



CITTA' di SOLOFRA

Provincia di AVELLINO

Piazza San Michele, 5 – 83029 – SOLOFRA (AV) - Tel. 0825582411 – Fax 0825532494 –

www.comune.solofra.av.it

-----O-----

Prot. 11448

addì 26.07.2017

**GARA A PROCEDURA APERTA
PER APPALTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
CON LOCAZIONE STRUTTURE E ATTREZZATURE DEL CENTRO MENSA
DI VIA MELITO PER ANNI TRE AA.SS. 2017/2018 - 2018/2019 2019-2020.**

C.I.G.: 714979664E

ART. 1 – Amministrazione Aggiudicatrice

Stazione appaltante : Comune di Solofra, con sede in Piazza S. Michele n. 1 - 83029 Solofra (Av) Settore Uffici Finanziari, tel. 0825/582411 / 582428/ 582425 -fax 0825/532494
PEC: personale.solofra@asmepec.it.

ART. 2 – Oggetto dell'Appalto

Il presente appalto ha per oggetto la **Gestione del Servizio di Mensa scolastica così articolato:**

- ☐ gestione dei locali e delle attrezzature del Centro Mensa di via Melito;
- ☐ produzione e preparazione di pasti presso il Centro Mensa di via Melito, secondo i menù stagionali allegati al Capitolato di gara;
- ☐ trasporto a legume fresco-caldo e nella somministrazione dei pasti presso i terminali, situati nei plessi scolastici: edifici con sede in di Sant'Andrea Apostolo, via Casapapa (ad avvenuto completamento delle opere di ristrutturazione), via Caposolofra, via Fratta, via Starza;
- ☐ nelle pulizie e sanificazione dei locali del centro cottura, delle cucine e dei locali refettorio dei plessi ove è prevista la somministrazione;
- ☐ nell'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio.

Per l'utilizzo dei locali e delle attrezzature del Centro Mensa di via Melito - per la mensa scolastica e/o per altre attività di refezione - la ditta aggiudicataria dovrà versare un canone di locazione di € 1.500,00 mensili, per ogni anno scolastico e per otto mesi consecutivi corrispondenti alla durata dell'anno didattico, oltre Iva se dovuta, che la Stazione Appaltante deterrà (compensandole) dalle somme spettanti alla ditta aggiudicataria per la mensa scolastica.

Tutte le utenze acqua, energia elettrica, gas etc, del Centro Mensa di via Melito dovranno essere intestate e/o volturate alla ditta aggiudicataria.

ART. 3 – Durata ed importo presunto dell'appalto a base d'asta

Il presente appalto ha la durata di anni 3 (tre) consecutivi, e precisamente per gli AA.SS. 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020.

Le date specifiche di inizio e termine del servizio verranno comunicate dall'Ufficio competente, in relazione al calendario scolastico.

L'importo complessivo presunto del presente appalto è stabilito in € 429.570,00 + Iva per l'intera durata dell'appalto, oltre oneri per la sicurezza che ammontano ad € 1925,70.

Tale importo risulta determinato quale prodotto del "prezzo pasto" unitario a base d'appalto moltiplicato per circa **111.000,00 (centoundicimila/00)** per l'intera durata dell'appalto (variabile in rapporto alla utenza scolastica e/o aziendale).

Il prezzo unitario per pasto a base d'asta (da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico della ditta offerente) è pari a € 3,87 oltre Iva.

Tali prezzi, influenti ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica, sono riferiti all'intera durata dell'appalto e sono comprensivi di eventuali proposte migliorative.

ART. 4 - METODO DI GARA E AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

La gara sarà espletata con il metodo della procedura aperta (art. 60 D.Lgs. 50/2016.), con aggiudicazione a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, (art. 95, commi 3 lett. a) e 6 del D. Lgs. 50/2016 s. m. i.)

Documenti di gara: il bando di gara ed il capitolato sono pubblicati all'albo pretorio ed in visione presso la sede municipale del Comune di Solofra, Piazza San Michele 5, Ufficio "Contratti", Piano II, Rup Salvati Vincenzo. E' altresì possibile scaricare una copia di detti documenti via Internet dal sito www.comune.solofra.av.it nonché sulla piattaforma telematica Asmel, ww.asmecomm.it sez. "Procedure in corso".

