



Comune di Casapulla

(Provincia di Caserta)

Settore Amministrazione Generale – Politiche Sociali

BANDO DI GARA

Prot. N° 11223 del 30 agosto 2017

OGGETTO: Gara per il servizio di refezione alla scuola statale dell'infanzia di Casapulla per gli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019. Numero Gara 6833057 - Codice CIG: 71878891A6

In esecuzione della determinazione n. 206 del 28 agosto 2017, relativa all'appalto per l'espletamento del servizio di cui all'oggetto, è indetta gara secondo quanto riportato nel presente bando.

1) ENTE APPALTANTE	3
2) OGGETTO DELL'APPALTO	3
3) DESCRIZIONE DEI SERVIZI	3
4) IMPORTO A BASE DI GARA - VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO	3
5) LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	3
6) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA	3
7) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	3
8) CONDIZIONI MINIME DI CARATTERE ECONOMICO E TECNICO NECESSARIE PER LA PARTECIPAZIONE	4
9) REQUISITI GENERALI DI AMMISSIONE	4
10) MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE	5
11) AVVALIMENTO DEI REQUISITI	5
12) SUBAPPALTO	5
13) COMUNICAZIONI	5
14) CAUZIONE	5
15) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	6
16) RICHIESTA DOCUMENTAZIONE	11
17) CHIARIMENTI	11
18) SOPRALLUOGO	12
19) DOCUMENTAZIONE DI GARA	12
20) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE	15

21) OFFERTE ANORMALMENTE BASSE	15
22) SOCCORSO ISTRUTTORIO	15
23) AGGIUDICAZIONE	16
24) STIPULA DEL CONTRATTO	16
25) ULTERIORI DISPOSIZIONI	17
26) MODALITÀ DI FINANZIAMENTO	18
27) PERIODO DI VINCOLATIVITÀ DELL'OFFERTA	18
28) ESCLUSIONI	18
29) CONTROVERSIE	18
30) RINNOVO DEL SERVIZIO	18
31) TUTELA PRIVACY	18
32) SPESE DI PUBBLICAZIONE DEL BANDO	19
33) ULTERIORI INFORMAZIONI	19
34) PUBBLICAZIONE	19
35) NORMATIVA DI RIFERIMENTO	19

1) ENTE APPALTANTE

Comune di Casapulla – piazza Municipio n.1 - 81020 Casapulla (CE) tel 0823/497308 – 0823/497307 fax 0823/493326, posta elettronica: affarigenerali@comune.casapulla.ce.it, pec: affarigenerali@pec.casapulla.gov.it;

2) OGGETTO DELL'APPALTO

L'oggetto dell'appalto è la gestione completa del servizio di fornitura derrate, preparazione e distribuzione dei pasti per il periodo: ottobre 2017 – maggio 2019, agli alunni, al personale docente ed all'eventuale personale ausiliario della Scuola dell'Infanzia "Viale della Rimembranza" e di "via Puccini", nonché la pulizia dei locali cucina e refettori, oltre alla fornitura e manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature deputate a tale scopo.

3) DESCRIZIONE DEI SERVIZI

Categoria di servizio N. 17 (servizi alberghieri e di ristorazione), numero di riferimento della CPC N. 64 – Denominazione: servizi alberghieri e ristorazione, CPV 55523100-3 (servizi di mensa scolastica).

Codice NUTS: ITF31 - Non è prevista la divisione in lotti. Non sono ammesse varianti.

4) IMPORTO A BASE DI GARA - VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO

L'importo a base d'asta è di € 4,50 oltre IVA per ogni singolo pasto comprensivo del costo di € 0,04 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta (**importo soggetto a ribasso € 4,46**).

Il numero dei pasti per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto è determinato, in 19.200 pasti annui come di seguito riportato:

totale medio giornaliero di circa 120 pasti;

totale pasti appalto circa 38.400 pasti

periodo ottobre/dicembre 2017, circa 7.200 pasti. Il valore presunto complessivo per la durata dell'appalto è determinato in € 172.800,00 (diconsi euro centosettantaduemilaottocento/00) oltre IVA.

5) LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

scuola dell'infanzia "plesso viale della Rimembranza"

- ✓ preparazione pasti nel centro di cottura del plesso;
- ✓ distribuzione pasti nell'attiguo refettorio;
- ✓ ritiro, lavaggio contenitori e vettovaglie nonché pulizia del locale cucina e refettorio;

scuola dell'infanzia "plesso via Puccini"

- ✓ preparazione pasti presso il centro di cottura sito nella Scuola dell'Infanzia "plesso Viale della Rimembranza";
- ✓ trasporto, consegna e distribuzione dei pasti in contenitori termici che garantiscono i requisiti richiesti dalla normativa;
- ✓ sparecchiatura tavoli e pulizia;
- ✓ ritiro dei contenitori termici e delle vettovaglie per lavaggio presso cucina.

6) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Possono partecipare alla gara i seguenti soggetti:

i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, costituiti da imprese singole o imprese riunite o consorziate, ai sensi degli articoli 92, 93 e 94 del d.P.R. n. 207/2010 nonché dagli artt. 47, 45, comma 2, lett. c) ultimo periodo e 48 del D.Lgs. n. 50/2016, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'articolo 48, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016, nonché concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'articolo 62 del d.P.R. n. 207/2010, oppure le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter del D.L. 10 febbraio 2009 n. convertito dalla legge 9 aprile 2009 n. 33.

7) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

7.1 Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistono:

- 1) le cause di esclusione di cui all'art. dell'art.80 del D.Lgs.vo 50/2016;
- 2) le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.lgs. n. 159/2011;
- a) le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs.vo n. 165/2001 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrarre con la Pubblica Amministrazione.

7.2 Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministero delle Finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministero dell'economia e delle Finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso, **pena l'esclusione dalla gara**, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 MEF;

7.3 Agli operatori economici concorrenti ai sensi dell'art. 48, comma 7, primo periodo del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete;

7.4 Ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b), ai sensi dell'art. 48, comma 7, secondo periodo del D.lgs. n. 50/2016 è vietato partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara; il medesimo divieto vige per i consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettera c), del Codice (consorzi stabili).

8) CONDIZIONI MINIME DI CARATTERE ECONOMICO E TECNICO NECESSARIE PER LA PARTECIPAZIONE

Sono ammesse alla gare gli operatori economici in possesso dei sotto riportati requisiti:

- iscrizione alla camera di commercio che dimostri l'idoneità tecnico-professionale nel settore oggetto dell'appalto;
- certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9001 - ovvero dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema rilasciate da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, in corso di validità – per attività inerenti il settore oggetto dell'appalto;
- di aver effettuato regolarmente il servizio oggetto di appalto per almeno un anno scolastico nell'ultimo triennio scolastico a.s. 2013/2014 - 2014/2015 e 2015/2016 per un Ente locale con popolazione pari o superiore a quella del Comune di Casapulla - ovvero per più Enti locali aventi complessivamente la popolazione corrispondente a quella del Comune predetto (detto requisito, prima dell'eventuale aggiudicazione definitiva, dovrà essere provato con apposite certificazioni di regolare esecuzione rilasciate dagli enti con indicazione degli importi e delle date), per un importo minimo di € 300.000,00;
- di assicurare la disponibilità dei mezzi e attrezzature necessarie per l'esecuzione del servizio, ivi comprese quelle necessarie per la veicolazione dei pasti dal centro di produzione ai plessi interessati. Sia i mezzi di trasporto che i contenitori dovranno essere in possesso dell'attestato di registrazione o della DIA di cui al Regolamento CE n. 852/2004.
- dichiarazione indicante le attrezzature, il materiale e l'equipaggiamento tecnico di cui il prestatore di servizi deve disporre per eseguire l'appalto e conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza;

I concorrenti, a pena di esclusione, dovranno dimostrare quanto sopra indicando i seguenti elementi:

- ciascun ente pubblico o privato presso il quale è stato svolto il servizio;
- descrizione del servizio stesso, data di inizio e termine, relativo importo fatturato al netto dell'Iva.

Saranno ammessi i concorrenti che abbiano svolto l'attività anche da meno di tre anni purché in possesso dell'importo totale per i servizi succitati di cui al punto "c".

N.B. In caso di associazione temporanea di imprese o consorzi ordinari di concorrenti:

- il requisito di cui al punto "a" dovrà essere posseduto singolarmente da tutte le imprese facenti parte il raggruppamento;
- i requisiti di cui ai punti "b-d-e" dovranno essere posseduti almeno dalla capogruppo;
- il requisito di cui al punto "c" dovrà essere posseduto dalla capogruppo nella misura minima del 40% e dalle mandanti nella misura minima del 10%. L'impresa mandataria possiede in ogni caso i requisiti in misura maggioritaria.

