

COMUNE DI BUDDUSO 	COMUNE DI BUDDUSO' Provincia di OLBIA-TEMPIO Area Amministrativa. Ufficio Pubblica Istruzione Piazza Fumu - 07020 Buddusò c.f. 81000470906 - p.iva 00131450900 tel. 079/7159015 - Fax 079/714371 E-mail: segreteria@comune.budduso.ot.it PEC: segreteria@pec.comune.budduso.ot.it
--	--

SERVIZIO DI GESTIONE MENSA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELL'ISTITUTO
 COMPENSIVO STATALE
 DI BUDDUSO'
 Scuola per l'Infanzia e Scuola Primaria
 ANNO SCOLASTICO 2014/2015

C.I.G. 58332630E9

LETTERA DI INVITO

OGGETTO: Invito a presentare l'offerta relativa alla procedura negoziata per l' appalto del Servizio di Gestione Mensa a ridotto impatto ambientale della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Buddusò Anno Scolastico 2014/2015.

Con la presente si invita la S.V. a voler presentare la propria migliore offerta in relazione alla procedura negoziata per la prestazione del servizio di cui all'oggetto, secondo le modalità, le indicazioni e le prescrizioni previste nel presente invito.

1. Riferimenti Amministrazione aggiudicatrice

Comune di Buddusò (Provincia di OT) - Piazza Fumu - 07020 Buddusò

Punti di contatto: (t) : 079/7159003

(f) : 079/714371

(@) : segreteria@comune.budduso.ot.it

(@pec): segreteria@pec.comune.budduso.ot.it

Responsabile del procedimento: Dott.ssa Manca Liberina

Responsabile dell'esecuzione del contratto: Il Responsabile dell'Area Amministrativa
 Dott.ssa Manca Liberina

2. Oggetto dell'appalto – Descrizione dei servizi

Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice: "Appalto del servizio di Gestione mensa a ridotto impatto ambientale dell'Istituto Comprensivo Statale

di Buddusò – Scuola per l’Infanzia e Scuola Primaria – Anno Scolastico 2014/2015”

Indicazione del Codice Identificativo della Gara relativo al procedimento di selezione del contraente, attribuito dall’Autorità Vigilanza Contratti Pubblici (AVCP) C.I.G. 58332630E9

I servizi principali oggetto del presente appalto sono classificati con riferimento ai seguenti codici:

Categoria	Denominazione	Numero di riferimento CPC	Numero di riferimento CPV
17	Servizi di ristorazione scolastica	64	55512000-2

I servizi relativi alla pulizia, riassetto dei refettori delle scuole, come meglio precisati nel Capitolato Speciale d’Appalto, si intendono di importo inferiore rispetto a quello relativo alla ristorazione, ai sensi dell’art. 21 del D. Lgs. 163/2006.

Breve descrizione dell’appalto

Il servizio mensa deve essere assicurato per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, salvo festività o altre vacanze infrasettimanali. Qualora si verificassero delle interruzioni non previste e non prevedibili dalla stazione appaltante, comportanti la sospensione temporanea del servizio mensa, nessuna rivendicazione di carattere economico potrà essere avanzata dall’appaltatore nei confronti della stazione appaltante, nella misura prevista dal Codice dei Contratti, in particolare dall’art. 132 dello stesso.

Il Servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità ed obblighi:

- La Ditta appaltatrice provvede:

- all’acquisto delle derrate alimentari, nonché di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti e delle relative attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I servizi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia;
- fornitura di acqua minerale naturale confezionata in bottiglie in bioplastica compostabile e biodegradabile;
- all’acquisto di tovaglioli, piatti, posate, bicchieri in ceramica, vetro, metallo o, in alternativa, biodegradabili e compostabili (prodotti in carta tessuto);
- all’acquisto di sacchetti per lo smaltimento dei rifiuti da depositare in appositi contenitori;
- alla preparazione dei pasti;
- all’eventuale fornitura di diete personalizzate ovvero di diete speciali, nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranza e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- all’allestimento dei tavoli della mensa;
- alla distribuzione dei pasti agli utenti con il sistema multi porzione, utilizzando piatti monoporzione separati;
- allo sbarazzo, pulizia e riordino dei tavoli mensa, pulizia e riordino dei locali, delle attrezzature, delle stoviglie e degli arredi in dotazione alla mensa, nonché alla disinfezione di tutti i locali;

I pasti dovranno essere somministrati negli appositi locali mensa situati presso la Scuola per l'Infanzia sita in Corso Antonio Segni e presso la Scuola Primaria sita in via Monsignor Sini.

La Ditta appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne una copia al Comune di Buddusò entro il quinto giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono di volta in volta necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al Comune di Buddusò.

La Ditta appaltatrice si impegna inoltre a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Buddusò e senza oneri aggiuntivi, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste o altre iniziative.

Il soggetto aggiudicatario si impegna al rispetto degli obblighi derivanti dall'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i

3. Riferimenti normativi ed organizzativi generali per la procedura di gara – Indicazione delle norme che disciplinano la gara

Il presente appalto, in quanto rientrante tra quelli di cui all'allegato II B, è aggiudicato conformemente a quanto previsto dall'art. 20 del Codice dei Contratti Pubblici (D.Lgs. 163/2006) e correlativamente dall'art. 27, con applicazione esclusiva degli artt. 68, 65 e 225 dello stesso.

La procedura di aggiudicazione del presente appalto è svolta nel rispetto dei principi dell'ordinamento comunitario, anche con riferimento a quando indicato nella Comunicazione Interpretativa della Commissione UE del 26 giugno-1 agosto 2006, relativa al diritto comunitario applicabile alle aggiudicazioni di appalti.

4. Luogo di esecuzione

I servizi oggetto dell'appalto devono essere realizzati presso la Scuola per l'Infanzia sita in Corso Antonio Segni e presso la Scuola Primaria sita in via Monsignor Sini, per quanto attiene il servizio di refezione scolastica; il servizio di preparazione delle pietanze dovrà avvenire in locali propri della Ditta aggiudicataria, appositamente autorizzati, dettagliatamente indicati in sede di offerta (Allegato A).

5. Obbligo di sopralluogo

Il sopralluogo ai locali interessati dall'appalto, preliminare all'offerta, è obbligatorio e può essere effettuato da parte di un incaricato della Ditta, previo accordo con la Stazione Appaltante. La realizzazione del sopralluogo dovrà essere documentata mediante verbale certificato dall'incaricato dell'Amministrazione.

6. Specifiche sull'appalto

Gli elementi relativi alla resa delle prestazioni oggetto dell'appalto e le specifiche tecnico-

prestazionali sono indicati e dettagliati nel Capitolato Speciale d'Appalto.

