

COMUNE DI ARITZO

(Provincia di Nuoro)

Corso Umberto I° ☎ 0784/627225/ 62721 ☎ 0784/629293 - P.IVA 00160010914.

www.comune.aritzo.nu.it -pec= protocollo@pec.comune.aritzo.nu.it e-mail:
aritzo.protocollo@tiscali.it o info@comune.aritzo.nu.it

Li 22.09.2016 **PROT. 4387**

Disciplinare di gara per l'affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica per la Scuola media, dell'Infanzia e Primaria di Aritzo - Anno Scolastico 2016/2017. Cig n. 680913217C – **ALLEGATO 3**

(Allegato alla determinazione del Responsabile del Servizio AMMINISTRATIVO n. 228 del 22.09.2016)

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente disciplinare contiene le norme e le condizioni per l'affidamento dell'appalto del servizio mensa scolastica a favore degli alunni frequentanti la Scuola Media, dell'infanzia e la Scuola Primaria di Aritzo, per l'anno scolastico 2016/2017.

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione dell'Appaltatore, presso il caseggiato della Scuola in località Maltinazzu, un apposito locale cucina oltre a un refettorio per l'espletamento del servizio. L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel capitolato speciale d'appalto.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto é stabilita in 1 (uno) e si riferisce all'anno scolastico 2016/2017 con la seguente decorrenza e conclusione:

L'erogazione del servizio dovrà avvenire, secondo il calendario stabilito dall'autorità scolastica;

Nessun fatto od avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuale ritardo della somministrazione oltre i 30 minuti dall'orario definito con le autorità scolastiche. La Ditta aggiudicataria deve iniziare il servizio alla data che sarà comunicata dall'Amministrazione Comunale. La scadenza del contratto coinciderà con la fine dell'anno scolastico **2016/2017** alla data del 10.06.2017 per la mensa degli alunni della scuola media e primaria e il **30.06.2017** per la mensa degli alunni della scuola dell'Infanzia. A tali date il contratto si intenderà cessato senza bisogno di formale disdetta tra le parti. L'Ente appaltante si riserva la possibilità di posticipare, rispetto alle date su indicate, la decorrenza del servizio di mensa scolastica per motivi causati da imprevisti attualmente non valutabili.

ART. 3- LOCALI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO, ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO E UTENZA

Il servizio oggetto del presente appalto dovrà espletarsi a Aritzo presso il centro di cottura e locale refettorio della Scuola, sito a Aritzo in località Maltinazzu.

Il servizio dovrà essere prestato, nei periodi di cui al precedente art. 2, con interruzione nei giorni e nei periodi previsti dal calendario scolastico Regionale e d'Istituto, con articolazione in n° 5 (cinque) giorni la settimana, dal lunedì al venerdì. L'utenza è composta:

- ⇒ da n. 19 alunni della scuola dell'Infanzia
- ⇒ da n. 61 alunni della scuola Primaria
- ⇒ da n. 50 alunni della scuola media
- ⇒ da un numero variabile di docenti e ausiliari (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa-).

ART. 4 - IMPORTO A BASE DI GARA

il costo a base d'asta, per ogni pasto preparato e somministrato agli utenti del servizio, è stabilito in **€. 4,80**, Iva esclusa. Il prezzo suindicato si intende comprensivo di tutti i servizi, l'acquisto delle derrate alimentari, tovaglie e tovaglioli di carta, materiale e prodotti per la pulizia, gas di rete, personale, spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente i servizi di cui trattasi. Il numero presunto di pasti da erogare per l'A.S. 2016/2017 è calcolato in n. 18.611 e pertanto l'importo presunto del presente appalto è stimato in €. 89.332,79 oltre iva 4%.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune di Aritzo si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, ovvero il calendario e /o l'orario del servizio, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la ditta appaltatrice. In caso di aumento o diminuzione del numero dei pasti da somministrare rispetto al numero medio quotidiano previsto, si applica lo stesso prezzo unitario indicato nell'offerta relativa alla presente procedura aperta.

Art. 5 - OBBLIGO DI SOPRALLUOGO

I concorrenti sono tenuti ad effettuare un sopralluogo nei locali scolastici siti in Aritzo in località Maltinazzu, nei quali sarà realizzato l'appalto in questione, al fine di valutarne problematiche e complessità in relazione alla predisposizione dell'offerta. Per l'effettuazione del sopralluogo i concorrenti dovranno concordare un appuntamento con il Responsabile del Servizio Scolastico o con il Responsabile dell'Ufficio Tecnico o un dipendente del Servizio di Polizia Municipale, reperibile al seguente recapito: 0784 627225.