L'associazione deve comunque possedere i requisiti nella stessa misura richiesta per l'impresa singola.

I requisiti potranno essere autodichiarati, ai sensi del DPR. 445/2000, nell'istanza di partecipazione alla gara.

9) REQUISITI GENERALI DI AMMISSIONE

9.1. **Di ordine generale:** insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.

9.2. **Di ordine speciale:**

- iscrizione** nel registro delle imprese presso C.C.I.A.A. per l'attività di servizio di ristorazione scolastica e/o ristorazione collettiva o altro Registro Professionale dello Stato di residenza se la ditta è straniera e non è residente in Italia;
- essere in possesso**, o avere nella propria disponibilità, di almeno n° 1 (uno) mezzo di trasporto adeguato all'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, conformi alle vigenti normative in materia (L. 327/80 e D.Lgs. 155/97), con particolare riferimento a quelle regolanti la disciplina igienica per il trasporto di sostanze alimentari;
- presenza nell'organico** di un Responsabile del Servizio che abbia il ruolo di principale interlocutore dell'A.C., con indicazione del nominativo, della qualifica, del titolo di studio e della professionalità e dell'esperienza maturata nel settore.
- di aver svolto, nel periodo dal 01/10/2013 al 31/05/2016, i seguenti servizi di refezione scolastica, per un importo complessivo fatturato non inferiore a € 300.000,00 al netto d'Iva:

descrizione del servizio	Data		Ente committente	Importo fatturato al netto Iva
	Dal	al		

- f. di possedere la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9001 rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, in corso di validità per attività inerenti il settore oggetto dell'appalto-(**come da copia che si allega**);
- g. (**barrare l'ipotesi che ricorre**)
 - di disporre, per tutta la durata dell'appalto, in proprietà, affitto o altro titolo risultante da idonea documentazione, di un centro di produzione dei pasti alternativo, adeguato alla preparazione del numero dei pasti indicato nel capitolato, per i quali sia stata rilasciata autorizzazione sanitaria ai sensi del DPR 327/80 e distante non più di **30 minuti** da Casapulla. Il tempo di percorrenza sarà conteggiato secondo il percorso stradale "itinerario più rapido" rilevabile tramite il sito www.viamichelin.it, dalla sede del locale plesso scuola dell'infanzia di Viale della Rimembranza alla sede della struttura ove è ubicato il centro cottura dichiarato dalla ditta;

Oppure

- Si impegna, prima della stipula del contratto d'appalto, a dotarsi di un Centro di cottura alternativo per le emergenze con le caratteristiche di cui sopra.
- h. di assicurare la disponibilità dei mezzi e attrezzature necessarie per l'esecuzione del servizio. Sia i mezzi di trasporto che i contenitori dovranno essere in possesso dell'attestato di registrazione o della DIA di cui al citato Regolamento CE n. 852/2004;
- i. che le attrezzature, il materiale e l'equipaggiamento tecnico di cui il prestatore di servizi deve disporre per eseguire l'appalto è conforme alla vigente normativa in materia di sicurezza;

Il concorrente potrà attestare il possesso dei requisiti speciali sopra dettagliati mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000 (vedi allegato "C" predisposto dalla Stazione Appaltante).

10) MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico finanziario delle ditte partecipanti avviene ai sensi dell'art. 81 del D.lgs. n. 50/2016, attraverso l'utilizzo del sistema **AVCPass**, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture con la delibera n. 111 del 20 dicembre 2012. Pertanto tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCPass, accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato avcpass) secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3.2 della succitata delibera, da produrre in sede di gara.

11) AVVALIMENTO DEI REQUISITI

Ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs.vo n. 50/2016 i concorrenti possono soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto o dell'attestazione di un altro soggetto, in tal caso dovranno presentare in sede di gara tutta la documentazione prevista dalla norma sopra richiamata.

12) SUBAPPALTO

Le prestazioni di cui al presente appalto sono subappaltabili nei limiti di quanto disposto dall'articolo 105 del D.Lgs.vo 18 aprile 2016, n. 50

13) COMUNICAZIONI

13.1 Tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra la Stazione Appaltante e gli operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo PEC all'indirizzo di posta elettronica Fax, ai sensi dell'art. 52, del D.lgs. n. 50/2016 e dell'art. 6 del D.lgs. n. 82/2005. In caso di indicazione di indirizzo PEC, le comunicazioni verranno effettuate attraverso PEC. Eventuali modifiche dell'indirizzo di PEC o del numero di fax o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate all'ufficio, diversamente l'Amministrazione declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

13.2 In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

13.3 In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori ausiliari.

14) CAUZIONE

14.1 A norma dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 l'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una garanzia, pari al 2% (due) per cento del prezzo base dell'appalto, sotto forma di cauzione o di fideiussione pari a €. 3.456,00;

14.2 La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

14.3 La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla normativa vigente bancaria assicurativa.

14.4 La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

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

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

14.7 L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, può essere ridotto nelle percentuali indicate dall'art. 93, comma 7 del D.lgs. n. 50/2016 qualora il concorrente sia in possesso dei requisiti prescritti dal medesimo co. 7.

14.8 Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

14.9 A norma dell'art. 93, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016 l'offerta deve essere altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 103 dello stesso D.Lgs. n. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario.

15) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà espletata con **procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, applicando quale criterio per la valutazione delle offerte, quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 e 144 del D.Lgs. 50/2016, teso a garantire il miglior rapporto qualità e prezzo**, calcolato su un punteggio massimo di 100 punti di cui 80 per l'offerta tecnica e 20 per l'offerta economica.

1. OFFERTA TECNICA punteggio massimo 80 PUNTI valutato come segue:

L'offerta tecnica dovrà essere redatta compilando l'allegato "modello E" e predisponendo per l'attribuzione del punteggio ai punti **2.2 (*)** e **5.4 (*)** della tabella seguente, 2 relazioni illustrative di massimo 4 pagine, formato A4 in Times New Roman interlinea 12.

N	Criterio	Punteggi	Sub-criteri	Sub punteggi		
1	Qualificazione ditta e personale impiegato (organizzazione del personale nel centro di cottura e i terminali di consumo)	18 punti max	Azienda dotata di certificazione ISO 22000:2005	punti 2		
			Azienda dotata di certificazione UNI 22005:2007 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"	punti 2		
			Azienda priva di certificazione ISO 22000:2005	punti 0		
			Azienda priva di certificazione UNI 22005:2007 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"	punti 0		
			<i>Per l'attribuzione del punteggio dovranno essere prodotte copie complete (fronte e retro) rese conformi delle certificazioni in possesso, con ben evidenziata la data di rilascio e scadenza.</i>			
			Presenza nel centro di cottura di cuoco diplomato:			Max punti 8
			- Con almeno cinque anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica			Punti 8
			- con almeno tre anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica			Punti 4
			- con almeno due anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica			Punti 2
			- con almeno un anno di esperienza nel settore della ristorazione scolastica			Punti 1
			N° di persone impiegate contemporaneamente nella distribuzione dei pasti			Max 6 punti
			4 persone impiegate (minimo 2 per ogni refettorio)			Punti 4
1 punto in più per ogni persona offerta rispetto al minimo						
<i>Per l'attribuzione del punteggio i dipendenti, che già lavorano presso la ditta partecipante alla data di presentazione dell'offerta, dovranno essere nominativamente indicati e dovrà essere esibita idonea dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del DPR 445/2000 da ciascun dipendente, che comprovi il possesso del titolo di studio e dell'esperienza maturata, corredata dal curriculum vitae in formato europass debitamente sottoscritto.</i>						