7. Varianti progettuali

Gli offerenti possono presentare varianti progettuali rispetto agli elementi descrittivi essenziali dell'appalto nel rispetto delle specifiche tecniche individuate nel Capitolato speciale, come elementi, prestazione e finalità essenziali del Servizio.

Le varianti progettuali devono essere evidenziate nella relazione illustrativa dell'offerta tecnica, con specifica precisazione degli elementi innovativi che l'offerente intende proporre in relazione alla gestione dell'appalto e che saranno oggetto di valutazione in ordine a proposte migliorative.

8. Durata dell'appalto e possibili opzioni

L'appalto ha durata di un anno scolastico, a.s. 2014/2015, con decorrenza presunta dal mese di ottobre 2014 e comunque in base alle successive comunicazioni del Comune. L'appalto potrà essere prorogato alla ditta aggiudicataria della gara ai medesimi patti e condizioni previsti nel contratto per l'affidamento del servizio, per il tempo necessario alla definizione della procedura per l'affidamento del servizio per anni successivi all'anno scolastico 2014/2015.

La ditta appaltatrice riceverà un corrispettivo mensile corrispondente al numero effettivo dei pasti erogati moltiplicato per il costo unitario del pasto, determinato in sede di gara ed indicato nel contratto d'appalto.

Qualora l'utenza superi la previsione iniziale, l'Amministrazione estenderà l'importo presunto con altro ulteriore impegno finanziario.

9. Dimensionamento e valore complessivo dell'appalto

L'appalto è reso in forma unitaria.

Il prezzo posto a base di gara per ogni singolo pasto è di € 5,00 + IVA (esclusi gli oneri relativi alla sicurezza, non soggetti a ribasso).

I costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, pari ad € 0,003, sono determinati nel DUVRI, il quale costituisce allegato facente parte integrante del Capitolato Speciale d'Appalto.

Il valore stimato delle prestazioni di servizi oggetto del presente appalto, rapportato alla durata di base per lo stesso stabilita dall'art. 8 è determinato come importo complessivo stimato in €. 182.509,44 + IVA di legge (esclusi gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, determinati in DUVRI per tutta la durata dell'appalto, parte integrante del capitolato speciale d'appalto).

L'appalto è finanziato con fondi comunali, contribuzione dell'utenza, rimborso pasti docenti, trasferimenti comuni convenzionati.

Ogni ulteriore elemento specificativo è riportato nel Capitolato speciale d'appalto.

10. Garanzie e cauzioni richieste

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto disposto dall'art. 75 del D. Lgs. 163/2006, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea cauzione provvisoria, pari al 2% dell'importo posto a base di gara, a corredo dell'offerta (la cauzione provvisoria deve essere contenuta nel **"Plico A - Istanza di partecipazione e documentazione amministrativa per la partecipazione alla gara d'appalto di Servizio di Gestione Mensa a ridotto impatto ambientale dell'Istituto Comprensivo Statale di Buddusò - Scuola per l'Infanzia e Scuola Primaria – Anno Scolastico 2014/2015"**).

A garanzia dell'esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti, derivanti dal Capitolato Speciale d'Appalto, nonché del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni in esso previste, l'aggiudicatario dovrà costituire, all'atto della stipulazione del contratto, apposita cauzione definitiva, in misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale, secondo le modalità previste dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006.

La garanzia fideiussoria resta vincolata sino a regolare espletamento del servizio.

La Ditta appaltatrice deve stipulare, o essere comunque già in possesso, di una polizza assicurativa adeguata per la copertura della responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio, inclusi i danni da intossicazione alimentare, con un massimale minimo di €uro 1.000.000,00 (unmilione/00) ai sensi dell' art. 129 del D.Lgs. 163/2006, con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata da organismi accreditati la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000.

11. Modalità di pagamento del corrispettivo

Il pagamento è effettuato sulla base della fatturazione prodotta mensilmente dall'appaltatore, CON RIFERIMENTO ALLE PRESTAZIONI EFFETTIVAMENTE RESE, come meglio specificato nel Capitolato Speciale d'appalto.

Il pagamento è effettuato a trenta (30) giorni dal ricevimento della fattura (termine ordinario ex art. 4, comma 2, lett. B) del D. Lgs. n. 231/2002), previa acquisizione del DURC regolare.

12. Requisiti di partecipazione

I soggetti che intendano partecipare alla gara di appalto per il servizio di gestione mensa scolastica, a ridotto impatto ambientale, devono essere in possesso dei seguenti requisiti necessari per poter contrattare con le Amministrazioni Pubbliche, **pena esclusione dalla gara**.

I soggetti che intendano partecipare alla gara devono essere iscritti al Registro della Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato (C.C.I.A.A.) nel settore della ristorazione scolastica o, se cittadini di Stati membri dell'UE non residenti in Italia, presso analogo registro professionale del Paese di residenza di cui all'Allegato XI C per gli appalti pubblici di servizi del D.Lgs. 163/2006.

Per le cooperative:

Iscrizione al Registro Regionale delle cooperative sociali di cui all'art. 2 della L.R. n. 16/97 (tale requisito è richiesto solo per le Cooperative Sociali e loro Consorzi, costituite ai sensi della L. 381/91 e della L.R. n. 16/97), con l'indicazione del numero, sezione e categoria di iscrizione.

Per le Coop. Sociali e i loro raggruppamenti o consorzi aventi sede legale nel territorio di altre Regioni o paesi stranieri che non hanno ancora istituito l'albo regionale previsto dalla legge n. 381/1991, è necessario documentare il possesso dei requisiti che consentirebbero l'iscrizione all'albo regionale della Sardegna.

Iscrizione all'Albo delle Società Cooperative tenuto dal Ministero delle Attività Produttive – DM 23.06.2004 (solo per le cooperative sociali).

Per gli organismi del Terzo Settore non configurabili come imprese è richiesta l'iscrizione nei registri previsti dalla normativa vigente per la qualificazione particolare (es. ONLUS) o il riconoscimento come persone giuridiche (es. Fondazioni).

I soggetti che intendano partecipare alla gara devono essere in possesso dei seguenti requisiti di ordine generale (art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006):

I soggetti che intendono partecipare alla gara dovranno attestare:

- l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 36, comma 5 del D.Lgs n. 163/2006, relative alla partecipazione alla medesima procedura di affidamento del consorzio stabile e dei consorziati;
- l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 37, comma 7 del D.Lgs n. 163/2006, relative alla partecipazione alla medesima gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero alla partecipazione alla gara anche in forma individuale in caso di partecipazione alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

I soggetti che intendono partecipare alla gara d'appalto per il Servizio di Gestione Mensa a ridotto impatto ambientale della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Buddusò devono, altresì, attestare l'inesistenza, nei loro confronti, delle cause di esclusione previste dall'art. 45 della Direttiva 2004/18/CE, assumendo a riferimento specifico quanto precisato dall'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e nel successivo punto.

