



Comune di San Felice a Cancellò

Disciplinare di gara

## Sommario

ART.1 OGGETTO E DISCIPLINA DELLA GARA. ....	3
Art. 2 VALORE DELL'APPALTO .....	4
Art. 3 SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA E DELL'OFFERTA.....	4
Art. 4 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.....	10
Art. 5 MODALITA' E PROCEDIMENTO DI AGGIUDICAZIONE .....	13
Art.6 OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO -EVENTUALI CONSEGUENZE.....	14.
Art.7 EFFETTI DELL'AGGIUDICAZIONE.....	15
Art. 8 INFORMAZIONI, CONDIZIONI VARIE E CAUSE DI ESCLUSIONE.....	16
ART.9 VISIONE DEGLI ATTI: .....	16
ART. 10 RESTITUZIONE DEI DOCUMENTI:.....	16
ART. 11 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: .....	17
Art. 12 RISERVATEZZA .....	17

**DISCIPLINARE DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI  
FORNITURA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI AGLI  
ALUNNI E AL PERSONALE DOCENTE DELLE SCUOLE MATERNE STATALI  
DEL COMUNE DI S.FELICE A CANCELLO..  
ANNI SCOLASTICI 2010/2011 (DAI MESI DI GENNAIO A GIUGNO 2011),  
2011/2012**

Allegato al bando di gara n° 698674

**CIG 0655361500**

**CUP C19E10001970004**

## **ART.1 OGGETTO E DISCIPLINA DELLA GARA.**

Gestione del servizio mensa per gli alunni ed il personale autorizzato presso i vari plessi scolastici scuole materne.

### **1.1) Caratteristiche del servizio:**

Acquisto di materie prime, trasporto e somministrazione dei pasti; Sanificazione delle stoviglie e dei contenitori;

La Ditta aggiudicataria provvederà a fornire il servizio sopraindicato con proprio personale e a proprie spese.

### **1.2) Durata del servizio:**

L'appalto avrà la durata di anni 2 scolastici, con decorrenza per parte dell'anno scolastico 2010/2011 ( da gennaio a giugno 2011) e successivo anno scolastico 2011/2012, secondo le modalità e le utenze elencate nel Capitolato tecnico.

### **1.3)Disciplina:**

La gara ed i rapporti contrattuali derivanti dall'aggiudicazione della stessa sono regolati:

- a) dal D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
- b) dalle norme contenute nel bando di gara e nel presente disciplinare ;
- c) dalle condizioni riportate nel capitolato tecnico ;
- d) dai regolamenti dell'Ente;
- e) per quanto non espressamente disciplinato dalle fonti sopra indicate, dalle norme del codice civile.

### **1.4)Informazioni**

Per informazioni rivolgersi a : Comune di San Felice a Cancellò , Via Napoli 1 . Caserta

Tel 0823/753731/34

Indirizzo e-mail: [segretario generale@comune.sanfeliceacancello.ce.it](mailto:segretario_generale@comune.sanfeliceacancello.ce.it)

Le informazioni complementari sul Disciplinare di gara e sugli altri documenti complementari, ivi compresi chiarimenti di natura tecnica, sempre che siano richiesti in tempo utile devono essere indirizzate al Comune di San Felice a Cancellò, anche a mezzo fax, entro 6 giorni naturali e consecutivi precedenti il termine di scadenza per la presentazione delle offerte.

### **1.5) Luogo di esecuzione del servizio**

Comune di S.Felice a Cancellò – scuole cittadine elencate nell’art. 1 del capitolato Tecnico.

### **1.6) Modalità di finanziamento:**

Il servizio prestato è finanziato con fondi del Comune ed i pagamenti saranno effettuati secondo le modalità ed i termini previsti dal capitolato tecnico.

## **Art. 2 VALORE DELL'APPALTO**

Utenza	media registrata dei pasti/anno	Prezzo unitario a base di gara	Prezzo complessivo annuo	Prezzo complessivo anni scolastici 2010/2011 (da gennaio a giugno) 2011 e successivo anno 2011/2012
ALUNNI E DOCENTI frequentanti le scuole materne di S.Felice a C.llo	45000	€ 3,17 (oltre IVA 4%)	€ 142.650,00 (oltre IVA 4%)	€ 237.750,00 (oltre IVA 4%)

Gli importi a base di gara sono i seguenti:

A) **IMPORTO A BASE DI GARA/PREZZO UNITARIO = € 3,17** (+ IVA 4% = € 3,30)

B) **IMPORTO A BASE DI GARA/PREZZO ANNUO = € 142.650,00** (+ IVA 4% = € 148.356,00)

C) **IMPORTO A BASE DI GARA/PREZZO COMPLESSIVO = € 142.650,00 + € 95.100,00** (mesi 6 da gennaio 2011 a giugno 2011) = **€ 237.750,00** (+ IVA 4% = € 247.260,00)

I dati forniti sono puramente indicativi e si intendono impegnativi per la Ditta fornitrice. Resta facoltà dell'Amministrazione comunale aumentarli o diminuirli a seconda delle esigenze contingenti o del numero dei partecipanti. L'appaltatore dovrà provvedere pertanto alle variazioni in più o in meno che gli incaricati del servizio mensa comunicheranno quotidianamente.