N	Criterio	Punteggi	Sub-criteri	Sub punteggi
2	Sistema organizzativo del servizio e piano di formazione del personale	18 punti max	2.1 Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione delle derrate 6 punti per almeno 4 fornitori 4 punti fino a tre fornitori 2 punti fino a due fornitori 1 punto per centrale unica di acquisto	Max 6
			2.2 (*) Attrezzature obbligatorie ed accessorie che la Ditta intende mettere a disposizione per l'espletamento del servizio	Max 8
			2.3 - 2 punti per ogni corso di formazione che si intende programmare (indicare la tempistica, il monte ore e le tematiche)	Max 4
3	Iniziative a favore dell'utenza	6 punti max	3.1 Riscontro sul gradimento del servizio offerto attraverso un'indagine annuale rivolta all'utenza mediante somministrazione di questionario	Max 2
			3.2 Iniziative di educazione alimentare e di educazione al consumo e alla solidarietà. Il Concorrente dovrà predisporre un progetto di massima che preveda il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio (Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente Scolastico, personale della Ditta Appaltatrice, genitori e, soprattutto, gli alunni/iscritti) precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali e umane messe a disposizione, tempi di svolgimento, ecc... (Numero iniziative, descrizione) 1 punto per ogni iniziativa proposta	Max 4
4	Alimenti	16 punti max	4.1 - Alimenti a filiera corta e km 0; Numero prodotti, tipologia, ricorrenza nel menù, frequenza offerta. Numero dei prodotti certificati, tipologia prodotti migliorativi. Sarà attribuito 0,5 punti per ciascun prodotto fornito. La ditta concorrente dovrà produrre la documentazione che attesta l'impegno dell'azienda a fornire i prodotti elencati	Max 4
			4.2 - Prodotti Biologici Sarà attribuito 0,5 punti per ciascun prodotto fornito. La ditta concorrente dovrà produrre la documentazione che attesta l'impegno dell'azienda a fornire i prodotti elencati.	Max 4
			4.3 - Prodotti DOP e IGP Sarà attribuito 0,5 punti per ciascun prodotto fornito. La ditta concorrente dovrà produrre la documentazione che attesta l'impegno dell'azienda di produzione a fornire i prodotti elencati.	Max 4 punti
			4.4 - utilizzo dei prodotti del mercato equo e solidale Sarà attribuito 1 punto per ciascun prodotto fornito. La ditta concorrente dovrà produrre la documentazione che attesta l'impegno dell'azienda di produzione a fornire i prodotti elencati.	Max 4

N	Criterio	Punteggi	Sub-criteri	Sub punteggi
5	Servizi migliorativi ed integrativi <i>Rientrano in questa voce tutte le proposte di integrazione e miglioramento, a costo invariato per la Stazione Appaltante, delle prestazioni contrattuali richieste.</i>	12 punti max	5.1 - Impegno della ditta ad organizzare buffet di inizio anno scolastico (all'avvio mensa) e di fine anno scolastico per almeno nr. 120 persone, comprensivo di bevande.	Max punti 2
			5.2 (*) - Impegno della ditta a distribuire in occasione della festività del Natale panettoncino o pandorino (di marca a rilevanza nazionale) e in occasione della festività della Pasqua ovetto di cioccolata minimo da 100 gr. (di marca a rilevanza nazionale) a tutti gli alunni della scuola dell'infanzia.	punti 2
			5.3 Introduzione merenda a metà mattina	punti 2
			5.4 iniziative volte a ridurre l'impatto ambientale (art. 5 capitolato speciale d'appalto). Proposte e soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica.	punti 6
6	Interventi sociali	10 punti max	offerta di gratuità di pasti giornalieri: per situazioni di disagio valutate dai servizi sociali (N.B. l'offerta dovrà attenersi rigorosamente al numero dei pasti offerti senza indicazioni del valore economico relativo)	Max 10 punti 1 punto per ogni pasto gratis offerto

N.B.:

- il punteggio di cui ai punti 4.1, 4.2 4.3 e 4.4 verrà assegnato previo impegno dell'offerente in sede di gara; la ditta aggiudicataria dovrà dimostrare la provenienza della fornitura specificando, ogni mese, i singoli quantitativi di prodotti somministrati e la relativa percentuale di prodotti biologici, DOP., IGP Campania utilizzati e dichiarati in sede di gara, esibendo a riprova, mensilmente, fatturazione da parte dei relativi fornitori da allegare alla relativa fattura mensile del servizio; in mancanza la S.A. non potrà liquidare la fattura e nulla sarà dovuto all'aggiudicatario per quella mensilità quale penale;
- il punteggio di cui al punto 2 sarà attribuito in sede di gara previa autocertificazione e successivamente dovranno essere esibite attestazioni in originale o copia conforme a pena di esclusione;
- per il servizio migliorativo di cui ai punti 5 e ss. nulla sarà dovuto all'aggiudicatario;
- per l'attribuzione dei punteggi di cui al punto 5.1 la ditta dovrà allegare all'offerta il menù ed i quantitativi ritenuti sufficienti per i relativi buffet.

2.2 (*) Attrezzature obbligatorie ed accessorie che la Ditta intende mettere a disposizione per l'espletamento del servizio: max 8 punti.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio verrà presa in considerazione l'elenco delle attrezzature obbligatorie ed accessorie proposte per lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica presso il centro cottura della scuola dell'Infanzia di viale della Rimembranza ed i refettori di viale della Rimembranza e via Puccini.

La ditta ad integrazione delle attrezzature già in dotazione al centro cottura e ai refettori, deve provvedere, obbligatoriamente, alla fornitura ed installazione delle attrezzature necessarie per assicurare il regolare svolgimento del servizio così come disciplinato dal capitolato.

- ATTREZZATURE IN DOTAZIONE PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DI VIALE DELLA RIMEMBRANZA -

Viene riportato l'elenco più significativo delle attrezzature fornite dal comune presso tale plesso:

- una cucina Zanussi a otto fuochi con forno sottostante;
- un lavello doppia vasca
- una cappa sistema aspirante
- una caldaia a gas posizionata all'esterno;

Attrezzatura necessaria che dovrà essere fornita **OBBLIGATORIAMENTE** dalla ditta appaltatrice:

- 1 forno a convezione minimo 10 teglie
- 1 frigo almeno 600lt.
- 1 premi agrumi idoneo per la preparazione di spremuta da somministrare ai bambini
- 1 armadio dispensa interna
- 1 armadietto per detersivi
- 2 tavoli da lavoro con doppio ripiano
- 1 congelatore
- 2 armadietti spogliatoio doppio scomparto

ATTREZZATURE IN DOTAZIONE PRESSO Il Plesso di Via Puccini

Presso tale sede non esistono locali cucina, ed i pasti destinati agli utenti del servizio saranno preparati presso il centro di cottura di proprietà comunale sito nel plesso di viale della Rimembranza. Le attività da svolgere sono quelle relative al veicolamento dei pasti con idoneo automezzo, ed alla loro successiva distribuzione. L'ingresso del mezzo di trasporto dei pasti della ditta avviene dal cancello carraio che serve anche come ingresso per gli alunni e insegnanti.

Attribuzione punteggio per i sub-criteri 2.2 (*) 5.4(*)

2.2 (*) (Attrezzature obbligatorie ed accessorie che la Ditta intende mettere a disposizione per l'espletamento del servizio;

5.4 (*) (iniziative volte a ridurre l'impatto ambientale)

Il punteggio, a seguito di valutazione collegiale, verrà assegnato dalla Commissione giudicatrice attraverso l'assegnazione motivata di coefficienti variabili tra 0 e 1 da moltiplicare per i punteggi massimi a disposizione per ogni sub-criterio di valutazione.

Verrà data particolare attenzione alle caratteristiche tecniche, funzionali (compatibilità con impiantistica e certificazioni esistenti) ed al livello di contenimento energetico.

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti:

- qualità tecnologica delle attrezzature obbligatoriamente da fornire, eventuali altre attrezzature non obbligatorie per il miglioramento del servizio e volte a garantire efficienza e risparmio energetico ed in regola con le vigenti norme in materia di sicurezza (marchiatura CE).
- Soluzioni per l'attuazione del passaggio da stoviglie in plastica usa e getta a stoviglie riutilizzabili con la diminuzione di consumo e conferimento come rifiuto di plastica;
- l'uso di prodotti con packaging di volume limitato ed a ridotto impatto ambientale, con la piena attuazione della raccolta differenziata degli imballaggi e degli scarti di lavorazione, anche presso il centro di cottura;
- l'utilizzo di prodotti di pulizia e sanificazione a basso impatto ambientale.
- utilizzo di Acqua di rete
- Progetti di recupero pasti non distribuiti

Dovrà essere presentata una relazione illustrativa contenente:

- 1) schede tecniche delle attrezzature proposte, sia di quelle obbligatorie, sia di quelle accessorie (da allegare);
- 2) le indicazioni necessarie per garantire il corretto utilizzo e la manutenzione delle attrezzature fornite.
- 3) l'illustrazione delle ragioni delle soluzioni prescelte sotto il profilo funzionale in relazione alle caratteristiche del servizio richiesto;

Per la descrizione di ciascuna proposta sono ammesse al massimo 4 pagine, formato A4 in Times New Roman, passo 12 (oltre le schede tecniche da allegare obbligatoriamente).