In particolare, i soggetti che intendono partecipare alla gara di appalto devono attestare:

- a) che non si trovano in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- b) che nei loro confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della L. 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575; l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; i soci o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico, o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società;
- c) che nei loro confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1,

direttiva Ce 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dei soci o del direttore tecnico, o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; l'esclusione e il divieto in ogni caso non operano quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima;

d) che non hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della L. 19 marzo 1990, n. 55, l'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;

e) che non hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;

f) che non hanno commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara, secondo motivata valutazione della stazione appaltante,; o che non hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

g) che non hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

h) che nei cui confronti, ai sensi del comma 1-ter, non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art.7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;

i) che non hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;

l) che sono in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68;

m) che nei loro confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36 bis c.1 del D.L. 223/2006 convertito con modificazioni in L. 248/2006;

m-ter) di cui alla precedente lettera b) che, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, risultino aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all'articolo 6, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio.

m-quater) che non si trovano, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

n) che l'impresa non è stata destinataria di provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale e di provvedimenti interdittivi alla contrattazione con le Amministrazioni Pubbliche ai sensi dell'art. 5, comma 1 della legge n. 123/2007 oppure precisazione della scadenza o della revoca di eventuali provvedimenti di sospensione o interdittivi adottati nei confronti dell'impresa in base alla medesima disposizione.

I concorrenti attestano il possesso dei requisiti mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, in cui indicano anche le eventuali condanne per le quali abbiano beneficiato della non menzione.

Ai fini degli accertamenti relativi alle cause di esclusione di cui al presente articolo, si applica l'articolo 43, del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445; resta fermo, per l'affidatario, l'obbligo di presentare la certificazione di regolarità contributiva di cui all'articolo 2, del decreto legge 25 settembre 2002, n. 210, convertito dalla legge 22 novembre 2002, n. 266 e di cui all'articolo 3, comma 8, del decreto legislativo 14 agosto 1996, n. 494 e successive modificazioni e integrazioni.

In sede di verifica delle dichiarazioni sull'insussistenza delle cause di esclusione l'Amministrazione chiederà al competente ufficio del casellario giudiziale, relativamente ai candidati o ai concorrenti, i certificati del casellario giudiziale di cui all'articolo 21 del decreto del Presidente della Repubblica 14 novembre 2002, n. 313, oppure le visure di cui all'articolo 33, comma 1, del medesimo decreto n. 313 del 2002.

Ai fini degli accertamenti relativi alle cause di esclusione di cui al presente articolo, nei confronti di candidati o concorrenti non stabiliti in Italia, l'Amministrazione chiederà ai candidati o ai concorrenti, se del caso, di fornire i necessari documenti probatori, e possono altresì chiedere la cooperazione delle autorità competenti.

Se nessun documento o certificato è rilasciato da altro Stato dell'Unione europea, costituisce prova sufficiente una dichiarazione giurata, ovvero, negli Stati membri in cui non esiste siffatta dichiarazione, una dichiarazione resa dall'interessato innanzi a un'autorità giudiziaria o amministrativa competente, a un notaio o a un organismo professionale qualificato a riceverla del Paese di origine o di provenienza.

I soggetti che intendano partecipare alla gara devono essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità economico-finanziaria (art. 41 del D.Lgs. 163/2006):

a) idonee referenze bancarie rilasciate da ALMENO 2 istituti di credito attestanti che gli stessi intrattengono rapporti economici stabili con l'impresa, che questa ha un buon volume di affari ed offre sufficienti garanzie sul piano economico. Tutta la documentazione relativa alle attestazioni degli istituti di credito deve essere rilasciata dagli stessi alla ditta partecipante alla selezione su carta intestata, sottoscritta da soggetti abilitati e datata con data antecedente, non oltre un (1) mese dalla scadenza per la presentazione delle offerte;

b) I concorrenti devono possedere i seguenti requisiti:

- aver conseguito un fatturato globale d'impresa, concernente gli ultimi tre anni, pari o superiore, per ogni singolo anno, al doppio dell'importo posto a base di gara;
- aver espletato, negli ultimi tre anni e per ogni singolo anno, servizi o forniture nel settore oggetto della gara di importo complessivo pari o superiore all'importo posto a base di gara;

I suddetti requisiti potranno essere resi mediante dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445.

La dimostrazione dei suddetti requisiti, in ordine ai controlli di cui all'art. 48 del D.Lgs. 163/06 ss.mm.ii., dovrà avvenire mediante la presentazione della seguente documentazione:

- il fatturato globale d'impresa sarà dimostrato mediante la presentazione dei Bilanci in originale o in copia dichiarata conforme ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445;
- importo relativo a servizi nel settore oggetto della gara sarà comprovato; se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente; in luogo di certificazioni originali potranno essere presentate le relative copie dichiarate conformi ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445;

I soggetti che intendano partecipare alla gara devono essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità tecnico-professionale (art. 42 del D.Lgs. 163/2006):

a) realizzazione di almeno tre servizi analoghi negli ultimi tre anni (2011 – 2012 – 2013) con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi; se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, sotto forma di autocertificazione resa dallo stesso concorrente;

b) indicazione del numero medio annuo di dipendenti del concorrente impiegati negli ultimi tre anni (2011 – 2012 -2013);

c) disporre delle attrezzature e di tutto il personale necessario a garantire un'ottima e puntuale esecuzione del servizio. Al fine di garantire l'ottimale e puntuale esplicazione delle attività oggetto dell'appalto, nella composizione del personale, si richiede anche la figura professionale di n.1 cuoco/coordinatore con qualifica almeno di terzo livello.

I requisiti previsti nel presente articolo possono essere provati in sede di gara mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000 n. 445; per i servizi analoghi il concorrente deve specificare nella dichiarazione gli importi, le date ed i destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi; al concorrente aggiudicatario è richiesta la documentazione probatoria, a conferma di quanto dichiarato in sede di gara.

d) al fine di assicurare la massima estensione dei principi comunitari e delle regole di concorrenza nel presente appalto, l'Amministrazione considera, in ogni caso, rispettati i requisiti tecnici prescritti anche ove la disponibilità dei mezzi tecnici necessari ed idonei all'espletamento del servizio sia assicurata mediante contratti di locazione finanziaria con soggetti terzi.

