINCIA DI Potenza

AREA: AREA TECNICA

DETERMINAZIONE DSG N° 00245/2014 del 16/09/2014

N° DetSet 00097/2014 del 16/09/2014

Responsabile dell'Area: LUIGI DONATO ROSSI

Istruttore proponente: LUIGI DONATO ROSSI

OGGETTO: Gestione mensa scolastica comunale – Indizione bando di gara a procedura negoziata– Provvedimenti.

ATTESTAZIONE DI CONFORMITA'

Il Sottoscritto

in qualità di

attesta che la presente copia cartacea della Determinazione Dirigenziale n° DSG 00245/2014, composta da n° fogli, è conforme al documento informatico originale firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs N° 82/2005.

Laurenzana, li

Firma e Timbro dell'Ufficio

N.B. Da compilare a cura del Soggetto Autorizzato.

Visto lo Statuto Comunale;
Visto il decreto legislativo n. 267/2000 e la legge 241/90;
Visto l'art. 107 comma 2 del predetto decreto legislativo;
Visto il Decreto sindacale di nomina ;

Atteso che l'affidamento del servizio di refezione scolastica per la scuola materna, elementare e media *dell'Istituto Comprensivo V.Alfieri* termina il 30.06.2014, ;

Atteso che si rende indispensabile procedere ad un nuovo affidamento del servizio mensa per la scuola materna, elementare e media *dell'Istituto Comprensivo V.Alfieri* mediante gara ad evidenza pubblica prima della riapertura delle scuole;

Considerato che si rende necessario l'attivazione delle procedure di gara ad evidenza pubblica per l'affidamento del servizio mensa scolastica per il triennio dal 01.10.2014 al 30.06.2017;

Visto che il quantitativo annuale presunto dei pasti è pari a 14.000,00 desunto dal numero delle presenze relative all'anno scolastico 2013/2014 per un valore complessivo d'appalto triennale presunto di € 141.136,36;

Tenuto conto che per la partecipazione alla gara è indispensabile l'iscrizione alla Camera del Commercio per "*Attività di gestione mense*";

Tenuto conto che occorre pervenire all'affidamento della refezione scolastica per l'inizio del nuovo anno scolastico, nel rispetto dei principi di economicità, qualità e correttezza e i principi della libera concorrenza, parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza e proporzionalità ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs 163/2006;

Tenuto conto che trattasi di un contratto di servizi sotto soglia comunitaria e inferiore a € 211.000,00 ai sensi dell'art. 28, 29, 121 e 125 commi 1, 9 , 10 e 11 del D. L.gs. 163/2006;

Tenuto conto che trattandosi di servizio compreso nell'Allegato II B della Direttiva 2004/18/CE viene applicato il codice dei contratti limitatamente agli artt. 65 , 68 e 225 ai sensi dell'art. 20 del D.Lgs. 163/2006;

Tenuto conto che i servizi di mensa sono aggiudicate di preferenza ai sensi dell'art. 83 ovvero ai sensi dell'art. 82 del codice degli appalti ai sensi dell'art. 285 comma 7 del regolamento 207/2010 ;

Tenuto conto che l'art. 59 c. 4 della legge finanziaria 2000 " *...per garantire la promozione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche...prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici tradizionali nonché quelli a denominazione controllata... . Gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle istituzioni suddette sono aggiudicate...*" mediante l'offerta economicamente più vantaggiosa "*...attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti*";

Visto il Regolamento per l'acquisizione di Beni e Servizi della Centrale Unica di Committenza Val Camastra approvato con deliberazione di C.C. n. 5 del 29.04.2013;

Tenuto conto che il Regolamento della C.U.C. agli artt. 15, 17 comma 2 lettera g) e 18 prevede l'acquisizione in economia del Servizio mensa per importi inferiori ai 200.000,00 mediante procedura negoziata del cottimo fiduciario e con invito rivolto ad almeno cinque operatori;

Ritenuto indire gara d'appalto mediante *Procedura negoziata con il criterio del cottimo fiduciario*, previa consultazione di almeno *cinque operatori economici*, nel rispetto del principio di trasparenza e libera concorrenza, ai sensi dell'art. 3 *comma 40* ed art. 125 commi 1 lett. b), 4, 9, e 11 del D. L.gs. 163/2006, e con il *criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa*, ai sensi dell'art. 81 commi 1, 2 e 3 e 83 commi 1, 2 , 4 e 5 del D. L.gs. 163/2006;

Ritenuto che la stazione appaltante ha la facoltà di valutare la congruità dell'offerta conformemente a quanto dispone l'art. 86 comma 3 del D. Lgs. 163/2006 e con le modalità di cui agli artt. 87, 88 e 89 del D.P.R. 163/2006;

Visto altresì l'elenco delle ditte da invitare alla trattativa, depositato agli atti dell'ufficio;

Ritenuto procedere ad aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida e comunque la

stazione appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione, se nessuna offerta risulta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi dell' art. 81 comma 3 del D.Lgs. 163/06;

Ritenuto altresì, in osservanza delle predette disposizioni approvare l'unito *Bando di gara* con relativo *Capitolato Speciale d'oneri* che dovrà essere sottoscritta dall'impresa aggiudicataria in senso d'accettazione;

Tenuto conto che il termine per la ricezione delle offerte viene fissato in dieci giorni dalla data di invio dell'invito ai sensi dell'art. 124 comma 6 lett. d) del D.Lgs 163/2006;

Dato atto che la *Lettera d'invito* deve essere comprensiva di tutti i documenti per formulare l'offerta: *Bando di gara*, *Disciplinare di gara* e *Capitolato speciale d'oneri* ;

Dato atto che con il conferimento dell'appalto s'intendono raggiungere i seguenti obiettivi:

a) Il Contratto verrà redatto in forma pubblico-amministrativa ai sensi dell'art. 53 comma 4 del D.Lgs. 163/06;

b) L'offerta a base d'appalto viene fissata in € **3,45**(euro tre/quarantacinque centesimi) a pasto;

c) Il Contratto avrà per oggetto "Servizio mensa scolastica" e conterrà le seguenti clausole essenziali:

- *Durata del servizio: dal 01.10.2014 al 30.06.2017;*
- *Preparazione pasti secondo la "Tabella dietetica" e secondo le modalità ed i criteri di cui al "Capitolato speciale d'oneri" allegati al presente provvedimento;*
- *Tenuto conto del variare giornaliero e mensile dei pasti consumati, verranno fatturati mensilmente i soli pasti effettivamente erogati;*
- *Applicazioni di penalità per violazione del capitolato d'oneri;*
- *Obbligatorietà almeno una volta alla settimana di un pasto settimanale in cui si utilizza uno o più prodotti biologici, con un piatto tradizionale a base di pasta fresca;*
- *L'offerta verrà valutata attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti";*

Constatato che essendo l'importo presunto a base di gara inferiore ad € 150.000,00, gli Operatori economici non devono corrispondere alcun contributo all'"Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici" in seguito all'indizione della gara d'appalto ed all'acquisizione del C.I.G.;

Riconosciuta la propria competenza in merito;

Visti:

- *l'art.184 del decreto legislativo 18/08/2000 n.267;*
- *l'art. 6 della legge 15.05.1997, n°127;*
- *lo Statuto e il Regolamento comunale per l'ordinamento degli uffici e dei servizi;*
- *il Regolamento di contabilità comunale;*
- *il decreto legislativo 18/08/2000 n.267;*
- *vista il D.P.R. 163/2006, il DPR 554/99 e il Capitolato Generale di Appalto n.145/00;*

DETERMINA

Per quanto sopra menzionato e che qui s'intende integralmente riportato;

1) **Di indire** gara d'appalto mediante *Procedura negoziata con il criterio del cottimo fiduciario*, previa consultazione di almeno cinque operatori economici, nel rispetto del principio di trasparenza e libera concorrenza, ai sensi dell'art. 3 comma 40 ed art. 125 commi 1 lett. b) , 4, 9 e 11 del D. L.gs. 163/2006, e con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più

vantaggiosa, ai sensi dell'art. 81 commi 1, 2 e 3 e art. 83 commi 1, 2, 4 e 5 del D. L.gs. 163/2006;
2) Di approvare il “Bando di gara” e il “Capitolato Speciale d’oneri”, che vengono allegati al presente documento, per farne parte integrante e sostanziale;
3) Di dare atto che lo stanziamento per fare fronte alle spese da sostenere per l’affidamento del predetto servizio è previsto in parte nel Bilancio 2014, e sul Bilancio pluriennale 2015 -2017 e per gli effetti dell’art. 183 del D.Lgs. n. 267/2000;

IL RESPONSABILE DELL'AREA
LUIGI DONATO ROSSI

FAC-SIMILE

FAC-SIMILE



COMUNE DI LAURENZANA

PROVINCIA DI POTENZA

C.F. 80002070763 - tel 0971 96001- fax 0971 96025

Settore - Finanziario

CUP

H	8	9	D	1	4	0	0	0	2	3	0	0	0	2
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

CIG

5	9	2	4	8	1	8	2	7	C
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

addì 16 settembre 2014

Oggetto:

Bando di Gara con Procedura Negoziata

(Art. 64 commi 1 e 4, D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163)

Procedura: negoziata - art. 3 comma 40 ed art. 125 commi 1 lett. b, 4, 9 e 11 del D. Lgs. N. 163 del 2006

Contratto: da stipulare in forma pubblica-amministrativa

Criterio: offerta economicamente più vantaggiosa art. 83 D.Lgs. 163/2006

per l'appalto dei servizi "*Gestione mensa scolastica Istituto Comprensivo V. Alfieri*"

Provvedimento di indizione: determina n. 97 del 16 settembre 2014

1) ENTE APPALTANTE

Comune di Laurenzana, Via S.S. 92 Km 38+VI - Tel. 0971 960301 - Fax 0971 960325 -
www.comune.Laurenzana.pz.it - E-mail: comunelaurenzana@rete.basilicata.it -C.F. 80002070763
- Pec: comunelaurenzana@cert.ruparbasilicata.it - P.IVA:00229900766

2) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Procedura negoziata con il criterio del cottimo fiduciario, previa consultazione di almeno cinque operatori economici, nel rispetto del principio di trasparenza e libera concorrenza, ai sensi dell'art. 3 comma 40 ed art. 125 commi 1 lett. b, 4, 9 e 11 del D. Lgs. 163/2006, e con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 81 commi 1, 2 e 3 e 83 commi 1, 2, 4 e 5 del D. Lgs. 163/2006;

La stazione appaltante si riserva la facoltà, ai sensi del c. 3 dell'articolo 86 del D. Lgs. n. 163/2006, di sottoporre a valutazione di congruità, con le modalità di cui agli artt. 87, 88 e 89 del D. Lgs. n. 163/2006, le offerte che, in base ad elementi specifici, appaiono anormalmente basse.