## **Art. 3 SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA E DELL'OFFERTA.**

**3.1)** Possono partecipare alla presente gara le persone fisiche o giuridiche, singolarmente o temporaneamente raggruppate secondo quanto previsto dall'art. 37 del D.Lgs. 163/2006 in possesso dei requisiti di ordine generale, economico-finanziari.

E' fatto divieto di partecipare alla presente gara in più di un raggruppamento ovvero di partecipare singolarmente e quale componente di un raggruppamento, pena l'esclusione di entrambi i concorrenti.

Gli operatori economici che intendano partecipare alla procedura aperta in oggetto dovranno far pervenire, con qualsiasi mezzo non telematico, un plico chiuso e sigillato con nastro adesivo trasparente contenente la loro richiesta di partecipazione e la loro offerta al protocollo della Stazione Appaltante Unica Provinciale nell'orario d'ufficio.

### **3.2)REQUISITI DI ORDINE GENERALE PER PARTECIPARE ALLA GARA**

1. Aver eseguito nell'ultimo quinquennio almeno 5 forniture nel settore della ristorazione scolastica;
2. Aver eseguito nell'ultimo triennio un fatturato pari ad almeno il valore complessivo presunto dell'appalto ( importo totale annuo a base di gara, di cui al prec. Art. 2);
3. Possesso da almeno cinque anni del certificato di qualità ISO 9001/08 per la ristorazione – preparazione pasti intestato al centro di cottura;
4. Non trovarsi in alcune delle condizioni ostative di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
5. Essere in regola con le norme di cui all'art. 1-bis, comma 14, della Legge 383/2001 (Piani individuali di emersione);
6. Essere in regola con gli obblighi della sicurezza e di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e di aver provveduto alla nomina di un Responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs 626/94;
7. Essere in regola con le norme che disciplinano il diritto dei soggetti disabili a norma della legge n. 68/99;
8. Essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore;
9. Inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 12 del D.Lgs. n. 157/1995 e successive modifiche.
10. Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per attività corrispondenti a quelle oggetto di appalto (ristorazione collettiva) ovvero nel Registro Professionale dello Stato di residenza delle Imprese aventi sede in uno Stato dell'UE;
11. Idonee referenze rilasciate da Istituti bancari.
12. Possesso o disponibilità per tutta la durata dell'appalto di una cucina centralizzata ubicata tassativamente entro un raggio massimo di 15 km dalla Sede Comunale di S.Felice a Canello, con caratteristiche idonee al soddisfacimento delle richieste del presente appalto. La cucina centralizzata deve comprendere linee di produzione e di confezionamento esclusivamente dedicate alla preparazione e all'asporto dei pasti per le refezioni scolastiche.

### **3.3) AVVALIMENTO**

Ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. 163/2006, il concorrente, singolo, consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. 163/2006, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico-organizzativo, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

**Data la natura del servizio di cui trattasi, il centro di cottura non è elemento soggetto ad avvalimento ex art. 49 del D.Lgs 163/2006.**

### **3.4) – Recapito a cui indirizzare gli atti**

Il plico dovrà essere inviato al seguente indirizzo:

Stazione Appaltante Unica Provinciale – Ufficio Protocollo – Corso Trieste 12/14 -81100 Caserta.

Il recapito tempestivo di plichi rimane ad esclusivo rischio del mittente – partecipante

### **3.5) Termine di consegna**

Il plico dovrà pervenire entro e non oltre le ore 12.00 del 26 gennaio 2011, **a pena di esclusione**

### **3.6) Formalità**

Il plico dovrà essere debitamente sigillato con nastro adesivo trasparente e controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante del concorrente o dal legale rappresentante del concorrente mandatario (o designato tale) in caso di Raggruppamento Temporaneo di concorrenti e dovrà recare le seguenti diciture sulla stessa facciata dell'indirizzo:

**“ATTENZIONE - COMUNE DI SAN FELICE A CANCELLO - NON APRIRE CONTIENE DOCUMENTI E OFFERTA PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA , PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI AGLI ALUNNI E AL PERSONALE DOCENTE DELLE SCUOLE MATERNE STATALI DEL COMUNE DI S. FELICE A CANCELLO – ANNI SCOLASTICI 2010/2011 (dal mese di gennaio al mese di giugno 2011) e 2011/2012”;**

- il nominativo, l'indirizzo, i recapiti telefonici, di fax , codice fiscale e partita iva dell'operatore economico mittente. In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti indicare capogruppo e mandante.

### **3.7) Contenuto**

Il plico di cui sopra dovrà contenere, a **pena di esclusione dalla gara**, la documentazione di cui ai successivi punti A), B) e C).

