



# COMUNE di POVOLETTO

PROVINCIA DI UDINE

## DISCIPLINARE DI GARA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A BASSO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL PLESSO DI MARSURE DI SOTTO DI POVOLETTO (1° SETTEMBRE 2014 – 30 GIUGNO 2018) – CIG 57967648F9

Il Comune di Povoletto (UD), in esecuzione della determinazione a contrarre del responsabile del servizio finanziario n. 238 del 12.06.2014, indice procedura aperta per l'affidamento del servizio in oggetto.

### 1. ENTE APPALTANTE

Comune di Povoletto (UD)

### 2. ENTE RESPONSABILE DELLA PROCEDURA DI GARA

Comune di Povoletto (UD) – Largo Monsignor Cicuttini, 1 – 33040 POVOLETTO (UD)

Tel. 0432/664082 – Fax 0432/664094

Indirizzo internet: [www.comune.povoletto.ud.it](http://www.comune.povoletto.ud.it)

Indirizzo e-mail per le comunicazioni: [ragioneria@comune.povoletto.ud.it](mailto:ragioneria@comune.povoletto.ud.it)

Posta elettronica certificata: [ragioneria@pec.comune.povoletto.ud.it](mailto:ragioneria@pec.comune.povoletto.ud.it)

### 3. OGGETTO E LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del plesso di Marsure di Sotto di Povoletto ad impresa di ristorazione specializzata, che utilizzerà, per i pasti della scuola dell'infanzia il centro di cottura presente in loco, mentre per le scuole primaria e secondaria di primo grado fornirà pasti già confezionati, da trasportare nei locali della mensa scolastica.

Le specifiche sull'esecuzione dei servizi sono contenute nel documento complementare "capitolato speciale d'appalto del servizio di ristorazione" e relativi allegati.

Luogo di esecuzione del servizio: territorio del comune di Povoletto.

### 4. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

I servizi sono contemplati nell'allegato II B al D.Lgs. 163/2006, Categoria 17, CPC 64, CPV 55524000-9 – Servizi di ristorazione scolastica.

### 5. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 3, comma 37 e degli artt. 54 e 55 del D.Lgs. 163/2006 con aggiudicazione a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006.

L'appalto sarà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta valida purché ritenuta congrua e conveniente dalla stazione appaltante.

### 6. DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto avrà durata dal 1° settembre 2014 al 30 giugno 2018. Le date di inizio e termine del servizio saranno comunicate alla ditta aggiudicataria da parte della stazione appaltante in relazione al calendario scolastico deliberato dai competenti organi scolastici.

Alla scadenza del contratto la stazione appaltante si riserva altresì la facoltà di prorogare il servizio per il periodo necessario, oltre la scadenza del contratto ed alle stesse condizioni pattuite nel capitolato d'appalto, nelle more dell'espletamento della nuova gara e nell'osservanza delle disposizioni legislative vigenti. In tal caso la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di accettare la proroga.