ART. 6 -REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale AVCP (Servizi ad accesso riservato - AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute. I soggetti partecipanti, per essere ammessi alla gara, dovranno possedere i requisiti di ammissione di carattere generale previsti dall'art. 80 del D. Lgs n. 50/2016 e successive modifiche e integrazioni e i requisiti di idoneità professionale, tecnici, economici e finanziari indicati nel bando di gara. Inoltre i concorrenti, per essere ammessi alla gara, dovranno dimostrare di essere iscritti alla C.C.I.A.A. per attività di ristorazione o di ristorazione scolastica o gestione di mense e similari.

Per partecipare alla gara i concorrenti, al momento della presentazione dell'offerta dovranno poter dimostrare di trovarsi in una situazione di solidità economica e finanziaria, a poter svolgere l'appalto, attestata da idonee dichiarazioni bancarie, rilasciate da almeno un istituto bancario o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs n. 385/1993 e con sede nell'Unione Europea. Per quanto riguarda la capacità tecnica i concorrenti dovranno dimostrare di poter del personale necessario (cuochi ed inservienti) idoneo e numericamente adeguato a gestire il servizio presso ciascun plesso scolastico, con

comprovata esperienza nel settore della ristorazione o della ristorazione scolastica. Tutti i suddetti requisiti devono persistere per tutta la durata del contratto.

L'amministrazione mediante i soggetti per essa operanti nella presente procedura negoziata provvederà a verificare il possesso dei requisiti di capacità tecnica, professionale, ed economico-finanziaria anche a seguito dell'aggiudicazione provvisoria ai sensi di quanto previsto dall'art.43 del D.P.R. n. 445/2000. La procedura di gara è aperta previa pubblicazione di un bando di gara, ai sensi degli artt. 59, 60 e 140 del D. Lgs. 50/2016 e l'aggiudicazione del servizio avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 e.3 let. a) del D. Lgs 50/2016 sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi di seguito riportati:

L'esame delle offerte sarà espletato in base ai criteri di seguito elencati, che dovranno considerare i due elementi fondamentali, qualità e prezzo del servizio, fissando un punteggio massimo attribuibile pari a 100/100. L'aggiudicazione avverrà a favore della Ditta che, rispettati tutti i requisiti richiesti a pena di esclusione, otterrà il maggiore punteggio. L'Offerta Tecnica dovrà assicurare i requisiti minimi descritti nel Capitolato speciale d'appalto, e perciò dovrà essere formulata in modo da fornire tutti gli elementi necessari ad una valutazione completa ed approfondita in merito al contenuto ed alla qualità del servizio proposto. L'elaborazione deve essere connotata da sinteticità, concretezza e realizzabilità e deve essere di ampiezza non superiore a 20 cartelle dattiloscritte, in formato A4, carattere Times New Roman o corrispondente, dimensione 11, con un massimo di 50 righe per pagine. Il progetto dovrà essere redatto preferibilmente seguendo lo schema di attribuzione dei punteggi di cui alle pagine successive.

La commissione provvederà all'istruttoria dei progetti - offerta nel rispetto della "par condicio" dei concorrenti e provvederà all'aggiudicazione tenendo conto dei criteri di valutazione di seguito elencati, esprimendo per ciascun elemento specifico di valutazione, un giudizio sintetico corrispondente a uno fra i 6 giudizi predeterminati. A ciascuno di tali giudizi corrisponderà, in via automatica, un determinato coefficiente matematico espresso in termini di frazione, da utilizzarsi per la concreta attribuzione dei punteggi. Tali giudizi sintetici e i relativi coefficienti vengono esposti nella sotto elencata tabella.

Giudizio	Coefficiente
Completamente inadeguato e non valutabile	0/5 - 0
Molto inadeguato	1/5 = 0,2
Insufficiente	2/5 = 0,4
Sufficiente	3/5 = 0,6
Buono	4/5 = 0,8
Ottimo	5/5 = 1

Più esattamente, i punti che verranno attribuiti in ragione di ciascun indicatore risulteranno quale prodotto tra il coefficiente assegnato dalla Commissione (da 0/5 a 5/5), come da tabella su riportata, e il massimo punteggio attribuibile per ciascun indicatore di valutazione sotto indicati. Es. giudizio Commissione, dato da 3 valutazioni soggettive (es. $2/5 + 2/5 + 3/5 = 7/5$ finale che darà poi luogo alle seguenti ulteriori operazioni: $7:5 = 1,400$ diviso il numero dei componenti la commissione (per es. 3) = 0.466 coefficiente da moltiplicare per il punteggio massimo attribuibile a ciascun indicatore (Es. punti max 6 per indicatore darà luogo all'assegnazione di punti 2,796 ($0,466 \times 6$) su 6.