## **BUSTA “A” – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

La busta, debitamente sigillata con nastro adesivo e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà contenere:

- 1) Istanza di partecipazione alla presente gara, **resa in bollo** ( La Violazione della normativa sul bollo non sarà causa di esclusione dalla gara, ma comporterà la segnalazione del concorrente all'Agenzia delle Entrate), corredata da copia del documento di identità del firmatario, in corso di validità ai sensi dell'art. 38 D.P.R. N. 445 DEL 28/12/2000

La Domanda di partecipazione, **a pena di esclusione**, dovrà essere presentata e controfirmata dal Rappresentante legale dell'impresa partecipante; in caso di Raggruppamenti di concorrenti o di Consorzi dovrà essere presentata una unica domanda di partecipazione controfirmata dai Rappresentanti legali di tutti i concorrenti raggruppati o consorziati.

- 2) Dichiarazione cumulativa, resa ai sensi dell'Art. 46 D.P.R. 445/2000, in carta semplice, sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa che attesti :
  - a) di aver eseguito nell'ultimo quinquennio almeno 5 forniture nel settore della ristorazione scolastica;
  - b) di aver eseguito nell'ultimo triennio un fatturato pari ad almeno il valore complessivo presunto dell'appalto ( importo totale annuo a base di gara, di cui al prec. Art. 2);
  - c) il volume globale d'affari dell'ultimo triennio riferito al settore ristorazione collettiva;
  - d) di non trovarsi in alcune delle condizioni ostative di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;

- e) di essere in regola con le norme di cui all'art. 1-bis, comma 14, della Legge 383/2001 (Piani individuali di emersione);
- f) di essere in regola con gli obblighi della sicurezza e di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e di aver provveduto alla nomina di un Responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs 626/94;
- g) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto dei soggetti disabili a norma della legge n. 68/99;
- h) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore;
- i) l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 12 del D.Lgs. n. 157/1995 e successive modifiche.
- j) L'iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per attività corrispondenti a quelle oggetto di appalto (ristorazione collettiva) ovvero nel Registro Professionale dello Stato di residenza delle Imprese aventi sede in uno Stato dell'UE;
- k) il possesso o la disponibilità per tutta la durata dell'appalto di una cucina centralizzata ubicata tassativamente entro un raggio massimo di 15 km dalla Sede Comunale di S.Felice a Canello, con caratteristiche idonee al soddisfacimento delle richieste del presente appalto. La cucina centralizzata deve comprendere linee di produzione e di confezionamento esclusivamente dedicate alla preparazione e all'asporto dei pasti per le refezioni scolastiche.
- l) L'obbligo ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se di cooperative, anche verso i soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti di Lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio;
- m) di non essere stata sottoposta a misure di prevenzione e di non essere a conoscenza dell'esistenza a suo carico e dei propri conviventi di procedimenti in corso per l'applicazione delle misure di prevenzione o di una delle cause ostative all'iscrizione negli albi di appaltatori o fornitori pubblici di cui all'art. 7, comma 9, della Legge n. 55 del 19.03.1990;
- n) di non aver riportato condanne penali che possano comunque influire sull'ammissibilità alla presente gara;
- o) di non avere in corso procedure di fallimento, di concordato preventivo, di amministrazione controllata o di liquidazione coatta amministrativa, aperta in virtù di sentenze o di decreti negli ultimi 5 anni. Nel caso di società commerciali cooperative dovrà altresì essere indicato il numero di iscrizione nel Registro delle Ditte del Tribunale, i nominativi delle persone designate a rappresentare e ad impegnare legalmente la società. Nel caso in cui sia in corso una procedura di amministrazione controllata dovrà essere inviata una dichiarazione di data non anteriore a due mesi a quella fissata per la gara, rilasciata dal Commissario Giudiziale, con la quale si attesti che l'Impresa è legittimata a stipulare contratti durante la procedura suddetta;
- p) di aver preso conoscenza della natura del servizio e di tutte le circostanze generali e particolari, nessuna esclusa o eccettuata, che possono influire sulla determinazione del prezzo offerto e sulla esecuzione del servizio;

- q) di ritenere il prezzo a base di gara e quello offerto pienamente remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata, nonché di aver tenuto conto nella formulazione della propria offerta di eventuali maggiorazioni per levitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio rinunciando sin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;
- r) di accettare integralmente tutti gli atti e tutti i documenti a base della gara, ed espressamente tutti gli oneri previsti nel capitolato, indipendentemente dal fatto che taluni siano espressamente richiamanti ed altri no;
- s) di non aver nulla a pretendere nei confronti dell'Amministrazione nell'eventualità in cui, per qualsiasi motivo, non dovesse procedere all'affidamento del servizio;
- t) di accettare di essere sottoposto alle verifiche antimafia per le finalità di cui all'art. 13 delle modalità operative inerenti il funzionamento SAUP;
- u) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a tener conto nell'espletamento del servizio degli obblighi relativi alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza, delle condizioni di lavoro e di previdenza e di assistenza dei lavoratori.