### 7. IMPORTO DELL'APPALTO – BASE D'ASTA

Il valore presunto annuo dell'appalto è di € 252.158,40 (euro duecentocinquantaquattremilacentocinquantaquattro/40), complessivo € 1.008.633,60 (euro unmilioneottomilaseicentotrentatre/60) IVA esclusa, oltre ad € 2.017,27 (duemiladiciassette/27) complessivi per oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso d'asta. Il valore unitario del pasto a base di gara è di € 5,20 (euro cinque/20) IVA esclusa per la scuola dell'infanzia e € 5,20 (euro cinque/20) IVA esclusa per le scuole primaria e secondaria di primo grado. Resta inteso che l'importo complessivo è stabilito a titolo indicativo, significando che nel corso dell'esecuzione dell'appalto le prestazioni potranno subire modifiche in aumento o in diminuzione, in corrispondenza del quantitativo dei pasti effettivamente erogati durante l'esecuzione

~~~~~

dell'appalto, nei limiti stabiliti dall'art. 11 del R.D. 2440/1923, ossia fino alla concorrenza del quinto del prezzo dell'appalto alle stesse condizioni del contratto.

#### **Refezione scolastica scuola dell'infanzia**

€ 5,20 (prezzo unitario a pasto a base d'asta per il servizio di ristorazione scolastica, attraverso preparazione dei pasti presso il centro di cottura presente in loco) dal 1° settembre 2014, tenendo conto che il numero dei pasti previsto ad anno scolastico è stimato in n. 15.385;

#### **Refezione scolastica scuole primaria e secondaria di primo grado**

€ 5,20 (prezzo unitario a pasto a base d'asta per il servizio di ristorazione scolastica attraverso la veicolazione di pasti prodotti e confezionati presso il centro di cottura della ditta aggiudicataria) dal 1° settembre 2014, tenendo conto che il numero dei pasti previsto ad anno scolastico è stimato in n. 33.107.

Il numero complessivo previsto di pasti da prodursi è stimato in n. 193.968 unità per la durata dell'appalto.

La base d'asta risulta pertanto essere pari ad € 1.010.650,87 (euro unmilione diecimilaseicentocinquanta/87) compresi gli oneri per la sicurezza (pari ad € 2.017,27) che non possono essere soggetti a ribasso, ai sensi dell'art. 86 comma 3 ter, del D.Lgs. 163/2006.

SONO AMMESSE SOLO OFFERTE IN RIBASSO.

#### **8. REVISIONE DEI PREZZI**

Il corrispettivo del servizio s'intende fisso ed invariabile per tutto l'anno scolastico 2014/2015. Per gli anni scolastici successivi, il corrispettivo sarà adeguato, su richiesta della ditta, a norma dell'art. 115 del Codice dei contratti pubblici e con riferimento all'articolo 81 del capitolato speciale d'appalto.

#### **9. RICHIESTA INFORMAZIONI E SOPRALLUOGO**

Informazioni sulla gara d'appalto e copia degli atti di gara potranno essere reperiti presso l'Ufficio Ragioneria, tel. 0432/664082 int. 5 – int. 2 – Fax 0432/664094, oltre che sul sito ufficiale del comune di Povoletto all'indirizzo [www.comune.povoletto.ud.it](http://www.comune.povoletto.ud.it). E' obbligo del concorrente effettuare un sopralluogo nei locali comunali oggetto del presente appalto previo accordo con gli incaricati.

#### **10. SUDDIVISIONE IN LOTTI E VARIANTI**

Non è ammessa la suddivisione in lotti e non sono ammesse varianti.

#### **11. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA**

Sono ammessi a partecipare alla gara, purché in possesso dei requisiti richiesti, i soggetti singoli o raggruppati di cui all'art. 34 del D.Lgs. 163/2006.

Precisazioni per specifiche tipologie di partecipanti:

- operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative), b) (consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane) e c) (consorzi stabili), dell'art. 34, comma 1, del Codice dei contratti pubblici;
- operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alle lettere d) (raggruppamenti temporanei di concorrenti), e) (consorzi ordinari di concorrenti), e-bis (aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete) ed f) (gruppo europeo di interesse economico), dell'art. 34, comma 1, del Codice dei contratti pubblici, oppure da operatori che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 37, comma 8 del Codice dei contratti pubblici;
- operatori economici con sede in altri stati membri dell'Unione europea, alle condizioni di cui all'art. 47 del Codice dei contratti pubblici, nonché del presente disciplinare di gara.

Ai predetti soggetti si applicano le disposizioni di cui agli artt. 36 e 37 del D.Lgs. 163/2006.

I concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 C.C. possono partecipare solo se dimostrano che la situazione non ha influito sulla formulazione dell'offerta.

Saranno esclusi i concorrenti per i quali si accertino che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale sulla base di univoci elementi.

Agli operatori economici concorrenti, ai sensi dell'art. 37, comma 7, primo periodo del D.Lgs. 163/2006, 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.

E' altresì vietato, ai sensi dell'art. 37, comma 7, secondo periodo del D.Lgs. 163/2006, ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lettera b) (consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane) di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara.

E' infine vietato, ai sensi dell'art. 36, comma 5, del D.Lgs. 163/2006, ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lettera c) (consorzi stabili), di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara.

## **12. REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE**

Possono partecipare alla gara i soggetti che, a pena di esclusione, siano in possesso dei seguenti requisiti (attestazione attraverso presentazione di dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 resa dal titolare o dal legale rappresentante, unitamente alla fotocopia di un documento di identità in corso di validità):

### **a) REQUISITI DI ORDINE GENERALE**

1. essere iscritti alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per la categoria di attività oggetto di gara, in caso di soggetti appartenenti ad uno stato membro dell'Unione Europea diverso da quello dell'amministrazione aggiudicatrice, gli stessi dovranno essere iscritti in uno dei registri commerciali dello stato di appartenenza sempre per attività conformi a quelle oggetto di gara (art. 39 del D.Lgs. 163/2006);
2. essere iscritti, se cooperative, all'albo delle società cooperative presso il Ministero delle attività produttive a cura della CCIAA e, se cooperative sociali, all'albo regionale delle cooperative sociali;
3. essere in possesso della certificazione di qualità ISO 9001:2008 relativa ai servizi di ristorazione collettiva (oggetto del presente appalto), essere in possesso della certificazione UNI 10854 Sistemi di Gestione per l'Autocontrollo basato sui principi dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) e della certificazione ISO 22000:2005 relativa alla sicurezza alimentare, inoltre, essere in possesso delle certificazioni OHSAS (sicurezza sul lavoro) e ISO 14001 (ambientale). Tali certificazioni dovranno poi essere estese al centro di produzione pasti presso la scuola dell'infanzia come specificato nel capitolato speciale d'appalto (art. 43 del D.Lgs. 163/2006);
4. in relazione alle condizioni di cui all'art. 2359 C.C.:
  - di non trovarsi in situazioni di controllo formale con altri concorrenti;
  - di trovarsi in situazioni di controllo formale con altri concorrenti, ma di aver formulato l'offerta in modo assolutamente autonomo;
5. di non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative, cause di esclusione, di cui all'art. 38, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter) e m-quater);
6. essere in regola con le norme che disciplinano il diritto dei soggetti disabili a norma della L. 68/1999;
7. essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali (INPS – INAIL) a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore;
8. essere in regola con gli obblighi della sicurezza e essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs. 81/2008;
9. essere in regola con le norme di cui alla L. 383/2001 (piani individuali di emersione);
10. di non trovarsi nella condizione di applicazione di una delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 6 del D.Lgs. 159/2011 oppure di estensione, negli ultimi 5 anni, nei propri confronti, degli effetti di una delle misure stesse irrogate nei confronti di un convivente;
11. che non sussistano sentenze, ancorché non definitive, confermate in sede di appello, relative a reati che precludono la partecipazione alle gare d'appalto, ai sensi dell'art. 67, comma 89 del D.Lgs. 159/2011.

### **b) REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA**

- 1 aver realizzato nell'ultimo triennio 2011-2012-2013 un fatturato globale, dichiarato ai fini IVA, non inferiore a € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila/00).
- 2 aver svolto nell'ultimo triennio 2011-2012-2013 un fatturato specifico relativo ai servizi di ristorazione scolastica, dichiarato ai fini IVA, non inferiore a € 1.200.000,00 (euro unmilione/00);
- 3 presentare copia degli ultimi tre bilanci depositati (o estratti dei bilanci medesimi), riportanti sia lo stato patrimoniale che il conto economico;
- 4 presentare n. 2 referenze bancarie in originale intestate al Comune di Povoletto rilasciate da banche o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/1993, con attestazione, in particolare, che "l'impresa ha fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità".

Il requisito relativo ai servizi analoghi deve essere posseduto dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario (costituiti o costituendi), nella misura almeno del 40% e da una delle mandanti nella misura di almeno il 10% nel caso di imprese aderenti al contratto di rete e di GEIE.

Tale requisito è da intendersi nel senso che la mandataria deve spendere i requisiti in misura percentuale superiore rispetto a ciascuna delle mandanti.

Ciascuna delle imprese del raggruppamento dovrà presentare i requisiti economico-finanziari commisurati alla quota percentuale del servizio che svolgerà nell'ambito dell'appalto.

La somma dei requisiti posseduti dai singoli soggetti raggruppati o consorziati deve essere almeno pari a quella richiesta per la partecipazione alla presente gara.

### c) **REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA**

1. avere esperienze di gestione, effettuata a regola d'arte e con buon esito, di servizi di ristorazione scolastica riferite al periodo 2011-2012-2013, con un volume di affari complessivo pari ad almeno € 1.200.000,00 (euro un milione/00) oneri fiscali esclusi. L'esperienza e il possesso dei requisiti deve essere provata:
  - quando il committente è un'amministrazione o un ente pubblico, da certificati rilasciati e vistati dall'amministrazione o ente pubblico committente, da cui si evinca che la gestione è stata effettuata a regola d'arte;
  - quando il committente è un privato, da attestazione rilasciata dal medesimo da cui si evinca che la gestione è stata effettuata a regola d'arte e con buon esito.
- 2 di utilizzare un centro di cottura proprio, per la scuola primaria e secondaria di primo grado, idoneo a far fronte alla fornitura richiesta dal capitolato, in termini di qualità e quantità, ed in regola con tutte le disposizioni di legge e le autorizzazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione. Inoltre, tale centro di cottura, deve essere in grado di sopperire ad eventuali casi di emergenza, che potrebbero aver luogo nel centro di cottura presente presso la scuola dell'infanzia per garantire la continua ed adeguata fornitura di pasti. Il concorrente deve avere a disposizione anche un centro di cottura alternativo per qualsiasi ulteriore emergenza dovesse presentarsi.

E' facoltà del concorrente servirsi dell'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 49 del D.Lgs. 163/2006, cui espressamente si rimanda. In relazione al presente bando ed alla natura dell'appalto, le imprese partecipanti possono avvalersi esclusivamente dei requisiti economici e dei requisiti tecnici. E' pertanto esclusa la possibilità di ricorrere all'avvalimento per i requisiti di carattere generale e per l'eventuale sopralluogo.

Il concorrente che si avvale di questo istituto deve allegare alla domanda di partecipazione:

- a) dichiarazione sostitutiva sottoscritta, nelle forme e modalità specificate per la domanda di partecipazione, attestante che, per dimostrare il possesso dei requisiti necessari per partecipare alla gara, intende ricorrere all'istituto dell'avvalimento; la dichiarazione deve specificare i requisiti per i quali intende ricorrere all'avvalimento ed indicare l'impresa ausiliaria;
- b) dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- c) dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante dell'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 sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria che attesta che quest'ultima non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 163/2006;
- e) originale o copia autenticata del 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, oppure, in caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo; dal contratto e dalla suddetta dichiarazione discendono, ai sensi dell'art. 49 comma 5 del D.Lgs. 163/2006, nei confronti del soggetto ausiliario, i medesimi obblighi in materia di normativa antimafia previsti per il concorrente, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

Non è ammesso l'istituto dell'avvalimento a "cascata o in serie" e cioè avvalimento dell'impresa ausiliaria.

Sul contratto di cui sopra devono essere esplicitate l'entità, la qualità e la durata delle risorse messe a disposizione. Con ciò si intende: se e quali risorse umane, se e quali attrezzature, se e quali mezzi, se e quali risorse economiche e giuridiche e quant'altro necessario per la verifica della congruità e dell'attendibilità della prova fornita al fine di garantire la buona esecuzione dell'appalto.

Tali elementi dovranno risultare anche dall'offerta tecnica ed essere congruenti con le modalità di esecuzione rappresentati al fine della corretta valutazione da parte della commissione di gara.

Il concorrente 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 di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

La comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

### **13. CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA**

La ditta concorrente per partecipare alla gara dovrà presentare, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006, una

garanzia, sotto forma di cauzione o fideiussione, pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, indicato nel presente bando, nelle modalità previste dal succitato art. 75. E', altresì, ammessa la riduzione del 50% dell'importo della garanzia, per le ditte in possesso delle certificazioni di cui al comma 7 dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006.

La cauzione definitiva, ex art. 113 del D.Lgs. 163/2006, sarà costituita dal soggetto aggiudicatario per un importo pari al 10% dell'importo contrattuale, da presentare mediante fideiussione bancaria, assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

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

#### **14. MODALITA' DI FINANZIAMENTO**

Il servizio sarà finanziato con fondi propri di bilancio imputati ai rispettivi esercizi di competenza e contribuzione da parte dell'utenza.

#### **15. SUBAPPALTO**

Il subappalto è ammesso con le modalità di cui all'art. 118 del D.Lgs. 163/2006, per il servizio di trasporto, nonché per attività non pertinenti all'attività dell'impresa (ad esempio manutenzioni, disinfestazioni, derattizzazioni). Sono vietate sia la cessione, sia il subappalto totale del servizio.

#### **16. MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA D'APPALTO E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

I concorrenti dovranno far pervenire entro e non oltre il termine perentorio delle ore 12.00 del 30.07.2014, un plico idoneamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, con qualsiasi mezzo atto a garantirne l'integrità, recante **all'esterno i dati del mittente**, oltre alla seguente dicitura:

**GARA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A BASSO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL PLESSO DI MARSURE DI SOTTO DI POVOLETTO (1° SETTEMBRE 2014 – 30 GIUGNO 2018) – CIG 57967648F9**

al seguente indirizzo:

**Comune di Povoletto – Ufficio Protocollo – Largo Monsignor Cicuttini, 1 – 33040 POVOLETTO (UD)**

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Saranno presi in considerazione solo i plichi pervenuti entro il termine stabilito, oltre il suddetto termine non sono ammesse offerte anche se sostitutive di quelle presentate.

Il plico dovrà contenere al suo interno 3 (tre) buste idoneamente sigillate con ogni mezzo e siglate sui lembi di chiusura:

- una prima busta, recante all'esterno la dicitura "**BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**", la quale dovrà contenere quanto previsto dal successivo art. 17 del presente bando;
- una seconda busta, recante all'esterno la dicitura "**BUSTA B – OFFERTA TECNICA**", la quale dovrà contenere quanto previsto dall'art. 17 del presente bando;
- una terza busta, recante all'esterno la dicitura "**BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA**", la quale dovrà contenere quanto previsto dall'art. 17 del presente bando.

La mancata presentazione dei plichi nei luoghi, termini e secondo le modalità indicate precedentemente comporterà l'esclusione del concorrente dalla gara. Tutti i documenti presentati dai concorrenti saranno acquisiti dalla stazione appaltante come documentazione di gara, ai concorrenti non spetta alcun compenso per spese ed oneri sostenuti ai fini della partecipazione alla procedura di gara.

#### **17. DOCUMENTI DA PRESENTARE PER PARTECIPARE ALLA GARA**

Per la presentazione dei documenti e dell'offerta potranno essere utilizzati gli allegati moduli indicati di seguito:

**La busta "A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" dovrà contenere:**

- 1 istanza di ammissione alla gara e dichiarazione unica (utilizzare modello A), redatta in lingua italiana. La dichiarazione deve essere resa su carta libera e redatta in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante o da soggetto munito di specifica delega allo stesso conferita dal legale rappresentante, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e corredata da una fotocopia fotostatica, non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38 del