La disponibilità di mezzi di cui al precedente punto d) deve essere dimostrata dai concorrenti mediante presentazione dell'originale o di copia autentica del contratto di locazione finanziaria stipulato con i soggetti terzi.

Verifica dei requisiti di capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria.

L'Amministrazione, mediante i soggetti per essa operanti nella presente procedura di gara,

provvede a verificare il possesso dei requisiti di capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria dichiarati dai concorrenti prima anche a seguito dell'aggiudicazione provvisoria, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. n. 445/2000.

13. Avvalimento dei requisiti di impresa ausiliaria

Definizione di avvalimento.

I concorrenti, singoli o consorziati o raggruppati, in relazione alla gara possono soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

Dichiarazioni relative all'avvalimento di requisiti di impresa ausiliaria.

Ai fini di quanto previsto nel comma 1, per analogia a quanto previsto all'art. 49 del D.lgs. 163/2006, il concorrente che intenda avvalersi dei requisiti di altra impresa allega:

- a) una sua dichiarazione, verificabile con specifici controlli, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- b) una sua dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di partecipazione;
- c) una dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di partecipazione;
- d) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso l'Amministrazione a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- e) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata, né si trova in una situazione di controllo con una delle altre imprese / degli altri soggetti che partecipano alla gara;
- f) in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.

Nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui alla lettera f) l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti.

Ulteriori precisazioni in ordine all'avvalimento dei requisiti.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione delle sanzioni previste dalla normativa vigente nei confronti dei sottoscrittori, l'Amministrazione esclude il concorrente.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti dell'Amministrazione in relazione alle prestazioni oggetto del contratto relativo al presente appalto.

Ogni concorrente può avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun requisito.

In relazione alla gara regolata da tale disciplinare non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara.

14. Procedura di gara

Il presente appalto, visto l'importo posto a base di gara, verrà affidato ai sensi dell'art. 125

del Codice dei Contratti, mediante acquisizione in economia per cottimo fiduciario, secondo quanto stabilito dall'art. 83 del Regolamento Comunale per l'affidamento di lavori, forniture e servizi in economia, approvato con deliberazione di consiglio comunale n. 10 del 19/03/2014.

15. Metodo e criteri di aggiudicazione

La valutazione delle offerte è effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, mediante consultazione di almeno cinque (5) operatori economici, inteso come il criterio con il quale vengono ad essere esaminati, oltre al prezzo, altri elementi inerenti l'appalto con riferimento, per analogia, a quanto previsto dall'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006.

16. Procedura di gara – Elementi essenziali per la presentazione delle offerte

Le istanze di partecipazione alla gara e le offerte devono essere formulate nel rispetto di quanto previsto nella presente lettera di invito e nel Capitolato Speciale d'Appalto.

La gara d'appalto è effettuata con procedura negoziata e per analogia a quanto è previsto dall'art. 83 del Codice dei Contratti ovvero secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (Offerta tecnica), sino ad un massimo di 80 punti su 100 ed elementi economici (Offerta economica - prezzo) dell'offerta, sino ad un massimo di 20 punti su 100, come di seguito riportato e descritto.

Metodo di valutazione delle offerte e ponderazione generale dei criteri.

L'appalto è aggiudicato secondo il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, con riferimento:

- a) al prezzo, con attribuzione di un punteggio massimo di 20/100;
- b) ad elementi gestionali/tecnici e qualitativi, con attribuzione di un punteggio massimo di 80/100.

I criteri relativi ad elementi gestionali/tecnici e qualitativi (Offerta tecnica) sono riferiti alla natura, all'oggetto e alle caratteristiche dell'appalto e sono precisati in dettaglio, con relativa definizione dei punteggi parziali attribuibili nell'ambito degli 80/100.

A) OFFERTA TECNICA

Fattore ponderale totale 80/100, determinato dalla concorrenza dei seguenti sottoelementi, per ognuno dei quali è necessario redigere un elaborato indipendente:

a.1) Schema organizzativo / piano operativo del servizio:	<u>max punti 21</u>
a.2) Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare:	<u>max punti 23</u>
a.3) Gestione del servizio:	<u>max punti 24</u>
a.4) Interventi innovativi e migliorativi del servizio:	<u>max punti 9</u>
a.5) Certificazione del sistema di qualità aziendale	<u>max punti 3</u>

L'Offerta Tecnica dovrà fare riferimento ai seguenti fattori:

a.1) Schema organizzativo / piano operativo del servizio (da 0 a 21 punti)

Tale schema deve essere redatto su apposita relazione, in formato A4, di massimo 6 pagine, nella quale vengano indicati distintamente e puntualmente i sottopunti qui di seguito descritti:

- Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect.: punti 7
- Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento, da attuare nei confronti del Personale impiegato, in materia di:
 - . alimentazione e salute
 - . alimentazione e dietetica
 - . alimentazione ed ambiente
 - . caratteristiche dei prodotti alimentari
 - . stagionalità degli alimenti
 - . corretta gestione dei rifiuti
 - . uso dei detersivi a basso impatto ambientale
 - . energia, trasporti e mense
 - . origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti DOP, IGP e STG
 - . metodologia del lavoro di gruppo, rapporto con l'utenza e con altri operatori
 - . sicurezza punti 4
- Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature destinate al servizio, oltre quelle presenti nelle mense delle scuole, oltre a frigoriferi, congelatori di classe A+ ed oltre a lavatrici, lavastoviglie e forni di classe A: punti 5
- Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza;
Modalità di informazione agli utenti relativamente al tema dell'alimentazione, della salute e dell'ambiente (affrontando in particolare la tematica dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento degli animali), della provenienza territoriale degli alimenti, della stagionalità degli alimenti, della corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti: punti 5

(i suddetti punteggi verranno attribuiti con modalità proporzionale)

a.2) Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare (da 0 a 23 punti)

Le modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare devono essere descritte mediante apposita relazione, in formato A4, di massimo 6 pagine, nella quale vengano indicati distintamente e puntualmente i sottopunti qui di seguito descritti:

- Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti, con particolare riferimento a frutta, verdura, ortaggi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori, prodotti trasformati, formaggi, latte UHT, yogurt, uovo, olio extravergine, carne, pesce, acqua e bevande (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori)
punti 7

- Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (Dop, Igp e Stg), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale secondo le percentuali che seguono:

- Frutta, verdure ed ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggi, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine:

40% Biologico

20% prodotti di qualità DOP, IGP, STG ed a filiera corta;

(elencare dettagliatamente prodotti, fornitori e percentuali);

