



COMUNE DI CADEO

Provincia di Piacenza

Via Emilia n. 149 — cap 29010 — Tel. (0523) 503311 - Fax (0523) 509997

Codice Fiscale e Partita I.V.A. n. 00224340331

E-mail: comune.cadeo@sintranet.it

DISCIPLINARE DI GARA, MEDIANTE PROCEDURA APERTA, PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRE UTENZE – PERIODO 01.09.2013 / 31.08.2018 – CIG 5198652F54

In esecuzione della Determinazione del Responsabile del Servizio Istruzione n° 150 del 21.06.2013 esecutiva ai sensi di legge.

Il presente disciplinare costituisce integrazione al bando di gara relativamente alle procedure della concessione, ai requisiti e modalità di partecipazione alla gara, alla documentazione da presentare e, più in generale, a tutte le condizioni regolanti la procedura.

1) ENTE CONCEDENTE

Comune di Cadeo via Emilia n. 149 cap. 29010

Telefono 0523/503311 – fax 0523/509997

Profilo di committente (URL) <http://www.comune.cadeo.pc.it>

e-mail: segreteria.cadeo@sintranet.it

e-mail certificata : comune.cadeo@sintranet.legalmail.it

Responsabile del Procedimento: Segretario Generale, Responsabile del Servizio Istruzione
Dott.ssa Marta Pagliarulo.

2) OGGETTO DELLA CONCESSIONE:

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica delle Scuole d'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado nonché la fornitura dei pasti per gli anziani ammessi ai servizi di sostegno alla domiciliarità ed i pasti per i Dipendenti comunali del Comune di Cadeo secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione come meglio descritto nel Capitolato Speciale e nei relativi allegati.

Rif. D.Lgs. 163/2006, articolo 20, comma 1, allegato II B, con l'applicazione del D. Lgs. 163/2006 limitatamente agli articoli 65 e 68 e 225.

Tutte le modalità di partecipazione sono indicate nel presente Disciplinare di Gara, nel Capitolato Speciale, nei relativi allegati e nel Bando di Gara.

3) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Procedura aperta e aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

4) DURATA :

La concessione ha la durata di 5 (cinque) anni scolastici decorrenti dal 1° settembre 2013 e fino al 31 agosto 2018. Alla scadenza del termine contrattuale il Comune di Cadeo si riserva la facoltà di prorogare il contratto per il periodo strettamente necessario ad addivenire ad una nuova aggiudicazione e comunque per un massimo di mesi sei; in tal caso la Ditta Concessionaria si impegna ad accettare l'eventuale proroga alle medesime condizioni contrattuali e comunque sino alla consegna del servizio al nuovo affidatario. L'impresa dovrà essere in grado di attivare i servizi

di refezione previsti dal presente capitolato entro l'inizio dell'anno scolastico 2013/2014, anche nelle more della stipula del contratto di servizio.

5) IMPORTO A BASE DELLA CONCESSIONE

L'importo presunto annuale della concessione è pari a €. 259.805,20.

L'importo complessivo presunto è pari a €. 1.299.026,00 per l'intera durata della concessione (5 anni) oltre a €. 4.102,30 per oneri della sicurezza derivanti da rischi di interferenza (DUVRI) non soggetti a ribasso.

Tale importo risulta determinato quale prodotto del "prezzo pasto" unitario a base d'asta, differenziato secondo le tipologie di utenze e della fornitura delle merende.

PREZZO PASTO

- prezzo pasto unitario presunto a base d'asta per gli utenti della refezione scolastica, dipendenti comunali e utenti del servizio di assistenza domiciliare **€. 4.60** oltre all'Iva di cui **€. 4.59** soggetto a ribasso, **€. 0.01** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- prezzo pasto unitario presunto per gli utenti del centro diurno **€. 4.80** oltre all'Iva di cui **€. 4.79** soggetto a ribasso e **€. 0.01** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- prezzo unitario della merenda per gli utenti della scuola per l'infanzia non iscritti al servizio mensa **€. 0.26** oltre all'Iva di cui **€. 0.25** soggetto a ribasso e **€. 0.01** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Pertanto, l'offerta al ribasso dovrà essere formulata sul costo pasto a base d'asta al netto degli oneri della sicurezza, iva di legge esclusa, e quindi:

- **€. 4.59** per i pasti degli utenti della refezione scolastica, insegnanti aventi diritto, dipendenti comunali e sad;
- **€. 4.79** per i pasti degli utenti del cda;
- **€. 0.25** per le merende degli utenti scuola per l'infanzia

6) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla procedura di gara tutti i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs. 163 del 12 aprile 2006 che non incorrano nelle cause di esclusione di cui all'art. 38 del medesimo decreto, in possesso, al momento della presentazione delle offerte, dei requisiti indicati nel bando e nel disciplinare di gara. Per i soggetti sopra indicati si applicano le disposizioni normative contenute agli artt. 36 e 37 del D. Lgs. 163 del 12 aprile 2006 e smi.