**3)** Autorizzazioni sanitarie, in originale o copia conforme, rilasciate ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 e dell'art. 27 comma 2 lettera D) del DPR 327/80 riferite al centro di cottura utilizzato nonché ad almeno due automezzi idonei al trasporto dei pasti presso le scuole. Detti automezzi devono essere intestati alla ditta partecipante o dalla stessa noleggiati per tutto il periodo della fornitura. In tale ultimo caso la ditta dovrà produrre il relativo contratto di noleggio in copia autentica;

**4)** certificati attestanti di aver svolto il servizio di refezione scolastica presso altri enti pubblici in maniera soddisfacente nell'ultimo biennio, rilasciati dagli enti stessi.

**5)** Referenze bancarie, rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del presente bando, da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.lgs. 385/93, presentate in busta chiusa, dalle quali risulti che l'impresa è in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto;

**6)** Planimetria in scala 1:50 della cucina centralizzata accompagnata da una relazione dove vengono illustrate le caratteristiche, l'indicazione degli spazi, degli impianti e delle attrezzature, le garanzie igieniche, la potenzialità di produzione giornaliera.

**7)** Estratti dei bilanci (prospetti del conto economico e dello stato patrimoniale), relativi agli esercizi 2007/2008/2009, comprovanti una adeguata solidità patrimoniale tale da garantire la stazione appaltante circa la capacità dell'impresa di farsi carico degli impegni finanziari derivanti dall'aggiudicazione del contratto;

**8) Cauzione provvisoria** pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs. 163/2006, da prestarsi in contanti, titoli di Stato o fideiussione bancaria o assicurativa a garanzia degli adempimenti contrattuali. Tale cauzione sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari la cauzione sarà restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

**La cauzione** verrà ridotta del 50% se l'impresa dimostra il possesso di certificazione di sistema di qualità UNI EN ISO 9001 rilasciata da organismi accreditati a sensi delle norme europee UNI – CEI – EN 45000.

La cauzione provvisoria, in qualsiasi forma venga prestata, deve essere accompagnata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 113 del D.Lgs 163/2006, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

La garanzia provvisoria nonché l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva dovranno essere accompagnati, da una dichiarazione a firma del funzionario responsabile, a secondo del caso, della Banca o Società Assicurativa o intermediario finanziario, con l'indicazione dei dati anagrafici, della qualifica e degli estremi dell'atto di conferimento dei poteri di firma e di rappresentanza relativi al predetto funzionario. Tale dichiarazione dovrà essere corredata di fotocopia di documento di identità del sottoscrittore.

L'Impresa aggiudicataria prima della stipula del contratto è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs 163/2006, del 5% dell'importo contrattuale (art.4 lett. C). La garanzia sia provvisoria che definitiva, prestata con fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile nonché operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

**9) Nel caso in cui i documenti amministrativi e l'offerta siano sottoscritti da un procuratore dell'operatore economico, la procura speciale dovrà essere presentata in originale o copia autenticata da cui lo stesso trae i poteri di firma, a pena di esclusione.**

**10) I concorrenti dovranno dimostrare, a pena di esclusione dalla gara, di aver versato la somma di € 20,00 (euro venti/00) a titolo di contribuzione a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, relativamente alla presente gara d'appalto.**

Il pagamento potrà essere effettuato:

1) mediante versamento on line collegandosi al "Servizio Riscossione", disponibile in homepage sul sito web dell'Autorità all'indirizzo <http://www.avcp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale, tramite carta di credito dei circuiti: Visa o MasterCard, Diners, American Express. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'operatore economico deve allegare all'offerta, tra la documentazione, copia ricevuta mediante stampa reperibile in qualunque momento accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" disponibile on line sul "Servizio di Riscossione";

2) in contanti, muniti di modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. All'indirizzo <http://www.lottomaticaservizi.it> è disponibile la funzione "Cerca il punto vendita più vicino a te"; a partire dal 1° maggio 2010 sarà attivata la voce "contributo AVCP" tra le categorie di servizio previste dalla ricerca. Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale tra la documentazione di gara

I concorrenti dovranno indicare, all'atto del pagamento, la propria denominazione ed il proprio Codice Fiscale, nonché riportare nella causale esclusivamente:

- il codice fiscale della ditta partecipante;
- il CIG identificativo della procedura di gara alla quale si intende partecipare =**0655361500**

**Modello D** contenente i dati per la richiesta del DURC;

**PER I SOLI CONSORZI**

**I consorzi sono tenuti – pena l'esclusione – a presentare l'elenco delle imprese partecipanti che detengono una quota di partecipazione superiore al 10%**

In merito alle dichiarazioni presentate in sede di gara, si precisa che:

- **le dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti hanno valore di piena assunzione di responsabilità da parte dei dichiaranti e pertanto sono sottoposte al disposto di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/00;**
- **la dichiarazione resa ideologicamente e materialmente falsa e comunque non rispondente alla reale e veritiera situazione di interesse della presente procedura costituisce causa di esclusione alla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto.**

#### **Avvertenza**

La mancata presentazione o incompletezza in senso sostanziale di anche uno soltanto dei documenti richiesti al precedente punto 3.7 ovvero il mancato possesso di anche uno soltanto dei requisiti minimi ivi indicati, costituisce causa di esclusione dalla gara.