- Carne:

per almeno il 15% in peso sul totale da produzione biologica

per almeno il 25% in peso sul totale da prodotti IGP e DOP

(elencare dettagliatamente prodotti, fornitori e percentuali);

punti 8

- Fornitura di Frutta, verdure ed ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggi, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine:

- . da produzione biologica per oltre il 40%

punti 3

- . da produzione integrata per oltre il 20%

punti 2

- . da prodotti IGP, DOP, STG e da prodotti tipici e tradizionali (PAT) per oltre il 20%

punti 3

(i punteggi suddetti per le forniture dei sopraccitati prodotti saranno assegnati con modalità proporzionale, privilegiando, con valutazione doppia, le produzioni locali certificate. Si considerano certificati anche i prodotti forniti dalle aziende iscritte nell'Albo dei fornitori degli agriturismi della Sardegna di cui alla L.R. n.1/2010, costituito con determinazione del Direttore del Servizio n. 213/2013).

a.3) Gestione del servizio (da 0 a 24 punti)

La modalità gestione del servizio deve essere descritta mediante apposita relazione, in formato A4, di massimo 6 pagine, nella quale vengano indicati distintamente e puntualmente i sottopunti qui di seguito descritti:

- Soluzioni adottate per ridurre i confezionamenti punti 2
- Utilizzo di Imballaggi (primario, secondario e terziario) rispondenti ai requisiti di cui all'All. F della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e ss.mm.ii.ed alle norme tecniche di riferimento in tema di imballaggi punti 3
- Utilizzo di imballaggi, secondari o terziari, di carta o cartone costituiti da materiale riciclato per almeno il 90% punti 2
- Utilizzo di imballaggi, secondari o terziari, di plastica costituiti da materiale riciclato per almeno il 90% punti 2
- Utilizzo di prodotti in carta tessuto che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 punti 3
- Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (veicoli almeno Euro 4) punti 2
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale punti 4
- Impegno della ditta ad effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi punti 3
- Distanza intercorrente tra luogo di cottura e di consumo (espressa in Km) per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei pasti punti 3

(i suddetti punteggi verranno attribuiti con modalità proporzionale)

a.4) Interventi innovativi e migliorativi del servizio (da 0 a 9 punti)

Saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel Capitolato speciale d'onori, e che effettivamente rispondano alle necessità dell'Amministrazione, ovvero prestazioni aventi come obiettivo la salvaguardia della salute degli utenti e la tutela dell'ambiente.

Gli interventi innovativi e migliorativi del servizio devono essere descritti mediante apposita relazione, in formato A4, di massimo 6 pagine, nella quale vengano indicati distintamente e puntualmente i sottopunti qui di seguito descritti:

- a) Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi; punti 3
- b) Recupero del cibo non somministrato e destinazione dello stesso ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita dei prodotti alimentari agli indigenti punti 3
- c) Qualità del piano di educazione alimentare; punti 3

(i suddetti punteggi verranno attribuiti con modalità proporzionale)

a.5) Certificazione del sistema di qualità aziendale (da 0 a 3 punti)

Indicazione di eventuali sistemi di qualità, certificati, secondo le norme della serie UNI EN ISO 9001:2008, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione). Il punteggio sarà attribuito nel modo seguente:

- per il possesso di un sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto; punti 3
- per le aziende che dimostrino di aver inoltrato richiesta di certificazione (ovvero che il sistema di certificazione è in fase di certificazione). punti 1

L'Offerta Tecnica dovrà assicurare i requisiti minimi descritti nel Capitolato speciale d'appalto, 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, la cui elaborazione deve essere connotata da sinteticità, concretezza e realizzabilità, deve essere di ampiezza non superiore a circa 20/25 pagine dattiloscritte, in formato A4 (ovvero 10/15 fogli), carattere Arial e/o Times New Roman, dimensione 12, interlinea 1,5.

L'Offerta Tecnica dovrà essenzialmente contenere e svilupparsi, secondo una struttura di indice, relativamente agli elementi di valutazione sopra riportati.

A corredo di tale relazione dovrà essere inserita, nella medesima busta, la certificazione del sistema di qualità aziendale, eventualmente posseduto o in fase di acquisizione; ad eccezione della predetta certificazione, non dovrà essere inserito nella busta alcun altro documento.

L'Offerta Tecnica dovrà essere sottoscritta in ogni sua pagina dal Titolare ovvero dal Legale Rappresentante della Ditta. La valutazione dell'Offerta Tecnica avverrà mediante comparazione delle offerte ammesse.

E' onere della ditta produrre ogni informazione utile all'attribuzione del punteggio.

Il punteggio relativo alla qualità è attribuito a discrezione ed insindacabile giudizio della Commissione Giudicatrice.

L'Offerta Tecnica dovrà essenzialmente contenere e svilupparsi, secondo una struttura ad indice, gli elementi di valutazione sopra riportati.

L'Offerta Tecnica dovrà essere sottoscritta in ogni sua pagina dal Titolare ovvero dal Legale Rappresentante della Ditta. La valutazione dell'Offerta Tecnica avverrà mediante comparazione delle offerte ammesse.

E' onere della ditta produrre ogni informazione utile all'attribuzione del punteggio.

Il punteggio relativo alla qualità è attribuito a discrezione ed insindacabile giudizio della Commissione Giudicatrice.

La valutazione dell'offerta tecnica avverrà sulla base dei metodi di calcolo per l'offerta economicamente più vantaggiosa definiti nell'Allegato P del D.P.R. 207/2012.

Tutta la documentazione relativa alla parte gestionale/tecnica e qualitativa dell'offerta deve essere inserita nella busta "Plico B – offerta – parte gestionale/tecnica e qualitativa per la partecipazione alla gara d'appalto di Servizio

di Gestione Mensa a ridotto impatto ambientale dell'Istituto Comprensivo Statale di Buddusò - Scuola per l'Infanzia e Scuola Primaria – Anno Scolastico 2014/2015”.

B) OFFERTA ECONOMICA

Fattore ponderale totale 20/100.

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 20

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. e degli oneri di sicurezza.

La parte economica dell'offerta è concretizzata in una proposta, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, che deve riportare:

a) la proposta di corrispettivo offerto (prezzo unitario);

b) l'indicazione della percentuale di ribasso corrispondente alla proposta di corrispettivo;

I prezzi unitari costituiscono riferimento per l'Amministrazione in relazione al pagamento di prestazioni connesse alla determinazione di volumi di attività/quantità intermedi/e.

Tutti gli importi vanno indicati in cifre e in lettere. Nel caso di discordanza tra l'indicazione del prezzo espresso in cifre e quello in lettere, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione.

