



COMUNE DI CASTELLUCCHIO
Prov. di Mantova
SERVIZI SOCIO-CULTURALI-SCOLASTICI
Tel. 03764343223 – Fax 03764343225
C.F. e Partita I.V.A: 00436640205
C.A.P. 46014 P.zza Pasotti,14

DISCIPLINARE DI GARA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COMUNALE PERIODO 01/09/2007 – 31/08/2012

Art. 1 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI AMMISSIBILITA’

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti indicati nell’art. 34 del D. Lgs. 12/4/2006, n. 163 che siano in possesso dei requisiti di ammissibilità di ordine generale e di ordine speciale di seguito riportati:

1) Requisiti di ordine generale:

a) Regolare iscrizione, per la tipologia dei servizi di ristorazione collettiva, nel registro della Camera di Commercio per le società o ditte; nel registro prefettizio presso la competente prefettura per le Cooperative; nello Schedario Generale della Cooperazione del Ministero del Lavoro per i Consorzi di Cooperative, ovvero, per cittadini di altri stati CEE non residenti in Italia, iscrizione, secondo le modalità vigenti nello stato di appartenenza, in uno dei Registri professionali e commerciali di cui all’allegato XI C del D.Lgs. 12/4/2006, n. 163 .

b) Assenza di cause di esclusione dalla partecipazione alla gara previste dall’art. 38 del D. Lgs. 12/4/2006, n. 163.

c) Non possono partecipare alla medesima gara concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all’art. 2359 del codice civile.

La stazione appaltante escluderà dalla gara i concorrenti per i quali si accerti, sulla base di univoci elementi, che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

Nell’istanza di ammissione alla gara predisposta in conformità dell’allegato “A” del presente disciplinare ciascun concorrente dovrà attestare, il possesso dei requisiti indicati sub a), b), c) mediante dichiarazione sostitutiva resa in conformità alle disposizioni del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, in cui dovrà indicare anche le eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione.

2) Requisiti di ordine speciale:

2.1 In ordine alla capacità economica e finanziaria – art. 41 D. Lgs. 12/4/2006, n. 163 :

a) Idonea dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della legge 1/9/1993, n. 385 circa la capacità economica e finanziaria dell’impresa concorrente;

(Si precisa che nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese le dichiarazioni di cui sopra dovranno essere presentate, a pena d’esclusione, nel numero di 2 per ciascuna impresa partecipante al raggruppamento).

b) Dichiarazione concernente il fatturato globale dell'impresa realizzato complessivamente nell'ultimo triennio (2004/2005/2006) che non dovrà essere inferiore a 2 volte l'importo complessivo posto a base d'asta;

c) Dichiarazione concernente il fatturato realizzato nell'ultimo triennio (2004/2005/2006) per servizi analoghi a quelli oggetto di gara che, complessivamente, non dovrà essere inferiore a 2 volte l'importo complessivo posto a base d'asta;

(in caso di raggruppamento temporaneo di imprese la somma dei requisiti indicati sub b) e c) del raggruppamento deve essere almeno pari a quella richiesta per l'impresa singola. La capogruppo deve possedere il requisito in misura minima del 60% e ciascuna mandante in misura minima del 20%).

d) Garanzia a corredo dell'offerta, resa per gli importi, nelle forme, con i requisiti e secondo le modalità descritte nell'art. 75 del D. Lgs 12 aprile 2006, n. 163; ai fini del calcolo dell'importo della garanzia si precisa che l'importo posto a base di gara corrisponde ad **Euro 431.675,00**.

(in caso di raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito, la garanzia di cui sopra, qualora venga resa mediante fideiussione, dovrà, a pena d'esclusione essere intestata a tutte le imprese che aderiranno al raggruppamento)

Nell'istanza di ammissione alla gara predisposta in conformità dell'allegato "A" del presente disciplinare ciascun concorrente dovrà attestare il possesso dei requisiti indicati sub b) e c) mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del DPR 28 dicembre 2000, n. 445.

I requisiti indicati sub a) e d) dovranno invece essere comprovati dalle dichiarazioni ad essi pertinenti ed allegate all'istanza di ammissione alla gara.