Art. 5 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà determinata sulla base dei criteri di seguito indicati:

Punteggio massimo complessivo pari a 100, così suddiviso:

☐☐ **Prezzo più conveniente max: punti 30.**

Alla ditta che, tra quelle ammesse a presentare l'offerta, avrà proposto, in sede di apertura delle inerenti buste, l'importo economico complessivo (Iva esclusa) più basso sarà assegnato il punteggio massimo punti 30.

Alle restanti il punteggio sarà assegnato secondo la formula matematica della proporzionalità

inversa:

$P_m \times P_{um}$

P

Dove **P_m** è il prezzo minimo, **P_{um}** è il punteggio assegnato al prezzo minimo, e **P** è il prezzo di ciascuna offerta economica.

☐☐ **Offerta tecnica max: punti 70**

Ripartiti in base agli elementi di seguito indicati:

1. Organizzazione del servizio, come da Capitolato e menù allegati, max: punti 43
--

a) Selezione dei fornitori, gestione delle forniture e garanzie sui loro standard qualitativi, privilegiando derrate e alimenti italiani: **max 10 punti**;

- | | |
|---|---------|
| • Legumi secchi esclusivamente biologici | punti 1 |
| • Spinaci surgelati esclusivamente biologici | punti 1 |
| • Fagiolini surgelati esclusivamente biologici | punti 1 |
| • Minestrone surgelato esclusivamente di prodotti biologici | punti 1 |
| • Carni prodotte da azienda certificata ISO 9001 | punti 3 |
| • Pesce surgelato di marche note ed accreditate a livello nazionale | punti 3 |

b) Contratti di fornitura con azienda a filiera corta/km 0, vale a dire con l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e/o che abbiano subito pochi passaggi commerciali.

Il punteggio premia i prodotti locali: **max punti 6**

c) Piano di sanificazione: **max 8 punti**;

d) Sistema di gestione degli imprevisti o delle emergenze; metodi, procedure e strutture che si intendono utilizzare per verificare la qualità dell'intero processo produttivo: **max 7 punti**;

e) Piano del trasporto: **max 5 punti**;

Un punto per ogni automezzo impiegato

f) Modalità di gestione e manutenzione delle attrezzature e dei locali: **max 7 punti**;

2. Migliorie e innovazioni del servizio con costi a carico della D.A. max: punti 12

a) Eventuali servizi aggiuntivi: **max 3 punti**;

b) Progetto di riorganizzazione degli spazi assegnati (sostituzione e/o integrazione delle attrezzature/arredi esistenti, riadattamento e/o ristrutturazione dei locali del centro cottura, dei refettori e degli spazi annessi) con indicazione dei costi a carico della D.A.: **max 9 punti**;

(Un punto ogni cinquemila euro investiti dalla D.A.)

3. Personale max: punti 12

Organigramma (con indicazione dell'inquadramento delle diverse figure professionali coinvolte

in relazione al CCNL applicato), curricula e formazione del personale: **max 08 punti**

Un punto per ogni persona assunta ad incremento del seguente organico minimo richiesto per la partecipazione all'appalto :

☐ n. 1 cuoco/a;

☐ n. 2 aiuto cuoco/a;

☐ n. 8 addetti/e servizio mensa;

☐ n. 2 autisti.

4. Progetto di educazione alimentare max: punti 3

Si raccomanda di attenersi rigorosamente alle indicazioni sotto riportate, in modo da facilitare il confronto tra le offerte pervenute e garantire la par condicio tra i concorrenti.

La relazione tecnica non deve essere superiore a 40 facciate in formato A4, con caratteri leggibili, e deve essere rigorosamente articolata in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata.

Ogni pagina della relazione deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva. Si sottolinea che la completezza e la coerenza della relazione alle prescrizioni contenute nel presente Titolo costituirà elemento di giudizio per l'ammissibilità alla successiva fase di apertura dell'offerta economica.

E' fatto obbligo alle Ditte che intendono partecipare alla gara d'appalto di visionare mediante sopralluogo il centro di cottura ed i plessi scolastici.