### **BUSTA “B” – OFFERTA TECNICA - QUALITÀ DEL SERVIZIO**

Dichiarazione in carta libera sottoscritta dal legale rappresentante, articolata secondo i criteri di cui al **successivo art. 4, punto 1.1.** e corredata da fotocopia di documento d'identità.

### **BUSTA “C” – OFFERTA ECONOMICA**

**(DA RENDERE SECONDO L'ALLEGATO SUB 2):**

L'offerta economica dovrà essere redatta, in bollo ( La Violazione della normativa sul bollo non sarà causa di esclusione dalla gara, ma comporterà la segnalazione del concorrente all'Agenzia delle Entrate), in lingua italiana, incondizionata e sottoscritta in modo chiaro e leggibile dal legale rappresentante dell'impresa secondo il modello B, e dovrà indicare, a pena d'esclusione:

- A. il ribasso sul prezzo unitario (art. 4 lett. A)** posto a base della gara, al netto dell'IVA, indicato sia in cifre sia in lettere,
- B. ribasso sul prezzo totale annuo (art. 4 lett. B)** a base d'asta, al netto dell'IVA, indicato sia in cifre sia in lettere,
- C. ribasso sul prezzo totale complessivo (art. 4 lett. C)** a base d'asta, al netto dell'IVA, indicato sia in cifre sia in lettere,

## **Art. 4 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto verrà aggiudicato con procedura aperta, in base all'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell' art. 83, c.1 del D.LGS. 163/2006, secondo i criteri e con i punteggi sotto riportati.

- **offerta economica .....massimo punti 40**
- **offerta tecnica - qualità del servizio.....massimo punti 60**

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 ed economica. In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta

tecnica. In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà a sorteggio. Si procederà, altresì, ai sensi del disposto di cui all'art. 122 comma 9 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. alla esclusione automatica dalla gara delle offerte che presentino una percentuale di ribasso pari o superiore alla soglia di anomalia individuata ai sensi dell'art. 86 D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

<b><u>1.1. OFFERTA TECNICA- QUALITÀ DEL SERVIZIO</u></b>		<b>60/100 punti</b>
<p>a. Certificazioni di Qualità possedute Punteggio massimo assegnabile</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificazione ISO 9001/08 per la ristorazione con veicolazione pasti ; punti 7</li> <li>- Certificazione ISO 9001/00 per servizi pulizie ; punti 0,50</li> <li>- Certificazione ISO 14001 per i sistemi di gestione ambientale; punti 0,50</li> <li>- Certificazione ISO 2200 per i sistemi di sicurezza delle derrate alimentari; punti 1</li> <li>- Certificazione ISO 22005/07 per i sistemi di tracciabilità di filiera; punti 1</li> </ul>	<b>10 punti</b>	
<p>b. Organico impiegato (comprensivo di monte ore) e livello di professionalità degli addetti Punteggio massimo assegnabile.....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzazione di corsi di formazione e di campagne di comunicazione e informazione inerente l'educazione alimentare rivolta al personale; punti 3</li> <li>- Presenza nel territorio della provincia di Caserta di un numero di dipendenti assunti (risultante dal libro matricola) al fine di garantire sostituzioni immediate del personale; punti 3</li> </ul>	<b>6 punti</b>	
<p>c. Fornitura di prodotti biologici, che la Ditta è disposta a fornire per il servizio Punteggio massimo assegnabile.....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Pomodori pelati punti: 1</li> <li><input type="checkbox"/> Verdura punti: 1</li> <li><input type="checkbox"/> Frutta punti: 2</li> <li><input type="checkbox"/> Yogurt punti: 1</li> <li><input type="checkbox"/> Olio extravergine per condimento punti: 2</li> <li><input type="checkbox"/> Pasta riso punti: 2</li> </ul>	<b>9 punti</b>	
<p>d. Prodotti DOP e/o IGP (carni, insaccati e formaggi) che la Ditta è disposta a fornire per il servizio Punteggio massimo assegnabile.....</p>	<b>20 punti</b>	