2.2 In ordine alla capacità tecnica e professionale - art. 42 del D.Lgs. 12/4/2006, n. 163;

a) presentazione dell'elenco dei principali servizi prestati negli ultimi tre anni (2004/2005/2006) con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi; nel caso di servizi prestati a favore di amministrazioni od enti pubblici, esse dovranno essere provate da certificati rilasciati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; nel caso di servizi prestati a privati, l'espletamento effettivo della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente;

b) indicazione del numero medio annuo di dipendenti del concorrente, ed il numero dei dirigenti impiegati negli ultimi tre anni ;

c) indicazione della quota di appalto che il concorrente intende, eventualmente, subappaltare.

d) Certificazioni di qualità Uni ISO 9001:2000 inerente la ristorazione scolastica.

e) Disponibilità, entro la distanza di 20 km dalla sede del Comune di Castellucchio – Piazza Pasotti n°14, d'uso di una cucina d'emergenza munita di zona di confezionamento, in affitto, in proprietà o in concessione, da utilizzarsi in caso di indisponibilità dei locali e delle attrezzature dell'ente, idonea alla fornitura di pasti caldi per tutti i servizi.

Si precisa che la disponibilità della cucina di emergenza sopra indicata è prevista a pena d'esclusione dalla gara e dovrà essere documentata allegando, alla documentazione indicata nell'allegato A " Istanza di ammissione alla gara e dichiarazione unica", l'autorizzazione sanitaria che comprovi la capacità ad erogare pasti da asporto , la planimetria ed il documento che ne comprova la disponibilità, in proprietà, in affitto o concessione.

(in caso di raggruppamento temporaneo di imprese, detto requisito va riferito ad una delle ditte raggruppate se il raggruppamento è orizzontale, alla sola ditta mandataria capogruppo se di tipo verticale).

Ciascun concorrente dovrà attestare il possesso dei requisiti indicati sub a), b) c) ed e) mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del DPR 28 dicembre 2000, n. 445; al concorrente aggiudicatario verrà poi richiesta la documentazione probatoria a conferma di quanto dichiarato in sede di gara.

Il requisito indicato sub d) dovrà invece essere provato allegando all'istanza di ammissione alla gara l'originale della certificazione o la copia della stessa da rendere ex D.P.R. 445/2000.

Art. 2 - OBBLIGO DI SOPRALLUOGO PRESSO IL CENTRO COTTURA E PRESSO I LOCALI ADIBITI ALLA REFEZIONE SCOLASTICA.

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono effettuare un sopralluogo presso il Centro di cottura ed i locali adibiti alla refezione scolastica indicati nell'Allegato 1 del presente disciplinare "Indirizzi dei locali oggetto di sopralluogo".

Il sopralluogo dovrà essere **obbligatoriamente** effettuato entro il **04 Agosto 2007**.

La richiesta di espletamento dello stesso dovrà essere inoltrata esclusivamente a mezzo fax al seguente numero 0376/4343225 e dovrà indicare il nome della persona delegata dalla ditta concorrente all'effettuazione del sopralluogo.

La stazione appaltante provvederà con successivo fax a comunicare la data in cui si provvederà ad effettuare il sopralluogo richiesto.

Al termine del sopralluogo la stazione appaltante rilascerà al rappresentante/delegato della impresa concorrente una specifica attestazione che ciascun concorrente dovrà produrre in sede di gara insieme alla istanza di ammissione alla gara redatta secondo l'allegato "A" al presente disciplinare.

Si ricorda che il sopralluogo dei locali sopra indicati, e la conseguente produzione della documentazione comprovante l'effettuazione dello stesso, **è richiesta a pena di esclusione dalla gara.**

Art. 3 - MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL' OFFERTA

Per lo svolgimento delle operazioni di gara, i concorrenti dovranno far **pervenire** all'Ufficio Protocollo (orario di apertura al pubblico: dal lunedì al sabato dalle ore 9.00 alle ore 12.30 il martedì pomeriggio dalle ore 15.00 alle ore 17.30) del Comune di Castelluccio – Piazza Pasotti n° 14 entro e non oltre il termine perentorio delle **ore 12.30 del giorno 07 Agosto 2007** l'offerta e gli altri documenti di gara, redatti in lingua italiana, racchiusi in un unico plico che, a pena d'esclusione dalla gara, dovrà essere sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, recante oltre al nominativo della ditta mittente, l'oggetto dell'appalto.

Il plico potrà essere trasmesso a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno del servizio postale ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata. E' altresì facoltà dei concorrenti effettuare la consegna a mano del plico all'Ufficio Protocollo della stazione appaltante. Per le offerte inviate per posta e non pervenute nel termine perentorio sopra indicato, non sono ammessi reclami.