Si procede ad aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida.

La stazione appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente ed idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell' art. 81 comma 3 D.Lgs. 163/2006.

2.1) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, e la valutazione sarà demandata ad apposita commissione giudicatrice costituita ai sensi dell'art. 84 del D.Lgs. 163/2006 sulla base dei criteri dell'art. 83 del Codice dei contratti:

Il punteggio massimo di 100 punti percentuali sarà così ripartito ai sensi dell'art. 83 c.4 D.Lgs. 163/2006 e art. 120 c. 1 del D.Lgs 207/2010:

- a) Offerta Tecnico-organizzativa-qualitativa punti massimo 51;
- b) Offerta Economica punti massimo 49;

L'offerta sarà valutata in base ai sottoindicati criteri e punteggi:

1. Migliore offerta economica sull'importo a base di gara per pasto unitario pari a €. 3,45 (IVA inclusa); offerta da esprimersi in ribasso: - Alla migliore offerta verrà riservato il valore di 49/100 punti: - Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio minore, ricavato in base all'equazione: $X = (\text{prezzo migliore} / \text{prezzo offerto dalla ditta}) \times 49$		49/100 punti	
punteggio massimo		49/100 punti	
3. Offerta tecnico organizzativa –qualitativa, articolata secondo i seguenti aspetti:		51/100 punti	
a) Qualità alimentare: - Utilizzo Prodotti Biologici, tipici e tradizionali o DOP : 28 punti per un pasto settimanale in cui si utilizza uno o più prodotti biologici, con un piatto tipico o tradizionale a base di pasta fresca : 1 punto per ogni giorno ulteriore fino ad un max di 2 punti parziali e 30 totali	30 punti	1 pasto 1° giorno 2° giorno	28 punti 1 punto 1 punto
b) Presentazione del Sistema di Garanzia di Qualità basato sulla pertinente serie di norme europee EN 29000, rilasciato da organismi /Enti accreditati da ACCREDIA o da equivalente in ambito EA, attestante che il concorrente osserva determinate norme in materia di garanzia della qualità centro di cottura e servizi offerti	7 punti	possesso di certificazione ISO 9001/2008 rilasciata da ente accreditato da ACCREDIA o da equivalente in ambito EA: 6 punti; possesso di altre certificazioni ISO: 1 punto;	
c) Disponibilità a fornire un centro di cottura alternativo a norma, indipendente per provvedere, in caso di emergenza, alla produzione del numero dei pasti giornalieri richiesto dal comune ed a loro trasporto;per tutta la durata dell'appalto;	5 punti	fino a 5 km fra 5 e 10 km oltre i 10 km	5 punti 2 punti 0 punti
d) Conteggio di ogni ente locale territoriale gestito in regime di concessione e/o appalto del servizio di refezione scolastica e trasporto pasto anziani	2 punti	Da 1 Piu' di 1.....	1 punto 2 punti
e) Kilometraggio fornitori con distanza da 0 a 30 kmf dal centro di cottura - mensa)	7 punti	Da 0 a 5 fornitori Da 6 a 8 fornitori Da 9 a 10 fornitori	4 punti 6 punti 7 punti
punteggio massimo		51/100 punti	

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica e economica. In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggiore punteggio dell'offerta economica. In caso di parità di punteggio sia nell'offerta tecnica sia nell'offerta economica si procederà mediante sorteggio.

3) LUOGO DI ESECUZIONE, DESCRIZIONE E IMPORTO DEI SERVIZI

a) **Luogo di esecuzione dei Servizi:**

Laurenzana;

b) **Caratteristiche generali del servizio:**

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per il triennio dal 2014 al 2017. Consiste nella preparazione, cottura e confezionamento e distribuzione dei pasti per le scuole materne, elementari e medie dell'Istituto Comprensivo V. Alfieri. La preparazione dei pasti avviene nei locali a ciò adibiti ubicati nell'Istituto Comprensivo. Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto delle norme contenute nel Capitolato speciale d'oneri ;

c) **Importo a base d'asta e valore complessivo "presunto" dell'appalto**

L'importo a base d'asta, individuato nel costo unitario del pasto, è di € 3,45 (euro tre/quarantacinque centesimi) IVA inclusa.

Considerato che il quantitativo annuale presunto dei pasti è pari a 14.000,00 desunto dal numero delle presenze relative all'anno scolastico 2013/2014 il valore complessivo presunto

dell'appalto, per i tre anni di gestione è pari ad € 141.136,36 calcolato ai sensi dell'art. 29 c. 12 lettera b) del D.Lgs. 163/2006. Tale importo è suscettibile di variazioni in aumento o in diminuzione in relazione al numero dei pasti effettivamente somministrati senza che ciò comporti variazioni al prezzo unitario offerto in sede di gara;

4) CLASSIFICAZIONE DEI SERVIZI

Natura dei lavori: Gestione refezione scolastica;

Categoria di Servizi : n. 17 – CPC 64 – CPV da 55000000-0 a 55524000-9

4.1) RIFERIMENTI NORMATIVI

Il Servizio è contemplato nell'allegato II B D.Lgs. 163/2006 con applicazione del Codice dei contratti limitatamente agli art. 65 e 68 e 225 e a quelli espressamente richiamati nel presente bando;

5) DURATA DELL'AFFIDAMENTO e MODALITÀ DI ESPLETAMENTO del SERVIZIO

Durata dell'appalto : il presente servizio ha la durata di tre anni dal 01.10.2014 al 30.06.2017; E' permessa la proroga per il solo periodo eventualmente necessario all'affidamento del servizio tramite nuova gara e comunque per un periodo non superiore a mesi sei salvo diverse disposizioni normative;

Modalità di espletamento del servizio: Il servizio di refezione scolastica durerà sino al 30.06.2017. L'apertura dello stesso normalmente segue il calendario scolastico e comunque secondo le disposizioni impartite dalla stazione appaltante.

Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta aggiudicataria con la propria organizzazione di impresa ed a suo esclusivo rischio.

Il Comune metterà a disposizione i locali: la cucina, pentole, posate, piatti ecc, e tutte le altre attrezzature, eventualmente fossero necessarie, sono a carico della ditta affidataria così come i costi di gestione ordinaria del servizio (gas, energia elettrica ecc.) nessuno escluso. I costi di manutenzione straordinaria inerenti l'uso degli impianti sono a carico del Comune tranne quelli dovuti ad imperizia, negligenza e cattivo uso degli stessi da parte dell'affidatario.

La ditta appaltatrice dovrà somministrare i pasti agli alunni attenendosi agli orari imposti dalla Direzione dell'Istituto Comprensivo Scolastico di Laurenzana e comunque secondo le direttive eventualmente impartite dalla stazione appaltante.

I pasti dovranno essere somministrati in tempi congrui dalla cottura per garantirne la fragranza.

Ogni pasto, dovrà comprendere un primo piatto, un secondo piatto un contorno, e frutta di stagione, ovvero tutto nel rispetto della **"Tabella dietetica"** allegata al presente bando.

6) DOCUMENTAZIONE:

Il Disciplinare di Gara, contenente le norme integrative del presente bando relative alle modalità di partecipazione alla gara, alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa ed alle procedure di aggiudicazione dell'appalto, come pure il presente bando, necessari per formulare l'offerta, sono **visibili presso l'Ufficio Ragioneria del Soggetto Attuatore – Comune di Laurenzana, dal martedì al giovedì, dalle ore 9.30 alle ore 12.00.**

Il Bando, il Disciplinare di gara, il Capitolato d'oneri verranno inviati insieme alla lettera d'invito, tramite raccomandata o posta elettronica, ai concorrenti

7) TERMINE, INDIRIZZO, MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE E DATA DI APERTURA DELLE OFFERTE:

7.1. **termine**: le offerte dovranno pervenire a pena di esclusione entro le ore **13.00** del giorno **venerdì 26 settembre 2014**; E' permessa la presentazione a mano delle offerte;

7.2. **indirizzo** a cui far pervenire le offerte: **Comune di Laurenzana - Via S.S.92 - 85014-Laurenzana (PZ);**

7.3. modalità : secondo quanto previsto nel Disciplinare di Gara che costituisce parte integrante del presente Bando, cui si rinvia;

7.4. apertura offerte: presso gli uffici del servizio Ragioneria del Comune di Laurenzana, il giorno venerdì 26 settembre 2014 alle ore 13.30;

8) SOGGETTI AVENTI FACOLTÀ DI FARE EVENTUALI OSSERVAZIONI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE:

Oltre ai titolari delle imprese individuali e ai legali rappresentanti delle società che partecipano alla gara, avranno titolo a fare eventuali osservazioni anche coloro che, muniti di delega da esibire al preposto alla gara, abbiano titolo a rappresentare l'impresa. Il preposto alla gara potrà richiedere idonea documentazione per l'identificazione del soggetto rappresentante l'impresa.

9) GARANZIE RICHIESTE:

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata, pena di esclusione, da una garanzia, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, di cui all'art. 75 del D. Lgs. n. 163/2006 pari al 2% (due per cento) dell'importo a base d'appalto di cui al punto 3 non inferiore a € 2.822,73 prestata con le modalità di cui al Disciplinare di Gara che viene ridotta alla metà dell'importo se il concorrente è in possesso della Certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 1401 per servizio mensa ai sensi dell'art. 75 comma 7 D.Lgs. 163/06; L'impresa aggiudicataria prima della stipula del contratto è obbligata a costituire una garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006;

10) FINANZIAMENTO:

I Servizi sono finanziati in parte con fondi provenienti dalla vendita dei buoni pasti e in parte con Fondi del Bilancio comunale;

11) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Gli operatori prescelti per la partecipazione alla procedura negoziata con lettera di invito, sono individuati sulla base delle informazioni riguardanti le caratteristiche di qualificazione economico finanziaria e tecnico organizzativa desunte da indagine di mercato, dalla ditte in elenco al Comune e della centrale CUC nel rispetto dei principi di trasparenza concorrenza e rotazione ai sensi dell'art. 125 comma 11, tra i soggetti di cui all'art. 34 del D. Lgs. n. 163/2006 ovvero:

Sono ammesse a partecipare alla gara cooperative e loro consorzi, e le imprese anche associate.