L'aggiudicazione del servizio avverrà pertanto a favore della Ditta che avrà conseguito il **punteggio complessivo più alto**, determinato dalla somma tra il punteggio assegnato per il prezzo offerto per il singolo pasto -ed il punteggio ottenuto nell'ambito degli aspetti qualitativi dell'offerta.

In caso di offerte che abbiano riportato punteggi totali uguali, si procederà all'aggiudicazione alla ditta meglio collocata in graduatoria per quanto attiene al punteggio relativo alla qualità.

In caso di ulteriore parità, si procederà all'individuazione del vincitore mediante sorteggio, ai sensi dell'articolo 77, comma 2, del R.D. n. 827/24.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Amministrazione comunale si riserva in ogni caso di aggiudicare o meno il servizio, aggiudicarlo parzialmente o revocarlo senza che i concorrenti abbiano nulla a pretendere.

ART. 6 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA – RAGGRUPPAMENTO D'IMPRESA

I Raggruppamenti Temporanei d'Impresa, nel rispetto della percentuale di partecipazione al raggruppamento dovranno specificare in sede di offerta le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e si dovranno impegnare in corso di aggiudicazione a conformarsi alla disciplina di cui all'art. 48 del su citato Decreto Legislativo n. 50/2016

I consorzi sono tenuti ad indicare per quali consorziate il consorzio stesso concorre.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio, ovvero partecipare singolarmente qualora partecipino come raggruppamento o consorzio, pena l'esclusione.

ART. 7 – REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Per essere ammesse alla gara le Imprese devono attestare con dichiarazione sostitutiva, laddove è richiesto presentare certificazione, il possesso dei seguenti requisiti, in conformità alle vigenti disposizioni sulla documentazione amministrativa D.P.R. 28.12.2000 n. 445 e successive modifiche e integrazioni di data non anteriore a sei mesi, con allegata fotocopia del documento di riconoscimento del firmatario, in corso di validità:

A) – Requisiti generali:

01) Certificato d'iscrizione, da almeno tre anni, alla CCIAA, per i servizi oggetto del presente appalto - imprese esercenti servizi di “ristorazione collettiva” - con attestazione sulla situazione fallimentare, o in caso di impresa proveniente da altri stati membri è richiesta l'iscrizione in uno dei registri commerciali istituiti nel Paese di appartenenza.

Le cooperative sociali e/o loro consorzi devono essere iscritte ad un Albo regionale di cooperative sociali o comunque per le realtà nelle quali non sussiste normativa istitutiva di detti albi, possedere i requisiti richiesti dalla Legge regionale per l'iscrizione ordinaria.

(Documento reperito a cura della P.A., giusta art. 15, comma 1 Legge 183/2011).

02) Certificato del casellario giudiziale riferito a tutti i legali rappresentanti e procuratori dell'impresa partecipante, per i consorzi di tutti i consorziati.

(Documento reperito a cura della P.A., giusta art. 15, comma 1 Legge 183/2011).

03) Le cooperative e/o loro consorzi dovranno essere iscritte all'Albo delle società cooperative istituito con D.M. (Ministero delle attività produttive) del 23 giugno 2004, in attuazione dell'art. 9 del D.Lgs. 17 gennaio 2003, n. 6, e dell'art. 223 - sexiesdecies delle norme di attuazione e transitorie del Codice Civile.

04) DICHIARAZIONE :

a) di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i.;

b) di essere in regola ai sensi della legge n. 55/90 s.m.i., nel senso di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria;

c) rispettare le norme e il CCNL di categoria per i lavoratori;

d) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della Legge 68/99 ovvero, il non obbligo di produrre la certificazione dalla quale risulti essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro delle persone disabili secondo quanto previsto dall'art. 17 della legge 68/99, solo per i concorrenti con meno di 15 dipendenti.