Il progetto sarà valutato esclusivamente sulla base del contenuto dei punti sotto indicati, ciascuno dei quali fa riferimento ai criteri di valutazione sotto riportati, inoltre per ciascun aspetto non valutato analiticamente saranno assegnati dalla commissione 0 punti (zero):

A) OFFERTA TECNICA

Fattore ponderale totale **70/100**, determinato dalla concorrenza dei seguenti sottoelementi:

- 1) Proposta progettuale di gestione della mensa** contenente lo schema organizzativo e il piano operativo del servizio di ristorazione scolastica **max 20 punti** da ripartire come segue:

- **max 10 punti** per l'organizzazione generale
- **max 3 punti** per i servizi innovativi e integrativi e le soluzioni volte al risparmio energetico
- **max 3 punti** per la gestione delle diete speciali
- **max 3 punti** per l'utilizzo e la formazione del personale
- **max 1 punto** per il piano di disinfezione e di pulizia dei locali e delle attrezzature.

*La valutazione dell'offerta tecnica avverrà mediante comparazione delle offerte ammesse. Ci sarà una valutazione solo se il punteggio attribuito all'offerta tecnica è pari o superiore a **12 punti**.*

2) Proposta di un menù per ogni stagione, con riferimento alla tabelle dietetiche ed alle grammature proposte dal Sian e con l'impiego degli alimenti aventi le caratteristiche tecniche riportate nelle tabelle merceologiche di Laore, **max 15 punti**.

*La valutazione dei menù avverrà mediante comparazione delle proposte delle Ditte ammesse. La valutazione dell'offerta economica avverrà solo se il punteggio attribuito per la proposta di menù sia pari o superiore a **9 punti**.*

Verrà effettuata una comparazione fra le proposte di menù delle ditte offerenti e sarà attribuito un punteggio maggiore ai menù che garantiscano l'alternanza dei piatti, la genuinità nella cottura e nel contempo l'elaborazione dei secondi piatti, nel rispetto delle grammature e della specificazione dei vari ingredienti, così come proposto dal Sian

3) Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori. **Max 15 punti**.

In relazione ai generi da fornire si precisa che l'indicazione delle marche dei prodotti diventerà vincolante per l'aggiudicatario del servizio. Inoltre, l'indicazione di marche di maggiore e riconosciuta qualità e genuinità comporterà l'attribuzione di un punteggio maggiore all'offerta. Con riferimento all'acquisto dei prodotti, occorre specificare che l'indicazione dei fornitori, che dovranno di norma essere individuati tra ditte locali al fine di rispettare l'obbligo dei prodotti a chilometro zero, diventerà vincolante per l'aggiudicatario. Inoltre, l'indicazione di fornitori locali, con la conseguente e più costante possibilità di approvvigionarsi di prodotti freschi, comporterà l'attribuzione di un punteggio maggiore all'offerta.

*La valutazione del prospetto contenente le indicazioni delle marche e dei fornitori avverrà mediante comparazione delle proposte delle Ditte ammesse. La valutazione dell'offerta economica avverrà solo se il punteggio attribuito per il prospetto contenente le indicazioni delle marche e dei fornitori sia pari o superiore a **9 punti**.*

4) Capacità e professionalità dell'Impresa. **Max 20 punti** da ripartire nel modo seguente:

Max 10 punti per attestati e corsi di formazione inerenti la ristorazione collettiva, le procedure di autocontrollo, la sicurezza, l'antincendio etc., con un punteggio variabile da 0,2 a 2 per ogni corso frequentato o attestato conseguito in ragione dell'importanza del corso. Saranno valutati soltanto i corsi e gli attestati attinenti al servizio.

Max 5 punti per attestati e corsi di formazione inerenti la gestione delle diete speciali, le intolleranze e le allergie alimentari, con un punteggio variabile da 1 a 2,5 per ogni corso frequentato o attestato conseguito in ragione dell'importanza del corso. Saranno valutati soltanto i corsi e gli attestati attinenti al servizio.