Per la partecipazione alla gara è indispensabile che i concorrenti abbiano l'iscrizione alla Camera di Commercio alla attività per la quale si concorre e cioè " gestione mense" alla data della presentazione dell'offerta.

Non possono partecipare alla medesima gara concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile. Le stazioni appaltanti escludono altresì dalla gara i concorrenti per i quali accertano che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

Sono escluse dalla partecipazione alla gara quanti hanno una lite pendente con l'amministrazione proponente;

12) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Per partecipare alla gara, i concorrenti devono soddisfare i seguenti requisiti ai sensi degli artt. 38, 39 e 40 del D.Lgs. 163/2006:

1) requisiti di "Ordine generale" ai sensi dell'art. 38 D.Lgs. 163/2006: attestati da idonee dichiarazioni dei concorrenti, ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445, contenute nel Modello A ;

2) requisiti di "Idoneità professionale" ai sensi dell'art. 39 D.Lgs. 163/2006: comprovati da idonee dichiarazioni dei concorrenti, ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n.445, contenute nel Modello A ;

3) idonea "Capacità tecnico-organizzativa ed economico-finanziaria" ai sensi del combinato disposto dell'art. 40 comma 1, 8 e 9 del D.Lgs. 163/06 e art. 28 del D.P.R. n. 34/2000 : dichiarate nel Modello A e/o comprovate da:

- (α) Certificato di iscrizione alla camera di Commercio per la "gestione mense";
- (β) Certificato di qualità secondo le norme UNI EN ISO 1401 per servizio mensa ;

13) TERMINE DI VALIDITA' DELL'OFFERTA:

180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione delle offerte. Ai sensi del comma 6 dell'art. 11 del D. Lgs. n. 163/2006 la Stazione Appaltante può chiedere agli offerenti il differimento di detto termine.

14) LA STIPULA DEL CONTRATTO :

L'Amministrazione si riserva di effettuare gli accertamenti in merito alle dichiarazioni rese, prima di procedere alla stipula degli atti conseguenti.

Si avverte che l'accertamento della mancanza anche di uno solo dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva. In caso di rinuncia dell'aggiudicatario, si scorrerà, fino ad esaurimento, la graduatoria finale. Tale ultima procedura sarà applicabile anche in caso di rinuncia manifestata, da parte dell'affidatario, successivamente alla stipula del contratto. Si procederà, altresì, allo scorrimento della graduatoria, fino ad esaurimento, in caso di verifica, in capo al potenziale aggiudicatario, del mancato possesso dei requisiti di ordine tecnico o di moralità. Per l'aggiudicatario che rinunci o che risulti carente dei requisiti di ordine tecnico e di moralità si procederà all'incameramento della cauzione provvisoria.

Il contratto dovrà essere firmato nel giorno e nell'ora che saranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto, comunque formatosi con l'approvazione del verbale di gara e di aggiudicazione, e l'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre, entro 10 (dieci) giorni dalla data di aggiudicazione, presentare i seguenti documenti:

- 1) deposito cauzionale definitivo nella misura del 10% dell'importo dell'appalto, IVA esclusa, riferito al periodo contrattuale da costituirsi in uno dei seguenti modi:
 - a) reale e valida cauzione;
 - b) fidejussione bancaria rilasciata da azienda di credito;
 - c) idejussione rilasciata da primario istituto di assicurazione.

Le spese per la registrazione del contratto e i diritti di segreteria relativi all'intero periodo contrattuale dei due anni sono ad esclusivo carico dell'affidatario.

Il trattamento dei dati pervenuti si svolgerà in conformità alle disposizioni del D.Lgs. n. 196/2003.

17) PAGAMENTI :

Tenuto conto che l'offerta è espressa sulla base d'asta del valore del singolo Buono-pasto e del variare giornaliero e mensile dei pasti consumati il Contratto prevederà la fatturazione mensile ed dei soli pasti effettivamente erogati;

18) DISCIPLINARE DI GARA

Il presente bando è integrato dal disciplinare di gara recante in particolare le norme relative alle modalità di partecipazione alla gara, alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa ed alle procedure di aggiudicazione dell'appalto.

19) ALTRE INFORMAZIONI:

- a) costituisce condizione di partecipazione alla gara l'effettuazione, ai sensi dell'art. 71 comma 2 del DPR 554/99, della **presa visione dei locali e delle attrezzature della cucina scolastica**, secondo quanto disposto dal Disciplinare di Gara;
- b) le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati di traduzione giurata;
- c) gli importi dichiarati da imprese stabilite in altro Stato Membro dell'Unione Europea, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in euro;
- d) gli eventuali subappalti saranno disciplinati ai sensi delle vigenti leggi;
- e) la stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare le disposizioni di cui all'articolo 140 del D. Lgs. 163/2006;
- f) è esclusa la competenza arbitrale;
- g) non è ammessa la revisione prezzi;

Informativa ai sensi dell' articolo 13 DLGS 196/2003

Si informa che, ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196, contenente disposizioni a tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, i dati personali forniti, o che comunque verranno acquisiti durante lo svolgimento del procedimento instaurato da questo bando, sono oggetto di trattamento, nel rispetto della succitata normativa.

I dati vengono trattati per finalità istituzionali connesse o strumentali all'attività dell'Ente e alla procedura di gara, come ad esempio:

- per eseguire obblighi di legge;
- per esigenze di tipo operativo o gestionale;
- per dare esecuzione a prestazioni contrattualmente convenute.

Per trattamento dei dati personali si intende la loro raccolta, registrazione, organizzazione, interconnessione, elaborazione, modificazione, comunicazione, diffusione, cancellazione, distruzione, ovvero la combinazione di due o più di tali operazioni.

Il trattamento dei dati avviene mediante elaborazioni manuali e strumenti informatici con logiche strettamente correlate alle finalità della raccolta e comunque in modo da garantire la riservatezza e la sicurezza dei dati nell'osservanza degli obblighi previsti dagli artt. 2 (Finalità), 3 (Necessità), 11-17 (Regole per tutti i trattamenti) 31-36 (Sicurezza dei dati e dei sistemi) e dall'allegato B) Disciplinare tecnico in materia di misure minime di sicurezza, del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196.

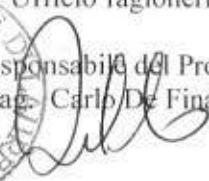
Per la partecipazione alla procedura di gara il conferimento dei dati è obbligatorio, pertanto l'eventuale mancanza di consenso potrà comportare l'esclusione dalla gara stessa.

I dati personali identificativi, sensibili e giudiziari potranno essere comunicati a soggetti pubblici o privati quali collaboratori, consulenti, Pubbliche Amministrazioni, ove necessario e nei limiti strettamente pertinenti al perseguimento delle finalità sopra descritte.

Si informa, infine, che in relazione ai dati personali possono sempre essere esercitati i diritti previsti dall'art. 7 con le modalità di cui agli artt. 8 e 9 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196.

Responsabile del Procedimento: Rag. Carlo De Fina - Ufficio Ragioneria, Laurenzana tel. 0971 960324 - fax 0971 960325. Eventuali informazioni potranno essere richieste dal martedì al giovedì dalle ore 9.30 alle ore 12.00, direttamente all'Ufficio ragioneria, oppure telefonando al numero 0971 960324.

Il Responsabile del Procedimento
Rag. Carlo De Fina





COMUNE DI LAURENZANA

PROVINCIA DI POTENZA

C.F. 80002070763 - tel 0971 96001- fax 0971 96025

Settore - Finanziario

CUP

H	8	9	D	1	4	0	0	0	2	3	0	0	0	2
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

CIG

5	9	2	4	8	1	8	2	7	C
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

addì 16 settembre 2014

DISCIPLINARE DI GARA

Bando di gara "Gestione Mensa Scolastica Istituto Comprensivo V. Alfieri"

Procedura: negoziata - art. 3 comma 40 ed art. 125 commi 1 lett. b, 4, 9 e 11 del D. Lgs. N. 163 del 2006

Contratto: da stipulare in forma pubblica-amministrativa

Criterio: offerta economicamente più vantaggiosa art. 83 D.Lgs. 163/2006

A) MODALITA' DI PRESENTAZIONE E CRITERI DI AMMISSIBILITA' DELLE OFFERTE

Il "Plico di invio" contenente tre buste della "A-Documentazione", della "B-Offerta tecnica" e della "C-Offerta economica", pena l'esclusione dalla gara, deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, entro il termine perentorio e all'indirizzo di cui al punto 7 del Bando di gara, all'ufficio protocollo della Stazione Appaltante: "Comune di Laurenzana - Via S.S.92 - 85014- Laurenzana (PZ)";

Il recapito tempestivo del Plico rimane ad esclusivo rischio del mittente pertanto si precisa che non farà fede la data del timbro postale, ma solo ed esclusivamente la data d'arrivo all'ufficio protocollo della Stazione Appaltante. *-E' permessa la presentazione a mano delle offerte-*.

Il Plico deve essere idoneamente sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura e deve recare all'esterno, oltre all'intestazione del mittente e all'indirizzo dello stesso, la seguente dicitura: "Bando di gara- Gestione Mensa Scolastica - apertura offerte: 26 settembre 2014 alle ore 13.30".

Non si darà corso all'apertura del plico non conforme a quanto sopra indicato.