<input type="checkbox"/> Carni DOP e/o IGP > Punti 10 <input type="checkbox"/> Insaccati DOP e/o IGP > Punti 3 <input type="checkbox"/> Formaggi DOP e/o IGP > Punti 7  CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI <ul style="list-style-type: none"> <li>○ verranno attribuiti punti 10 nel caso venga offerto uno o più prodotti DOP e/o IGP del gruppo carni;</li> <li>○ verranno attribuiti punti 3 nel caso venga offerto uno o più prodotti DOP e/o IGP del gruppo insaccati;</li> <li>○ verranno attribuiti punti 7 nel caso venga offerto uno o più prodotti DOP e/o IGP del gruppo formaggi</li> </ul>		
e. Proposte migliorative inerenti il servizio da erogare - Punteggio massimo.....	<b>3 punti</b>	
f. Proposte per menù speciali in caso di ricorrenze particolari (natale, Pasqua carnevale etc.) -  Punteggio massimo assegnabile.....	<b>2 punti</b>	
g. Presenza nella provincia di Caserta di gestioni di ristorazione scolastica- N° 1 punto per ogni gestione fino ad un punteggio massimo di.....	<b>10 punti</b>	
<b><u>1.2. MIGLIORE OFFERTA ECONOMICA</u></b>		<b>40/100 punti</b>
All'Impresa che avrà offerto il maggiore ribasso (I.V.A. esclusa) rispetto all'importo posto a base dell'asta fissato per il singolo pasto in: € 3,17 (oltre IVA) verranno attribuiti 40 punti; alle restanti ditte verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali secondo la formula matematica di seguito riportata $Z_i = c_i / c_{max} * 40$ Z <sub>i</sub> = Punteggio attribuito al concorrente esaminato c <sub>i</sub> = ribasso offerto dal concorrente esaminato; c <sub>max</sub> = Massimo ribasso offerto ; 40 = Massimo punteggio all'offerta economica. Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo stabilito come base d'asta.		

L'assegnazione potrà essere effettuata anche in presenza di una sola offerta considerata conveniente ed idonea.

La ditta dovrà anche indicare le percentuali in cui viene articolato il costo del servizio, in particolare dovrà precisare :

- costo del personale;
- costo delle derrate
- costo investimenti (acquisto di nuove attrezzature ecc.)
- spese accessorie (prodotti detergenti e disinfettanti, stoviglie, tovaglioli, tovaglette ecc.)

## **A mero titolo esemplificativo le eventuali proposte migliorative possono essere:**

- Offerta di pasti a domicilio per le persone meno abbienti in occasioni speciali (natale, pasqua etc)
- offerta di organizzazione di un cenone natalizio per i giovani del Comune di S.Felice a Canello aderenti al Forum
- Stampa buoni pasto

## **Art. 5 MODALITA' E PROCEDIMENTO DI AGGIUDICAZIONE**

La gara avrà luogo alle ore 9.30 del 27 gennaio 2011 presso la SAU della Provincia di Caserta ,

La Commissione, in prima seduta aperta, procede all'apertura della **BUSTA "A" – Documentazione amministrativa**", contenente la documentazione amministrativa e sulla base della documentazione prodotta verificherà la correttezza formale di quanto presentato dai concorrenti escludendo dalla gara le offerte carenti di documenti/elementi richiesti a pena di esclusione dal presente bando;

La Commissione giudicatrice, ove lo ritenga necessario e senza che ne derivi un aggravio probatorio per i concorrenti, ai sensi dell'art. 71 del DPR 445/2000, può altresì effettuare verifiche a campione della veridicità delle dichiarazioni/documentazioni, contenute nella **BUSTA "A"** , attestanti il possesso dei requisiti di ordine generale e dei requisiti di idoneità professionale e di capacità economica e finanziaria e tecnico-organizzativa richiesti per partecipare alla presente procedura di selezione.

La Commissione di gara, procederà quindi all'esclusione dalla gara dei concorrenti per i quali non risulti confermato il possesso dei requisiti richiesti.

**Si precisa che tutte le ditte saranno ammesse con riserva, nelle more che la Prefettura di Caserta e/o le Prefetture competenti territorialmente, effettuino i controlli previsti dalle modalità operative per il funzionamento della SAUP.**

Successivamente, in una o più sedute riservate, la Commissione giudicatrice procederà ad esaminare il plico contenente la documentazione di cui alla **BUSTA "B" – Offerta tecnica - Qualità del servizio** e ad assegnare i punteggi in base ai criteri di valutazione indicati al precedente art. 4 punto 1.1 Si precisa che l'attribuzione dei punteggi relativi agli elementi di valutazione di cui al precedente art. 4 punto 1.1 è fondata su valutazioni di tipo soggettivo espresse da ogni componente della Commissione rispetto ad ogni offerta, in base agli elementi di valutazione di cui al precedente art. 4 punto 1.1. Per l'attribuzione di questi punteggi la Commissione procederà formulando propri giudizi e valutazioni sulla base degli elementi desumibili dalla documentazione prodotta dai concorrenti. La Commissione di gara si riserva comunque, a suo insindacabile giudizio, di procedere alla richiesta di chiarimenti e/o precisazioni con riferimento ai contenuti dell'offerta tecnica.