- e) di essere in regola con tutti gli adempimenti fiscali;
- f) di essere in possesso dei requisiti di conformità alle norme in materia di sicurezza e salute dei lavoratori.
- g) di aver preso visione del capitolato d'appalto e di accettarlo integralmente ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile, senza riserve e condizioni;
- h) di essere in possesso dei requisiti per contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- i) di non essere coinvolta in situazioni oggettive lesive della *par-condicio* tra concorrenti e/o lesive della segretezza delle offerte (e di collegamenti sostanziali) art. 2359 c.c.;
- l) di essere in regola ai sensi della normativa sui piani individuali di emersione Legge 383/2001;
- m) di non essere incorsa nelle sanzioni interdittive previste dal D.Lgs. 231/2001;
- n) di essere iscritta allo schedario generale della cooperazione presso il Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale (in caso di consorzio);
- o) di avere effettuato, prima di presentare l'offerta, **un sopralluogo** sul posto di esecuzione delle prestazioni oggetto dell'Appalto, al fine di avere l'esatta conoscenza delle cucine, dei refettori, delle attrezzature, delle modalità generali di funzionamento delle stesse, di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire nella determinazione delle condizioni contrattuali e di averlo ritenuto tale da consentire la formulazione dell'offerta;
- p) di eleggere, in caso di aggiudicazione favorevole, domicilio legale presso il Comune di Solofra per l'intera durata del contratto.

05) DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva) con data non anteriore a quattro mesi;

06) DUVRI, sottoscritto in ogni pagina dal titolare o legale rappresentante della ditta (di ciascuna impresa raggruppanda o della sola impresa capogruppo in caso di raggruppamento già costituito), in segno di accettazione integrale ed incondizionata.

07) Piano autocontrollo (HACCP) Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, D. Lgs. 193/07 attuativo della Direttive 2004/41/Ce;

08) Dichiarazione di ritenere vincolante a tutti gli effetti l'organico minimo giornaliero e settimanale di n° 13 (tredici) addetti da impiegare nel servizio.

09) Copia del versamento di euro 35,00 a favore dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici secondo quanto previsto dalla Deliberazione del 3 novembre 2010 della stessa Autorità – la mancata ostensione comporterà l'esclusione;

10) Capitolato d'Appalto, timbrato e firmato in ogni sua pagina per presa visione ed accettazione;

11) attestazione dell'avvenuta costituzione della garanzia pari al 2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto che copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario, costituita con fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. n. 385/93 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero del Tesoro Bilancio e Programmazione Economica (autorizzazione che deve allegata alla fideiussione, in copia conforme con le modalità di cui al DPR 445/00). La garanzia deve prevedere espressamente le condizioni indicate all'art. 93, del D.Lgs. 50/2016 (rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione); deve avere validità di 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta; deve contenere in allegato una lettera d'impegno del garante a rinnovarla per la durata del bando, su richiesta dell'Amministrazione, qualora al momento della sua scadenza non sia intervenuta, per qualsiasi motivo, l'aggiudicazione.

Per i raggruppamenti temporanei non ancora costituiti, la cauzione provvisoria deve essere intestata e sottoscritta da tutte le imprese che faranno parte del raggruppamento.

Per i concorrenti non aggiudicatari tale garanzia sarà svincolata nell'atto di comunicazione di non aggiudicazione o comunque non oltre 30 (trenta) giorni dall'aggiudicazione. La garanzia prestata dalla ditta aggiudicataria resterà invece vincolata e dovrà essere valida fino alla costituzione del deposito cauzionale definitivo.

12) Impegno di un fideiussore (se non già contenuto nella fideiussione di cui al punto 11) a rilasciare la garanzia fideiussoria del 5% dell'importo contrattuale qualora l'offerente risulti aggiudicatario.

13) Elenco delle forniture principali, identiche a quelle oggetto d'appalto, effettuate durante gli ultimi tre anni di esercizio con il rispettivo importo, data e destinatario: se trattasi di forniture effettuate ad Amministrazioni od Enti Pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati o visti dalle stesse Amministrazioni od Enti; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente.

14) Attestato di sopralluogo e presa visione degli atti di gara, rilasciato dal Responsabile del procedimento o da suo delegato. La presa visione potrà essere effettuata fino a dieci giorni liberi dalla data fissata per la scadenza della presentazione dell'offerta.

15) Atto Unilaterale d'obbligo con il quale l'offerente, in caso di aggiudicazione, si obbliga a pagare alla centrale di committenza il corrispettivo dei servizi di committenza, fissato nella misura dell'1% dell'importo a base di gara, pari a € 4.295,70;

16) REGISTRAZIONE AL SISTEMA AVC PASS

L'art. 216, comma 13, del D.Lgs. 50/2016, prevede che fino alla data di entrata in vigore del Decreto di cui all'art. 81, comma 2, del medesimo decreto legislativo n. 50/2016, le stazioni appaltanti e gli operatori economici utilizzano la banca dati AVCPass istituita presso l'ANAC, per l'acquisizione della documentazione comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionale ed economico e finanziario per la partecipazione alle procedure di gara.