~~~~~

- citato D.P.R. 445/2000;
- 2 dichiarazione attestante il possesso dei requisiti di capacità tecnica ed economico-finanziaria rese dal legale rappresentante dell'impresa concorrente ai sensi del D.P.R. 445/2000, a pena di esclusione, e relative al possesso dei requisiti di cui al precedente punto 12 – REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE, lettera b) n. 1), 2), 3), 4) e lettera c) n. 1), 2), con relativi certificati od attestazioni inerenti i servizi svolti;
  - 3 documentazione in originale o copia autenticata:
    - ultimi tre bilanci depositati (o estratti dei bilanci medesimi) riportanti sia lo stato patrimoniale che il conto economico;
    - referenze bancarie in originale rilasciate da banche o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/1993, con attestazione, in particolare che "l'impresa ha fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità";
    - certificazione di qualità ISO 9001:2008 relativa ai servizi di ristorazione collettiva;
    - certificazione UNI 10854 Sistemi di Gestione per l'Autocontrollo basato sui principi dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point);
    - certificazione OHSAS (sicurezza sul lavoro);
    - certificazione ISO 14001 (ambientale);
    - certificazione ISO 22000:2005 (sicurezza alimentare);
    - capitolato speciale d'appalto controfirmato per accettazione su ogni pagina dal legale rappresentante dell'impresa;
    - certificati di gestione servizio di ristorazione scolastica riferire al periodo 2011-2012-2013.