Il plico dovrà contenere, a pena di esclusione dalla gara, le seguenti 3 (tre) buste distinte:

BUSTA 1 che, a pena d'esclusione, dovrà:

- recare l'indicazione del mittente e l'oggetto dell'appalto;
- essere sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura;
- recare la dicitura "**BUSTA 1: DOCUMENTI DI AMMISSIONE ALLA GARA**";
- contenere i seguenti documenti:

a) Istanza/Dichiarazione, successivamente verificabile, resa in carta legale (marca da bollo da € 14,62), da redigersi **UTILIZZANDO** lo schema in allegato "A" che costituisce parte integrante del presente atto.

Tale dichiarazione va, a pena d'esclusione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente e ad essa va allegata, a pena di esclusione, la copia fotostatica del documento di identità del sottoscrittore. Qualora la dichiarazione sia sottoscritta dal procuratore, andranno indicati gli estremi della procura e dovrà essere dichiarato il potere conferitogli di rappresentanza

e/o di firma di documentazione/offerte per appalti pubblici; in alternativa potrà essere allegata copia conforme all'originale della procura stessa.

In caso di Raggruppamento Temporaneo ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 163/2006, la dichiarazione di cui all'allegato A) dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti associati e contenere la volontà dei medesimi di costituire il R.T.I. e da cui risulti, altresì, l'impegno che in caso di aggiudicazione provvederanno a conferire mandato speciale con rappresentanza ad una di esse designata quale capogruppo.

La dichiarazione dovrà inoltre specificare le parti del servizio che saranno espletate dai soggetti associati

b) Dichiarazione bancaria resa da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della legge 1 settembre 1993 n. 385, circa la capacità economico e finanziaria dell'impresa.

Nel caso di R.T.I le dichiarazioni dovranno essere prodotte nel numero di 2 per ciascuna impresa partecipante al raggruppamento.

c) Originale o copia conforme all'originale, da rendere ex D.P.R. 445/2000 e s.m.i., del certificato di qualità aziendale UNI EN ISO 9001 : 2000, inerente la ristorazione scolastica.

d) Copia del capitolato speciale d'appalto firmato in ogni facciata per accettazione incondizionata di tutte le disposizioni ivi contenute

e) Dichiarazione rilasciata da un incaricato della stazione appaltante comprovante l'avvenuto sopralluogo presso il locale adibito a "centro cottura" della scuola dell'infanzia di Castelluccio e presso i locali adibiti a refezione scolastica presso la scuola dell'infanzia di Sarginesco e primaria "C.Poma" di Castelluccio.

f) *Nel caso di A.T.I. già costituite:* Mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per scrittura autentica o copia autenticata.

g) documentazione comprovante la garanzia resa dal concorrente a corredo dell'offerta; detta garanzia dovrà essere resa per gli importi, nelle forme, con i requisiti e secondo le modalità descritte nell'art. 75 del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163; nei confronti delle imprese non aggiudicatrici la stazione appaltante provvederà agli adempimenti previsti dal comma 9 del citato articolo.

h) copia planimetria della cucina di emergenza idonea alla fornitura di pasti caldi per tutti i servizi da utilizzarsi in caso di indisponibilità dei locali e delle attrezzature dell'ente unitamente a copia dell'autorizzazione sanitaria che ne comprova la capacità di produrre pasti da asporto, ed al documento che ne comprova la disponibilità in proprietà, affitto e concessione.

i) informativa prevista dal D. Lgs. 196/2003 debitamente sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente;

l) modello GAP debitamente compilato.

m) copia del versamento **di Euro 30,00** a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici **codice CIG che identifica la procedura: 0043975151**

La mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento è causa di esclusione dalla procedura di gara.

BUSTA 2 che, a pena d'esclusione, dovrà:

- recare l'indicazione del mittente e l'oggetto dell'appalto;
- essere sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura;
- recare la dicitura "**BUSTA 2: PROGETTO TECNICO**";
- contenere i seguenti documenti:

l'allegato modello sub B) e tutta la documentazione in esso richiesta (come allegato) o prevista dal capitolato o dal disciplinare di gara e necessaria affinché la Commissione possa attribuire il punteggio.

Detto modello dovrà essere debitamente compilato e sottoscritto, a pena d'esclusione, dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante/i dell'Impresa o da un suo Procuratore (in tal caso dovrà essere allegata la relativa Procura notarile in originale o copia conforme, ovvero certificato della Camera di Commercio in data non anteriore a 6 mesi, dal quale si rilevino identità e poteri).