Ciascun Concorrente dovrà registrarsi al Sistema AVCPass secondo le indicazioni operative per la registrazione nonché i termini e le regole tecniche per l'acquisizione, l'aggiornamento e la consultazione dei dati presenti sul sito: www.avcp.it.

L'operatore economico, effettuata la suindicata registrazione al servizio AVCPASS e individuata la procedura di affidamento cui intende partecipare, ottiene dal sistema un "PASSOE"; lo stesso dovrà essere inserito nella busta contenente la documentazione amministrativa. Si evidenzia, infine, che la mancata registrazione presso il servizio AVCPass, nonché l'eventuale mancata trasmissione del PASSOE, non comportano, di per se e salvo quanto oltre previsto, l'esclusione dalla presente procedura.

L'Ente Appaltante non restituirà alcun documento tra quelli presentati in fase di offerta, fatta eccezione per la cauzione provvisoria che sarà restituita a ciascun concorrente, che ne faccia apposita richiesta scritta, soltanto dopo l'Aggiudicazione e comunque non oltre sei mesi dalla data della prima apertura delle buste.

B) Requisiti di capacità economico-finanziaria:

b1) Presentazione (non autocertificabile) di idonee dichiarazioni bancarie rilasciate da 2 Istituti di Credito, attestante la capacità economica e di solvibilità dell'impresa riferita al presente appalto e indirizzate al Comune di Solofra;

b2) Dichiarazione di avere realizzato un fatturato complessivo minimo negli ultimi tre esercizi finanziari (2014-2015-2016) nell'ambito della "ristorazione collettiva", al netto dell'I.V.A., pari almeno ad € 429.570,00. In caso di imprese riunite in A.T.I., il requisito

dovrà essere posseduto per almeno il 60% dal soggetto capogruppo, la rimanenza dagli altri soggetti associati. Ciascun soggetto associato dovrà possedere almeno il 10%.

C) Requisiti di capacità tecnica:

Essere in possesso di:

- c1) Certificazione di qualità secondo le norme "UNI EN ISO 9001/2008, rilasciata da un organismo accreditato da SINCERT, per la ristorazione collettiva, settori di accreditamento 30 e 35, in originale o in copia conforme attestante il "Sistema di qualità aziendale" in corso di validità. In caso di imprese riunite in A.T.I. la certificazione dovrà essere posseduta dal soggetto capogruppo;
- c2) certificazione di conformità aziendale BIO per lo stoccaggio e preparazione di pasti rilasciata da Enti riconosciuti ACCREDIA;
- c3) certificazione di qualità UNI 10854-1999 HACCP;
- c4) certificazione ISO 14001/2004 sul Sistema di gestione ambientale;
- c5) certificazione ISO 22000/2005 sul Sistema di gestione per la sicurezza alimentare;
- c6) certificazione ISO 18001, attestante l'adozione di un efficace sistema di gestione della salute e della sicurezza negli ambienti di lavoro;
- c7) certificazione SA 8000 relativa ai requisiti sociali orientati all'incremento della capacità competitiva delle organizzazioni che volontariamente forniscono garanzia della propria filiera produttiva e del proprio ciclo produttivo;
- c8) dichiarazione di possedere la capacità tecnica atta a garantire una perfetta e puntuale esecuzione del servizio come richiesto dal capitolato d'appalto;
- c9) dichiarazione di utilizzare per l'espletamento dell'appalto nel Comune di Solofra la dotazione organica minima delle seguenti figure professionali con comprovata esperienza e con qualifica a norma di legge:
 - ☐ n. 1 cuoco/a;
 - ☐ n. 2 aiuto cuoco/a;
 - ☐ n. 8 addetti/e al servizio mensa;
 - ☐ n. 2 autisti.

:/:/:/:/:/:/:/

La documentazione sopra elencata [lett. A), B), C)] dovrà essere presentata, pena l'esclusione, da ogni impresa partecipante, sia che partecipi in forma singola, sia che partecipi in R.T.I. o in Consorzio.