Nel caso di RTI o consorzio i documenti devono essere firmati dai rappresentanti legali di ciascuna ditta costituente il raggruppamento o dalle ditte consorziate che effettueranno il servizio;
  - 4 quietanza di versamento ovvero fideiussione relativa alla cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base di gara, da costituirsi con le modalità suindicate nel presente bando.  
(Per i concorrenti che presentano la cauzione provvisoria mediante intermediario finanziario) Dichiarazione di un istituto bancario o di una compagnia di assicurazione, contenente l'impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
  - 5 (nel caso di RTI o consorzio o GEIE non ancora costituiti) dichiarazioni rese da ogni concorrente attestanti: a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo (art. 37, comma 14 D.Lgs. 163/2006);
  - 6 (nel caso di associazione o GEIE già costituiti) mandato collettivo gratuito ed irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio o GEIE;
  - 7 modello GAP scheda partecipante debitamente compilato;
  - 8 ricevuta del pagamento del contributo previsto a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture.  
A riprova dell'avvenuto pagamento, la ditta partecipante deve allegare all'offerta copia stampata della mail di conferma trasmessa dal sistema di riscossione, ovvero ricevuta del pagamento effettuato presso un punto di Lottomatica.  
La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento di tale somma è causa di esclusione dalla procedura di gara.  
Il versamento della contribuzione dovuta dalle imprese partecipanti deve essere effettuato come da disposizioni vigenti dell'AVCP. Codice identificativo della gara: 57967648F9.

**La busta "B – OFFERTA TECNICA" dovrà contenere:**

L'offerta tecnica-relazione, redatta in carta libera e in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante, deve contenere le caratteristiche del servizio offerto, che verrà valutato sulla base dei criteri indicati al successivo punto 18. A corredo dell'offerta tecnica va compilato l'allegato B.

Prescrizioni:

- Tutta la documentazione costituente la relazione tecnico-organizzativa dovrà essere datata e firmata dal legale rappresentante della ditta concorrente o da persona munita dei poteri di firma, comprovati da copia autentica dell'atto di conferimento dei poteri medesimi. In caso di RTI o consorzio, dal rappresentante legale di ciascuna raggruppata o consorziata.
- Le ditte concorrenti potranno essere invitate a fornire chiarimenti in ordine ai documenti presentati nell'ambito della suddetta relazione. Qualora i chiarimenti non siano forniti entro i termini fissati, sarà preclusa la successiva valutazione dell'offerta economica.
- La documentazione tecnica deve essere priva, a pena di esclusione dalla gara, di qualsiasi indicazione (diretta o indiretta) di carattere economico.
- La relazione tecnico-organizzativa deve risultare armonica e coerente con quanto richiesto dal bando e dal capitolato d'appalto ed essere articolata in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso.
- La relazione deve avere un indice analitico, ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva correlato alla griglia di valutazione inserita nell'allegato

- B.
- La relazione tecnica non deve superare 10 facciate (foglio formato A4, scritto su una sola facciata, carattere Times New Roman 11, margini standard ed interlinea singola) e deve essere rigorosamente articolata in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso. Se l'azienda lo ritiene opportuno potrà inserire documentazione allegata atta ad approfondire quanto illustrato in relazione. Il materiale allegato non sarà comunque oggetto di valutazione di punteggio. La carenza sostanziale della documentazione tecnica complessivamente presentata dalla ditta, tale da non consentire la valutazione del servizio offerto, comporta l'esclusione dalla gara.

**La busta "C – OFFERTA ECONOMICA" dovrà contenere:**

A pena di esclusione dalla gara, l'offerta, in bollo da € 16,00 e in lingua italiana, va redatta secondo l'allegato modello C, contenente l'indicazione dei singoli importi, espressi sia in cifre sia in lettere.

L'offerta presentata da raggruppamenti di imprese deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.Lgs. 163/2006 e nei casi di raggruppamenti non ancora costituiti, deve contenere anche l'impegno che le imprese conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, da indicare, e qualificata come impresa mandataria la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle imprese mandanti.

L'offerta deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso, dai seguenti soggetti:

- per imprese singole: dal legale rappresentante;
- per riunioni di imprese già costituite: dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo;
- per riunioni di imprese non ancora costituite: dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che intendono riunirsi.

Nel caso l'offerta sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante va trasmessa la relativa procura. Non saranno ammesse offerte in variante, incomplete, parziali, limitate ad una sola o più parti del servizio, condizionate e con riserva ed espresse in modo indeterminato nonché le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo e quelle prive di sottoscrizione.

Non sono, altresì, ammesse offerte in aumento rispetto all'importo base di gara.

L'offerta è valida, per 180 giorni dalla data dell'esperimento della gara.

Nel caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifra e quello in lettere è ritenuto valido quello in lettere.

**18. MODALITA' DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE**

Le offerte saranno valutate da una commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 84 del D.Lgs. 163/2006, in base ai seguenti criteri:

punteggio massimo assegnabile (punteggio massimo complessivo 100/100), di cui:

- **qualità e organizzazione del servizio:** punteggio massimo attribuibile **70/100**
- **corrispettivo economico offerto:** punteggio massimo attribuibile **30/100**

A ogni singolo elemento verrà attribuito un punteggio secondo i criteri e le modalità di seguito indicate:

**ELEMENTO: QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

Punteggio massimo attribuibile **70/100**

**Parametro 1:** caratteristiche del centro cottura utilizzato per la preparazione dei pasti da fornire alle scuole primarie e secondarie.

La valutazione sarà effettuata sulla base dell'ubicazione, ossia la distanza tra il centro cottura ed il luogo di distribuzione dei pasti.

**Punteggio massimo attribuibile: 10 punti**

Tra 0,00 e 10,00 km	Punti 10
Tra 10,01 e 15,00 km	Punti 8
Tra 15,01 e 20,00 km	Punti 6
Tra 20,01 e 25,00 km	Punti 4
Tra 25,01 e 30 km	Punti 2
Superiore a 30 km	Punti 0

La valutazione avverrà sulla base del criterio relativo alla distanza in km del centro di produzione dal luogo di distribuzione dei pasti, su piano stradale calcolata con il sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it) (tratto più corto) e comunque obbligatoriamente inferiore a 30 Km (pena esclusione).