BUSTA 3 che, a pena d'esclusione, dovrà:

- recare l'indicazione del mittente e l'oggetto dell'appalto;
- essere sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura;
- recare la dicitura **"BUSTA 3: CONTIENE OFFERTA ECONOMICA"**;
- contenere i seguenti documenti:

La dichiarazione di offerta dovrà essere redatta in lingua italiana utilizzando il modello allegato **sub C)**, sottoscritta, a pena d'esclusione, dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante/i dell'Impresa o Procuratore (in tal caso dovrà essere allegata la relativa Procura notarile in originale o copia conforme, ovvero certificato della Camera di Commercio in data non anteriore a 6 mesi, dal quale si rilevino identità e poteri).

L'offerta dovrà indicare, a pena d'esclusione, in cifre ed in lettere:

1. il prezzo del pasto che l'impresa offre per le scuole dell'Infanzia di Castellucchio, Sarginesco, comprensivo della preparazione ed confezionamento in monoporzione dei pasti per gli utenti del servizio pasti a domicilio e la preparazione pasti per i dipendenti comunali (offerta in diminuzione sul costo a base di gara di Euro 3,23 IVA inclusa)
2. il prezzo del pasto che l'impresa offre per la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado (offerta in diminuzione sul costo a base di gara di Euro 4,00 IVA inclusa);

La percentuale di ribasso dovrà essere uguale per entrambi i prezzi.

In caso di discordanza, è da considerarsi valido il prezzo esposto in lettere.

Sono ammesse solo offerte in ribasso rispetto al prezzo posto a base di gara.

5. La dichiarazione di offerta dovrà indicare anche, ai sensi dell'art. 86 , comma 5, del D. Lgs. 12/4/2006, n. 163, le giustificazioni indicate nell'art. 87 comma 2 del citato decreto legislativo, con particolare riferimento alle lettere a), c), e) e g).

Dette giustificazioni dovranno essere descritte in un breve elaborato (max 2 pagine, no fronte-retro, carattere digitale 12), allegato al documento contenente la quantificazione dell'offerta (**allegato C**).

Si precisa che in caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti non ancora costituiti, l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti delle imprese che costituiranno i raggruppamenti e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione, esse conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo.

Resta inteso che per le offerte non pervenute in tempo utile **entro il termine perentorio delle ore 12,30 del 07 Agosto 2007** non sono ammessi reclami; inoltre, la mancanza o la irregolarità anche di uno solo dei documenti richiesti o la omissione nella dichiarazione delle indicazioni ed attestazioni ivi previste, comporterà l'esclusione dalla gara.

Art. 4 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE:

L' appalto verrà aggiudicato a favore dell'impresa che avrà formulato l' offerta economicamente più vantaggiosa.

Le offerte pervenute verranno esaminate da una Commissione Giudicatrice che verrà nominata secondo quanto stabilito dall'art. 84, comma 10, del D. Lgs. 163/2006.

La commissione, per la valutazione delle offerte, avrà a disposizione 100 punti che dovrà attribuire come segue:

- a) al merito tecnico: qualità ed organizzazione del servizio 60 punti
b) al prezzo migliore 40 punti

A) VALUTAZIONE DEL PREZZO OFFERTO – Massimo 40 punti –

Il punteggio relativo al prezzo verrà attribuito come segue:

- all'offerta economica che avrà offerto il miglior prezzo rispetto all'importo a base d'asta si assegnano punti 40;
- alle rimanenti offerte si assegna il punteggio inversamente proporzionale al prezzo, secondo la formula:

$$P = \frac{\text{Prezzo più basso} \times 40}{\text{Prezzo offerto}}$$

Dove "P" sta per il punteggio da attribuire all'offerta oggetto di valutazione.
Sono ammesse soltanto offerte in ribasso rispetto al prezzo posto a base di gara.