E' pertanto ammessa la riunione di concorrenti in raggruppamenti temporanei di imprese, costituiti o costituendi, ovvero in consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 2602 del codice civile, sulla base delle disposizioni di cui all'art. 37 del D. Lgs. 163/2006.

In caso di RTI/Consorti ordinari non ancora costituiti :

- l'offerta congiunta, sottoscritta da tutte le imprese raggruppate, 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;
- l'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale di tutte le imprese raggruppate nei confronti della Amministrazione Comunale;
- le singole imprese facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario devono conferire con un unico atto, in forma di scrittura privata autenticata, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale mandataria (capogruppo). La procura è conferita al Legale Rappresentante dell'Impresa mandataria;
- il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Non è ammesso che un operatore partecipi alla gara singolarmente e contestualmente quale componente di un raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario, ovvero partecipi a più

raggruppamenti, pena l'esclusione dalla gara dell'operatore economico stesso e del raggruppamento o del consorzio al quale l'operatore economico partecipa.

E' vietato al singolo concorrente presentare offerte per conto di più imprese, nonché la contemporanea partecipazione alla gara di società che abbiano rapporti di collegamento e controllo, anche sostanziale, ai sensi dell'art. 2359. In tali casi tutte le offerte saranno escluse dalla procedura.

Saranno altresì esclusi i concorrenti che si trovino in una situazione di intreccio degli organi amministrativi, rappresentativi o tecnici tale da far sì che la persona firmataria dell'offerta condivida, ancorché autonomamente, detto potere con altro soggetto legittimato a presentare offerta per altro concorrente.

7) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Sono ammesse a partecipare alla gara le ditte in possesso dei requisiti di seguito indicati:

1. Requisiti giuridici

- Iscrizione al Registro imprese presso al Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'attività corrispondente a quella oggetto della concessione nonché, se società cooperativa o consorzio, iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente ovvero nel Registro Commerciale dello stato di appartenenze per ditte con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea;
- inesistenza di condizioni ostative all'assunzione di appalti pubblici ai sensi dell'art. 38 del D. Lgs. 163 del 12 aprile 2006;
- assenza di cause ostative a contrattare con la Pubblica Amministrazione in base alle disposizioni di leggi vigenti.

2. Requisiti di capacità economica e finanziaria

2.1 dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 1° settembre 1993 n. 385 relative alla idoneità finanziaria ed economica dell'impresa al fine dell'assunzione della gestione del servizio, in relazione al valore della concessione, rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del bando di gara;

2.2 fatturato specifico dell'impresa nel settore della ristorazione scolastica nell'ultimo triennio (2010 – 2011 – 2012) per un importo non inferiore a € 800.000,00;

3. Requisiti di capacità tecnica

Aver prestato negli ultimi tre anni (2010 – 2011 – 2012) servizi di ristorazione scolastica in almeno 2 Comuni, e almeno un servizio di ristorazione per anziani in favore di Enti Pubblici con un numero di pasti non inferiore a 50.000/anno, producendo debita certificazione rilasciata dai Comuni/Enti Pubblici committenti con l'indicazione degli importi annui, delle date e del numero di pasti per ciascun anno;

4. Certificazione di Qualità

I concorrenti singoli – e in caso di raggruppamento o di consorzio (esclusi quelli stabili) ogni componente dello stesso – per partecipare alla gara dovranno essere in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità rilasciata da organismo indipendente accreditato, comprendente la specifica tipologia del servizio;

Avvertenze - si precisa che in caso di Raggruppamenti Temporanei di Imprese:

i **Requisiti giuridici** dovranno essere posseduti integralmente e singolarmente da tutti i soggetti che costituiscono il raggruppamento

il requisito di **Capacità economico - finanziaria di cui al punto 2.1** dovrà essere posseduto singolarmente ed integralmente da tutti i soggetti che compongono il raggruppamento;

il requisito di **Capacità economico - finanziaria di cui al punto 2.2** dovrà essere posseduto nella misura minima dell'80 % dall'Impresa Capogruppo e, per la restante parte dalle mandanti, che dovranno possedere complessivamente non meno del 20% ;
il requisito di **Capacità tecnica di cui al punto 3** dovrà essere posseduto nella misura minima dell'80 % dall'impresa Capogruppo e, per la restante parte dalle mandanti, che dovranno possedere complessivamente non meno del 20%.