Il -Plico di invio- deve contenere al suo interno, a pena d'esclusione, -tre buste-, a loro volta sigillate con ceralacca e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l' "intestazione del mittente" e, a pena di esclusione, la dicitura rispettivamente "A - Documentazione", "B -Offerta tecnica" e "C - Offerta economica"

Busta "A - Documentazione"

Nella busta "A - Documentazione" devono essere contenuti, a pena esclusione, i seguenti documenti:

1. **Domanda di partecipazione e le dichiarazioni** riportate nel Modello "A", allegato al Bando di gara ai soli fini esemplificativi.
2. **Certificato d'iscrizione alla Camera del Commercio** che comprovi il soddisfacimento dei Requisiti di "ordine tecnico-organizzativo" richiesti per la partecipazione alla gara del concorrente con l'iscrizione alla "gestione mense";
3. **Garanzia provvisoria.** In conformità all'art. 75 del D. Lgs. n. 163/2006, i concorrenti dovranno presentare, pena l'esclusione dalla gara, una garanzia provvisoria del 2% dell'importo complessivo dell'appalto, pari e non inferiore a € 2.822,73 (euro duemilaottocentoventidue/settantatre centesimi) che viene ridotta alla metà dell'importo se il concorrente è in possesso della Certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 14001 per servizio mensa, ai sensi dell'art. 75 comma 7 D.Lgs. 163/06, da prestarsi, a scelta dell'offerente, in uno dei seguenti modi:
 - 3.a) mediante quietanza comprovante il versamento, in contanti (anche mediante assegno circolare intestato al Comune di Laurenzana) o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale, o presso le aziende di credito autorizzate a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice, che dovrà essere accompagnata, *a pena di esclusione dalla gara*, dalla dichiarazione di un istituto bancario o di una

compagnia di assicurazione oppure di un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 DLGS 385/93 contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, Garanzia fideiussoria definitiva in favore della Stazione Appaltante;

- 3.b) mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da Compagnia di Assicurazione oppure da Intermediari Finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 1/9/1993 n. 385.

La garanzia fideiussoria, per la cauzione provvisoria, prestata con fideiussione bancaria dovrà:

- ✓ contenere l'impegno del fideiussore a rilasciare la Garanzia definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- ✓ prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- ✓ avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia fideiussoria, per la cauzione provvisoria, rilasciata da impresa di assicurazione deve essere prestata, nella forma di Scheda Tecnica 1.1 di cui al D.M. 12.03.2004 n. 123. Detta Scheda Tecnica 1.1 costituisce parte integrante dello Schema Tipo 1.1 di cui al citato D.M. n. 123/2004.

In caso di costituita o costituenda Associazione Temporanea d'Imprese la cauzione dovrà essere presentata dall'impresa capogruppo in nome e per conto di tutti i concorrenti secondo quanto disposto dall'art. 108 del DPR 554/1999.

La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Per lo svincolo della garanzia a corredo dell'offerta ai non aggiudicatari si procederà ai sensi del comma 9 dell'art. 75 del D. Lgs. 163/2006.

4. Attestazione d'avvenuta presa visione dei locali e delle attrezzature della cucina scolastica. Tale attestazione sarà rilasciata al legale rappresentante della ditta partecipante, o suo delegato, o al Direttore Tecnico, da parte di un tecnico della Stazione Appaltante. Il delegato dovrà essere munito di delega su carta intestata della ditta partecipante sottoscritta in originale dal rappresentante legale stesso. Il rappresentante legale o il suo delegato o il Direttore Tecnico non potranno rappresentare più di una impresa, pertanto sarà rilasciata una sola attestazione a soggetto. L'attestazione sarà rilasciata presso l'ufficio ragioneria della stazione appaltante, nei giorni, negli orari e con le modalità previste al punto 6 del Bando di gara. Si precisa che in caso di riunione di concorrenti la suddetta attestazione è unica, quella della capogruppo.

Non è richiesto alcun contributo per l' "Autorità di Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture" per l'indizione della gara d'appalto e l'acquisizione del C.I.G. essendo l'importo presunto a base di gara inferiore ad € 150.000,00, ne sono esentati gli operatori economici;

Nel caso di riunioni di concorrenti, associazioni o consorzi o GEIE già costituiti, è necessario presentare **mandato collettivo irrevocabile** con rappresentanza, conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero atto costitutivo in copia autentica dell'associazione o consorzio o GEIE.

Sono ammesse a presentare offerta le imprese in riunione temporanea nonché i consorzi, osservando quanto prescritto dall'art. 37 del D. Lgs 163/2006 al quale si fa integrale rinvio.

Ai fini della costituzione del raggruppamento temporaneo, gli operatori economici devono conferire, con un unico atto, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di esse, detto mandatario. Il mandato deve risultare da scrittura privata autenticata. La relativa procura è conferita al legale rappresentante dell'operatore economico mandatario. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei confronti della stazione appaltante. Al mandatario spetta la rappresentanza esclusiva, anche processuale, dei mandanti nei confronti della stazione appaltante per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dall'appalto, anche dopo il collaudo, o atto equivalente, fino alla estinzione di ogni rapporto. La stazione appaltante, tuttavia, può far valere direttamente le responsabilità facenti capo ai mandanti.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettere b) e c), sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

E' consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'articolo 34, comma 1, lettere d) ed e) D.P.R. 163/06, anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

I consorzi stabili verranno ammessi subordinatamente alla verifica dei requisiti indicati nell'art. 36 del D. Lgs 163/2006.

Busta "B – Offerta tecnica"

Nella busta "B" Offerta tecnica/organizzativa" devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

a) **L'offerta tecnica/organizzativa**, in carta semplice, come da Modello "B" allegato al bando a solo scopo esemplificativo, contenente le dichiarazioni rilasciate dal legale rappresentante della ditta ed attestante le situazioni che concorrono alla determinazione dell'offerta tecnico/organizzativa e precisamente:

- o la descrizione della qualità alimentare dei cibi offerti, ai sensi del punto 3.a) della Tabella;
- o il possesso della eventuale certificazione di qualità, ai sensi del punto 3.b) della tabella;
- o certificazione in merito al possesso di un centro di cottura alternativo certificato e indipendente e distanza in km dal centro di refezione scolastica o dal Comune in oggetto ai sensi del punto 3.c) della tabella;
- o l'elenco dei principali servizi di refezione scolastica ed anziani prestati negli ultimi 5 anni a favore di enti pubblici e privati, di cui al punto 3.d) della tabella;
- o dichiarazione atta a comprovare la distanza dei fornitori in base al kilometraggio ai sensi del punto 3.f) della tabella;

L'Offerta tecnica-organizzativa, redatta in carta semplice, non dovrà contenere a pena di esclusione, alcuna indicazione economica diretta o indiretta.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere eventuali giustificazioni e/o chiarimenti in rispetto ai dati forniti.

Tutte le formalità previste dal presente articolo sono richieste a pena di esclusione.

La stazione appaltante, ove necessario, applicherà, in tema di documentazione, l'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, l'art. 18 della legge 241/1990.

Busta "C – Offerta economica"

Nella busta "C" Offerta Economica devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

a) **L'offerta economica**, in carta semplice, come da Modello "C" allegato al bando a solo scopo esemplificativo, contenente l'indicazione dell'offerta economica in ribasso sull'importo posto a base di gara, da specificare sia in cifre che in lettere. Redatta in lingua italiana, sottoscritta per esteso e con firma leggibile dal legale rappresentante dell'impresa;

L'offerta del concorrente, non può superare il prezzo a base d'asta di € 3,45 (euro tre/quarantacinque centesimi) pena l'inammissibilità della stessa.

A pena di esclusione dalla gara l'offerta economica deve contenere le dichiarazioni:

- che il concorrente esplicitamente accetta integralmente, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità contenuti negli atti di gara, e si impegna a rispettare tutti gli oneri e le clausole previste nel capitolato speciale di appalto;
- che il concorrente ha valutato tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo ed alle condizioni contrattuali che possano influire sull'esecuzione del servizio;
- di considerare il prezzo medesimo congruo e remunerativo e tale, quindi, da consentire la propria offerta;

L'offerta non può presentare correzioni o abrasioni che non siano state specificatamente confermate in lettere e sottoscritte per esteso dal concorrente.

Non sarà accettata altra offerta se non pervenuta in tempo utile, anche se sostitutiva o aggiuntiva dell'offerta precedente e non sarà consentita, in sede di gara, la presentazione di altre offerte. Non sono ammesse le offerte in aumento, le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o parziale e altresì quelle formulate, confezionate o recapitate in modo difforme da quanto indicato nel presente bando.

In caso di discordanza fra l'offerta economica in ribasso espresso in cifre e quella espresso in lettere, sarà ritenuto valido l'offerta più vantaggiosa per la stazione appaltante.

In calce alla lista deve essere apposta la firma leggibile e per esteso del/i titolare/i e/o legale/i rappresentante/i dell'impresa.

Le offerte pervenute alla Stazione Appaltante non possono essere ritirate.

B) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

1. Criterio di aggiudicazione:

a) L'aggiudicazione della gara avverrà con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 81 commi 1, 2 e 3 e 83 commi 1, 2, 4 e 5 del D. Lgs. 163/2006;

a.1) CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI:

La valutazione e il punteggio degli elementi tecnico-qualitativi del servizio sarà assegnato da apposita commissione giudicatrice costituita ai sensi dell'art. 84 del D.Lgs. 163/2006 sulla base dei criteri dell'art. 83 del Codice dei contratti e 120 del Regolamento tenendo conto dei seguenti criteri:

Il punteggio massimo di 100 punti percentuali sarà così ripartito:

- a) Offerta Tecnico-organizzativa punti massimo 51;
- b) Offerta Economica punti massimo 49;

L'offerta sarà valutata in base ai sottoindicati criteri e punteggi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE:

Punteggio complessivo massimo pari a 100; Votazione espressa in centesimi.