B) VALUTAZIONE DEL MERITO TECNICO: LA QUALITÀ E LA ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO – Massimo 60 punti –

Il punteggio riservato al merito tecnico inteso come qualità ed organizzazione del servizio viene attribuito, a discrezione insindacabile della Commissione Giudicatrice, secondo gli elementi ed i coefficienti di valutazione di seguito indicati in ordine decrescente :

Il merito tecnico: La qualità e l'organizzazione del servizio

Punti 60

SISTEMA DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO – Max 28 punti -

- **Sistema di organizzazione e fornitura del servizio:** Punteggio massimo attribuibile a giudizio discrezionale ed insindacabile della Commissione Giudicatrice secondo i sub punteggi sotto indicati , sulla base di una dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 del DPR n. 445/2000 – riportare questa dicitura all'inizio della dichiarazione – massimo 18 pagine, fogli A4, no fronte retro, digitate in formato corpo 12, massimo 30 righe per pagina , dalla quale risulti descritto:

a) la politica degli approvvigionamenti alimentari seguita in termini di trasparenza, di garanzia della qualità alimentare, di certificazione di qualità dei fornitori e di tracciabilità degli alimenti

Max punti 6

b) i processi di controllo a tutela della sicurezza alimentare , con particolare riguardo alle forme di autocontrollo interno ed all'operatività di laboratori esterni convenzionati per le analisi chimiche e microbatterologiche; -

Max punti 6

c) gestione degli imprevisti, delle emergenze ed eventuali modifiche del servizio finalizzate a garantire alla stazione appaltante la continuità del servizio;

Max punti 6

d) progetto/programma di pulizia/sanificazione/disinfezione – ordinaria e straordinaria - degli ambienti di preparazione/porzionatura e distribuzione dei pasti ; dovrà allegarsi un grafico illustrativo del cronoprogramma che il concorrente si impegna ad attuare in caso di aggiudicazione in ordine ai diversi interventi e presso ciascuna sede coinvolta nel servizio;

Max punti 4

e) sistema di organizzazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutte le attrezzature presenti nel Centro Cottura e presso le altre sedi interessate dal servizio; dovrà allegarsi un grafico illustrativo del cronoprogramma che il concorrente si impegna ad attuare in caso di aggiudicazione;

Max punti 4

f) sistema di trasporto dei pasti: modalità, tempi e mezzi utilizzati –

Max punti 2

SISTEMA DI ORGANIZZAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE – Max 13 punti -

a) numero di operatori (con indicazione delle mansioni, numero di ore settimanali di servizio, curriculum vitae e professionale e formazione già effettuata) che ciascuna ditta concorrente si impegna ad impiegare nel servizio per tutta la durata dell'appalto (in aggiunta al personale dell'Ente); Max punti 4

b) prezzo orario per sostituzione oltre n°25 giorni i annui del personale dell'Ente appaltante assente per malattie, permessi o altre cause, escluse le ferie. Max punti 7

c) piano di aggiornamento e formazione rivolto al personale di cucina e del personale addetto alla distribuzione (compreso anche il personale dipendente dell'Ente appaltante), previsto per tutta la durata del contratto.

Il piano sarà valutato solo se conterrà elementi sufficientemente concreti e dettagliati che impegnino la ditta alla realizzazione dello stesso nei tempi previsti ed illustrati in apposito cronoprogramma. Max punti 2

Ciascun concorrente dovrà illustrare, nella forma della dichiarazione resa ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000, il sistema di organizzazione ed il piano di aggiornamento e formazione del personale che intende adottare , in caso di aggiudicazione del servizio, in un elaborato di max 3 pagine, no fronte –retro, carattere digitale corpo 12, massimo 30 righe per pagina.

QUALITA' AZIENDALE, DI PRODOTTO E DI GESTIONE AMBIENTALE – MAX 9 punti -

Sistema qualità

-possesso della certificazione ambientale **ISO 14001** (termine di riferimento: data di pubblicazione del bando di gara) : Max 6 punti attribuibili nel modo seguente:

- + se è certificata da non più di un anno punti 2
- + se è certificata da almeno un anno ed un giorno punti 4
- + oltre punti 6

-possesso di **ulteriori certificazioni di qualità** (oltre alla certificazione ISO 9001) purchè riconducibili al settore agro alimentare Max punti 3

In caso di partecipazione alla gara di un'associazione temporanea d'impresa le certificazioni di cui ai precedenti commi, trattandosi di requisiti di carattere soggettivo, devono essere possedute, ai fini dell'attribuzione dei punteggi, da TUTTE le imprese facenti parte dell'associazione temporanea d'impresa, sia in caso di ATI verticale che di ATI orizzontale.