La documentazione, relativa alla parte economica dell'offerta deve essere inserita nella busta " Plico C - Offerta - Parte economica per la partecipazione alla gara d'appalto del Servizio di Gestione Mensa a ridotto impatto ambientale dell'Istituto Comprensivo Statale di Buddusò - Scuola per l'Infanzia e Scuola Primaria – Anno Scolastico 2014/2015".

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.

La Commissione giudicatrice attribuisce (salvo quanto previsto dal successivo punto – Applicazione della clausola di sbarramento qualitativo) un punteggio complessivo alle offerte presentate, derivante dalla somma dei punteggi attribuiti ai profili gestionali/tecnici e qualitativi ed economici delle stesse.

A parità di punteggio sarà preferita la ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo relativamente alla qualità ed in caso di ulteriore parità, si procederà a sorteggio.

Giustificazioni a corredo delle voci di prezzo dell'offerta economica e documentazione correlata.

Le offerte economiche sono corredate, sin dalla presentazione, delle giustificazioni, relative alle voci di prezzo che concorrono a formare le stesse e possono riguardare a titolo esemplificativo:

- a) economia del procedimento di produzione e somministrazione dei pasti;
- b) soluzioni tecniche adottate;
- c) condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per prestare il servizio;
- d) originalità dei servizi offerti;
- e) rispetto delle norme vigenti in tema di sicurezza e condizioni di lavoro;
- f) eventualità che l'offerente abbia ottenuto un aiuto di Stato;
- g) costo del lavoro come determinato periodicamente in apposite tabelle dal Ministro del lavoro e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale e assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali; in mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

Le giustificazioni a corredo del prezzo dell'offerta devono essere presentate in forma scritta, con una relazione analitica ed unitaria dalla quale deve risultare la correlazione tra ognuna delle componenti del prezzo proposto e gli elementi, anche più d'uno tra quelli precedentemente indicati, che consentono la proposta dello stesso in termini economicamente vantaggiosi.

Le giustificazioni in parola devono essere inserite nel “ **Plico C - Offerta - Parte economica per la partecipazione alla gara d'appalto di Servizio di Gestione Mensa a ridotto impatto ambientale dell'Istituto Comprensivo Statale di Buddusò - Scuola per l'Infanzia e Scuola Primaria – Anno Scolastico 2014/2015**”.

17. Domanda di partecipazione e regole generali per la presentazione della documentazione amministrativa dell'offerta

Nota bene: e' vietato modificare la modulistica in sede di compilazione, la stessa potrà essere integrata con le specificazioni e integrazioni del caso.

IMPORTANTE: l'assenza degli allegati documenti di Identità, o la mancata sottoscrizione dei documenti facenti parte dell'offerta comporteranno l'esclusione dalla procedura di gara.

Allegati A, B, C

Attraverso l'utilizzo degli allegati A, B e C, gli operatori economici partecipanti dovranno indicare:

- a) se partecipano come impresa singola o in associazione temporanea di imprese (A.T.I.), o come consorzio (stabile o ordinario);
- b) la denominazione sociale, con relativa specificazione della forma giuridica, la sede legale, il codice fiscale e la partita IVA, i recapiti telefonici, la PEC, l'indicazione del legale rappresentante;

- c) per l'ambito di attività relativo all'appalto, l'iscrizione alla Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato o, se cittadini di Stati membri dell'U.E. non residenti in Italia, l'iscrizione ai registri professionali equivalenti;
- d) in caso di A.T.I., la specificazione percentuale delle attività relative all'esecuzione dell'appalto imputabile ad ogni componente dell'A.T.I., con percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento;
- f) in caso di consorzi di cooperative e stabili, per quali consorziati il consorzio concorre;
- g) il possesso dei requisiti di ordine generale, con attestazione dell'insussistenza delle cause di esclusione formulata secondo quanto previsto dall'art. 38 del D.lgs. 163/2006;
- h) l'indicazione delle proprie posizioni previdenziali (I.N.P.S.) e assicurative contro gli infortuni (I.N.A.I.L.);
- i) di non trovarsi in situazioni di collegamento formale o sostanziale - anche ai sensi dell'art. 2359 c.c. - con altre imprese partecipanti alla gara.

Tutti gli elementi informativi richiesti nel precedente comma 1 del presente articolo possono essere resi dai concorrenti mediante dichiarazioni sostitutive di certificazione e di atto di notorietà ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, avvalendosi dei modelli predisposti dall'Amministrazione, riportati in allegato alla presente lettera di invito, fatte salve le situazioni eccezionali nelle quali sia richiesta specifica documentazione, non sostituibile mediante dichiarazioni prodotte in autocertificazione.

A complemento delle dichiarazioni per la partecipazione alla gara rese rispetto a quanto previsto dal precedente comma 1, l'istanza di partecipazione deve contenere anche le seguenti dichiarazioni di impegno e di coerenza:

- di aver preso visione dei locali oggetto di espletamento del Servizio di gestione mensa scolastica, a ridotto impatto ambientale, di cui alla dichiarazione allegata e di accettare integralmente, senza condizioni e riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella presente lettera di invito, nel Capitolato speciale d'appalto e nei suoi allegati;
- di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono aver influito o influire sia sulla esecuzione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;
- di aver tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;
- accettazione esplicita delle condizioni di resa dell'appalto, come specificato nel capitolato d'oneri ed esplicitato nell'Allegato A) (Istanza di partecipazione);
- attestazione di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione.

In ogni caso il concorrente deve produrre, a corredo dell'istanza di partecipazione e delle dichiarazioni in essa riportate, copia sottoscritta e timbrata, in ogni pagina, del Capitolato speciale d'Appalto e del DUVRI.

Le dichiarazioni di cui al precedente punto devono essere sottoscritte dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrente costituito da imprese riunite, la medesima dichiarazione deve essere prodotta da ciascun concorrente che costituisce l'associazione.

Poiché è consentita, in luogo della autenticazione della firma, la presentazione di copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore unitamente all'istanza, tale documento deve essere allegato ad ogni dichiarazione a pena di esclusione.

La documentazione finalizzata all'ammissione alla gara è inserita in un plico, sul quale è riportata la dicitura **"Plico A - Istanza di partecipazione e documentazione amministrativa per la partecipazione alla gara d'appalto di Servizio di Gestione Mensa a ridotto impatto ambientale dell'Istituto Comprensivo Statale di Buddusò - Scuola per l'Infanzia e Scuola Primaria – Anno Scolastico 2014/2015"**.