ART. 8 – AVVALIMENTO

L'impresa che intenda partecipare alla gara ha facoltà di avvalersi dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo di un'altra impresa (definita ausiliaria), con la quale abbia o possa avere un rapporto definito o definibile con strumenti contrattuali o di agenzia o di altra natura.

Si applica a tal fine la disciplina prevista dall'art. 89 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i.

In caso di avvalimento dovrà essere prodotta la documentazione indicata dal Decreto sopra citato.

Il candidato e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito, a pena d'esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un candidato, e che partecipano alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

ART. 9 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Il plico, sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura contenente la documentazione, l'offerta tecnica ed economica, andrà presentato, pena l'esclusione, entro le **ore 12,00 del giorno 01.09.2017**, al **Comune di Solofra – Ufficio Protocollo**–

Piazza S. Michele n°1, a mezzo del servizio postale o agenzia di recapito autorizzata, ovvero a mano ad esclusivo rischio del mittente.

All'esterno del plico andrà riportata la seguente dicitura: **“NON APRIRE – Contiene documenti e offerta gara per l'appalto del SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA – CIG: 714979664E”**.

Il plico dovrà riportare il nominativo del concorrente e dovrà contenere:

A pena di esclusione dalla gara il plico dovrà contenere le buste riportanti la dicitura:

Busta A - Documentazione amministrativa

Busta B – Offerta tecnico-qualitativa

Busta C - Offerta economica

1) busta sigillata, con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, recante l'indicazione del concorrente – indicante **“busta A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”** contenente la documentazione richiesta, la quietanza del deposito cauzionale ed il versamento a favore dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici;

2) busta sigillata, con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, recante l'indicazione del concorrente – contenente l'offerta tecnica sulla quale dovrà essere indicato **“busta B - OFFERTA TECNICO - QUALITATIVA”**;

3) busta sigillata, con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, recante l'indicazione del concorrente, contenente l'offerta economica sulla quale dovrà figurare l'indicazione **“busta C - OFFERTA ECONOMICA”**.

L'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere debitamente sottoscritte dal legale rappresentante dell'impresa.

L'offerta economica deve riportare il codice fiscale e partita IVA dell'impresa e indicare il prezzo offerto in cifre e in lettere.

In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere, ai fini dell'aggiudicazione, prevarrà l'importo più vantaggioso per la stazione appaltante.

ART. 10 - SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

Il terzo giorno successivo alla scadenza del termine di presentazione della domanda, alle ore **10,00 presso l'Ufficio “Contratti” del Comune di Solofra, in piazza San Michele 5**, la Commissione procederà - *in seduta pubblica, all'apertura dei plichi pervenuti e delle buste contrassegnate con la dizione “busta A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA” contenente:*

a) la documentazione richiesta; b) la quietanza del deposito cauzionale e del versamento a favore dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici; c) l'attestato di sopralluogo e presa visione rilasciato dal Rup; d) Atto unilaterale d'obbligo - alla verifica della documentazione ammettendo alla gara soltanto le imprese che risulteranno in regola con quanto richiesto.

Dopo l'esame della documentazione e l'ammissione delle offerte alla fase successiva, la Commissione procederà nella stessa seduta pubblica, ove non ricorra l'utilizzo dell'istituto del Soccorso istruttorio come disciplinato dal comma 9 dell'art. 83 d.lgs. 50/2016 s.m.i.; all'apertura delle buste contrassegnate con la dizione **“busta B - OFFERTA TECNICO - QUALITATIVA”** al controllo formale, della busta suddetta, riportandone a verbale il contenuto.

La Commissione procederà in seduta riservata all'attribuzione dei relativi punteggi per l'OFFERTA TECNICA.

Sarà dato avviso, almeno un giorno prima, a mezzo fax e/o a mezzo PEC, del giorno e l'ora nel quale la Commissione procederà all'apertura delle buste contenenti **“busta C - OFFERTA ECONOMICA”** e procedendo, se necessario, alla verifica delle eventuali offerte anormalmente basse.