PROPOSTE MIGLIORATIVE ED INNOVATIVE – Max 10 punti -

- **Proposte migliorative ed innovative:** il soggetto concorrente ha la facoltà di presentare un elaborato progettuale (Max 2 pagine, foglio A4, no fronte retro, carattere corpo 12) volto ad illustrare i miglioramenti e le innovazioni del servizio in qualunque suo aspetto (organizzativo, di qualità alimentare, di rapporto con l'utenza oppure riferito alla struttura che ospita il Centro di cottura pasti o i diversi luoghi di smistamento e/o somministrazione dei pasti, ovvero alle attrezzature da impiegarsi nello svolgimento del servizio) senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

Le proposte dovranno:

- 1) essere compatibili con la situazione di fatto esistente presso il Centro Cottura e/o le altre sedi interessate dal servizio dedotto nella gara;
- 2) contemplare servizi diversi da quelli già oggetto di valutazione nei punti precedenti;
- 3) essere realizzate mediante un piano di intervento che indichi i tempi di realizzazione di quanto proposto.

La Commissione Giudicatrice darà un giudizio discrezionale e non sindacabile sulla qualità e praticabilità del progetto. Max punti 10

Per essere ammesse alla fase dell'apertura dell'offerta economica le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio relativo al profilo tecnico- qualitativo minimo di almeno 30 punti su 60.

Le imprese che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta congrua rispetto agli elementi tecnico-qualitativi minimi richiesti dall'amministrazione appaltante.

In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione sarà effettuata a favore della Ditta che avrà ottenuto il migliore punteggio ai seguenti parametri in ordine di priorità (il secondo parametro si applica solo in caso di parità nel primo):

- a) criterio " *Sistema di organizzazione del servizio* " e " *Qualità Aziendale e di Prodotto* " sommando i punti attribuiti ai singoli indicatori;
- b) offerta economica in rapporto al servizio di produzione dei pasti.

La Commissione giudicatrice durante l' espletamento della gara potrà richiedere documenti aggiuntivi od integrativi alla documentazione presentata dalle ditte alle quali potrà venir assegnato un termine perentorio per la produzione di quanto richiesto.

Art. 5 - SVOLGIMENTO DELLA GARA:

Nell'ora e nel giorno stabiliti nel bando (**ore 9.30 del giorno 09 Agosto 2007** presso la Sede Municipale), la Commissione Giudicatrice appositamente nominata ai sensi dell'art. 84 del D. Lgs 163/2006 provvede, in seduta pubblica, anche se nessuno dei concorrenti fosse presente nel locale prescelto dall'Amministrazione Comunale:

- 1) alla verifica dell'integrità e tempestività dei plichi pervenuti, alla loro apertura nonché alla verifica della presenza delle buste previste ed, occorrendo, alla pronuncia delle prime esclusioni;
- 2) all'apertura, previa verifica della sua regolare chiusura e sigillatura, per ogni concorrente della busta interna riportante la dicitura " **BUSTA 1: DOCUMENTI DI AMMISSIONE**", accantonando le altre buste;
- 3) alla verifica della correttezza formale della documentazione contenuta nella busta riportante la dicitura " **BUSTA 1: DOCUMENTI DI AMMISSIONE ALLA GARA**" ed, in caso di riscontro negativo, all'esclusione dei concorrenti in questione dalla gara;
- 4) all'apertura, per le sole imprese ammesse, delle buste contraddistinte dalla dicitura "**BUSTA 2: PROGETTO TECNICO**". I componenti della Commissione apporranno le proprie sigle all'offerta tecnica presentata dai concorrenti;
- 5) Le buste delle imprese ammesse, contenenti le offerte economiche, contraddistinte dalla dicitura "**BUSTA 3: CONTIENE OFFERTA ECONOMICA**", verranno inserite in uno o più pieghi, che saranno sigillati sui lembi di chiusura, con sovrastanti le firme dei componenti della Commissione e di tutti i rappresentanti delle imprese presenti alla seduta pubblica.

Il plenum della suddetta Commissione, in una o più sedute riservate, in relazione al numero delle imprese ammesse, svolgerà le comparazioni necessarie per esprimere i punteggi relativi agli elementi tecnici di valutazione di cui al precedente paragrafo. Peraltro, la Commissione, per la predisposizione di dati o tabelle riassuntive di raffronto, potrà avvalersi anche solo di alcuni propri componenti oppure di funzionari tecnici in organico dell'Amministrazione Comunale. La Commissione potrà richiedere in sede di esame chiarimenti o precisazioni tecniche in ordine alle offerte ammesse.