Il concorrente deve illustrare le caratteristiche produttive del centro di produzione e allegare copia della

~~~~~

registrazione d'impresa rilasciata dall'azienda sanitaria locale.

Ai fini dell'assegnazione del punteggio la ditta dovrà allegare cartina/mappa o altra documentazione relativa al percorso eseguito dal mezzo o dai mezzi di trasporto utilizzati per il raggiungimento del luogo di destinazione, nonché piano operativo (max pagine 1).

**Parametro 2:** ubicazione di un centro di produzione in alternativa da utilizzare in situazioni di emergenza.

**Punteggio massimo attribuibile: 5 punti**

La valutazione avverrà sulla base del criterio relativo alla distanza in km del centro di produzione dal luogo di distribuzione dei pasti, su piano stradale calcolata con il sito [www.viamichelin.it](http://www.viamichelin.it) (tratto più corto).

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Tra 0,00 e 10,00 km  | Punti 5 |
| Tra 10,01 e 15,00 km | Punti 4 |
| Tra 15,01 e 20,00 km | Punti 3 |
| Tra 20,01 e 25,00 km | Punti 2 |
| Tra 25,01 e 30 km    | Punti 1 |
| Superiore a 30 km    | Punti 0 |

Il concorrente deve illustrare le caratteristiche produttive del centro di produzione di emergenza e allegare copia della registrazione d'impresa rilasciata dall'azienda sanitaria locale.

Ai fini dell'assegnazione del punteggio la ditta dovrà allegare cartina/mappa o altra documentazione relativa al percorso eseguito dal mezzo o dai mezzi di trasporto utilizzati per il raggiungimento del luogo di destinazione (max pagine 1).

**Parametro 3:** tempo intercorrente tra l'ultimazione delle produzioni (pasti) e l'inizio della distribuzione in mensa delle scuole primaria e secondaria di primo grado

**Punteggio massimo attribuibile: 6 punti**

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Inferiore o uguale a 25 minuti | Punti 6 |
| Tra 25'1" e 30 minuti          | Punti 5 |
| Tra 30'1" e 35 minuti          | Punti 4 |
| Tra 35'1" e 40 minuti          | Punti 3 |
| Tra 40'1" e 45 minuti          | Punti 2 |
| Tra 45'1" e 50 minuti          | Punti 1 |
| Oltre 50 minuti                | Punti 0 |

Ai fini dell'assegnazione dei punteggi si richiede una descrizione definendo i tempi produttivi (parametri da prendere in considerazione: ultimazione produzione, sosta, confezionamento, trasporto, tempo di attesa prima della distribuzione) di 3 primi a scelta che comprenda un risotto, una pasta e un una minestra e tra 2 secondi a scelta che comprenda una carne bianca e una carne rossa (max pagine 1). Ai fini dell'assegnazione del punteggio, la commissione prenderà in considerazione il tempo maggiore.

**Parametro 4:** qualità aziendale

**Punteggio massimo attribuibile: 3 punti**

I parametri che saranno presi in esame saranno le seguenti certificazioni:

- ISO 9001: 2008 – Gestione Qualità;
- Certificazione ISO 22000 – Sicurezza Alimentare,
- Certificazione ISO 14001 – Gestione ambientale;

L'attribuzione del punteggio avverrà secondo il seguente schema:

|                                                                                        |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Concorrente con certificazione UNI EN ISO 9001:2008 da meno di cinque anni             | Punti 0 |
| Concorrente con certificazione UNI EN ISO 9001:2008 da almeno cinque anni              | Punti 1 |
| Concorrente con certificazione ISO 22000 – Sicurezza Alimentare da meno di cinque anni | Punti 0 |
| Concorrente con certificazione ISO 22000 – Sicurezza Alimentare da almeno cinque anni  | Punti 1 |
| Concorrente con certificazione ISO 14001 - Gestione ambientale da meno di cinque anni  | Punti 0 |
| Concorrente con certificazione ISO 14001 - Gestione ambientale da almeno cinque anni   | Punti 1 |

Nei casi di raggruppamenti temporanei di concorrenti o consorzi ordinari di concorrenti o GEIE costituiti rispettivamente ai sensi dell'art. 34, comma 1, lettere d), e) e f) del D.Lgs n. 163/2006 ovvero da imprese che

~~~~~

intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 37, comma 8, del medesimo Decreto, per l'attribuzione del relativo punteggio la certificazione deve essere posseduta da tutte le imprese associate, fatto salvo la certificazione ISO 22000 – Sicurezza Alimentare che dovrà essere posseduta dalle sole imprese che si occupano della produzione e somministrazione pasti.

Ai fini dell'assegnazione dei punteggi si dovrà produrre una descrizione specifica per ogni certificazione specificando le date di accreditamento e le date di superamento degli audit di verifica di terza parte. Si dovrà inoltre indicare l'ente che ha effettuato gli audit (max 1 facciata). Inoltre si dovranno allegare gli attestati di certificazione ottenuti.

**Parametro 5:** gestione delle forniture delle materie prime per le cucine comunali con riferimento al menù allegato nella definizione del calendario di approvvigionamento

**Punteggio massimo attribuibile: 2 punti**

La valutazione avverrà in base al seguente sub-criterio: miglioramento della frequenza di consegna delle materie prime rispetto ad un calendario di approvvigionamento settimanale.

Consegna dell'ortofrutta con frequenza trisettimanale	Punti 1
Consegna dell'ortofrutta con frequenza giornaliera	Punti 2

La consegna dovrà essere effettuata il giorno più vicino alla somministrazione in modo da minimizzare i tempi di stoccaggio presso la cucina comunale.

**Parametro 6:** impiego di prodotti con caratteristiche superiori a quanto previsto da capitolato

**Punteggio massimo attribuibile: 9 punti**

Impiego di prodotti con caratteristiche superiori a quanto previsto da Capitolato di gara. Anche al fine di garantire la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei prodotti agricoli, di favorire processi di sostenibilità ambientale connessi alla riduzione delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto dei prodotti, nonché la conoscenza delle tradizioni alimentari locali assicurando all'utenza un'adeguata informazione sull'origine e sulle specificità di tali produzioni, integrando anche i programmi didattici di educazione alimentare ed ambientale, si valuterà l'utilizzo dei seguenti prodotti biologici:

Somministrazione di carne bovina (da animali nati, allevati, macellati e selezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica	Punti 3
Somministrazione di carne suina (da animali nati, allevati, macellati e selezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica	Punti 1
Somministrazione di carne avicola (da animali nati, allevati, macellati e selezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica	Punti 1
Somministrazione di gelato proveniente da agricoltura biologica	Punti 0,5
Somministrazione di prosciutto cotto scelto (ai sensi del D.M. 21 settembre 2005 e s.m.i.)	Punti 0,5
Somministrazione di ortofrutta proveniente da agricoltura biologica	Punti 3

**Parametro 7:** fornitura e utilizzo di ulteriori derrate alimentari biologiche

**Punteggio massimo attribuibile: 10 punti**

verrà valutata la disponibilità alla fornitura e utilizzo di eventuali ulteriori derrate alimentari biologiche, offerte contemporaneamente sia nella preparazione dei pasti veicolati che nella fornitura di generi alimentari, in aggiunta a quelle già previste dal capitolato nell'ambito dell'elenco predisposto dall'Amministrazione Comunale per l'intero anno scolastico.

Tutte le derrate indicate in tabella	Punti 10
9 distinte derrate	Punti 9
8 distinte derrate	Punti 8
7 distinte derrate	Punti 7
6 distinte derrate	Punti 6
5 distinte derrate	Punti 5
4 distinte derrate	Punti 4
3 distinte derrate	Punti 3
2 distinte derrate	Punti 2
1 distinta derrata	Punti 1
Nessuna derrata	Punti 0

DENOMINAZIONE/TIPOLOGIA MERCEOLOGICA	
farina tipo-0- di grano tenero	
farina di mais per polenta	
Biscotti e/o prodotti da forno simili per colazione e merenda	
pasta	
passata di pomodori/pomodori pelati	
riso	
legumi secchi	
olio extravergine di oliva	
pane	
burro	

Allegare la tabella succitata compilata.