Tenuto conto dell'oggetto, della natura e delle finalità dell'appalto, la determinazione dei coefficienti avverrà tramite i seguenti criteri motivazionali:

a)	Giudizio di inidoneità / insufficienza	(coefficiente da 0 a 0,5)
	Proposte e soluzioni assenti – gravemente incomplete - inadeguate - controproducenti – non utili - inattuabili - non attinenti al servizio in fase di affidamento – indeterminate, non misurabili e/o riscontrabili – peggiorative rispetto agli standard richiesti dal Capitolato – inidonee a dimostrare la possibilità di garantire la corretta esecuzione del servizio.	
b)	Giudizio sufficiente	(coefficiente da 0,6)
	Proposte e soluzioni sostanzialmente complete - adeguate – attinenti al servizio in fase di affidamento - attuabili e utili – sufficientemente determinate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – verificabili (anche se con l'ausilio dell'appaltatore) - qualitativamente e quantitativamente in linea con quanto richiesto dal Capitolato, complessivamente sufficienti rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione del servizio e il perseguimento delle finalità cui il servizio è destinato.	
c)	Giudizio buono	(coefficiente da 0,8)
	Proposte e soluzioni precisamente determinate e apprezzabili per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive, bene illustrate – redatte, ove necessario, sotto forma di piani e programmi con schematizzazioni – realizzabili – misurabili – recanti l'indicazione degli strumenti idonei a consentire al Comune autonomi controlli sul rispetto degli impegni presi nel corso della fase esecutiva – con contenuti innovativi - qualitativamente e quantitativamente migliorative rispetto a quanto richiesto dal Capitolato, in grado quindi di	

soddisfare tutte le esigenze ordinarie e, di massima, straordinarie -imprevedibili e finalità di servizio, con apprezzabile garanzia di qualità ed efficienza.

d)	Giudizio ottimo	(coefficiente 1)
Proposte e soluzioni eccellenti – idonee, per qualità e quantità, ad innovare, elevare e qualificare sensibilmente gli standard di servizio rispetto a quanto richiesto dal Capitolato – in grado di far conseguire, sia per quantità che per qualità, che in termini di efficienza ed efficacia, finalità ulteriori rispetto a quelle cui il servizio è destinato.		

L'offerta tecnica farà parte integrante delle condizioni di contratto in caso di aggiudicazione in favore dell'impresa offerente.

La valutazione dei parametri verrà eseguita in modo insindacabile da apposita Commissione di gara.

Qualora un partecipante non raggiunga almeno il 60% del punteggio complessivamente riservato alla stessa offerta tecnica (qualità), (quindi complessivi **punti 48**), non si procederà all'apertura della busta contenente la relativa offerta economica e lo stesso concorrente verrà escluso dal procedimento di aggiudicazione.

2. OFFERTA ECONOMICA valutata come segue:

Offerta economica-punteggio massimo **20 punti**

L'offerta economica dovrà indicare il costo unitario per pasto, al netto di IVA.

All'Impresa che avrà offerto il prezzo più basso verranno attribuiti 20 punti, mentre alle altre ditte punteggi proporzionali utilizzando la seguente formula matematica:

$$P = (Po \times 20) / Pi$$

dove:

P = punteggio da attribuire alla impresa concorrente

Po = prezzo più basso offerto (miglior prezzo)

Pi = prezzo offerto da valutare

L'offerta economica dovrà essere corredata, a pena di inammissibilità, da dichiarazione dell'offerente attestante che nella sua formulazione ha tenuto conto del costo del lavoro, indicando specificatamente il contratto collettivo applicabile, e degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore dove deve essere eseguito il servizio. 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'IVA.

L'Amministrazione procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse, secondo quanto previsto dall'art. 97 co. 3 del D.Lgs.vo 18 aprile 2016;

L'appalto verrà aggiudicato alla impresa che avrà ottenuto il miglior punteggio (prezzo offerto + qualità del servizio).

In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà in favore dell'impresa che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'offerta tecnica.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida.

Non sono ammesse offerte in aumento.

I dati dichiarati nell'offerta tecnica dovranno essere posseduti alla data di inizio del servizio e comprovati, se richiesto dalla stazione appaltante, con idonea documentazione. In caso di Raggruppamenti temporanei o di Consorzi ordinari di concorrenti, i requisiti per la valutazione dell'offerta tecnica dovranno essere posseduti e dimostrati dal raggruppamento o dal consorzio ed il punteggio complessivo attribuito al raggruppamento o al consorzio non potrà essere superiore al punteggio massimo previsto per ciascun elemento di valutazione.

16) RICHIESTA DOCUMENTAZIONE

16.1. Il bando di gara, il capitolato speciale d'appalto, i fac-simile delle istanze di partecipazione alla gara, sono disponibili in formato cartaceo presso l'ufficio pubblica istruzione del Comune di Casapulla e sul sito www.comune.casapulla.ce.it. e sul sito internet della Centrale Unica di Committenza www.asmeccomm.it/

Indirizzo al quale possono venire richieste informazioni e documenti: Servizio Pubblica Istruzione – Piazza Municipio n. 1, Tel. 0823/497307 – 0823/497324 – 0823/497308, dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle 12,30 e il martedì e giovedì dalla 15,30 alle 18,00. -Fax n. 0823/493326 – email: affarigenerali@comune.casapulla.ce.it – pec: affarigenerali@pec.casapulla.gov.it

16.2 Il soggetto incaricato dal concorrente della visione della documentazione dovrà dimostrazione la propria titolarità alla rappresentanza tramite delega firmata dal titolare o legale rappresentate del soggetto che intende concorrere.

17) CHIARIMENTI

17.1. E' possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al Responsabile del Procedimento tramite PEC almeno sei giorni prima della scadenza del termine di presentazione delle offerte. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

17.2 Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Sempre che siano state richieste in tempo utile, sono comunicate dalle stazioni appaltanti a tutti gli offerenti che partecipano alla procedura

d'appalto almeno quattro giorni prima della scadenza del termine stabilito per la ricezione delle offerte così come previsto dall'art. 74, comma 4 del D.lgs. n. 50/2016.

17.3 Le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura, saranno pubblicate in forma anonima all'indirizzo internet www.comune.casapulla.ce.it ed altresì spedite all'operatore economico richiedente.

18) SOPRALLUOGO

Le Ditte concorrenti dovranno effettuare un **sopralluogo obbligatorio, a pena di esclusione dalla gara**. Per la visita del centro di cottura e dei refettori scolastici si procederà, previo appuntamento telefonico con l'ufficio pubblica istruzione (tel. 0823/497307 – 0823/497324 – 0823/497308). A prova dell'avvenuto sopralluogo dei luoghi oggetto del servizio **verrà rilasciato apposita attestazione di presa visione**, che dovrà essere allegata, a cura della ditta partecipante alla gara, alla documentazione amministrativa della presente gara d'appalto. Si precisa che alla visione dei luoghi oggetto del servizio, saranno ammessi esclusivamente: il titolare legale rappresentante o procuratore speciale della ditta, munito della procura speciale da cui lo stesso trae i poteri di firma, il dipendente dell'impresa munito a tal fine di specifica delega.