Infine la Commissione provvederà in **seduta pubblica**, che avrà luogo presso la Sede Municipale :

- a) alla lettura dei punteggi assegnati alle offerte presentate in relazione agli elementi tecnici di valutazione;
- b) all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche precedentemente inserite nel plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura;
- c) all'esame delle offerte formulate ed all' attribuzione all'offerta economica di ciascun concorrente del relativo punteggio ottenuto applicando la formula predeterminata nel presente disciplinare;

d) all'offerta pervenuta dalle imprese concorrenti verrà conseguentemente attribuito il punteggio complessivo (rapportato cioè ai 100 punti che la commissione dispone per la valutazione completa dell'offerta e composta dal punteggio derivante dalla valutazione dell'aspetto qualitativo e da quello derivante dalla valutazione dell'offerta economica); successivamente la Commissione predisporrà una graduatoria provvisoria di merito.

Appena terminata la predisposizione della graduatoria provvisoria di merito la Commissione giudicatrice procederà, in una o più sedute riservate, alla verifica delle eventuali offerte anomale ai sensi degli artt. 86, 87 e 88 del D.lgs n. 163/2006 ed adotterà i provvedimenti ivi contemplati.

Al termine delle predette operazioni di verifica e, delle eventuali esclusioni delle offerte anormalmente basse, la Commissione giudicatrice procederà, se del caso, alla rielaborazione della graduatoria ed il Presidente della medesima Commissione aggiudicherà il servizio in via provvisoria.

La stazione appaltante comunicherà a tutte le imprese concorrenti l'aggiudicazione provvisoria.

Resta inteso che l'aggiudicazione dichiarata in sede di gara avrà carattere provvisorio. L'aggiudicazione definitiva verrà dichiarata con successiva ed apposita determinazione del Responsabile dei Servizi alla Persona/Amministrativi. Le imprese partecipanti rimarranno vincolate alle proprie offerte per 180 giorni consecutivi dal termine fissato nel bando per l'apertura delle domande di partecipazione alla gara.

In caso di revoca dell'aggiudicazione, rinuncia, recesso, decadenza da parte dell'aggiudicatario che si verificano dopo il termine di 180 giorni consecutivi dal termine fissato nel bando per l'apertura delle domande di partecipazione, sarà facoltà dell'Amministrazione procedere a nuova aggiudicazione secondo l'ordine di convenienza delle offerte presentate così come rilevabile dal verbale di gara. In tal caso l'Amministrazione presenterà apposita richiesta all'impresa interessata la quale, nei successivi quindici giorni consecutivi dal ricevimento della predetta comunicazione, deve esprimere la volontà di assumere o meno il servizio alle condizioni offerte in sede di gara. In caso di diniego o di assenza di risposta nel termine su indicato, che è da intendersi perentorio, l'Amministrazione potrà procedere, ove ritenuto conveniente, nel modo sopra descritto con l'impresa che si trova nella posizione della graduatoria immediatamente successiva. Al termine di ogni seduta pubblica o riservata la Commissione provvederà alla custodia in apposito armadio dotata di serratura, dei plichi contenenti le offerte e la documentazione di gara a garanzia della loro integrità.

Il Presidente della commissione giudicatrice potrà sospendere, rinviare o annullare la procedura prevista dal presente disciplinare di gara.

Art. 6 - OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

Qualora talune offerte presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione, la stazione appaltante procederà alla loro verifica e successiva, eventuale esclusione, nel rispetto di quanto previsto dagli artt. 86,87,88 del D. Lgs. 12/4/2006, n. 163.

Art. 7 - SUBAPPALTO

Il subappalto del servizio è disciplinato dalle disposizioni contenute nell'art. 118 del decreto legislativo n. 163 del 12 aprile 2006.

L'impresa aggiudicataria non potrà comunque subappaltare in toto od in parte il servizio di produzione, confezionamento e somministrazione dei pasti.

Il contratto non potrà essere ceduto a pena di nullità, ai sensi dell'art. 118 comma 1 del decreto legislativo n. 163 del 12 aprile 2006.

Art.8 – RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI E CONSORZI ORDINARI DI CONCORRENTI

I raggruppamenti temporanei di imprese ed i consorzi ordinari di concorrenti possono partecipare alla procedura aperta nel rispetto di quanto previsto dall'art. 37 del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163. Ai sensi dell'art. 37 comma 2 del d. Lgs 12 aprile n. 163, si richiama quanto stabilito nell'art. 11 del bando di gara in ordine alla prestazione principale e secondaria.