Il plico A dovrà contenere:

Idonea cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo posto a base di gara a corredo dell'offerta; Istanza di partecipazione all.A) – recante marca da bollo- ; dichiarazioni all.B) e C); idonee referenze bancarie; dichiarazioni relative a fatturato globale d'impresa; fatturato relativo alle attività specifiche oggetto dell'appalto, relativa agli ultimi tre anni (2011 – 2012 - 2013); dichiarazione di realizzazione di almeno tre servizi analoghi negli ultimi tre anni (2011 – 2012 - 2013) con indicazione del numero medio annuo di dipendenti; Capitolato speciale d'Appalto e DUVRI timbrati e firmati in ogni pagina; Allegati 1, 2 3 timbrati e firmati in ogni pagina; dichiarazione attestante il sopralluogo dei locali interessati, ricevuta di avvenuto pagamento del contributo di € 20,00 a favore dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici (Per eseguire il pagamento, indipendentemente dalla modalità di versamento utilizzata, sarà comunque necessario accedere al sito dell'AVCP ed iscriversi on line al "Servizio di Riscossione", raggiungibile all'indirizzo <http://contributi.avcp.it>).

I plichi contenenti le istanze di partecipazione, la documentazione amministrativa correlata e **le offerte devono pervenire all'Amministrazione entro le ore 13:00 del giorno 05.09.2014** secondo le modalità di inoltro precisate nel successivo art.18.

Resta inoltre inteso che :

Non si darà corso all'apertura dei plichi (e quindi all'ammissione alla gara) che non risultino pervenuti entro le ore 13:00 del giorno stabilito o sui quali non siano apposti il mittente e la dicitura relativa all'oggetto della gara, o sui quali non siano apposti i sigilli e le controfirme sui lembi di chiusura.

Sarà motivo di esclusione dalla procedura di gara:

- la mancata sottoscrizione della domanda di partecipazione, di uno o più plichi;
- la mancata sottoscrizione dell'offerta.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta purché la stessa sia ritenuta valida dalla Commissione esaminatrice.

In caso di offerte con punteggio finale uguale, l'aggiudicazione avverrà in favore della Ditta che ha conseguito il punteggio più alto per l'offerta tecnica.

In caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.

La procedura negoziata è dichiarata deserta ove non sia pervenuta alcuna offerta valida.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dar luogo alla gara stessa o di rinviare la data per sopravvenuti giustificati motivi, senza che i concorrenti, preavvisati, possano accampare pretese e risarcimenti.

Per quanto non espressamente indicato nella presente lettera di invito e nel Capitolato Speciale si fa esplicito riferimento alle disposizioni di legge vigenti in materia.

Si fa presente che tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni con i concorrenti possono avvenire, a scelta del comune di Buddusò, mediante posta o via Fax o per PEC. Tutte gli operatori economici dovranno pertanto indicare un numero di fax attivo ed un indirizzo di posta elettronica certificata PEC.

18. Modalità di predisposizione e di presentazione delle offerte

Elementi regolativi generali dell'offerta.

Le offerte per l'appalto sono composte di una parte gestionale/tecnico e qualitativa, nella quale devono essere esplicitati da ciascun concorrente gli elementi caratterizzanti l'effettuazione del servizio e rilevanti per l'Amministrazione, nonché di una parte economica, rappresentativa della proposta di corrispettivo per l'appalto e di eventuali sue specificazioni.

L'offerta deve essere redatta in lingua italiana e deve essere assolta l'imposta di bollo.

Ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta.

I concorrenti devono presentare offerte unitarie, riferite al complesso dei servizi in appalto. Saranno escluse le offerte presentate solo per una parte dei servizi in questione.

Nell'offerta, se ricorre l'ipotesi, devono essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

L'offerta dei concorrenti raggruppati o dei consorziati determina la loro responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione. Per gli assuntori di prestazioni secondarie, la responsabilità è limitata all'esecuzione delle prestazioni di rispettiva competenza, ferma restando la responsabilità solidale del mandatario.

È consentita la presentazione di offerte da parte dei consorzi di cooperative e stabili, anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Modalità di inoltro dell'istanza di partecipazione, della documentazione amministrativa e delle offerte e termine di scadenza per la presentazione delle offerte.

Il plico generale, idoneamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, comprende al suo interno: **Plico A, Plico B e Plico C**, tutti idoneamente sigillati e firmati sui lembi di chiusura.

Il plico generale deve pervenire a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento inoltrata mediante il servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, entro il termine perentorio previsto nel bando, e precisamente **entro le ore 13:00 del giorno 05 settembre 2014**.

È possibile anche la consegna a mano del plico, nelle ore di apertura degli uffici, presso l'Ufficio protocollo che ne rilascerà apposita ricevuta. Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Il plico deve recare all'esterno, oltre all'intestazione della Ditta mittente ed i dati identificativi necessari per le comunicazioni con la stazione appaltante, la seguente dicitura **"Gara d'appalto per il Servizio di Gestione Mensa a ridotto impatto ambientale dell'Istituto Comprensivo Statale di Buddusò - Scuola per l'Infanzia e Scuola Primaria – Anno Scolastico 2014/2015". Scadenza ore 13:00 del giorno 05 settembre 2014**".

19. Validità dell'offerta

L'offerta è vincolante, per il concorrente, per un periodo di centottanta (180) giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

L'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile fino al termine precedentemente stabilito.

Per ragioni eccezionali e straordinarie, l'Amministrazione può chiedere agli offerenti il differimento del termine precedentemente previsto.

20. Operazioni di gara

La Commissione Giudicatrice procederà in seduta pubblica, in data 9 settembre 2014, alle ore 10:00, all'apertura dei plichi per la verifica delle istanze di partecipazione alla gara e della documentazione amministrativa finalizzata all'ammissione alla gara.

Nel caso in cui la documentazione amministrativa presentata evidenzii incompletezze tali da non determinare l'esclusione dalla gara, a giudizio del Presidente di gara, la seduta potrà essere sospesa ed aggiornata ad altra ora e data al fine di consentire le necessarie integrazioni.

L'Amministrazione si riserva di acquisire eventualmente, con oneri a carico dell'aggiudicatario, ulteriore documentazione a comprova delle dichiarazioni rese sul possesso dei requisiti per la partecipazione alla gara.

Ultimate le operazioni di ammissione delle ditte concorrenti, la Commissione giudicatrice procederà, nella stessa seduta, pubblicamente, all'apertura dei plichi contenenti le parti tecnico-qualitative delle offerte al fine constatare il contenuto dei plichi.

La valutazione delle parti tecnico-qualitative delle offerte sarà effettuata dalla Commissione Giudicatrice, in seduta riservata, il giorno 9 settembre 2014.