1. Migliore offerta economica sull'importo a base di gara per pasto unitario pari a € 3,45 (IVA inclusa); offerta da esprimersi in ribasso: - Alla migliore offerta verrà riservato il valore di 49/100 punti; - Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio minore, ricavato in base all'equazione: $X = (\text{prezzo migliore} / \text{prezzo offerto dalla ditta}) \times 49$		49/100 punti
punteggio massimo		49/100 punti
3. Offerta tecnico organizzativa –qualitativa, articolata secondo i seguenti aspetti:		51/100 punti
a) Qualità alimentare: - Utilizzo Prodotti Biologici, tipici e tradizionali o DOP : 28 punti per un pasto settimanale in cui si utilizza uno o più prodotti biologici, con un piatto tipico o tradizionale a base di pasta fresca ; 1 punto per ogni giorno ulteriore fino ad un max di 2 punti parziali e 30 totali	30 punti	1 pasto 28 punti 1° giorno 1 punto 2° giorno 1 punto
b) Presentazione del Sistema di Garanzia di Qualità basato sulla pertinente serie di norme europee EN 29000, rilasciato da organismi /Enti accreditati da ACCREDIA o da equivalente in ambito EA, attestante che il concorrente osserva determinate norme in materia di garanzia della qualità centro di cottura e servizi offerti	7 punti	possesso di certificazione ISO 9001/2008 rilasciata da ente accreditato da ACCREDIA o da equivalente in ambito EA: 6 punti; possesso di altre certificazioni ISO: 1 punto;
c) Disponibilità a fornire un centro di cottura alternativo a norma, indipendente per provvedere, in caso di emergenza, alla produzione del numero dei pasti giornalieri richiesto dal comune ed a loro trasporto: per tutta la durata dell'appalto:	5 punti	fino a 5 km 5 punti fra 5 e 10 km 2 punti oltre i 10 km 0 punti
d) Conteggio di ogni ente locale territoriale gestito in regime di concessione e/o appalto del servizio di refezione scolastica e trasporto pasto anziani	2 punti	Da 1 1 punto Piu' di 1 2 punti
f) Kilometraggio fornitori con distanza da 0 a 30 km (dal centro di cottura - mensa)	7 punti	Da 0 a 5 fornitori 4 punti Da 6 a 8 fornitori 6 punti Da 9 a 10 fornitori 7 punti

punteggio massimo	51/100 punti
-------------------	--------------

b) La stazione appaltante ha comunque la facoltà, ai sensi del c. 3 dell'articolo 86 del D. Lgs. n. 163/2006, di sottoporre a valutazione di congruità, con le modalità di cui agli artt. 87, 88 e 89 del D. Lgs. n. 163/2006, le offerte che, in base ad elementi specifici, appaiano anormalmente basse.

c) Si procede ad aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida.

d) La stazione appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente ed idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell' art. 81 comma 3 D.Lgs. 163/2006.

e) L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica e economica (prezzo offerto + qualità del servizio). In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggiore punteggio dell'offerta economica. In caso di parità di punteggio sia nell'offerta tecnica sia nell'offerta economica si procederà mediante sorteggio.

f) Nel caso di discordanza tra offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida l'offerta più vantaggiosa per la stazione appaltante.

Non sono ammesse offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato, o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.

f.1) Effettuerà la valutazione apposita commissione di gara costituita ai sensi dell'art. 84 del D.Lgs. 163/2006 : La commissione nominata dalla stazione appaltante sarà composta da un numero dispari di componenti, in numero massimo non superiore a cinque; sarà presieduta da un presidente interno alla stazione appaltante e i commissari diversi dal presidente saranno selezionati tra i funzionari della stazione appaltante.

La nomina dei commissari e la costituzione della commissione devono avvenire dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte;

f.2) L'amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, dandone notizia ai concorrenti attraverso affissione all'Albo Pretorio dell'Ente senza che gli stessi possano accampare pretese a riguardo; inoltre, la seduta di gara potrà essere sospesa ed aggiornata ad altra ora o giorno successivo.

g) All'apertura dei plichi e delle offerte, avranno titolo a fare eventuali osservazioni, oltre i titolari delle imprese individuali e ai legali rappresentanti delle società che partecipano alla gara, anche coloro che, muniti di delega da esibire al preposto alla gara, abbiano titolo a rappresentare l'impresa. Il preposto alla gara potrà richiedere idonea documentazione per l'identificazione del soggetto rappresentante l'impresa.

2. Fase iniziale di ammissione alla gara:

a) La Commissione di gara appositamente nominata , **il giorno e all'ora prefissata per l'apertura delle offerte, presso la sede del Comune di Laurenzana**, in seduta aperta, dopo :

a.0) aver numerato progressivamente i plichi pervenuti nei termini , provvede a verificare:

Apertura plichi di invio

a.1) la correttezza formale e il confezionamento dei plichi di invio e, in caso di violazione delle disposizioni di gara, ne dispone l'esclusione;

a.2) dopo l'apertura dei plichi non esclusi, la correttezza formale e il confezionamento delle buste interne contenenti le offerte, e la documentazione , e dopo aver numerato progressivamente le buste in modo univoco con i relativi plichi; in caso di violazione delle disposizioni di gara ne dispone l'esclusione; quindi accantona le buste per l'offerta e documentazione sul banco degli incanti e procede all'apertura della Busta A relativa alla documentazione;

Apertura Busta A-Documentazione

b) la commissione, sulla base della documentazione contenuta nella "**Busta A – Documentazione**", provvede inoltre a verificare:

b.1) che non abbiano presentato offerte concorrenti che sono fra di loro in situazione di controllo o con commistione di centri decisionali e, in caso positivo, ad escluderli entrambi dalla gara;

b.4) l'adeguatezza della documentazione presentata, in relazione ai requisiti necessari alla partecipazione e ad ogni altro adempimento richiesto dal presente bando, ivi compresa la correttezza della garanzia provvisoria e delle diverse dichiarazioni;

c) il soggetto che presiede il seggio di gara dopo tale verifica provvede:

- c.1) a proclamare l'elenco dei concorrenti ammessi e, separatamente, di quelli eventualmente esclusi esponendo per questi ultimi le relative motivazioni;
- c.2) La stazione appaltante, ove lo ritenga necessario, e senza che ne derivi un aggravio probatorio per i concorrenti, ai sensi dell'articolo 71 del DPR 445/2000, può altresì effettuare ulteriori verifiche della veridicità delle dichiarazioni, contenute nella busta A, attestanti il possesso dei requisiti generali previsti dall'articolo 75 del DPR 554/1999 e successive modificazioni. La stazione appaltante si riserva altresì la facoltà di procedere ad una immediata verifica circa il possesso dei requisiti generali di tutti i concorrenti al fine della loro ammissione alla gara, sulla base delle dichiarazioni da essi presentate.

3. Apertura delle offerte:

Apertura della Busta B - Offerta Tecnico/organizzativa:

d) La commissione, completate le procedure precedenti, per i concorrenti ammessi, procede in seduta riservata all'apertura della **"Busta B Offerta Tecnica/organizzativa"** assegnando, i relativi punteggi secondo i parametri indicati nel disciplinare. Successivamente si procederà in seduta pubblica, a dare lettura dei punteggi attinenti l'offerta tecnica, formulando la relativa graduatoria di merito.

Apertura Busta C – Offerta Economica

e) Di seguito si procederà, per i concorrenti non esclusi dalla gara, all'apertura della **"Busta C- Offerta Economica"** presentata, e si provvederà a verificare:

e.1) la correttezza formale delle sottoscrizioni e, in caso di violazione delle disposizioni di gara, ne dispone l'esclusione;

e.2) la correttezza formale dell'indicazione dell'offerta economica in ribasso, l'assenza di abrasioni o correzioni non confermate e, in caso di violazione delle disposizioni di gara, ne dispone l'esclusione;

e.3) alla lettura, ad alta voce, dell'offerta economica in ribasso offerto, in lettere, di ciascun concorrente;

f) il soggetto che presiede il seggio di gara provvede infine:

f.1) ad individuare, mediante un contrassegno distintivo oppure mediante annotazione a verbale, le eventuali offerte che appaiano anormalmente basse ai fini della verifica di congruità ai sensi del precedente Capo I, lettere b) e c);

f.3) a disporre, a seguire, in seduta riservata, la verifica di congruità delle offerte di cui al precedente punto f.1, ai sensi degli articoli 87, 88 e 89 del decreto legislativo n. 163 del 2006 ;

f.4) all'offerente è assegnato un termine perentorio di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta per la presentazione delle giustificazioni;

g) la stazione appaltante, se del caso mediante, esamina gli elementi costitutivi dell'offerta tenendo conto delle giustificazioni fornite, e può chiedere per iscritto ulteriori chiarimenti, se resi necessari o utili a seguito di tale esame, assegnando un termine perentorio di 5 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta;

h) prima di escludere l'offerta, ritenuta eccessivamente bassa, la Stazione appaltante convoca l'offerente con un anticipo di almeno 5 giorni lavorativi e lo invita a indicare ogni elemento che ritenga utile;

i) la Stazione appaltante può prescindere dalle giustificazioni e dall'audizione dell'offerente qualora:

i.1) l'offerente non presenti le giustificazioni entro il termine di cui alla precedente lettera f.4);

i.2) l'offerente non presenti le ulteriori giustificazioni entro il termine di cui alla precedente lettera g);

i.3) l'offerente non si presenti all'ora e al giorno della convocazione di cui alla precedente lettera h);

j) la Stazione appaltante esclude l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti risulta, nel suo complesso inaffidabile.

l) Infine a conclusione dell'apertura dei plichi e buste e delle verifiche, per i concorrenti rimasti in gara si procederà a sommare i punteggi dell'offerta tecnica e dell'offerta economica ed a formare la graduatoria di merito con l'aggregazione dei risultati.

4. Verbale di gara:

a) tutte le operazioni sono verbalizzate ai sensi dell'articolo 78 del decreto legislativo n. 163 del 2006;

b) sono verbalizzate altresì le motivazioni relative alle esclusioni ai sensi dei precedenti Capi 2 e 3;

c) i soggetti ammessi a presenziare all'apertura delle offerte, purché muniti di delega o procura, oppure dotati di rappresentanza legale o direttori tecnici dei concorrenti, come risultanti dalla documentazione presentata in sede di gara o appositamente esibita, possono chiedere di fare verbalizzare le proprie osservazioni;

d) il soggetto che presiede il seggio di gara annota tali osservazioni, eventualmente allegando al verbale note scritte del concorrente, qualora le giudichi pertinenti il procedimento di gara;

e) il soggetto che presiede il seggio di gara cura altresì l'annotazione a verbale del procedimento di verifica delle offerte di cui al Capo 3), oppure allega eventuali verbali separati relativi al medesimo procedimento,

qualora svolto in tempi diversi o con la partecipazione di soggetti tecnici diversi dai componenti il seggio di gara;

5. Aggiudicazione:

a) La commissione procederà ad aggiudicare provvisoriamente il servizio al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato con un'offerta non anomala.