La stessa Commissione, dopo queste operazioni, in una seconda seduta pubblica, la cui data e ora saranno comunicate ai concorrenti tramite fax almeno **tre** giorni prima, oltre che mediante pubblicazione sui siti internet della SAUP e del Comune di San Felice a Canello, darà preliminarmente lettura dei punteggi parziali attribuiti ai singoli concorrenti con riferimento all'elemento di valutazione di cui al precedente art. 4 – Offerta tecnica – e procederà quindi all'apertura della **BUSTA "C" – Offerta economica** contenenti l'offerta economica e, dopo

aver dato lettura dei contenuti delle offerte economiche presentate dai concorrenti ammessi, procederà ad attribuire il relativo punteggio sulla base delle formule matematiche previste all'art. 4, punto 1.2 del presente bando di gara.

La Commissione, a seguito dell'attribuzione di tutti i punteggi formerà quindi la graduatoria in ordine decrescente, individuando l'offerta economicamente più vantaggiosa (corrispondente all'offerta del concorrente che ha ottenuto il maggior punteggio ottenuto dalla somma aritmetica semplice dei punteggi ottenuti per gli elementi di valutazione di cui all'art. 4, punti 1.1 e 1.2 del presente disciplinare di gara).

La Commissione si riserva la facoltà insindacabile di non aggiudicare, ovvero di procedere all'aggiudicazione anche nel caso pervenga una sola offerta ritenuta valida, senza che le imprese partecipanti possano accampare diritti o pretese. Ogni carenza o difformità sostanziale nella documentazione comporterà l'esclusione.

**In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio, sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà a sorteggio.**

#### **Aggiudicazione provvisoria e aggiudicazione definitiva**

Al termine della procedura di affidamento è dichiarata da parte della preposta Commissione l'aggiudicazione provvisoria.

Il responsabile del Servizio competente, previa verifica dell'aggiudicazione provvisoria ai sensi dell'art. 12, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006, provvede all'aggiudicazione definitiva.

Si precisa che l'aggiudicazione definitiva non equivale ad accettazione dell'offerta. L'aggiudicazione definitiva diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti in capo al concorrente aggiudicatario. Divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva, la stipulazione del contratto ha luogo entro il termine di 20 giorni, salvo un diverso maggior termine conseguente ad un differimento espressamente concordato tra la stazione appaltante e l'aggiudicatario. L'impresa è in ogni caso tenuta ad assicurare il servizio anche nelle more di perfezionamento del contratto.

### **Art. 6 OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO - EVENTUALI CONSEGUENZE:**

Dopo l'aggiudicazione provvisoria l'impresa aggiudicataria sarà invitata a presentare, entro 5 giorni dalla data di ricezione della comunicazione, pena la decadenza dell'aggiudicazione:

- tutta la documentazione relativa al possesso dei requisiti inseriti nelle dichiarazioni sostitutive fatte in sede di gara. In particolare si richiederanno i seguenti certificati/attestazioni:
  - 1) certificato della C.C.I.A.A.;
  - 2) certificato della Cancelleria Fallimentare del Tribunale;
  - 3) *(nel caso di imprese assoggettate agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/99)* certificato di ottemperanza alla legge n. 68/99;
  - 4) bilanci relativi agli esercizi 2007/2008/2009 corredati dalle note integrative e dai certificati di deposito presso le competenti Camere di Commercio;

5) D.U.R.C.

6) certificati relativi all'elenco dei principali servizi prestati negli ultimi cinque anni rilasciati dalla committenza;

7) altri documenti che saranno specificati nell'apposita lettera di richiesta a comprova delle dichiarazioni rese in sede di offerta.

- il deposito delle spese di contratto, di registro, di diritti di segreteria ed accessori, che sono a carico dell'appaltatore.
- La cauzione definitiva pari al 10% dell'importo dell'appalto, da prestare in contanti, o titoli di stato, o a mezzo fidejussione bancaria o assicurativa.

I documenti devono essere presentati, nel rispetto delle modalità indicate nella lettera di richiesta, in originale o copia autentica nelle forme di cui al DPR n. 445/2000 (articoli 18, 19 e 19-bis).

Relativamente a quanto richiesto ai punti 1), 2) e 3), i certificati non devono essere stati emessi dai rispettivi enti in data anteriore a mesi tre dalla richiesta della documentazione.

Qualora entro il termine di cinque giorni dalla data di ricevimento della richiesta della documentazione di cui sopra l'aggiudicatario non produca la documentazione richiesta, la stazione appaltante inoltrerà una ulteriore richiesta assegnando un nuovo termine perentorio, non inferiore a cinque giorni, per provvedere. Nel caso in cui non venga rispettato tale ulteriore termine perentorio oppure emerga dall'attività di verifica che non sia stata prodotta idonea documentazione atta a comprovare le dichiarazioni rese, si procederà all'esclusione del concorrente dalla gara, all'escussione della relativa cauzione provvisoria e alla segnalazione del fatto all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture per i provvedimenti relativi.

L'aggiudicatario è obbligato a stipulare il contratto per l'affidamento del servizio in oggetto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti il contratto stesso. La stipulazione del contratto avverrà, in forma pubblica amministrativa, nella sede del Comune di San Felice a Canello.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta dell'Amministrazione Comunale di San Felice a Canello che porrà a carico dell'impresa medesima le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente e procederà all'incameramento della cauzione provvisoria versata al momento della presentazione dell'offerta.