19) DOCUMENTAZIONE DI GARA

19.1 Per partecipare alla gara occorre far pervenire il plico (**BUSTA A**) contenente la documentazione e l'offerta, debitamente sigillato a pena di esclusione e redatto secondo le modalità indicate nel presente bando pena l'esclusione dalla gara, entro il termine perentorio delle **ore 13.00 di giovedì 5 ottobre 2017**, (non farà fede la data del timbro postale), all'ufficio protocollo del Comune di Casapulla, piazza Municipio 1 a Casapulla. Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, il plico non giungesse al protocollo in tempo utile. Non sarà considerata valida alcuna offerta pervenuta oltre la scadenza suindicata, anche se sostitutiva o aggiuntiva a quella precedente. Con le stesse modalità e formalità ed entro il termine indicato, pena l'irricevibilità, dovranno pervenire le eventuali integrazioni ai plichi già presentati. Non sono ammesse domande di partecipazione ed offerte trasmesse per telegramma, telex, telefono, fax, posta elettronica, ovvero espresse in modo indeterminato. Il plico sigillato (**BUSTA A**) recante all'esterno l'intestazione del mittente, compreso il Codice fiscale/partita Iva nonché l'oggetto della gara "**Contiene documenti e offerta per affidamento del servizio di refezione scolastica periodo ottobre 2017 - maggio 2019**", deve contenere al suo interno:

- la documentazione amministrativa prevista dal punto 19.1;
- una busta, (**BUSTA B**) a sua volta chiusa e sigillata, recante l'intestazione del mittente, l'oggetto della gara e la dicitura rispettivamente - **offerta tecnica/qualitativa**;
- una busta, (**BUSTA C**) a sua volta chiusa e sigillata, recante l'intestazione del mittente, l'oggetto della gara e la dicitura rispettivamente - **offerta economica**;

19. 2 documentazione amministrativa. Nella busta "**A - Documentazione Amministrativa**" devono essere contenuti, i seguenti documenti:

1. **domanda di partecipazione** alla gara, (*è preferibile l'uso dell'allegato modello "...B..." redatto dalla Stazione Appaltante*) sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, con allegata la copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata, a pena di esclusione copia conforme all'originale della relativa procura;

Si precisa che:

1.1. Nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio non ancora costituito, la domanda, **pena di esclusione**, deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio;

2. dichiarazione sostitutiva (*è preferibile l'uso dell'allegato modello "...B..." redatto dalla Stazione Appaltante*) resa ai sensi degli art. 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 s.m.i. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, con la quale il concorrente assumendosene la piena responsabilità:

- a) dichiara, indicandole specificamente, di non trovarsi in nessuna delle condizioni preclusive previste dall'articolo 80, commi **1, lett. a), b), c), d), e), f), g), 2, 3, 4, lett. a) b) c) d) e) f) g) h) i) l) m)**, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;
- b) indica i nominativi, le date di nascita e di residenza degli eventuali titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza, tutti i soggetti muniti di poteri di rappresentanza, direzione e controllo e soci accomandatari secondo quanto previsto dall'art. 80, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016;
- c) dichiara che vi sono amministratori e direttori tecnici cessati nell'anno antecedente la data del bando di gara; in tal caso occorrerà specificare le eventuali condanne per i reati di cui all'art. 80, comma 1 lett a), b), c), d), e), f), g), del D.lgs. n. 50/2016 da questi riportate e dichiarare la completa ed effettiva dissociazione assunta da parte dell'impresa
oppure

dichiara che non vi sono amministratori e direttori tecnici cessati nell'anno antecedente la pubblicazione del presente bando di gara;

- d) dichiara di non aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex- dipendenti pubblici che hanno cessato il rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione da meno di tre anni i quali, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di quest'ultime ai sensi dell'art dall'art 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 s.m.i¹;

oppure

dichiara di aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex- dipendenti pubblici che hanno cessato il rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione da meno di tre anni i quali, tuttavia negli ultimi tre anni di servizio, non hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di quest'ultime ai sensi dell'art dall'art 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 s.m.i

oppure

dichiara di aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex- dipendenti pubblici, dopo tre anni da quando gli stessi hanno cessato il rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione e quindi nel rispetto di quanto previsto dall'art 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 s.m.i;

e) (nel caso di concorrenti stabiliti in altri stati aderenti all'Unione europea)

attesta di possedere i requisiti d'ordine speciale previsti dal d.P.R. n. 207/2010 s.m.i. accertati, ai sensi dell'art. 62 dello stesso decreto, in base alla documentazione prodotta secondo le norme vigenti nei rispettivi paesi;

- f) dichiara di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nello **schema di contratto, capitolato tecnico prestazionale, DUVRI**;

g) indica la Camera di Commercio nel cui registro è iscritto precisando gli estremi di iscrizione (numero e data), la forma giuridica e l'attività per la quale è iscritto che deve corrispondere a quella oggetto della presente procedura di affidamento ovvero ad altro registro o albo equivalente secondo la legislazione nazionale di appartenenza;

h) attesta di essersi recato nel luogo dove sarà espletato il servizio oggetto di affidamento;

i) dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore ne luogo dove deve essere espletato il servizio;

m) attesta di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sull'espletamento del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta;

n) indica l'indirizzo PEC al quale va inviata l'eventuale richiesta di integrazioni di cui all'art. 83, comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 (soccorso istruttorio) e qualsiasi altra comunicazione prevista dal medesimo decreto;

o) autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la Stazione Appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;

3. "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3.2 delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'Autorità di vigilanza;

4. Documento attestante l'avvenuto pagamento di € 20,00 il cui adempimento è a pena di esclusione, entro il termine perentorio di scadenza delle offerte del contributo di cui all'art. 1, comma 65 e 67, della L. 23 dicembre 2005, n. 266, recante evidenza del Codice di identificazione della gara (CIG), da effettuarsi con le modalità precisate nel sito dell'ANAC medesima. Anche in caso di concorrente plurimo il versamento è unico e va effettuato in caso di Consorzio stabile dal Consorzio stesso, mentre nel caso di RTI o di Consorzio ordinario, costituito o costituendo, va effettuato dall'impresa mandataria.

5. Dichiarazione sostitutiva relativa al possesso **dei requisiti di ordine speciali di cui al punto 9.2** del bando, (requisiti di idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale), resa ai sensi degli art. 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 s.m.i. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza (*è preferibile l'uso dell'allegato modello "...C..." redatto dalla Stazione Appaltante*);

6. Documento attestante la cauzione provvisoria di cui al punto 14 del Bando di Gara con allegata la dichiarazione, di cui all'art. 93, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016 concernente l'**impegno** a rilasciare la **cauzione definitiva**;

7. [in caso di avvalimento] deve essere prodotta tutta la documentazione prevista dall'art. 89, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016. e nello specifico:

¹In caso di svolgimento di attività lavorativa o professionale da parte dell'ex-dipendente pubblico senza aver rispettato le disposizioni contenute nell'art 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 s.m.i, comporta il divieto per il soggetto privato che ha conferito l'incarico o il lavoro, di contrarre con la pubblica amministrazione per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.

- a) dichiarazione del concorrente attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
 - b) dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
 - c) dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
 - d) dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.;
 - e) 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. Tale contratto deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente:
 - 1) oggetto: le risorse e i mezzi prestati in modo determinato e specifico;
 - 2) durata;
 - 3) ogni altro utile elemento ai fini dell'avvalimento;
- 8. Dichiarazione** confermata dal Responsabile del Procedimento, (o suo delegato) con la quale si attesta che l'operatore economico ha preso visione dei luoghi dove verrà espletato il servizio oggetto di appalto, nonché dei mezzi dell'Ente (*è preferibile l'uso dell'allegato modello "...D..." redatto dalla Stazione Appaltante*).

9. "Atto unilaterale d'obbligo"

La Ditta concorrente, in caso di aggiudicazione, si obbliga a corrispondere ad "Asmel Consortile S.c.a.rl. il corrispettivo del servizio per tutte le attività di gara non escluse dal comma 2-bis dell'art.41 del D.lgs. 50/2016 dalla stessa fornite, nella misura dell' 1,0% dell'importo a base di gara. La presente obbligazione costituisce elemento essenziale e condizione di ricevibilità dell'offerta. La stessa, a garanzia della validità dell'offerta, dovrà essere prodotta all'interno del plico della Documentazione Amministrativa utilizzando l'allegato modello "Atto Unilaterale d' Obbligo" *modello "...G..."* sottoscritto dal concorrente, allegando copia della certificazione dell'invio della pec ad ASMEL Consortile S.c.a.rl. all'indirizzo pec asmecomm@asmepec.it e della ricevuta di consegna del destinatario. Si evidenzia che l'obbligazione, essendo parte integrante dell'offerta economica, è da considerarsi elemento essenziale dell'offerta presentata e pertanto, in mancanza della stessa, l'offerta sarà considerata irregolare ai sensi dell'art. 59, comma 3, del D.lgs. n.50/2016

Si precisa che:

- la dichiarazione di cui al punto 2) deve essere sottoscritta dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrenti costituiti da imprese associate o da associarsi la medesima dichiarazione deve essere prodotta o sottoscritta da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione o il consorzio o il GEIE. Le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa la relativa procura. La domanda e le dichiarazioni sostitutive ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. n. 445/2000, e successive modificazioni, devono essere redatte preferibilmente in conformità al modello allegato al presente disciplinare (come da allegato "...B...")
- le dichiarazioni di cui al precedente punto 2), lettera a) relative all'assenza di cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 1 lett. a, b, c, d, e, f, g del D.Lgs. n. 50/2016 devono essere rese anche dai soggetti previsti dall'articolo 80, comma 3, della medesima norma.
- la documentazione di cui al punto 7) deve essere unico, indipendentemente dalla forma giuridica del concorrente;
- la domanda, le dichiarazioni e le documentazioni di cui ai punti 1, 2, 4, 5, 6, 7 e 8 **a pena di esclusione**, devono contenere quanto previsto nei predetti punti.