a.0) l'aggiudicazione ha carattere provvisorio in quanto subordinata:

a.1) all'accertamento dell'assenza di condizioni ostative relativamente alla disciplina vigente in materia di contrasto alla criminalità organizzata (antimafia) di cui al D.P.R. n. 252 del 1998;

a.2) all'accertamento della regolarità contributiva, ai sensi dell'articolo 38, comma 3, del decreto legislativo n. 163 del 2006, relativamente al personale dipendente mediante acquisizione del documento unico di regolarità contributiva (DURC) di cui all'articolo 2, del decreto-legge n. 210 del 2002, convertito dalla legge n. 266 del 2002 e di cui all'articolo 3, comma 8, del decreto legislativo n. 494 del 1996;

a.3) all'approvazione del verbale di gara e dell'aggiudicazione da parte del competente organo della Stazione appaltante;

b) l'aggiudicazione diviene definitiva, ai sensi dell'articolo 12, comma 1, del decreto legislativo n. 163 del 2006, con il provvedimento di cui alla precedente lettera a), punto a.3, ovvero quando siano trascorsi trenta giorni dall'aggiudicazione provvisoria senza che siano stati assunti provvedimenti negativi o sospensivi;

c) ai sensi dell'articolo 11, commi 7 e 8, del decreto legislativo n. 163 del 2006, l'aggiudicazione definitiva non equivale ad accettazione dell'offerta e diventa efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti di "ordine generale" di cui al precedente, punto 12 parte 1 del Bando e dei requisiti di "Idoneità professionale" e "Capacità tecnico organizzativa" di cui al Punto 12 parte 2 e 3 relativamente all'aggiudicatario e al concorrente che segue in graduatoria;

d) ai sensi degli articoli 71 e 76 del d.P.R. n. 445 del 2000 la Stazione appaltante può:

d.1) procedere in ogni momento alla verifica del possesso dei requisiti, di cui al punto 12 parte 1, 2 e 3 del Bando, richiedendo ad uno o più concorrenti di comprovare in tutto o in parte uno o più d'uno dei predetti requisiti, salvo il caso in cui possano essere verificati d'ufficio ai sensi dell'articolo 43 del d.P.R. n. 445 del 2000;

d.2) può revocare l'aggiudicazione, qualora accerti, in ogni momento e con qualunque mezzo di prova, l'assenza di uno o più d'uno dei requisiti richiesti in sede di gara, oppure una violazione in materia di dichiarazioni, anche a prescindere dalle verifiche già effettuate.

6. Adempimenti successivi alla conclusione della gara e obblighi dell'aggiudicatario:

Si avverte che l'accertamento della mancanza anche di uno solo dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva. In caso di rinuncia dell'aggiudicatario, si scorrerà, fino ad esaurimento, la graduatoria finale. Tale ultima procedura sarà applicabile anche in caso di rinuncia manifestata, da parte dell'affidatario, successivamente alla stipula del contratto. Si procederà, altresì, allo scorrimento della graduatoria, fino ad esaurimento, in caso di verifica, in capo al potenziale aggiudicatario, del mancato possesso dei requisiti di ordine tecnico o di moralità. Per l'aggiudicatario che rinunci o che risulti carente dei requisiti di ordine tecnico e di moralità si procederà all'incameramento della cauzione provvisoria.

a) l'aggiudicatario è obbligato, entro il termine prescritto dalla Stazione appaltante con apposita richiesta, e, in assenza di questa, entro 10 giorni dalla conoscenza dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria, a:

a.1) fornire tempestivamente alla stazione appaltante la documentazione necessaria alla stipula del contratto e le informazioni necessarie allo stesso scopo, nonché a depositare le spese di contratto, di registro, di segreteria e ogni altra spesa connessa;

a.3) costituire la garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva di cui all'articolo 113 del decreto legislativo n. 163 del 2006;

a.5) indicare i contratti collettivi applicati ai lavoratori dipendenti e dichiarare il rispetto degli obblighi assicurativi e previdenziali previsti dalle leggi e dai contratti in vigore, ai sensi dell'articolo 3, comma 8, lettera b), del decreto legislativo 14 agosto 1996, n. 494;

b) qualora l'aggiudicatario non stipuli il contratto nei termini prescritti, ovvero non assolva gli adempimenti di cui alla precedente lettera a) in tempo utile per la sottoscrizione del contratto, l'aggiudicazione, ancorché definitiva, può essere revocata dalla Stazione appaltante;

c) nel caso di cui alla precedente lettera b), la Stazione appaltante provvede ad incamerare la cauzione provvisoria, fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni quali i maggiori oneri da sostenere per una nuova aggiudicazione.

C) CAUSE DI ESCLUSIONE

a) sono escluse, senza che si proceda all'apertura del plico di invio, le offerte:

a.1) pervenute dopo il termine perentorio di cui al Punto 7.1 del Bando, indipendentemente dall'entità del ritardo e indipendentemente dalla data del timbro postale di spedizione, restando il recapito a rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, l'offerta non giunga a destinazione in tempo utile;

a.2) con modalità di chiusura e di confezionamento, compresi i sigilli e le sigle sui lembi del plico di invio, difformi da quanto prescritto dagli atti di gara;

a.3) il cui plico di invio non rechi all'esterno l'indicazione dell'oggetto della gara o la denominazione del concorrente; in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio occasionale è sufficiente l'indicazione dell'operatore economico designato mandatario o capogruppo;

a.4) il cui plico di invio presenti strappi o altri segni evidenti di manomissione che ne possano pregiudicare la segretezza;

b) sono escluse dopo l'apertura del plico d'invio, senza che si proceda all'apertura della busta interna contenente l'offerta economica, le offerte:

b.1) mancanti della busta interna;

b.2) la cui busta interna presenti modalità di chiusura e di confezionamento, compresi i sigilli e le sigle sui lembi, difformi da quanto prescritto dagli atti di gara, oppure presenti strappi o altri segni evidenti di manomissione che ne possano pregiudicare la segretezza;

b.3) carenti di una o più di una delle dichiarazioni richieste, quand'anche una o più d'una delle certificazioni o dichiarazioni mancanti siano rinvenute nella busta interna che venga successivamente aperta per qualsiasi motivo, ad eccezione di quanto diversamente previsto dal presente bando;

b.4) con una o più di una delle dichiarazioni richieste recanti indicazioni errate, insufficienti, non pertinenti, non veritiere o comunque non idonee all'accertamento dell'esistenza di fatti, circostanze o requisiti per i quali sono prodotte; oppure non sottoscritte dal soggetto competente;

b.5) il cui concorrente non dichiari il possesso di uno o più d'uno dei requisiti di partecipazione in misura sufficiente oppure non dichiari il possesso di una o più d'una delle qualificazioni rispetto a quanto prescritto;

b.6) il cui concorrente abbia dichiarato di voler subappaltare lavorazioni in misura eccedente a quanto consentito dalla normativa vigente oppure in misura tale da configurare cessione del contratto;

b.7) il cui concorrente abbia presentato una cauzione provvisoria in misura insufficiente, intestata ad altro soggetto, con scadenza anticipata rispetto a quanto previsto dagli atti di gara, carente di una delle clausole prescritte dagli atti di gara, oppure, in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti formalmente, rilasciata senza l'indicazione di tutti gli operatori economici raggruppati o consorziati;

b.8) il cui concorrente non abbia presentato una dichiarazione di impegno, rilasciata da un istituto autorizzato, a rilasciare la garanzia fideiussoria (cauzione definitiva) in caso di aggiudicazione; salvo che tale dichiarazione sia assorbita nella scheda tecnica di cui allo schema tipo 1.1 approvato con d.m. n. 123 del 2004;

c) sono escluse, dopo l'apertura della busta interna contenente l'offerta economica, le offerte:

c.1) mancanti della firma del soggetto competente o, in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora formalizzati, di uno dei soggetti competenti degli operatori economici raggruppati o consorziati;

c.2) che rechino l'indicazione di offerta pari all'importo a base d'appalto, senza ribasso o in aumento; oppure che rechino l'indicazione del ribasso in cifre ma non in lettere, ovvero in lettere ma non in cifre;

c.3) che rechino, in relazione all'indicazione del ribasso in lettere segni di abrasioni, cancellature o altre manomissioni, che non siano espressamente confermate con sottoscrizione a margine o in calce da parte del concorrente;

c.4) che contengano condizioni, precondizioni o richieste a cui l'offerta risulti subordinata oppure integrazioni interpretative o alternative dei metodi e dei criteri di offerta previsti dagli atti della Stazione appaltante;

d) sono comunque escluse, a prescindere dalle specifiche previsioni che precedono, le offerte:

d.1) i concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile oppure che abbiano una reciproca commistione di soggetti con potere decisionale o di rappresentanza o titolari di prestazioni da effettuare, anche con riguardo ad un solo raggruppato o consorziato in caso di

raggruppamento temporaneo o consorzio, ovvero con riguardo ad un'impresa ausiliaria;

d.2) di concorrenti che si trovino in una delle situazioni che costituiscono causa di esclusione che, ancorché dichiarate inesistenti, sia accertata con qualunque mezzo dalla Stazione appaltante;

d.3) in contrasto con clausole essenziali che regolano la gara, espressamente previste dal presente bando, ancorché non indicate nel presente elenco;

d.4) in contrasto con prescrizioni legislative e regolamentari inderogabili, con le norme di ordine pubblico o con i principi generali dell'ordinamento giuridico.

AVVERTENZE

1. Quanto prescritto ai punti A e B e C del presente disciplinare è posto a pena di esclusione.
2. Nel caso in cui la domanda e l'offerta vengano sottoscritti da procuratori dei legali rappresentanti va allegata la relativa procura.
3. L'offerente resterà impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta mentre la Stazione Appaltante non assumerà nei confronti di questi alcun obbligo se non quando, a norma di Legge, tutti gli atti inerenti la gara in questione e ad essa necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica. Gli offerenti potranno svincolarsi dalla propria offerta decorsi 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione delle offerte. La stazione appaltante può chiedere agli offerenti il differimento di detto termine.
4. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o prorogarne la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.
5. L'appaltatore ha l'obbligo di consegnare, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, e comunque prima della consegna dei lavori, la documentazione di cui all'art. 131, comma 2, del D. Lgs 163/2006.
6. Il contratto sarà soggetto alla condizione sospensiva di cui all'art. 71, comma 3, del DPR 554/99 e s. m. i.; si richiamano, altresì, i principi generali in tema di obbligazione e contratti, con specifico riguardo a quelli di correttezza e buona fede, in tutte le fasi del contratto (artt. 1175, 1337, 1358, 1375 C.C.).