Art. 9 – APERTURA DELLE BUSTE

I rappresentanti delle imprese che ne hanno interesse, muniti di apposita delega rilasciata dal legale rappresentante dell'impresa concorrente, possono presenziare all'apertura delle buste ed

alle operazioni che la stazione appaltante effettuerà in seduta pubblica.

Art. 10 – DISPOSIZIONI DI RINVIO ED ALTRE INFORMAZIONI

Per tutto quanto non contemplato nel presente disciplinare di gara si fa riferimento al bando di gara, al capitolato speciale ed alle vigenti disposizioni in materia di contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente per l'Amministrazione.

Si avverte che prima di procedere alla formale aggiudicazione dell'appalto saranno richiesti, entro i termini previsti dalla vigente normativa (art. 48 decreto legislativo 163/2006), tutti i documenti provanti i requisiti di capacità economica e tecnica dell'aggiudicatario e dell'impresa che lo segue immediatamente in graduatoria.

Inoltre, la Ditta risultata aggiudicataria sarà invitata a presentare tutti i documenti previsti per legge per la stipula del contratto e precisamente:

- costituzione della garanzia per gli importi, le forme e le modalità previste dall'art. 113 del decreto legislativo 163/2006;
- deposito delle spese contrattuali nella misura che sarà successivamente comunicata dall'Ufficio Contratti della stazione appaltante;
- Polizza assicurativa ai sensi dell'art. 27 del Capitolato speciale d'appalto.
- Indicazione delle generalità e del titolo di legittimazione del soggetto autorizzato a stipulare il contratto;
- Eventuale documentazione e notizie utili alla stipula del contratto.

Ove nel termine indicato dalla stazione appaltante la ditta aggiudicataria non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentata alla stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, l'Amministrazione avrà facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procedere all'applicazione delle sanzioni previste dalla normativa vigente.

Si precisa che nel rispetto di quanto previsto dall'art. 11 del D. Lgs 163/2006 la stipulazione del contratto con l'impresa aggiudicataria avrà luogo entro il termine di 90 giorni dalla aggiudicazione definitiva del servizio.

Le imprese partecipanti sono informate che il conferimento dei dati personali è in funzione della procedura di gara. Il trattamento degli stessi (raccolta, registrazione, elaborazione, conservazione, ecc..) sarà effettuato con modalità manuali e informatizzate.

Per quant'altro non sia specificatamente contenuto nelle presenti norme, si fa riferimento alle disposizioni vigenti in materia di appalti di servizi pubblici al momento della gara.

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 30/12/1982 n. 955.

La partecipazione alla gara, da parte delle imprese concorrenti, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel bando, nel capitolato, nonché nel presente disciplinare di gara.

La mancanza, l'incompletezza, l'irregolarità e la non veridicità anche di uno/a solo/a dei documenti o delle dichiarazioni richiesti/e darà luogo all'esclusione dalla gara dell'impresa che partecipa singolarmente o dell'intero Raggruppamento/Consorzio. Parimenti non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso in cui alcuna delle dichiarazioni o dei documenti presentati risulti difforme da quanto richiesto.

Eventuali informazioni, copia del presente disciplinare, dei suoi allegati e del bando possono essere richiesti al seguente ufficio:

Ufficio socio-culturale-scolastico – Responsabile dei Servizi alla Persona/Amministrativi e Responsabile del procedimento - Novellini Virginia - Tel. 0376 4343223 Fax 0376 4343225 e visionati sul sito Internet www.comunecastellucchio.it

Si precisa che in caso di eventuali discordanze tra il testo dei documenti pubblicati sul sito internet ed il testo di quelli allegati alla determinazione di indizione della presente gara faranno fede in ogni caso questi ultimi.

La documentazione relativa alla gara non verrà trasmessa a mezzo fax.

Castellucchio, Lì 14/06/2007

IL RESPONSABILE SERVIZI ALLA PERSONA/AMM.TIVI
(Novellini Virginia)

ALLEGATO 1 AL DISCIPLINARE DI GARA

“ INDIRIZZI DEI LOCALI OGGETTO DI SOPRALLUOGO”

1. CENTRO COTTURA presso Scuola dell'Infanzia , Piazza Gardini, 5 - Castelluccio
2. SCUOLA dell'Infanzia – Via Mainolda, 20 – Sarginesco
3. SCUOLA primaria “C. Poma” – Via Roma, 3 - Castelluccio