Troverà, tuttavia applicazione il principio del "soccorso istruttorio" previsto dall'art. 83 comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. in merito al procedimento sanante qualsiasi mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi forniti in sede di gara e incompletezza o irregolarità delle dichiarazioni sostitutive fornite nella stessa.

N.B. Il "PASSOE" di cui al precedente punto 3), qualora non sia stato presentato congiuntamente alla domanda di partecipazione alla gara, dovrà comunque essere presentato, su richiesta della stazione appaltante, a pena di esclusione dalla gara.

19.3) Offerta tecnica/qualitativa. Nella busta "**B OFFERTA TECNICA/QUALITATIVA**" - chiusa e sigillata, che porta la medesima intestazione per il plico esterno e la dicitura – **Offerta tecnica** -, redatta in lingua italiana, dovrà riportare tutta la documentazione prevista nel punto 19. L'offerta dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione dal legale rappresentante del concorrente. In caso di partecipazione in Associazione Temporanea d'Impresa, tutte le Imprese raggruppate devono sottoscrivere congiuntamente l'offerta tecnica, salva la possibilità di conferire specifica procura ad un'Impresa capogruppo, nel qual caso deve essere presentata copia autentica del mandato. La documentazione non in lingua italiana dovrà essere accompagnata da traduzione giurata in lingua italiana. Le buste contenente l'offerta così formata dovrà essere inserita nell'altra contenente i documenti sopra elencati.

19.4) Offerta quantitativa ed economica. Nella busta “C - OFFERTA ECONOMICA” - (che dovrà essere inserita dentro la BUSTA A) - chiusa e sigillata, che porta la medesima intestazione per il plico esterno e la dicitura - Offerta economica -, redatta in lingua italiana, devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) **dichiarazione d'offerta** (è preferibile l'uso dell'allegato **modello "...F..."** redatto dalla Stazione Appaltante) sottoscritta dal legale rappresentante o da un suo procuratore, contenente l'indicazione del **ribasso percentuale** che il concorrente offre **per ogni singolo pasto**, inferiore al prezzo a base d'asta, al netto del costo degli oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso, espresso in cifre ed in lettere.
- In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifra e quello indicato in lettere prevale l'indicazione in lettere;

N.B. Nella dichiarazione d'offerta di cui al precedente punto a) il concorrente deve indicare i costi interni per la sicurezza del lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016, a pena di esclusione dalla procedura di gara

N.B1. Si ritiene preferibile utilizzare per la predisposizione dell'offerta, lo schema di offerta predisposto dalla Stazione Appaltante, vedi allegato “...mod. F”.

Si precisa che, nel caso di concorrente costituito da raggruppamento temporaneo o consorzio non ancora costituiti, ovvero da aggregazione di imprese di rete, **a pena di esclusione dell'offerta**, i suddetti documenti dovranno essere sottoscritti da tutti i soggetti che costituiranno il predetto raggruppamento o consorzio o che faranno parte dell'aggregazione di imprese.

20) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

20.1 Criteri di aggiudicazione

20.1.1 La gara sarà espletata con **procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, applicando quale criterio per la valutazione delle offerte, quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 e 144 del D.Lgs. 50/2016**, teso a garantire il miglior rapporto **qualità e prezzo**, calcolato su un punteggio massimo di 100 punti di cui 80 per l'offerta tecnica e 20 per l'offerta economica;

20.2 Apertura dei plichi e verifica della documentazione amministrativa

20.2.1 La gara si svolgerà il giorno **nove del mese di ottobre 2017 alle ore 10,00**, in seduta pubblica, presso la Sala Consiliare della sede Municipale; la Commissione di gara appositamente nominata dalla stazione appaltante procederà alla verifica dell'integrità dei plichi pervenuti e all'apertura della busta “A” al fine di esaminare la correttezza e la completezza della documentazione richiesta; in tale sede si dichiarerà l'ammissione o meno delle imprese partecipanti. Sempre in seduta pubblica, la Commissione procederà alla verifica dell'integrità e all'apertura della busta “B” al fine di esaminare la correttezza e la completezza della documentazione richiesta.

Successivamente, in una o più sedute riservate, la Commissione valuterà le offerte tecniche contenute nella busta “B”, assegnando i relativi punteggi secondo i criteri di cui all'art. 31 del Capitolato speciale d'appalto.

Terminata tale fase di valutazione, in nuova seduta pubblica, la cui data verrà comunicata mediante pubblicazione sul sito istituzionale del Comune e mediante PEC ai concorrenti, la Commissione giudicatrice, darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche e, per quelle che avranno conseguito il punteggio minimo previsto, procederà all'apertura delle buste “C” contenenti le offerte economiche;

Al termine, sommati i punteggi attribuiti per ogni concorrente, verrà stilata la graduatoria finale. Miglior offerente sarà il concorrente che avrà totalizzato il punteggio più elevato derivante dalla sommatoria dei punteggi attribuiti per l'offerta qualitativa e per quella economica. Nel caso di punteggio complessivo pari si procederà all'aggiudicazione del servizio a favore del soggetto che ha presentato l'offerta qualitativa più vantaggiosa. Nel caso che anche le offerte qualitative risultino pari si procederà a sorteggio ai sensi dell'art.77 del R.D. 827/1924.

20.2.2 All'esito delle operazioni di cui sopra, il soggetto deputato all'espletamento della gara redigerà la graduatoria provvisoria e propone al dirigente/responsabile di servizio l'aggiudicazione all'operatore economico piazzato al primo posto, trasmettendogli allo scopo il presente verbale.

21) OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

21.1. Qualora il punteggio relativo al prezzo e la somma dei punteggi relativi agli altri elementi di valutazione delle offerte siano entrambi pari o superiori ai limiti indicati dall'art. 97, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, la Commissione Giudicatrice procede alla valutazione di congruità delle offerte così come previsto dall'art. 97 sopra richiamato.

22) SOCCORSO ISTRUTTORIO

22.1 Troverà applicazione il principio del “soccorso istruttorio” previsto dall'art. 83 comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. in merito al procedimento sanante di qualsiasi carenza degli elementi formali quali la mancanza, l'incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale degli elementi di cui all'art. 85 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. e/o di dichiarazioni necessarie con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica.

22.2 In tal caso la Stazione Appaltante assegnerà al concorrente o ai concorrenti interessati un termine non superiore a 10 giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie indicando il contenuto ed i soggetti che li devono rendere. Decorso inutilmente il termine assegnato, il concorrente verrà escluso dalla procedura di gara.

22.3 A norma dell'art. 95, comma 15, del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i, ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte non rileva ai fini del calcolo di medie nella procedura, né per l'individuazione della soglia di anomalia delle offerte.

23) AGGIUDICAZIONE

23.1 La commissione, ultimate le operazioni di gara, approva la graduatoria finale degli offerenti e propone al responsabile del servizio l'aggiudicazione all'operatore economico piazzato al primo posto, trasmettendogli allo scopo l'ultimo verbale di gara.

23.2 Dal combinato disposto degli articoli 85 comma 5 e art. 32 comma 7 l'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti; a tal fine, prima dell'aggiudicazione dell'appalto, la stazione appaltante richiede all'offerente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto, nonché all'impresa che la segue in graduatoria, di presentare documenti complementari aggiornati conformemente all'articolo 86 e, se del caso, all'articolo 87 del D.Lgs. 50/2016.

23.3 La stazione appaltante può, altresì, chiedere agli offerenti e ai candidati, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura. **Gli stessi dovranno essere forniti, su richiesta e senza indugio, nel termine massimo di 10 giorni dalla richiesta.**

23.4 Agli operatori economici non è richiesto di presentare documenti complementari o altre prove documentali qualora questi siano presenti nella banca dati di cui all'articolo 81 ovvero fino all'adozione del decreto di cui all'articolo 81, comma 2, a comprova dei requisiti, le stazioni appaltanti e gli operatori economici utilizzano la banca dati AVCPass istituita presso l'ANAC, ai sensi dell'Art. 216 comma 13 del D.Lgs 50/2016, **pertanto sarà cura dei partecipanti alla gara inserire nel sistema dell'AVCPass i documenti relativi alla dimostrazione del possesso dei requisiti che sono nella loro esclusiva disponibilità.**

23.5 Si precisa che come prova sufficiente della non applicabilità all'operatore economico dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 accettano i documenti di cui all'Art. 86, comma 2, lettere a) e b) del D.Lgs 50/2016 e per la dimostrazione dei requisiti speciali di partecipazione di cui al punto 5 del Bando di gara varrà quanto disposto dagli articoli 83 e 86 del D.lgs. n. 50/2016.