Max 5 punti per l'esperienza specifica nel settore della ristorazione collettiva (mense scolastiche, mense collettive e simili), con punteggio variabile da 0,4 a max 1 punti per il servizio prestato per ogni anno scolastico in ragione del numero di pasti erogati e della complessità dell'organizzazione, stabilità in base all'apprestamento o meno dei seguenti servizi: preparazione dei pasti, somministrazione, eventuale trasporto e gestione degli acquisti.

B) OFFERTA ECONOMICA

Fattore ponderale totale **(30/100)**.

Sarà attribuito il punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, il suddetto prezzo costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte. Pertanto, nel caso in cui pervenga all'Amministrazione un numero di offerte valide superiore a 2 (due), la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

Ove:

X = Coefficiente totale attribuito al concorrente;

P_i = Prezzo più basso

C = fattore ponderale **(30)**

P_o = prezzo offerto.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A.

Il **punteggio finale** complessivamente attribuito alla Ditta sarà dato dalla somma del punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo; risulterà aggiudicataria provvisoria dell'appalto la Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A.

Il punteggio finale complessivamente attribuito alla ditta sarà dato dalla somma del punteggio relativo all'offerta tecnica con quello dell'offerta economica. Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida.

L'offerta economica dovrà essere sottoscritta in modo esteso e leggibile, in ogni sua pagina, dal legale rappresentante della ditta. Non è ammesso il subappalto parziale o totale del servizio oggetto del presente capitolato. È tassativamente vietata la cessione del contratto a terzi a pena nullità.

ART- 8 COMMISSIONE DI GARA.

L'apertura delle buste contenenti, l'esame e la valutazione del suo contenuto, verranno effettuati successivamente, in seduta riservata, da una commissione appositamente costituita, ai sensi dell'art. 77 del D.to Lgs n. 50/2016.

ART. 9 - MODALITÀ' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA E PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Per partecipare alla gara, le Ditte dovranno far pervenire, sotto pena di esclusione, entro e non oltre il termine perentorio delle ore 13,00 del giorno 03.10.2016 la propria offerta, redatta in lingua italiana. L'offerta dovrà essere contenuta, a pena di esclusione dalla gara, in un unico plico chiuso e controfirmato sui lembi di chiusura, in maniera tale da garantire l'integrità e la segretezza del contenuto. Il plico dovrà essere recapitato esclusivamente al seguente indirizzo:

Comune di Aritzo Ufficio Servizi Scolastici Corso Umberto I°-08031 ARITZO (NU)

Sono ammessi tutti i tipi di spedizione e di consegna, compresa la consegna a mano.

L'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente; restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Stazione Appaltante ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero, per qualsiasi altro motivo, il plico non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza all'indirizzo di destinazione. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo; ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.

Sull'esterno del plico dovrà apporsi la seguente dicitura:

"NON APRIRE - Gara d'appalto per l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica per la Scuola Media, dell'Infanzia e Primaria di Aritzo - Anno Scolastico 2016/2017 - CIG: 680913217C - Scadenza 03.10.2016". All'interno del plico dovranno essere inserite, a pena di esclusione dalla gara, tre diverse buste chiuse non trasparenti (tali da non rendere conoscibile il loro contenuto), e controfirmate sui lembi di chiusura, in maniera tale da garantire l'integrità e la segretezza del contenuto.

Le tre buste, identificate dalle lettere "A", "B" e "C" dovranno riportare rispettivamente le seguenti diciture:

- ❖ Busta A - Documentazione Amministrativa
- ❖ Busta B - Offerta Tecnico-qualitativa
- ❖ Busta C - Offerta Economica"

I contenuti delle buste "A", "B" e "C" sono successivamente indicati. Sul plico contenente le tre distinte buste formanti l'offerta e su ogni busta (A-B-C) dovrà apporsi la ragione sociale dell'impresa concorrente, anche attraverso stampigliatura con timbro

Nel plico esterno, nonché in quelli interni dovranno essere riportate, a pena di esclusione, le indicazioni riguardanti il mittente, l'indirizzo, l'amministrazione appaltante e la dicitura dell'offerta.