In caso di irregolarità rispetto alla produzione documentale richiesta con il presente bando/disciplinare, la Stazione Appaltante applicherà l'istituto del “soccorso istruttorio” previsto dall'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016, pertanto, il concorrente verrà invitato, a

mezzo di opportuna comunicazione scritta, anche solo a mezzo fax o a mezzo PEC, a completare o a fornire quanto richiesto entro un termine non superiore a dieci giorni. Nel caso in cui il concorrente non produca quanto richiesto nel termine assegnato, si procederà alla sua esclusione.

ART. 11 - GARANZIE

Deposito Cauzionale Provvisorio

L'offerta deve essere corredata da una garanzia, pari al 2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto (euro 8.591,40), sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

La garanzia 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 l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Deposito Cauzionale Definitivo

Prima della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria deve costituire cauzione nella misura del 5% dell'ammontare del contratto, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penali eventualmente comminate.

Il deposito cauzionale rimane vincolato per tutta la durata contrattuale ed è svincolato e restituito al contraente soltanto dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali dell'impresa aggiudicataria.

Per tutto quanto non previsto al presente articolo si rinvia all'art. 93 e 103 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i.

ART. 12 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietato in modo assoluto alla ditta aggiudicataria di cedere, subappaltare tutto o in parte il servizio oggetto del presente capitolato, sotto pena della risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, del risarcimento di ogni danno ed inoltre dell'incameramento della cauzione prestata.

ART. 13 - MODALITA' DI PAGAMENTO

Il pagamento del Servizio avverrà a rate mensili posticipate, entro 60 giorni dalla data di presentazione della fattura.

Per ciò che concerne la somministrazione pasti nei casi di morosità, la ditta aggiudicataria dovrà attenersi a quanto stabilito dalla stazione appaltante mediante idonei atti amministrativi.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile posticipata, mediante mandato a 60 gg. dalla data di ricevimento delle inerenti fatture, debitamente documentate, previa liquidazione del responsabile di servizio competente, sempreché non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata l'irregolarità o l'insufficienza del servizio.

La stazione appaltante tratterà sui corrispettivi da corrispondere le somme afferenti alle penalità eventualmente applicate nel mese di riferimento.

La stazione appaltante dovrà compensare il canone di locazione di € 1.500,00 mensili spettanti per l'utilizzo dei locali e delle attrezzature del CENTRO MENSA di via MELITO, per la durata annuale del servizio pari ad 8 (otto) mesi, e per l'intero triennio di durata dell'appalto, sui corrispettivi mensili spettanti alla ditta aggiudicataria per la mensa scolastica.

Al termine dell'appalto si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, previa determinazione del responsabile competente, che disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione.

ART. 14 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs n. 196/2003, in ordine al procedimento instaurato da questo capitolato, si informa che:

- ☐ le finalità cui sono destinati i dati raccolti riguardano l'individuazione dei soggetti che parteciperanno alla procedura aperta in oggetto fino alla stipulazione del contratto;
- ☐ il conferimento dei dati ha natura facoltativa e si configura come onere del concorrente qualora intenda presentare domanda di partecipazione alla gara ed eventualmente aggiudicarsi l'appalto; in tal caso il partecipante è tenuto a presentare all'Amministrazione aggiudicatrice tutta la documentazione richiesta in base alla normativa vigente, pena l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- ☐ i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:
- ☐ il personale interno all'Amministrazione impegnato nel procedimento;
- ☐ i soggetti che ne abbiano interesse ai sensi della legge n. 241/1990 e successive modificazioni.
- ☐ i diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei suoi dati personali sono definiti dalle disposizioni contenute nel Titolo II del D.Lgs. n. 196/2003;
- ☐ Il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione del Comune di Solofra.

Richieste chiarimenti

Per ogni chiarimento sulla presente procedura si può far riferimento al Comune di Solofra – Ufficio “Contratti”, Piazza San Michele n. 5, Piano II, dal lunedì al venerdì dalle ore 09:00 alle ore 12:00, tel/fax 0825/582433-582424; pec personale.solofra@asmepec.it.

Allegati:

- Modello Attestazione sopralluogo
- Atto Unilaterale d'obbligo
- Modello Offerta Economica

Il Responsabile del procedimento
Funz. Dir. Vincenzo Salvati
f.to

Il Responsabile Area Affari Generali
Rag. Antonio De Stefano
f.to