**Parametro 8:** qualifica del personale

**Punteggio massimo attribuibile: 4 punti**

Verranno valutati i curricula del personale sulla base dei seguenti sub criteri:

Curriculum del direttore del servizio (massimo 1,5 punti)	
Possesso laurea specialistica nel settore di competenza	Punti 0,50
Oltre 10 anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica con qualifica direttiva	Punti 1
Fino 5 anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica con qualifica direttiva	Punti 0,50

Curriculum del dietista (massimo 0,5 punti)	
Oltre 5 anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica	Punti 0,50
Fino 5 anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica	Punti 0,25

Curriculum del capo cuoco responsabile centro cottura (massimo 1 punti)	
Possesso diploma di istituto alberghiero	Punti 0,50
Oltre 10 anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica	Punti 0,50
Fino 5 anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica	Punti 0,25

Curriculum del responsabile qualità (massimo 1 punti)	
Possesso laurea specialistica nel settore di competenza	Punti 0,50
Oltre 5 anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica con qualifica direttiva	Punti 0,50
Fino 5 anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica con qualifica direttiva	Punti 0,25

Allegare curricula specifici per ogni figura professionale

**Parametro 9:** analisi di laboratorio

**Punteggio massimo attribuibile: 1 punti**

Ai fini dell'attribuzione del punteggio verranno prese in considerazione le analisi di laboratorio, (tamponi sulle materie prime o sul prodotto finito o su attrezzature, utensili, superfici, contenitori utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisicochimiche, da effettuarsi presso laboratori accreditati), che la Ditta si impegna ad eseguire ogni anno. I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: tipologia e numero di analisi.

~~~~~

|                                                                                                                                        |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| n. 3 analisi/anno sull'acqua potabile (intese da svolgersi nel centro cottura del comune di Povoletto e del centro di distribuzione)   | Punti 0,25 |
| n. 15 analisi/anno su materie prime, piatti pronti                                                                                     | Punti 0,25 |
| n. 10 analisi/anno tamponi superfici cucina e refettorio scuola dell'infanzia e refettorio scuola primaria e secondaria di primo grado | Punti 0,25 |
| n. 10 analisi/anno di multi residuale su prodotti "biologici"                                                                          | Punti 0,25 |

Ai fini della valutazione si dovrà produrre una descrizione chiara e concisa delle analisi svolte (max 1 facciata) in relazione a quanto sopra. Inoltre si dovrà specificare le modalità e le scelte aziendali operate per rispettare il Reg. CE 2073/2005 da un punto di vista del servizio oggetto del presente appalto.

**Parametro 10:** procedura di gestione delle diete speciali

**Punteggio massimo attribuibile: 3 punti**

Ai fini dell'attribuzione del punteggio verrà preso in considerazione il progetto con la descrizione delle procedure attuative per la gestione delle diete speciali. Nell'attribuzione del punteggio si terrà conto complessivamente di:

|                                                                                                                                                                                                                           |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Descrizione delle modalità operative e produttive con descrizione delle zone di produzione e dei sistemi di confezionamento dei pasti monoporzione, nonché dei contenitori coibentati esterni utilizzati per il trasporto | Massimo punti 1,50 |
| Modalità di gestione dei dati relativi relazionati alle attività di prenotazione, preparazione e somministrazione comprensiva della formazione del personale coinvolto                                                    | Massimo punti 1    |
| Modalità operative per garantire il legume caldo in fase di trasporto dei pasti monoporzione                                                                                                                              | Massimo punti 0,5  |

Ai fini della valutazione si dovrà produrre una descrizione chiara e concisa (max 1 facciata) dei punti di cui sopra.

**Parametro 11:** educazione alimentare – convivialità della mensa

**Punteggio massimo attribuibile: 5 punti**

Ai fini dell'attribuzione del punteggio verranno prese in considerazione le iniziative di cui si intende proporre la realizzazione in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni e relative famiglie, docenti), in accordo e collaborazione con il comune, l'azienda per i servizi sanitari e le scuole (campagne informative, giornate di animazione, pubblicazioni divulgative, etc.) e i progetti rivolti a migliorare la qualità/presentazione dei pasti offerti e/o le caratteristiche di convivialità della mensa scolastica. I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti:

|                                                                                                                                                                                                                                 |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Incontri di presentazione del servizio di ristorazione alle famiglie                                                                                                                                                            | Punti 1    |
| Realizzazione, stampa, distribuzione e presentazione all'utenza (annualmente entro il 30.11) di un opuscolo riportante il menù predisposto, le indicazioni nutrizionali, le caratteristiche delle materie prime impiegate, etc. | Punti 3    |
| Predisposizione annuale di 4 menù regionali o "etnici" (su base europea o extraeuropea) su approvazione dell'amministrazione comunale                                                                                           | Punti 0,50 |
| Organizzazione in accordo con il personale docente di un corso/incontro/laboratorio di educazione alimentare da realizzarsi in orario scolastico (annualmente per ogni ordine di scuola)                                        | Punti 0,50 |

Ai fini della valutazione si dovrà produrre una descrizione chiara e concisa (max 1 facciata) dei punti di cui sopra.

**Parametro 12:** proposte migliorative per servizi aggiuntivi

**Punteggio massimo attribuibile: 5 punti**

Valutazione delle proposte migliorative ritenute d'interesse dall'amministrazione comunale e di esclusiva attinenza al servizio oggetto dell'appalto con specificazione dei tempi di attuazione. Verrà attribuito il seguente punteggio:

|                                                                                                           |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Migliorie non idonee                                                                                      | Punti 0         |
| Migliorie ritenute idonee, valutate in relazione alla qualità e all'interesse della proposta migliorativa | Massimo punti 5 |

Al fine della valutazione del parametro si richiede la compilazione di una relazione di massimo una facciata.

**Parametro 13:** attività di collaborazione al progetto di educazione alimentare denominato “spuntino della mattinata” per le scuole primaria e secondaria di primo grado.

**Punteggio massimo attribuibile: 4 punti**

Premesso che l'amministrazione comunale ha attivato il progetto di educazione alimentare denominato “spuntino della mattinata”, con il quale viene promosso nelle scuole primarie e secondarie di primo grado di Povoletto il consumo di una merenda mattutina composta da elementi semplici e tradizionali (pane, frutta e yogurt), cercando di ridurre il consumo di cibi di produzione industriale e ipercalorici, la ditta aggiudicataria potrà presentare una proposta concernente la propria disponibilità a cooperare nella realizzazione del medesimo, erogando lo spuntino di metà mattina in sostituzione del dessert del pranzo senza mutamento delle condizioni economiche. Le forme di collaborazione previste dal progetto dovranno essere garantite per tutto il periodo di durata dell'appalto (max pagine 1).

**Parametro 14:** riduzione del rumore

**Punteggio massimo attribuibile: 2 punti**

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a predisporre e installare dispositivi che riducono il rumore percepito nelle sale cucina e mensa.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa. Il fornitore deve inoltre fornire una scheda per la riduzione del rumore che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare; la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali; una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere (max pagine 1).

**Parametro 15:** destinazione del cibo non somministrato

**Punteggio massimo attribuibile: 1 punto**

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico protocollo sottoscritto tra fornitore e organizzazione non lucrativa di utilità sociale.

I parametri n. 10 “procedura di gestione delle diete speciali”, n. 12 “proposte migliorative per servizi aggiuntivi” e n. 13 “attività di collaborazione al progetto di educazione alimentare denominato “spuntino della mattinata” per le scuole primaria e secondaria di primo grado” saranno determinati mediante il confronto a coppie. Il punteggio è dato dal punteggio massimo possibile moltiplicato per un coefficiente che è pari a zero in corrispondenza della prestazione minima possibile e pari a 1 in corrispondenza della prestazione massima offerta.

Il coefficiente è determinato attraverso la trasformazione in coefficienti variabili tra zero e uno della somma dei valori attribuiti dai singoli commissari mediante il confronto a coppie seguendo le linee guida dell'allegato G) del D.P.R. 207/2010.

Una volta terminati i confronti a coppie, si sommano i valori attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari. Tali somme provvisorie vengono trasformate nel coefficiente definitivo, riportando ad uno la somma più alta e proporzionando a tale somma massima le somme provvisorie prima calcolate.

Nel caso in cui le offerte da valutare siano inferiori a tre, i coefficienti vengono determinati dalla media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

**ELEMENTO: CORRISPETTIVO ECONOMICO OFFERTO**

Punteggio massimo attribuibile 30/100