PLICO A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA: la documentazione, dovrà essere contenuta in apposita busta e dovrà contenere, a pena di esclusione:

- ⇒ **istanza di partecipazione** e contestuale **dichiarazione contenente gli estremi di identificazione della Ditta concorrente** (vedi modello allegato), sottoscritta dal legale rappresentante della ditta concorrente o dal titolare o dal procuratore ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/00, in quest'ultimo caso deve essere allegata la relativa procura, ovvero, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, concernente l'inesistenza di cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di cui all'articolo 83 del D. Lgs. n. 50/2016. Si significa che nel caso di consorzi/ATI già costituiti o da costituirsi la domanda di ammissione dovrà essere presentata come indicato dal D. Lgs. 50/2016. Alla domanda dovranno essere allegata, a pena di esclusione, la **copia** fotostatica leggibile di un **documento d'identità**, in corso di validità, di ogni sottoscrittore (e di ogni soggetto apicale);
- ⇒ **certificato di iscrizione alla competente C.C.I.A.A.** (o fotocopia sottoscritta dal legale rappresentante ed accompagnata da copia del documento di identità ai sensi dell'art. 19 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445);
- ⇒ **copia del Capitolato Speciale d'Appalto** timbrato e firmato in ogni singola pagina dal legale rappresentante della ditta. In caso di ATI il CSA dovrà essere siglato da ciascun legale rappresentante delle imprese partecipanti, in segno di conoscenza e accettazione;
- ⇒ **dichiarazioni bancarie**;
- ⇒ **cauzione provvisoria**, che facendo riferimento a quanto previsto dall'art. 93 del D. Lgs. 50/2016, sarà di €. 1.786,66 pari al 2% dell'importo netto a base d'asta di €. 89.332,79, **oltre Iva di legge**, (ai sensi art. 93, comma 1 del D. Lgs. 50/2016). La cauzione dovrà contenere l'impegno del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva, ai sensi dell'art. 113 del codice;
- ⇒ **dichiarazione sostitutiva di certificazione** redatta utilizzando lo schema **modello allegato A**, (unita al modulo di domanda di partecipazione) resa ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445, sottoscritta dal titolare o dal rappresentante legale della Ditta).

All'aggiudicatario, la cauzione provvisoria è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Ai concorrenti non aggiudicatari la cauzione verrà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione. La mancata prestazione di detta garanzia comporta l'automatica esclusione del concorrente.

Si raccomanda di non inserire documenti di natura amministrativa all'interno dei plichi relativi all'offerta tecnica o economica, in quanto la mancanza di un documento di natura amministrativa. Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- ⇒ comporta responsabilità e sanzioni civili e penali ai sensi dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000;
- ⇒ costituisce causa di esclusione dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto.

Le dichiarazioni saranno successivamente verificate dalla Stazione Appaltante in capo al soggetto aggiudicatario. Qualora, per effetto della verifica, si rilevi l'insussistenza dei requisiti per la partecipazione alla procedura di gara o la sussistenza di cause di esclusione o l'esistenza di misure "antimafia", l'Amministrazione segnalerà il fatto all'autorità giudiziaria competente ed escuterà la cauzione provvisoria. In tale eventualità l'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al concorrente che segue nella graduatoria alle condizioni economiche e tecniche da quest'ultimo proposte in sede di offerta.

Il responsabile del servizio si riserva comunque la facoltà di procedere alla verifica delle medesime dichiarazioni anche per soggetti non aggiudicatari.

Le Imprese che intendano presentare offerte in Associazione Temporanea di Imprese (ATI) o con l'impegno di costituire un'Associazione Temporanea di Imprese, dovranno osservare le seguenti condizioni:

- La dichiarazione sostitutiva (allegato B) dovrà essere presentata da tutte le Imprese raggruppate o raggruppande ovvero consorziate;

La garanzia provvisoria dovrà essere presentata:

- dall'Impresa mandataria, in caso di Associazione Temporanea di Imprese costituita prima della presentazione dell'offerta;
- dall'Impresa designata capogruppo-mandataria, in caso di Associazione Temporanea di Imprese non costituita prima della presentazione dell'offerta;
- dal Consorzio medesimo, in caso di Consorzio;

In caso di Associazione Temporanea di Imprese non ancora costituita, dovrà essere inserita all'interno della busta A, apposita dichiarazione del legale rappresentante di ogni Impresa raggruppanda o da persona dotata di idonei e comprovati poteri di firma attestanti:

- nel caso dell'impresa mandataria (capogruppo): dichiarazione di impegno a costituire, in caso di aggiudicazione dell'appalto, una Associazione Temporanea di Imprese prima della sottoscrizione del contratto, con qualifica di capogruppo, conformandosi alla disciplina dettata dall'art. 48 del D.Lgs. 50/2016, indicando altresì le parti del servizio che andrà ad eseguire o la quota percentuale del servizio che andrà ad eseguire.
- nel caso dell'impresa mandante: dichiarazione di impegno a costituire, in caso di aggiudicazione dell'appalto, una Associazione Temporanea di Imprese prima della sottoscrizione del contratto, con qualifica di mandante, conformandosi alla disciplina dettata dall'art. 48 del D.Lgs. 50/2016, indicando altresì le parti del servizio che andrà ad eseguire o la quota percentuale del servizio che andrà ad eseguire:

La dichiarazione di impegno a costituirsi in Associazione Temporanea di Imprese, dovrà essere presentata da tutte le Imprese che intendono riunirsi.