Responsabile del Procedimento: Rag. Carlo De Fina – Ufficio Ragioneria, Comune di Laurenzana tel. 0971 960324 - fax 0971 960325. Eventuali informazioni potranno essere richieste dal martedì al giovedì dalle ore 9.30 alle ore 12.00, direttamente all' Ufficio Ragioneria, oppure telefonando al numero 0971 960324.

Il Responsabile del Procedimento

Rag. Carlo De Fina



COMUNE DI LAURENZANA

Provincia di Potenza

Settore - Finanziario

Appalto per la Gestione del servizio di "Ristorazione Scolastica"

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Periodo: 1 ottobre 2014 – 30 giugno 2017

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per gli alunni dell'Istituto Comprensivo Scolastico V. Alfieri del Comune di Laurenzana.

ART. 2

MODALITA' DEL SERVIZIO

Tutti i servizi devono essere svolti dalla ditta aggiudicataria con la propria organizzazione di impresa ed a suo esclusivo rischio attenendosi inoltre alle seguenti prescrizioni:

- *i pasti dovranno essere somministrati in tempi congrui dalla cottura per garantirne la fragranza;*
- *dovranno essere preparati presso l'Istituto Comprensivo Scolastico di Laurenzana nei locali da cucina così come previsto dalla normativa vigente in materia;*

Ogni pasto da somministrare agli alunni dovrà comprendere un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, e frutta di stagione, ovvero tutto nel rispetto della "Tabella dietetica" allegata al presente capitolato con l'utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali o DOP.

In sostituzione dei piatti previsti nel menù ufficiale l'affidatario quattro volte all'anno ha l'obbligo di preparare piatti tipici previa relativa grammatura.

ART. 3

PRESCRIZIONE DA OSSERVARE NELL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria nella preparazione dei pasti dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

- *osservare scrupolosamente la tabella dietetica in attualmente in vigore;*
- *utilizzare derrate di ottima qualità sia dal punto di vista organolettico che igienico-sanitario;*

In modo particolare si prescrive che:

- *la carne bovina deve appartenere ad animali d'età non superiore a 18 mesi nati ed allevati nelle Aziende ubicate nel Distretto Veterinario n.r. 6 di razza podolica ed in particolare se possibile proveniente da animali mattati nel mattatoio comprensoriale ubicato sul territorio*

comunale di Calvello;

- *il tritato deve appartenere esclusivamente ad animali avente le caratteristiche di cui al comma precedente;*
- *la carne di pollo deve appartenere a Broiler di Categoria Commerciale Classe "A";*
- *i prodotti congelati devono appartenere a stabilimenti di produzione italiana e confezionati con le modalità prescritte per la destinazione "Consumatore Finale";*
- *le uova devono appartenere alla categoria commerciale Classe A;*
- *i legumi devono essere o secchi o precotti, qualora precotti devono essere confezionati in barattoli di vetro;*
- *il brodo deve essere esclusivamente vegetale ed è, pertanto, fatto divieto di usare estratti ancorché contengano carne bovina;*
- *i cibi devono essere cotti esclusivamente con olio extravergine di oliva;*
- *il prosciutto cotto non deve contenere sostanze conservanti, in modo particolare polifosfati; l'uso del tonno deve limitarsi al "Tonno al naturale" con gli ingredienti di tonno, acqua e sale;*
- *la platessa, la sogliola, i bastoncini di pesce, altro pesce surgelato e quant'altro di simile previsto nel menù pur non essendo oggetto di particolari prescrizioni devono essere delle migliori marche e qualità così come il prosciutto crudo;*
- *Somministrazione almeno una volta la settimana di un piatto tradizionale di pasta fresca con utilizzo di uno o più prodotti biologici;*

Qualora usufruiscano della mensa scolari affetti da allergie a specifici alimenti opportunamente documentate da strutture specialistiche sarà cura dell'assuntore del servizio sostituire questi cibi con altri presenti nel menù.

Se invece i cibi da somministrare a questi soggetti dovessero essere di tipo particolare e non facilmente reperibili sul mercato, l'amministrazione non può assumere responsabilità in merito tranne che gli stessi non vengano segnalati al gestore dalla famiglia cui l'alunno appartiene.

ART. 4 CONTROLLI

Al fine di tutelare la salute dei bambini e di rendere più sicuro l'utilizzo della mensa il Comune provvederà tramite proprio incaricato, il cui nominativo sarà comunicato a cura della amministrazione all'affidatario del servizio, a controllare periodicamente i cibi preparati e quant'altro riterrà opportuno relativamente a tutte le fasi di gestione del servizio da parte dell'affidatario.

L'operato dell'incaricato, fermo restando la competenza degli organi istituzionali a ciò preposti, dovrà riguardare il controllo:

- *sulla scelta e qualità degli alimenti;*
- *sulla preparazione dei pasti;*
- *sull'attenzione posta al trasporto ed alla conservazione delle derrate;*
- *sull'impiego di personale operativo che dovrà essere specializzato e qualificato;*
- *acquisizione mensile di certificazione di origine della carne bianca e di altri eventuali alimenti somministrati;*

Per ogni infrazione accertata sarà applicata una sanzione amministrativa pecuniaria secondo quanto previsto dalla normativa vigente ed in ogni caso non inferiore ai minimi edittali.

L'Amministrazione comunale si riserva, la facoltà di far sottoporre, in ogni momento, di propria

iniziativa o su segnalazione dell'incaricato comunale, le derrate ed i pasti, ad analisi e controlli oltre che igienico-sanitari anche di qualità, da parte degli organi competenti e degli organi preposti al controllo.

I controlli possono riguardare anche la rispondenza degli alimenti alla tabella dietetica allegata al capitolato. Qualora dai controlli effettuati risultasse che le derrate non sono di ottima qualità e la quantità dei pasti non corrispondente a quella stabilita dalla tabella alimentare, l'assuntore del servizio avrà l'obbligo di sostituire le derrate non idonee su semplice richiesta scritta dall'Amministrazione, salvo il diritto di rescissione in danno dell'assuntore da parte dell'Amministrazione che potrà avvalersi sul compenso stabilito e fatta salva la responsabilità penale personale dell'appaltatore e l'applicazione delle sanzioni amministrative pecuniarie sopra indicate.

ART. 5 OBBLIGHI DELLA DITTA

La ditta che si aggiudica il servizio oltre all'osservanza delle prescrizioni disposte negli articoli precedenti:

- *deve provvedere con il proprio personale alla pulizia dei locali ove vengono somministrati i pasti ed ove avviene la preparazione del piatto;*
- *deve adeguare il personale alle effettive esigenze del servizio qualora dovesse risultare insufficiente;*
- *deve creare le condizioni affinché detto personale possa operare nel migliore dei modi, ovvero con il massimo di capacità e impegno professionale;*

La ditta che si aggiudica il servizio è inoltre tenuta all'osservanza degli obblighi di cui all'art. 3 del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, in particolare dovrà munirsi del piano di autocontrollo di cui al comma 3 dello stesso articolo pena la decadenza del contratto.

A tale ditta è fatto divieto assoluto di sostituire il menù se non per cause indipendenti dalla propria volontà come l'impossibilità a reperire sul mercato i prodotti richiesti o per altre cause di forza maggiore, comunque, da dimostrare e giustificare e previo assenso del Comune.

ART. 6 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà inizio secondo il calendario scolastico a partire dal 01.10.2014 e comunque tenendo conto delle direttive impartite dalla Stazione appaltante e terminerà il 30.06.2017 senza alcuna possibilità di rinnovo se non la semplice proroga, qualora si rendesse necessaria, per il tempo necessario per l'espletamento di una nuova gara di appalto. L'amministrazione comunale procederà a sospendere l'erogazione del servizio mensa ai sensi delle disposizioni di legge al verificarsi di squilibrio nella gestione dei corrispondenti esercizi finanziari.

Alla rescissione del contratto si procederà inviando una raccomandata con un mese di anticipo rispetto alla data di sospensione senza che l'affidatario possa rivendicare alcunché compreso il mancato guadagno.

Il servizio verrà comunque sospeso nel caso in cui la richiesta di pasti complessiva dovesse scendere al di sotto del 70% rispetto a quello indicato dalle competenti autorità scolastiche all'inizio di ogni anno scolastico.

L'inosservanza del rispetto della tabella dietetica oltre a comportare l'applicazione delle sanzioni amministrative pecuniarie, comporterà, previa adozione e valutazione da parte del responsabile

competente la risoluzione del contratto e l'aggiudicazione provvisoria alle stesse condizioni alla seconda ditta in graduatoria in attesa di esperimento di ulteriore gara onde evitare la sospensione del servizio.

L'Impresa

Il Responsabile del procedimento

Rag. *Carlo De Fina*





COMUNE DI LAURENZANA

PROVINCIA DI POTENZA

Settore II - Finanziario

CUP 1189014000230002

CIG 592481827C

MODELLO A - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONI

Bando di gara "Gestione mensa scolastica Istituto Comprensivo V. Alfieri"

Spett. le
U.T.C. Comune di Laurenzana
Via S.S. 92
85014 Laurenzana (PZ)

_____ addì ____/____/____

OGGETTO: BANDO DI GARA D'APPALTO TRAMITE PROCEDURA NEGOZIATA - "Gestione mensa scolastica" - **DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONI**

N.B (Vedi Note ed Avvertenze alla compilazione in calce al documento)

Il sottoscritto
nato a
residente a
in qualità di
dell'impresa
con sede in
codice fiscale
telefono

		il	
		via	
		partita IVA:	
		Fax	

Il sottoscritto
nato a
residente a
in qualità di
dell'impresa
con sede in
codice fiscale
telefono

		il	
		via	
		partita IVA:	
		Fax	

CHIEDE

Di partecipare al bando di gara di cui in oggetto come:

☐ **Impresa singola**☐ **Capogruppo di :**☐ **Mandante di :**☐ **orizzontale**☐ **già costituito tra le imprese:**☐ **Consorzio**☐ **GEIE**☐ **A.T.I. di tipo**☐ **verticale**☐ **da costituirsi tra le imprese;**☐ **misto****Capogruppo****Mandante****Mandante**

A tal fine, ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n.445, recante il Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni,