23.6 Acquisita la documentazione a comprova dell'effettivo possesso dei requisiti di ordine generale e compiute le operazioni di verifica dei requisiti tecnici, finanziari ed operativi, il responsabile unico del procedimento attesta in una relazione istruttoria, protocollata, datata e sottoscritta, l'esito positivo o negativo del possesso di tali requisiti.

23.7 Espletate le precedenti fasi il responsabile del procedimento approva la **"proposta di aggiudicazione"** con una determinazione di aggiudicazione.

23.8 Il termine previsto per l'approvazione della proposta di aggiudicazione è interrotto dalla richiesta di chiarimenti o documenti e inizia nuovamente a decorrere, ripristinando da zero la durata (30 giorni o il diverso termine fissato dal regolamento dei contratti) da quando i chiarimenti o documenti pervengono all'organo richiedente.

23.9 Ai sensi del comma 6 dell'articolo 32 del d.lgs 50/2016 l'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta.

23.10 La Stazione Appaltante provvederà a comunicare l'avvenuta aggiudicazione ai sensi dell'art. 76 D.lgs 50/2016 in con conformità alla normativa regolante la procedura di gara.

23.11 Il Comune di Casapulla si riserva di non procedere all'aggiudicazione qualora sussistano o intervengano motivi di interesse pubblico determinanti l'inopportunità di procedere all'aggiudicazione o qualora non vi fossero sufficienti disponibilità di bilancio. Nulla sarà dovuto alle ditte concorrenti al verificarsi di tale evenienza. Il Comune di Casapulla si riserva di aggiudicare il presente appalto anche nel caso in cui pervenga o rimanga valida una sola offerta purché la stessa risulti congrua, a suo insindacabile giudizio.

Divenuta efficace l'aggiudicazione e decorso il termine dilatorio che impedisce di stipulare il contratto per 35 giorni decorre dall'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione come previsto dall'art. 32, comma 9 del D.lgs. n. 50/2016, si procederà alla stipula del contratto.

23.12 La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia nonché quelli richiesti dalle vigenti disposizioni normative per la stipulazione dei contratti con le Pubbliche Amministrazioni.

23.13 La Stazione Appaltante si riserva di chiedere l'eventuale esecuzione del contratto in via d'urgenza, ai sensi e condizioni di cui ai commi 8 e 13 dell'art. 32 del Dlgs 50/2016

24) STIPULA DEL CONTRATTO

24.1 L'aggiudicatario è obbligato a fornire tempestivamente alla stazione appaltante tutta la documentazione e le notizie necessarie alla stipula del contratto entro i 30 giorni successivi all'aggiudicazione secondo le modalità che verranno comunicate con apposita nota.

Egli è obbligato altresì a depositare presso la stazione appaltante tutte le spese di contratto, di registro, di segreteria e ogni altra spesa connessa (pubblicità e servizi centrale di committenza), nonché la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 103 del D.Lgs 50/2016 ed una garanzia di responsabilità civile che tenga indenne la stazione appaltante dai danni a terzi con un massimale di € 1.000.000,00.

24.2 L'aggiudicatario dovrà altresì fornire ogni altra documentazione richiesta nell'invito a stipula (es: per i raggruppamenti l'atto notarile di costituzione della A.T.I., ecc.)

Si specifica che trascorso il suddetto termine, senza aver ottemperato a quanto dovuto, questa amministrazione provvederà alla revoca dell'affidamento, con aggiudicazione al concorrente risultato II° nella classifica dei ribassi.

25) ULTERIORI DISPOSIZIONI

- a) Tutte le condizioni relative all'appalto sono disciplinate nel presente bando/disciplinare di gara, nel capitolato speciale d'appalto e in tutti i documenti progettuali cui si rinvia;
- b) Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente così come previsto dall'art. 95, comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016;
- c) E' facoltà della Stazione Appaltante di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o, se aggiudicata, di non stipulare il contratto d'appalto;
- d) L'offerta vincolerà il concorrente per almeno 180 giorni dal termine decorrente la di scadenza della presentazione dell'offerta;
- e) La presentazione delle offerte non vincola questo Ente appaltante all'aggiudicazione dell'appalto stesso né è costitutiva di diritti dei concorrenti all'espletamento delle procedure di aggiudicazione che il Comune si riserva di sospendere o annullare in qualsiasi momento in base a valutazioni di propria ed esclusiva convenienza. Agli offerenti in caso di sospensione o annullamento della procedura non spetterà alcun risarcimento o indennizzo.
- f) l'aggiudicatario dovrà rimborsare alla Stazione Appaltante le spese per la pubblicazione dell'avviso di gara e del relativo esito esperita sui vari organi di informazione entro 60 giorni dall'aggiudicazione (ai sensi dell'art. 216, comma 11 del D.lgs. n. 50/2016);
- g) La stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare le disposizioni di cui all'articolo 110 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.;
- h) L'aggiudicatario deve prestare garanzia definitiva nella misura e nei modi previsti dall'articolo 103, commi 1, 2, 3, 4 e 5 del D.Lgs. n. 50/2016;
- i) Le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati di traduzione giurata.
- j) Tutte le prescrizioni, modalità e condizioni di cui al bando di gara hanno il carattere di inderogabilità e, pertanto si fa luogo all'esclusione dalla gara nel caso in cui le medesime non vengano rispettate o manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti,
- k) Con avviso sul sito internet del Comune di Casapulla si darà comunicazione degli esiti di gara. Tale metodo di comunicazione verrà adottato anche nel caso di spostamenti della prima e seconda seduta pubblica prevista o di nuova seduta pubblica a seguito di nuova aggiudicazione a seguito di decadenza o annullamento della precedente.
- l) I concorrenti devono indicare nella domanda di partecipazione il domicilio, il (fax), e PEC che sarà utilizzato per l'invio delle comunicazioni. **Tutte le comunicazioni saranno effettuate tramite PEC. E' facoltà dell'ente appaltante comunicare e richiedere documenti ed informazioni anche a mezzo fax. Nel caso di mancata comunicazione, da parte del concorrente dell'indirizzo di PEC a cui inviare tutte le comunicazione la Stazione Appaltante non sarà responsabile per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni;**
- m) Trascorso il termine fissato non sarà riconosciuta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva ad altra precedente;
- n) Il verbale di gara non costituisce contratto; l'esito della gara formerà oggetto di apposita approvazione formalizzata con provvedimento dell'organo competente;
- o) in caso di offerte con pari punteggio, si darà precedenza, con il seguente ordine di priorità: alle offerte che hanno riportato il maggior punteggio per l'offerta tecnica; in caso di ulteriore parità, mediante sorteggio pubblico;
- p) non sono ammesse offerte parziali, indeterminate, plurime, condizionate, in aumento, pari a zero;
- q) in caso di contrasto tra gli atti di gara prevalgono nell'ordine : 1) bando di gara, 2) capitolato appalto, 3) modelli di dichiarazione, ferma restando la superiorità della legge in virtù del principio di etero-integrazione ex lege.
- r) a seguito di aggiudicazione definitiva si procederà entro i termini di legge alla stipula contratto a mezzo Segretario comunale rogante, con spese, diritti, imposte e tasse a carico esclusivo dell'impresa aggiudicataria.
- s) Il contratto sarà redatto e sottoscritto in modalità elettronica ed in conseguenza il rappresentante dell'aggiudicatario dovrà risultare munito di firma digitale;
- t) Le spese relative alla stipulazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.
- u) Ai sensi dell'articolo 35, comma 34 del D.L. 179/2012, convertito con L.221/2012 l'aggiudicatario dovrà rimborsare alla Stazione Appaltante i costi per la pubblicazione dell'avviso di gara sui quotidiani entro 60 giorni dall'aggiudicazione;
- v) Si avverte che comporteranno, salvo causa non imputabile all'impresa aggiudicataria decadenza dall'aggiudicazione stessa:
 - La mancata presentazione della documentazione richiesta per la stipulazione del contratto e per il pagamento del relativo importo e di tutte le spese inerenti e conseguenti, entro il termine di 30 (trenta) giorni dalla data della comunicazione della aggiudicazione definitiva divenuta efficace;