La **dichiarazione di avalimento**, deve essere inserita solo dagli operatori che ne fanno uso mentre la **dichiarazione indicante l'elenco delle ditte** (denominazione, ragione sociale e sede) rispetto alle quali si trova in situazione di controllo diretto o come controllante o come controllato, deve essere resa anche se negativa.

PLICO B) OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA

Il plico B dovrà contenere la:

- ⇒ **Proposta progettuale di gestione della mensa** contenente lo schema organizzativo e il piano operativo del servizio di ristorazione scolastica
- ⇒ **Proposta di un menù per ogni stagione**, con riferimento alle tabelle dietetiche ed alle grammature proposte dal Sian e con l'impiego degli alimenti aventi le caratteristiche tecniche riportate nelle tabelle merceologiche di Laore.
- ⇒ **Indicazione delle marche dei generi alimentari proposti e dei fornitori**, significando che l'indicazione delle marche dei prodotti diventerà vincolante per l'aggiudicatario del servizio.

Inoltre, l'indicazione di marche di maggiore e riconosciuta qualità e genuinità comporterà l'attribuzione di un punteggio maggiore all'offerta. Con riferimento all'acquisto dei prodotti, occorre specificare che l'indicazione dei fornitori, che dovranno di norma essere individuati tra ditte locali al fine di rispettare l'obbligo dei prodotti a chilometro zero, diventerà vincolante per l'aggiudicatario. Inoltre, l'indicazione di fornitori locali, con la conseguente e più costante possibilità di approvvigionarsi di prodotti freschi, comporterà l'attribuzione di un punteggio maggiore all'offerta.

- ⇒ **Copie fotostatiche di attestati e corsi di formazione** inerenti la ristorazione collettiva, le procedure di autocontrollo, la sicurezza, l'antincendio etc., con un punteggio variabile da 0,2 a 2 per ogni corso frequentato o attestato conseguito in ragione dell'importanza del corso. Saranno valutati soltanto i corsi e gli attestati attinenti al servizio.
- ⇒ **Copie fotostatiche di attestati e corsi di formazione** inerenti la gestione delle diete speciali, le intolleranze e le allergie alimentari
- ⇒ **Ogni documentazione utile a dimostrare l'esperienza specifica nel settore** della ristorazione collettiva (mense scolastiche, mense collettive e simili)

Tutti gli elaborati costituenti l'offerta tecnica devono essere timbrati e firmati su ogni pagina, da un legale rappresentante o da persona legalmente autorizzata ad impegnare l'Impresa, con firma leggibile e per esteso (nome e cognome).

Nel caso di Imprese che intendano presentare offerta in Associazione Temporanea di Imprese o con l'impegno di costituire un'Associazione Temporanea di Imprese, l'offerta tecnica dovrà essere firmata:

- dal legale rappresentante dell'Impresa mandataria o del Consorzio in caso di Associazione Temporanea di Imprese già costituita o di Consorzi;
- dal legale rappresentante di tutte le Imprese raggruppande in caso di Associazione Temporanea di Imprese non costituita al momento della presentazione dell'offerta.

A pena di esclusione dalla gara, in tutti gli elaborati contenuti nella "Busta B - offerta tecnico-qualitativa" non dovrà essere riportato alcun riferimento ad elementi economici, i quali vanno esclusivamente inseriti all'interno della "Busta C - offerta economica".

Nella Busta C, contenente l'offerta Economica dovrà essere inserita l'offerta economica indicante il ribasso percentuale unico in cifre e in lettere, senza abrasioni correzioni di sorta, redatta in bollo da €. 16,00, esclusivamente sul modello predisposto da questo Ente (Allegato D), timbrata e sottoscritta, con firma leggibile e per esteso, dal titolare della Ditta o dal suo Legale Rappresentante.