DICHIARA

1. **Che l'impresa ha preso visione** di tutte le clausole del Bando di gara, disciplinare e capitolato d'oneri, che accetta integralmente senza opporre obiezioni o riserve;
2. **Possesso di struttura organizzativa adeguata** alla buona gestione dei servizi oggetto del presente atto;
3. **Che non ricorre a proprio carico** alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs 163/2006 ed in particolare:
 - **di non trovarsi in stato di fallimento**, liquidazione coatta, di concordato preventivo e di non avere in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
 - **che nei propri confronti non è pendente alcun procedimento** per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;
 - **che non è stata pronunciata a proprio carico:**
 - sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;
 - condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;
 - **di non aver violato** il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 ;
 - **di non avere commesso** gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
 - **di non aver commesso** grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara né errore grave nell'esercizio dell'attività professionale;
 - **di non aver commesso** violazioni, definitivamente accertate, rispetto gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabilito;
 - **di non avere reso**, nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara;
 - **di non aver commesso** violazioni gravi, definitivamente accertate alla norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali , secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;
 - **che non è stata applicata**, nei propri confronti, la sanzione interdittiva di cui all'art. 9 comma 2 lett. c del D. Lgs dell'8 giugno 2001 n° 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrattare con la pubblica amministrazione;
 - **che non sono state pronunziate**, nei propri confronti, condanne per le quali ha beneficiato della non menzione nei certificati del casellario giudiziario;
 - **di essere in regola** con quanto previsto dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza sul luogo di lavoro e di essere in possesso dei documenti sanitari previsti dalla normativa vigente;
4. **di accettare** senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel disciplinare di gara, nello schema di contratto, nel capitolato d'oneri, nonché di approvare , anche ai sensi dell'art. 1341 del codice civile, specificatamente quelle clausole che comportano l'assunzione di particolari oneri ed

obblighi dando quindi atto che di tali clausole si è tenuto conto nella formulazione del prezzo offerto;

5. **di essersi recato sul posto** dove deve eseguirsi il servizio;
6. **di aver preso conoscenza** e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e degli oneri, compresi quelli relativi all'acquisto di vettovagliamento utile per l'espletamento del servizio, alla raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti e/o residui di lavorazione, nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere effettuata la prestazione nonché degli oneri previsti per il piano di cui all'art. 3 comma 3 del d. lgs.n. 155 del 26.05.97;
7. **di avere nel complesso preso conoscenza** della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata, fatta salva l'applicazione delle disposizioni dell'art. 133 del DLGS 163/2006;
8. **di avere tenuto conto**, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;
9. **che l'impresa è iscritta**, per attività inerente all'appalto, nel Registro delle Imprese della:

Camera di Commercio di		n° di iscrizione	
data di iscrizione		data termine	
forma giuridica			

10. **CHE** il numero di FAX , al quale inviare le comunicazioni, è il seguente

Fax n° _____

11. Altre dichiarazioni

(eventuali altre dichiarazioni che si intendesse rendere o precisazioni e/o integrazioni a quelle già rese, sbarrare in caso di non utilizzo)

DICHIARA ALTRESI' :

12. **Di aver preso visione** dell'informativa riportata nel Bando di gara e **di acconsentire**, ai sensi del DLGS 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), al trattamento dei propri dati anche personali, per le finalità inerenti la procedura per l'affidamento dell'appalto .

Il/I legale/i rappresentante/i

AVVERTENZE PER LA COMPILAZIONE:

- a. Le ditte/imprese/società partecipanti alla gara sono invitate a rendere le dichiarazioni richieste tramite la compilazione diretta del presente **Modello "A"** ;
- b. Il **Modello "A"** deve essere compilato in **modo leggibile** in ogni sua parte con i dati richiesti provvedendo a **contrassegnare ☒ , ove richiesto** , le dichiarazioni che si intendono rendere (n.b. **l'assenza del contrassegno equivale a dichiarazione non resa** , è ammesso di annullare *le parti che non interessano*) ;
- c. Il **Modello "A"** non deve essere bollato;
- d. Il **Modello "A"** va sottoscritto dal/i Titolare/i e/o rappresentante/i legale/i dell'impresa;
Il **Modello "A"** può essere sottoscritto anche dal procuratore del Legale rappresentante e, in tal caso, va trasmessa la copia autenticata della relativa procura.
- e. **Allegare, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità** in corso di validità **di ciascuno dei soggetti dichiaranti**. In caso contrario le firme dovranno essere autenticate ai sensi della L. 445/2000 (a pena l'esclusione dalla gara).
- f. In caso di **Raggruppamento di Imprese** il **Modello "A"** dovrà **essere redatto e sottoscritto** da ogni *-singola impresa-*;
- g. Il concorrente di altro Stato CE rende la presente come "dichiarazione solenne" presso una autorità giudiziaria o amministrativa competente, un Notaio o un organismo professionale qualificato;
- h. Nel caso di consorzi di cui all'art 34 comma 1 lettere b e c del D. Lgs 163/2006 , il **Modello "A"** dovrà essere redatto e sottoscritto anche dall'impresa consorziata per il quale il consorzio concorre.



COMUNE DI LAURENZANA

PROVINCIA DI POTENZA

Settore II - Finanziario

CUP

H	8	9	D	1	4	0	0	0	2	3	0	0	0	2
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

CIG

5	9	2	4	8	1	8	2	7	C
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

MODELLO B - OFFERTA TECNICO/ORGANIZZATIVA

Bando di gara "Gestione mensa scolastica Istituto Comprensivo V. Alfieri"

Spett. le
U.T.C. Comune di Laurenzana
Via S.S. 92
85014 Laurenzana (PZ)

_____ addì ____/____/2014

OGGETTO: BANDO DI GARA D'APPALTO TRAMITE PROCEDURA NEGOZIATA - "Gestione mensa scolastica" - **OFFERTA TECNICO ORGANIZZATIVA**

Il sottoscritto
nato a
residente a
in qualità di
dell'impresa
con sede in
codice fiscale
telefono

		il	
		via	
		partita IVA:	
		Fax	

In relazione alla procedura negoziata per affidare la "Gestione mensa scolastica Istituto Comprensivo V. Alfieri"

DICHIARA

di presentare la seguente offerta tecnico/organizzativa /qualitativa

a) pasti settimanale in cui si utilizza prodotti biologici, con un piatto tipico o tradizionale;		
1 pasto	Prodotti biologici o DOP	
	Piatto tradizionale con pasta fresca	
1 giorno ulteriore	Prodotti biologici o DOP	
	Piatto tradizionale con pasta fresca	
2 giorno ulteriore	Prodotti biologici o DOP	
	Piatto tradizionale con pasta fresca	

b) Possesso della seguente certificazione di qualità, che si allega in copia:

c) Dispone di altro di cottura alternativo certificato e indipendente per provvedere in caso di emergenza al servizio (per tutta la durata dell'appalto):

(Indicare indirizzo e distanza dall'Istituto del centro di cottura alternativo)

d) elenco dei principali servizi di refezione scolastica e anziani prestati negli ultimi 5 anni a favore di enti pubblici e privati:

Tipologia refezione	A favore di	Importo	Anno

e) Kilometraggio fornitori con distanza da 0 a 30 km *(dal centro di cottura-mensa)*

Da 0 a 5 fornitori	(indicare il numero fornitori)
Da 6 a 8 fornitori	(indicare il numero fornitori)
Da 9 a 10 fornitori	(indicare il numero fornitori)

Il/I legale/i rappresentante/i

AVVERTENZE PER LA COMPILAZIONE:

- Le ditte/imprese/società partecipanti alla gara sono invitate a rendere le dichiarazioni richieste tramite la compilazione diretta del presente **Modello "B"**;
- Il **Modello "B"** non deve essere bollato;
- Il **Modello "B"** va sottoscritto da un Titolare/i e/o rappresentante legale dell'impresa;
Il **Modello "B"** può essere sottoscritto anche dal procuratore del Legale rappresentante e, in tal caso, va trasmessa la copia autenticata della relativa procura.
- Allegare, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità** in corso di validità **di ciascuno dei soggetti dichiaranti**. In caso contrario le firme dovranno essere autenticate ai sensi della L. 445/2000 (a pena l'esclusione dalla gara).

Modello "C" - Offerta economica - Gestione mensa scolastica

Timbro o intestazione del concorrente

Spett. le **Comune di Laurenzana**
Via S.S. 92 85014 Laurenzana (PZ)

OGGETTO: **Offerta gara d'appalto tramite procedura negoziata**

Comune di Laurenzana:

"Gestione Mensa Scolastica Istituto Comprensivo V.Alfieri"

Importo Quota pasto a base d'asta	€ 3,45 (euro tre/quarantacinque centesimi) <i>(IVA inclusa)</i>
--	---

Il sottoscritto

nato a

residente a

in qualità di

dell'impresa

con sede in

il

via

C.F.

OFFRE

Offerta economica in ribasso sull'importo posto a base di gara per ogni pasto unitario (IVA inclusa) erogato per il servizio di refezione scolastica:

In cifre

€

(IVA inclusa)

In lettere

euro

(IVA inclusa)

DICHIARA

- di accettare integralmente, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità contenuti negli atti di gara, e si impegna a rispettare tutti gli oneri e le clausole previste nel capitolato speciale di appalto;
- di avere valutato tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo ed alle condizioni contrattuali che possano influire sull'esecuzione del servizio;
- di considerare il prezzo medesimo congruo e remunerativo e tale, quindi, da consentire la propria offerta;

li

Timbro e firma

N.B. Allegare, a pena di esclusione, fotocopia del documento di riconoscimento in corso di validità.

L'offerta economica, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta da :

- il legale rappresentante/procuratore nel caso di impresa singola ovvero di ATI/Consorzio/GEIE già costituiti;
 - i legali rappresentanti/procuratori di ciascuno dei soggetti che intendano raggrupparsi, nel caso di ATI/Consorzi/GEIE da costituirsi.
- la formulazione dell'offerta economica in ribasso deve essere scritta in numero ed in lettere ;

Si precisa che, in caso di discordanza tra offerta economica in ribasso indicato in cifre e quella indicato in lettere, sarà ritenuta valida l'offerta più vantaggiosa per la Stazione Appaltante.

Nel caso in cui la dichiarazione sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante, va compiegata, **a pena di esclusione**, la relativa procura notarile o copia autenticata della stessa, qualora non già allegata nella busta "A- Documentazione".