~~~~~

Il massimo punteggio verrà attribuito alla ditta che avrà presentato il miglior prezzo. Il punteggio per le altre imprese verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto al prezzo migliore secondo la seguente formula:

### **migliore prezzo X 30 / prezzo offerto**

A parità di punteggio globale complessivamente assegnato ai concorrenti sulla base dei parametri di prezzo e qualità sopra esposti, verrà privilegiata l'offerta migliore in relazione all'elemento "QUALITA' E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO". In caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio.

### **19. APERTURA DEI PLICHI**

Nella prima seduta di gara, il giorno 31.07.2014 alle ore 9.00 presso la sede municipale del comune di Povoletto, Largo Monsignor Cicuttini 1 – Povoletto (UD), in seduta pubblica si procederà all'apertura dei plichi e alla verifica della documentazione contenuta nella busta "A – Documentazione".

La commissione giudicherà insindacabilmente sull'ammissibilità o meno di ciascun concorrente, osservando quanto già stabilito e le norme in materia.

Successivamente, sempre in seduta pubblica, la commissione procederà all'apertura delle buste B contenenti l'offerta tecnica, le quali saranno valutate in una o più sedute riservate.

In seduta pubblica, che si terrà in data che verrà annunciata ai concorrenti ammessi tramite fax o posta elettronica certificata, la commissione:

- procederà a sciogliere le riserve circa i concorrenti eventualmente ammessi con riserva;
- darà lettura dei risultati delle offerte tecnico-qualitative e dei punteggi attribuiti alle ditte ammesse;
- in caso di situazioni di controllo e/o collegamento tra due o più imprese concorrenti si procederà all'apertura della busta contenente i documenti atti a dimostrare che le offerte non siano imputabili ad un unico centro decisionale;
- procederà all'apertura delle buste "C – OFFERTA ECONOMICA" contenenti le offerte economiche;
- valuterà le offerte economiche presentate da ciascun concorrente, tenendo conto delle eventuali dichiarazioni a supporto della situazione di controllo;
- procederà all'assegnazione dei relativi punteggi e redigerà la graduatoria finale tecnico-economica;
- approverà la graduatoria provvisoria dei concorrenti e comunicherà il nominativo dell'aggiudicatario provvisorio.

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

Sulla base della graduatoria provvisoria si procederà alla determinazione della soglia di anomalia ex art. 86 del D.Lgs. 163/2006 e all'eventuale esclusione delle offerte anormalmente basse, previo procedimento ex artt. 87 e 88 del D.Lgs. 163/2006.

Si precisa che il verbale di gara non costituisce contratto. L'aggiudicazione definitiva è disposta dal responsabile del servizio economico-finanziario dell'ente nei confronti del concorrente che ha presentato la miglior offerta ritenuta congrua.

L'esito della gara formerà oggetto di apposita approvazione formalizzata dal responsabile preposto in materia del comune di Povoletto (UD).

Qualora fosse necessario, la seduta potrà essere sospesa e rinviata a una data successiva che sarà comunicata via fax o posta elettronica certificata ai concorrenti.

Alle riunioni della commissione di gara che si tengono in seduta pubblica potrà presenziare chiunque fosse interessato, ma soltanto i legali rappresentanti delle imprese concorrenti, ovvero le persone da essi delegati, potranno effettuare dichiarazioni a verbale.

### **20. CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA GARA**

A) **sono escluse**, senza che sia necessaria l'apertura del plico di invio, le offerte:

1. pervenute dopo il termine perentorio già precisato, indipendentemente dalla data del timbro postale di spedizione, restando il recapito a rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, l'offerta non giunga a destinazione in tempo utile;
2. mancanti o carenti di sigilli o di sigle sui lembi del plico di invio, rispetto a quanto prescritto dal bando;
3. il cui plico di invio non rechi all'esterno l'indicazione dell'oggetto dell'appalto o la denominazione dell'impresa concorrente;
4. che rechino strappi o altri segni evidenti di manomissione che ne possano pregiudicare la segretezza.

B) **sono escluse**, dopo l'apertura del plico d'invio, le offerte:

1. mancanti o anche sono uno dei requisiti richiesti dal presente bando;
2. carenti di uno o più di uno dei documenti richiesti, ovvero con tali documenti scaduti o non pertinenti;
3. mancanti dell'attestazione di copia conforme ovvero recanti copie di originali scaduti, in caso di documenti presentati in copia conforme in luogo dell'originale;

~~~~~

4. mancanti delle indicazioni contenute nei certificati originali in caso di dichiarazioni sostitutive, ovvero con tali indicazioni errate, insufficienti, non pertinenti o non idonee all'accertamento dell'esistenza dei requisiti necessari;
5. mancanti della cauzione provvisoria, con cauzione provvisoria di importo inferiore al minimo richiesto o avente scadenza anteriore a quella prescritta;
6. con cauzione provvisoria carente della previsione espressa della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e dell'operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante o recante condizioni che ne ostacolano l'esigibilità, ovvero prestata a favore di soggetto diverso dalla stazione appaltante;
7. carenti di una o più d'una delle dichiarazioni richieste nel presente bando, ovvero con una o più d'una delle predette dichiarazioni contenente riserve, dati o requisiti insufficienti, ovvero manifestazioni di volontà o di accettazione non conformi alle disposizioni;
8. mancanti o carenti di sigilli o di sigle sui lembi della busta interna, rispetto a quanto prescritto.

C) **sono escluse**, dopo l'apertura della busta interna, le offerte:

1. mancanti della firma del titolare o dell'amministratore munito del potere di rappresentanza sul foglio dell'offerta;
2. che rechino l'indicazione dell'offerta superiore alla base di gara;
3. che non rechino l'indicazione del ribasso, ovvero con tale indicazione in cifre, ma omessa in lettere, ovvero fatta in lettere ma omessa in cifre;
4. che rechino, in relazione all'indicazione del ribasso, segni di abrasione, cancellature o altre manomissioni, sono ammesse le correzioni purché espressamente confermate con sottoscrizione a margine;
5. che contengano, oltre al ribasso offerto, condizioni, precondizioni o richieste a cui l'offerta risulti subordinata.

D) **sono comunque escluse**, a prescindere dalle specifiche previsioni che precedono, le offerte in contrasto con clausole essenziali del presente bando, con prescrizioni legislative e regolamentari ovvero con i principi generali dell'ordinamento.

## 21. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a mantenere la validità dell'offerta per un periodo minimo di 180 giorni dalla data di apertura dei plichi contenenti le offerte, ai sensi dell'art. 1329 C.C.

La ditta aggiudicataria, entro dieci giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione, sarà tenuta a:

- comprovare le dichiarazioni presentate a corredo dell'offerta;
- presentare la cauzione definitiva, nella misura e nelle modalità previste dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006;
- produrre tutti i documenti richiesti nel presente bando di gara.

L'aggiudicazione definitiva del servizio avverrà mediante atto del responsabile preposto del comune di Povoletto (UD).

Con la presentazione dell'offerta l'impresa concorrente è immediatamente obbligata nei confronti dell'amministrazione comunale ad effettuare la prestazione nei modi e nei termini indicati nella stessa e nel capitolato d'appalto. Il rapporto obbligatorio per l'amministrazione comunale nascerà solo dopo l'approvazione dell'atto di aggiudicazione definitiva e la stipulazione dei contratti, previa effettuazione delle verifiche e della produzione della documentazione richiesta e sempre che non venga accertato in capo all'aggiudicatario alcun limite o impedimento a contrattare con la Pubblica Amministrazione.

L'aggiudicatario è obbligato a stipulare i contratti per l'affidamento del servizio in oggetto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti i contratti stessi. La stipulazione del contratto avverrà, in forma pubblica amministrativa, tramite modalità elettronica con firme digitali, nella sede del comune di Povoletto (UD). Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta dell'amministrazione comunale di Povoletto (UD), che porrà a carico dell'impresa medesima le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente e procederà all'incameramento della cauzione provvisoria versata al momento della presentazione dell'offerta.

## 22. CONTROVERSIE

In merito alle controversie che dovessero insorgere tra l'amministrazione aggiudicatrice e l'impresa appaltatrice sono rispettivamente competenti:

- il giudice amministrativo per le controversie inerenti il bando e la procedura di aggiudicazione;
- il giudice ordinario per le controversie inerenti il contratto.

Il foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti, è quello di Udine. E' esclusa la competenza arbitrale.

~~~~~

### 23. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO DI GARA

Il responsabile del procedimento di gara è individuato nella persona del responsabile del servizio economico-finanziario – dott.ssa Stefania Pascolo.

### 24. NORME SULLA PRIVACY

Ai sensi dell'art. 13, comma 1, del D.Lgs. 196/2003, in ordine al procedimento instaurato con il presente disciplinare si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla necessità di dare corso al procedimento in oggetto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dell'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati, tenuto conto dei limiti previsti dall'art. 13 del D.Lgs. 163/2006 sono:
  - a) il personale dell'amministrazione coinvolto nel procedimento;
  - b) i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
  - c) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. 241/1990;
- il titolare del trattamento dei dati è il comune di Povoletto (UD), nella persona del Sindaco pro tempore;
- il responsabile del trattamento dei dati è il responsabile del servizio economico-finanziario;
- i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 sono esercitabili con le modalità previste dall'art. 8 dello stesso decreto.

### 25. INFORMAZIONI

Per le informazioni, le ditte concorrenti possono rivolgersi al servizio finanziario: tel. 0432/664082 int. 5 int. 2, fax 0432/664094, e-mail [ragioneria@comune.povoletto.ud.it](mailto:ragioneria@comune.povoletto.ud.it). Per le indicazioni più dettagliate relativamente all'oggetto, al luogo di esecuzione, alle caratteristiche generali, alle condizioni, alle modalità del servizio, nonché alla natura delle prestazioni, si rinvia al capitolato d'appalto.

Il presente bando con i suoi allegati è in pubblicazione all'albo pretorio del comune di Povoletto (UD) dal 13.06.2014 al 30.07.2014.

Il presente bando con i suoi allegati e il capitolato d'appalto sono, altresì, in pubblicazione sul sito internet del comune di Povoletto (UD) [www.comune.povoletto.ud.it](http://www.comune.povoletto.ud.it) e possono essere visionati e ritirati presso l'ufficio ragioneria del comune di Povoletto (UD) nei seguenti orari:

lunedì	dalle ore 8.30 alle ore 13.00
martedì	dalle ore 10.00 alle ore 13.00 e dalle ore 17.00 alle ore 18.30
mercoledì	dalle ore 10.00 alle ore 13.00
giovedì	dalle ore 10.00 alle ore 13.00 e dalle ore 17.00 alle ore 18.30
venerdì	dalle ore 10.00 alle ore 13.00

### 26. DISPOSIZIONI FINALI

Tutti i documenti richiesti dovranno essere presentati in lingua italiana, quelli presentati dalle imprese straniere dovranno essere tradotti in lingua italiana.

Gli importi dichiarati da imprese stabilite in un altro stato membro dell'Unione Europea, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in euro.

Tutti gli scambi di informazioni, tra la stazione appaltante con gli operatori economici avverranno mediante posta, fax, mail o posta elettronica certificata.

Si comunica inoltre che viene data notizia della presente gara mediante pubblicazione del bando su:

- sito informatico del comune di Povoletto (UD),
- albo pretorio del comune di Povoletto (UD),
- gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

Per quanto non espressamente previsto nel presente bando si fa rinvio al capitolato d'appalto e, in quanto applicabili, alle disposizioni del Codice Civile, ai regolamenti ed alle leggi vigenti.

### 27. DATA DI INVIO DEL BANDO ALL'UFFICIO PUBBLICAZIONI UFFICIALI DELLA COMUNITA' EUROPEA

12.06.2014

Povoletto, 12.06.2014

Il responsabile del servizio economico-finanziario  
dott.ssa Stefania Pascolo

Allegati:

- Allegato A – Istanza di ammissione alla gara e dichiarazione unica
- Allegato B – Offerta tecnica
- Allegato C – Offerta economica