## **Art. 7 EFFETTI DELL'AGGIUDICAZIONE:**

Mentre l'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per l'Impresa aggiudicataria, essa non costituisce la conclusione del contratto che sarà stipulato solo dopo l'intervenuta approvazione del verbale di pubblico incanto da parte del Responsabile del Servizio. L'offerente, trascorsi 180 giorni dalla data di aggiudicazione provvisoria della gara, senza che si sia provveduto alla stipula del relativo contratto e sempre che il ritardo non sia a lui parzialmente o totalmente imputabile, ha facoltà di recedere dalla propria offerta.

## **Art. 8 INFORMAZIONI, CONDIZIONI VARIE E CAUSE DI ESCLUSIONE:**

Resta inteso che:

- il recapito del piego rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga presso il protocollo della SAU della provincia di Caserta in tempo utile , ovverosia entro le ore 12.00 del giorno **26 gennaio 2011**;
- trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente; in caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifra e quello indicato in lettere è ritenuto valido quello indicata in lettere;
- non sono ammesse offerte in aumento e per il primo anno non dovrà essere applicato sul prezzo per pasto l'adeguamento ISTAT;
- non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro le ore del giorno fissato o sul quale non sia apposto il mittente, la scritta relativa alla specificazione del servizio oggetto della gara;
- si procederà all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta valida;
- non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso che manchi o risulti incompleta od irregolare nella dichiarazione di cui al punto 7; parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura e recante l'indicazione del mittente e l'oggetto della gara. In questo caso l'offerta resta sigillata e debitamente controfirmata dal Presidente con le irregolarità riscontrate che saranno pure riportate nel verbale e rimane acquisita agli atti della gara;
- non sono altresì ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto;
- in caso di offerte uguali si procede all'aggiudicazione a sorteggio;
- il Presidente della gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data dandone comunque comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcune pretese al riguardo,
- la documentazione non in regola con l'imposta di bollo, sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 30.12.82 n. 955 e successive modifiche ed integrazioni;
- verranno altresì escluse dalla gara le imprese per le quali risulti che sussistono cause di divieto, di sospensione o di decadenza indicate nell'allegato 1 al D.Lgs. 8 agosto 1994, n. 490, a carico del titolare e dei legali rappresentanti o del Direttore Tecnico dell'Impresa.

## **ART. 9 VISIONE DEGLI ATTI:**

Il Bando , il Disciplinare , Il Capitolato Tecnico sono consultabili e scaricabili dai siti del Comune di San Felice a Cancellò e della SAU. Tali documenti sono altresì consultabili presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di San Felice a Cancellò dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 12.30, il martedì dalle 14.00 alle 17.00 e ne sarà rilasciato una copia entro 24 ore dalla richiesta

## **ART. 10 RESTITUZIONE DEI DOCUMENTI:**

Tutti i documenti e certificati presentati dall'Impresa aggiudicataria sono trattenuti dalla stazione appaltante.

Per quant'altro non sia specificamente contenuto nelle presenti norme, si fa riferimento alle norme vigenti in materia di pubblici servizi al momento della gara. La partecipazione alla gara, da parte delle Imprese concorrenti, comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente bando nonché nel capitolato tecnico.

## **ART. 11 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:**

Il Responsabile del Servizio Gare e contratti è il Direttore Generale Avv. Alfredo Pane.

## **Art. 12 RISERVATEZZA**

*Informativa ai sensi dell'art. 13, del D.lgs. n. 196 del 30.03.2003 recante l'oggetto: "Codice in materia di protezione dei dati personali".*

Si informa che si provvederà al trattamento dei dati strettamente necessari per le operazioni e gli adempimenti connessi ai procedimenti e/o provvedimenti relativi all'espletamento della procedura di gara di cui al presente bando. Il trattamento dei dati forniti dai concorrenti è finalizzato all'espletamento di funzioni istituzionali da parte del Comune di S.Felice a Canello, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003; quindi, per le procedure che qui interessano, non saranno trattati "dati sensibili". I dati forniti, nel rispetto dei principi costituzionali della trasparenza e del buon andamento, saranno utilizzati osservando le modalità e le procedure strettamente necessarie per condurre l'istruttoria finalizzata all'emanazione del provvedimento finale a cui i concorrenti sono interessati. Il trattamento, la cui definizione è rilevabile dall'art. 4, comma 1, del D.Lgs. n. 196/2003, è realizzato con l'ausilio di strumenti informatici ed è svolto da personale dipendente del predetto Comune. Si informa, infine, che il titolare del trattamento dei dati è il Comune di S.Felice a Canello.

### ELENCO ALLEGATI

Modello A – domanda di partecipazione

Modello B – dichiarazione cumulativa

Modello C - offerta

Modello D – modulo richiesta dati DURC

S.Felice a Canello, lì