Al termine delle operazioni di valutazione, la Commissione Giudicatrice darà pubblica comunicazione dei punteggi assegnati ai concorrenti in base alla valutazione delle sole parti tecnico-qualitative delle offerte. I punteggi ottenuti dagli operatori economici verranno pubblicati sull'albo pretorio online del sito istituzionale del Comune di Buddusò e degli stessi verrà data comunicazione ai concorrenti mediante invio di raccomandata A/R.

Esaurita la valutazione delle parti tecnico-qualitative delle offerte, la Commissione Giudicatrice procederà in data 10 settembre 2014, alle ore 10:00, in seduta pubblica, all'apertura dei plichi contenenti le parti economiche delle offerte. In apertura di seduta il Presidente della Commissione darà lettura dei punteggi assegnati provvisoriamente ai concorrenti in base alla valutazione delle sole parti tecnico-qualitative delle offerte. Successivamente egli procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche e darà lettura dei ribassi e delle riduzioni di ciascuna di esse.

Le operazioni di gara devono essere svolte nel rispetto del principio di continuità dell'azione amministrativa. La Commissione è tenuta a motivare a verbale ogni eventuale sospensione delle operazioni di gara.

La Commissione procederà successivamente alla composizione di una graduatoria provvisoria, sulla base delle risultanze del procedimento di valutazione delle offerte, nonché alla valutazione di congruità delle offerte economiche presentate dalla ditta aggiudicataria provvisoria e della seconda in graduatoria, secondo quanto disposto dal successivo punto della presente lettera di invito.

Nel caso in cui dovessero verificarsi delle variazioni rispetto al calendario sopra definito, verrà pubblicato tempestivamente un avviso sul sito istituzionale del Comune di Buddusò e verrà inviata opportuna comunicazione, via pec, a tutti gli operatori economici invitati.

21. Rilevazione e verifica della congruità delle offerte

Successivamente alla formazione della graduatoria provvisoria di merito, la Commissione giudicatrice procede alla valutazione della congruità dell'offerta in relazione all'offerta economica delle ditte risultanti prima e seconda nella graduatoria quando le stesse offerte comportino un ribasso superiore al 15% del prezzo posto a base di gara.

Qualora la Commissione giudicatrice ravvisi la necessità di procedere alla valutazione di congruità delle offerte economiche della ditta aggiudicataria provvisoria e della seconda in graduatoria, procede alla verifica delle stesse, avvalendosi, se del caso, degli uffici o organismi tecnici della stazione appaltante procedendo in seduta riservata all'esame delle giustificazioni preliminari presentate a corredo dell'offerta, nonché, se del caso, alla richiesta di ulteriori giustificazioni e chiarimenti, potendo anche consultare un rappresentante del soggetto offerente, operando in analogia con riferimento alle procedure ed alle tempistiche previste dagli articoli 87 e 88 del D.Lgs. n. 163/2006.

Le giustificazioni ulteriori richieste dalla Commissione possono riguardare:

- a) le caratteristiche peculiari del metodo di prestazione del servizio, incidenti sullo stesso in misura consistente nell'ottimizzazione dei livelli di efficienza;
- b) le soluzioni tecniche adottate per l'ottimizzazione organizzativa del servizio;
- c) le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per prestare i servizi in relazione al quadro progettuale elaborato;
- d) l'originalità dei servizi offerti, valutata con riferimento a proiezioni operative del servizio stesso.

Qualora la Commissione giudicatrice abbia deciso di consultare un rappresentante dell'offerente e questo non si presenti alla data di convocazione stabilita, la stazione appaltante può prescindere dalla sua audizione per la valutazione definitiva dell'offerta.

La Commissione giudicatrice esclude l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti, risulti, nel suo complesso, inaffidabile.

22. Aggiudicazione provvisoria

Al termine della procedura di valutazione delle offerte ed a seguito della verifica di congruità, la Commissione giudicatrice dichiara l'aggiudicazione provvisoria a favore del miglior offerente.

L'aggiudicazione provvisoria è subito impegnativa per l'aggiudicatario, mentre per l'Amministrazione lo sarà dopo l'intervenuta approvazione dell'esito della gara con l'aggiudicazione definitiva da parte degli organi competenti, fermo restando gli accertamenti previsti dalla Legge.

23. Aggiudicazione definitiva e stipulazione del contratto

L'Amministrazione, per tramite del Responsabile del Servizio e previa verifica dell'aggiudicazione provvisoria, provvede all'aggiudicazione definitiva.

L'aggiudicazione definitiva è disposta dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

L'aggiudicazione definitiva è subordinata al buon esito degli accertamenti previsti dal D.Lgs. n. 490/1994 e dal D.P.R. n. 252/1998.

In relazione alle operazioni di controllo dei requisiti l'Amministrazione appaltante può procedere a verifiche ulteriori rispetto agli elementi rappresentati nelle certificazioni e nelle attestazioni rilasciate dalle competenti Amministrazioni, al fine di pervenire al definitivo accertamento delle informazioni in esse riportate.

La Stazione Appaltante si riserva di procedere all'affidamento anticipato del servizio in via d'urgenza ai sensi dell'art. 11 comma 12 del D.Lgs 163/2006 in pendenza della sottoscrizione del contratto, al fine di evitare l'interruzione del servizio. La stipula del contratto potrà avvenire pertanto anche in data successiva alla consegna effettiva del servizio.

24. Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'aggiudicatario appaltatore o risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'aggiudicatario appaltatore

In caso di fallimento dell'aggiudicatario appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, l'Amministrazione si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla presente procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento delle prestazioni. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al quinto migliore offerente in sede di gara.

Qualora il fallimento dell'aggiudicatario appaltatore o la risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo intervenga allorché le prestazioni siano già state realizzate per una percentuale non inferiore al 70 per cento, l'Amministrazione può procedere all'affidamento del completamento delle prestazioni direttamente mediante la stessa procedura negoziata senza pubblicazione di bando ai sensi dell'articolo 57 dello stesso Codice dei contratti pubblici.

25. Soggetti della Stazione Appaltante

Il Responsabile del Procedimento di gara è la Dott.ssa Manca Liberina

Il Responsabile dell'esecuzione del contratto è il Responsabile dell'Area Amministrativa Dott.ssa Manca Liberina.

Punti di contatto: (t) 079/7159003 – (f) 079/714371 – (@): segreteria@comune.budduso.ot.it

26. Informazioni relative al procedimento di gara

L'avviso relativo all'aggiudicazione definitiva del presente appalto, da effettuarsi nei confronti dei concorrenti sarà pubblicata:

- Sull'Albo Pretorio on line del sito istituzionale del Comune www.comune.budduso.ot.it;

Buddusò, 13.08.2014

Il Responsabile del Procedimento
Dott.ssa Manca Liberina