In caso di discordanza tra i dati scritti in cifre e quelli in lettere prevarranno quelli più convenienti per l'Amministrazione comunale. A pena di esclusione, non saranno ammesse offerte parziali, indeterminate, condizionate o in aumento rispetto alla base d'asta indicata. L'offerta deve riguardare la totalità dei servizi indicati nel capitolato. Nel caso di Imprese che intendano presentare offerta in Associazione Temporanea di Imprese o con l'impegno di costituire un'Associazione Temporanea di Imprese, l'offerta economica dovrà essere firmata:

- ⇒ dal legale rappresentante dell'Impresa mandataria o del Consorzio in caso di Associazione Temporanea di Imprese già costituita o di Consorzi;
- ⇒ dal legale rappresentante di tutte le Imprese raggruppando in caso di Associazione Temporanea di Imprese non costituita al momento della presentazione dell'offerta.

ART. 10 - FASI DELLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avverrà, ai sensi dell'art. 6-bis del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (nel prosieguo,

AVCP) con la delibera attuativa n. I I i del 20 dicembre 2012 e ss.mm.ii., fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis.

Il procedimento di gara avverrà secondo la normativa vigente.

La verifica dell'integrità dei plichi pervenuti e l'apertura degli stessi avverrà in seduta pubblica in data 04.10.2016 alle ore 15.00;

L'apertura delle buste contenenti la documentazione amministrativa (Busta A) per la verifica della documentazione amministrativa e l'ammissione dei concorrenti alle fasi successive della procedura avverrà in seduta pubblica in data 04.10.2016 subito dopo l'apertura dei plichi;

L'apertura dei plichi (Busta B) per la verifica della documentazione tecnico-qualitativa contenuta avverrà in data 04.10.2016 al termine delle precedenti operazioni. All'apertura potranno partecipare i legali rappresentanti delle ditte partecipanti o soggetti da essi designati con delega formale.

La valutazione delle parti tecnico-qualitative **Busta B** avverrà in seduta riservata. Esaurita la tale valutazione si procederà in seduta pubblica all'apertura dei plichi Busta C contenenti le parti economiche delle offerte e alla lettura delle stesse. In apertura di seduta verrà data lettura dei punteggi assegnati provvisoriamente ai concorrenti in base alla valutazione delle sole parti tecnico-qualitative.

Successivamente si procederà alla composizione di una graduatoria provvisoria, sulla base delle risultanze del procedimento di valutazione delle offerte. Al termine della procedura di valutazione delle offerte verrà dichiarata l'aggiudicazione provvisoria a favore del miglior offerente. Si procederà all'aggiudicazione definitiva dopo la verifica della documentazione prevista dal presente disciplinare, dal capitolato e dei possesso dei requisiti richiesti. Si procederà successivamente ad inoltrare la comunicazione relativa all'aggiudicazione definitiva del presente appalto da effettuarsi nei confronti dei concorrenti e a stipulare apposito contratto con la ditta aggiudicataria.

ART. 11- ESCLUSIONE DALLA GARA ED AVVERTENZE

Resta inteso che:

- 1) non sono ammesse offerte in aumento, condizionate o espresse in modo indeterminato o con riferimento ad altra offerta;
- 2) oltre il termine stabilito dalla presente lettera d'invito non sarà ritenuta valida altra offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva a offerta precedente;
- 3) la gara si riterrà valida e quindi esperita ed aggiudicata anche su presentazione di una sola offerta valida;
- 4) è obbligatorio, pena l'esclusione, un sopralluogo nei luoghi di svolgimento del servizio;
- 5) in caso di offerte che abbiano ottenuto lo stesso punteggio finale si procederà mediante sorteggio;
- 6) l'Offerta si intende valida per l'intero servizio. Non si procederà a revisioni di prezzo durante tutto il periodo contrattuale;
- 7) è ammesso il subappalto del servizio con le forme e le limitazioni di cui all'art. 105 del D. Lgs 50/2016;
- 8) non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine stabilito, o sul quale non sia apposto il mittente e la dicitura richiesta ovvero qualora non sia perfettamente integro, non debitamente chiuso e controfirmato sui lembi di chiusura;
- 9) sono escluse, dopo l'apertura del plico di invio e delle buste A e B le offerte:
 - carenti di uno o più d'uno dei documenti richiesti, ovvero con tali documenti scaduti e non pertinenti;
 - carenti della dichiarazione richiesta con il presente bando ovvero con una o più d'una delle predette disposizioni nel contenere riserve, dati o requisiti insufficienti, ovvero manifestazioni di volontà o di accettazione non conformi alle disposizioni del bando del disciplinare di gara e del capitolato;
 - mancanti o carenti di firma sui lembi delle buste interne o rispetto a quanto prescritto dal capitolato e dal disciplinare di gara;
- 10) Sono escluse, dopo l'apertura della busta contenente l'offerta economica (busta C) le offerte: -
 - mancanti della firma del titolare della Ditta sul foglio dell'offerta;
 - che rechino indicazioni di offerta in aumento o che contengano, oltre al ribasso offerto, condizioni, precondizioni o richieste a cui l'offerta risulti subordinata;
 - che rechino, in relazione al ribasso offerto, segni di abrasioni, cancellature o altre manomissioni, (sono ammesse correzioni purché espressamente confermate con sottoscrizione a margine);
 - che risultino anomale come prescritto dal bando.