- La mancata costituzione delle garanzie e delle coperture assicurative entro il termine di 15 (quindici) giorni dalla data della relativa comunicazione. L'ente appaltante, in tale ipotesi come nel caso di accertata mancanza dei requisiti di carattere tecnico e/o generale procede all'annullamento dell'aggiudicazione, all'esclusione del concorrente, alla determinazione della nuova soglia di anomalia e alla conseguente nuova aggiudicazione previa verifica dell'eventuale offerta anomala;
 - Tutti i certificati, le dichiarazioni e i documenti che saranno inviati all'ente appaltante devono essere redatti, pena l'esclusione, in lingua italiana ovvero tradotti mediante traduzione giurata;
- w) I dati personali forniti e raccolti in occasione del presente procedimento verranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini conseguenti agli adempimenti richiesti dalla gara. Titolare del trattamento è il comune di Casapulla;

26) MODALITÀ DI FINANZIAMENTO

il servizio è finanziato con fondi di bilancio. Se si dovessero verificare ritardi nell'accreditamento delle somme dovute rispetto ai termini fissati dal Capitolato Speciale d'appalto, non imputabili a questa Amministrazione, l'appaltatore non potrà chiedere interessi, sospensione del servizio, messa in mora o altro nei confronti della stazione appaltante.

27) PERIODO DI VINCOLATIVITÀ DELL'OFFERTA

Le ditte partecipanti alla gara di appalto saranno vincolate all'offerta formulata per 180 giorni dal termine di cui al punto 16.

28) ESCLUSIONI

Oltre agli altri casi espressamente previsti dal presente bando le offerte saranno escluse dalla gara qualora:

- a. il plico sia giunto/i in ritardo per qualsiasi causa. Il recapito del plico all'Ufficio Protocollo rimane a rischio esclusivo del mittente. Il Comune non assume alcuna responsabilità qualora il plico non giunga entro i termini stabiliti nel bando di gara;
- b. il plico e/o le buste interne non sia state debitamente sigillate con modalità di chiusura ermetica che ne assicurino l'integrità e ne impediscano l'apertura senza lasciare manomissioni. Si precisa che per "sigillatura" deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come ceralacca o piombo o striscia incollata, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste;
- c. all'esterno del plico non siano stati indicati l'impresa concorrente e l'oggetto della gara;
- d. l'offerta tecnica/qualitativa non sia sottoscritta dal legale rappresentante, e/o non sia contenuta nell'apposita busta interna e/o questa non sia stata debitamente sigillata;
- e. l'offerta economica non sia sottoscritta dal legale rappresentante in ogni pagina, e/o non sia/siano contenuta/e nell'apposita busta interna e/o questa non sia stata debitamente sigillata;
- f. nei casi di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs.vo 50/2016, e quando, in ogni caso, non siano state rispettate le norme in materia di divieto di partecipazione alla gara previste dal presente bando/disciplinare;

29) CONTROVERSIE

Tutte le controversie verranno disciplinate in base a quanto riportato nel capitolato speciale d'appalto.

30) RINNOVO DEL SERVIZIO

E' facoltà dell'A.C. rinnovare il contratto relativo al servizio oggetto del presente appalto di anno in anno per un massimo di due anni scolastici e quindi per gli anni scolastici 2020/2021; 2021/2022-

La non disponibilità al rinnovo da parte dell'impresa dovrà essere comunicata per iscritto al Committente con un preavviso di almeno 6 mesi.

Il contratto può essere prorogato per un periodo di sei mesi o comunque fino al termine di aggiudicazione del nuovo appalto, sulla base di un provvedimento espresso dell'A.C. in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo affidatario e del conseguente passaggio gestionale. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

Ove, alla data della scadenza del contratto di appalto non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, l'attuale gestore è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino all'individuazione del nuovo soggetto.

31) TUTELA PRIVACY

I dati forniti dai concorrenti in occasione della partecipazione alla presente gara sono trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento delle attività Istituzionali del Comune, dell'eventuale stipula e gestione del contratto e saranno archiviati in locali dell'Ente, ai sensi del D.Lgs.196/03. Tali dati sono richiesti in virtù di espresse disposizioni di legge e di regolamento. In relazione al trattamento dei predetti dati i concorrenti possono esercitare i diritti di cui all'art.13 della predetta legge. Il Responsabile del trattamento dei dati personali è il dott. Domenico Piccicacchi.

In ogni caso, l'accesso agli atti, per quanto concerne le offerte e la documentazione concernente l'eventuale procedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta, sarà consentito dopo la formale adozione del provvedimento di aggiudicazione.

Ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. 50/2016, è escluso il diritto di accesso in relazione alle informazioni fornite dagli offerenti nell'ambito delle offerte ovvero a giustificazione delle medesime, che costituiscano, secondo motivata e comprovata dichiarazione dell'offerente da allegare alle parti interessate, segreti tecnici o commerciali, salvo che un concorrente contro interessato lo chieda in vista della difesa in giudizio dei propri interessi in relazione alla procedura di affidamento del contratto nell'ambito della quale viene formulata la richiesta di accesso.

32) SPESE DI PUBBLICAZIONE DEL BANDO

Ai sensi dell'art.216 comma 11) del D.Lgs 50/2016 le spese per la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione e gli effetti giuridici di cui al comma 5 del citato articolo 73 continuano a decorrere dalla pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

33) ULTERIORI INFORMAZIONI

- a. Procedure di ricorso: Tribunale Amministrativo Regionale (Napoli) entro 60 gg. (art. 6, L. 1034/71) o, in alternativa, Ricorso Straordinario al Presidente della Repubblica entro 120 gg. (art. 9 DPR 1199/71).
- b. Il Presidente della gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.
- c. Responsabile del presente procedimento è il dott. Domenico Piccicacchi, e la documentazione relativa all'appalto (modello di domanda – modulo offerta tecnica – modulo offerta economica - capitolato speciale d'appalto), può essere richiesta presso l'Ufficio Pubblica Istruzione nei giorni di lunedì dalle ore 10,00 alle ore 12,00, il martedì e giovedì dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 16,00 alle ore 18,00. Il bando integrale, il modello di domanda, i modelli di offerta ed il capitolato speciale relativo all'appalto sono pubblicati sul sito del Comune: www.comune.casapulla.ce.it;
- d. Per informazioni sul procedimento di gara tel. 0823/497307-08-24;
- e. Estratto del bando è stato trasmesso, per la pubblicazione sulla **G.U.R.I.**, n. 100 del 30/08/2017.

34) PUBBLICAZIONE

34.1 Il presente bando viene pubblicato sui siti: www.serviziocontrattipubblici.it – www.comune.casapulla.ce.it - www.asmecomm.it;

34.2. Il bando di gara ed il capitolato speciale d'appalto, unitamente alla modulistica, viene pubblicato sul sito: www.comune.casapulla.ce.it e sul sito www.asmecomm.it;

35) NORMATIVA DI RIFERIMENTO

L'appalto del servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'Infanzia Statale, plessi "Viale della Rimembranza" e "Via Puccini", è principalmente disciplinato dalla seguente normativa:

- Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, adottato con il Decreto Ministeriale dell'11 aprile 2008 (G.U. n.107 del 8 maggio 2008) e aggiornato con Decreto 10 aprile 2013 (G.U. n.102 del 3 maggio 2013);
- Prescrizioni contenute nel presente bando e nel capitolato speciale d'appalto;
- Disposizioni dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Caserta – Dipartimento Prevenzione, Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione: tabelle dietetiche, tabella merceologica delle materie prime, grammatura degli alimenti;
- Da quanto previsto dal D. Lgs. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari";
- Dalle norme del D.Lgs. 18.4.2016, n.50 in quanto applicabili o richiamate ed in particolare agli artt.34, 95 comma 3, 144 commi 1 e 2, 216 comma 18;
- Dalle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica redatte dal Ministero della Salute, approvate il 29 aprile 2010 dalla Conferenza Unificata e pubblicate nella Gazzetta Ufficiale n.134 del 11.06/2010 e della nota integrativa del Ministero della Salute, Direzione Generale per l'Igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, prot. n. 0011703 del 25 marzo 2016;
- Guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica adottata dalla Regione Campania;
- Dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- Da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale.

Il Responsabile del Servizio
Dott. Domenico Piccicacchi
Firmato originale