11) il verbale di gara avrà natura vincolante per il concorrente aggiudicatario, mentre per l'Amministrazione Comunale lo diverrà esclusivamente dopo l'esecutività della Determinazione di approvazione del verbale e di aggiudicazione della gara;

12) il pagamento dei corrispettivi dovuti avverrà, previa acquisizione da parte dell'Ente appaltatore del documento unico di regolarità contributiva (DURC), entro 30 giorni dalla presentazione della fattura;

13) il Responsabile del Servizio, qualora verificasse successivamente la non rispondenza dei requisiti contenuti nella Dichiarazione di cui all'Allegato A), provvederà alla revoca dell'aggiudicazione a carico della Ditta;

14) la documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà accettata e ritenuta valida e sarà poi regolarizzata ai sensi del DPR n° 955/82 e ss.mm.ii.

16) la partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nella presente lettera di invito, nel Capitolato d'oneri, nel disciplinare di gara, nel DUVRI, nello schema di contratto, nella tabella dietetica, nei menù e nelle note ai menù, nonché a quanto stabilito dall'art. 2 della L.R. 19 gennaio 2010, n° 1 (consumo, nei servizi di ristorazione scolastica, di prodotti tipici, DOP e KIP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta, prodotti di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati OGM).

17) l'aggiudicatario dovrà attenersi costantemente e minuziosamente alle tabelle dietetiche e alle variazioni autorizzate dal Servizio Sian della ASL competente;

18) il Presidente di gara si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara stessa o di prorogare la data, dandone comunque comunicazione con avviso scritto all'Albo Pretorio, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

ART. 12 - SPESE INERENTI AL SERVIZIO E AL CONTRATTO

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di mensa scolastica richiesto dall'Amministrazione comunale sono interamente a carico dell'impresa appaltatrice; sono inoltre a carico della ditta tutte le spese relative ad imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della ditta appaltatrice.

ART. 13 – VALIDITÀ DELL'OFFERTA

La Ditta non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi n. 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, sempre che, nel contempo, la Ditta non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

ART. 14- OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

A seguito dell'aggiudicazione provvisoria, il Responsabile del Servizio inviterà la Ditta aggiudicataria a:

- ⇒ presentare la eventuale documentazione richiesta inerente la partecipazione all'appalto a riprova delle dichiarazioni presentate in sede di gara, nonché l'ulteriore documentazione richiesta dal presente disciplinare e dal Capitolato d'Oneri.
- ⇒ depositare le spese di contratto, di registro, di segreteria e accessorie nessuna eccettuata od esclusa,
- ⇒ presentare la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti previdenziali, assicurativi ed infortunistici nel rispetto delle norme vigenti

- ⇒ presentare Il piano di autocontrollo H.A.C.C.P.
- ⇒ costituire cauzione definitiva con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui previste dall'art. 103 del D.lgs. 50/2016
- ⇒ stipulare polizza assicurativa RCT.
- ⇒ firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati nella comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione potrà procedere alla revoca dell'aggiudicazione e all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

ART. 15 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e di tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, alla data che sarà comunicata dalla committente. Nel caso in cui la ditta non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria o le altre spese contrattuali nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione. Pertanto, il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta dell'Amministrazione comunale, che porrà a carico della ditta le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Il contratto verrà stipulato presso l'Ufficio di segreteria del Comune di Aritzo. Contestualmente alla stipula del contratto l'impresa aggiudicataria stipulerà e produrrà, elenco dettagliato del personale da destinare allo svolgimento del servizio (con relative mansioni e ore di lavoro), polizza per la copertura assicurativa del personale alle proprie dipendenze e dei terzi. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti.

il Responsabile del Servizio
amministrativo
f.to(Rag. Mameli Gualtiero)