8) AVVALIMENTO DEI REQUISITI

L'impresa che intenda partecipare alla gara ha facoltà di avvalersi dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico organizzativo di un'altra impresa (definita impresa ausiliaria). In tal caso si applicherà la disciplina di cui all'art. 49 del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 e il concorrente dovrà produrre la documentazione indicata al comma 2 del medesimo articolo.

Il candidato e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un candidato e che partecipino alla stessa gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

9) VERIFICA DEI LOCALI

Il sopralluogo del Centro cottura, dei locali refettorio e degli altri luoghi di esecuzione del servizio, necessario per acquisire la perfetta conoscenza delle condizioni locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla presentazione dell'offerta e sullo svolgimento del servizio, è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara.

Al fine dell'effettuazione del sopralluogo l'impresa concorrente dovrà concordare un appuntamento telefonando al Servizio Istruzione (0523 503327).

Si precisa che al sopralluogo potrà prendere parte la persona fisica incaricata con delega o procura scritta dall'impresa. Ogni soggetto potrà eseguire un solo sopralluogo per conto di una sola impresa. A seguito del sopralluogo verrà rilasciata apposita attestazione di avvenuto sopralluogo da inserire, a pena di esclusione, nella documentazione di gara.

10) TERMINE DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Le offerte, redatte in lingua italiana, dovranno pervenire in plico sigillato, pena l'esclusione, al protocollo del Comune di Cadeo sito in Roveleto di Cadeo via Emilia n. 149 cap. 29010 **entro le ore 12,00 del giorno 25 luglio 2013.** Farà fede esclusivamente il protocollo dell'Ente.

11) MODALITA' DI PRESENTAZIONE E FORMULAZIONE DELL' OFFERTA :

Per la partecipazione alla gara dovrà essere presentato un plico sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente e recante la seguente scritta :

“Offerta per la gara, mediante procedura aperta, del giorno 26 luglio 2013, relativa all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze – periodo 01.09.2013 /31.08.2018 – CIG ”

La mancanza del sigillo con ceralacca e della firma sui lembi di chiusura dei plichi sono causa di esclusione dalla gara.

Il plico deve contenere, **pena l'esclusione dalla gara**, tre distinti plichi, ciascuno a sua volta regolarmente sigillato e firmato, recanti l'oggetto della concessione e contraddistinti in relazione al rispettivo contenuto:

Busta n. 1 - con la dicitura **“Documenti ”**

Busta n. 2 - con la dicitura **“Offerta Tecnica”**

Busta n. 3 - con la dicitura **“Offerta Economica”**

Busta n. 1 “DOCUMENTI”

La prima busta con l'indicazione esterna “**Documenti**” dovrà contenere, a pena di esclusione, la seguente documentazione :

- 1) Istanza di ammissione alla procedura aperta, redatta in competente bollo ed in lingua italiana, utilizzando il facsimile allegato MODELLO “A” o su modello riprodotto in modo completo, sottoscritta dal legale rappresentante o procuratore (in tal caso è da allegarsi copia della procura) con allegata fotocopia, non autenticata, di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore;
- 2) Dichiarazione sostitutiva di certificazione, redatta utilizzando il facsimile allegato MODELLO “B”, o su modello riprodotto in modo completo, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.,R. 28.12.2000 n. 445, sottoscritta dal legale rappresentante o procuratore (in tal caso è da allegarsi copia della procura), con allegata fotocopia, non autenticata, di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, con la quale l'impresa attesta:
 - a) di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento di servizi di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e precisamente;
 - di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
 - di non avere pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27.12.1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 67 comma 1 e art. 78 comma 8 D.lgs n. 159/2011;
 - che non sia stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura Penale , per reati gravi in danno dello stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale;
 - che non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati dall'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE/2004/18;
Le dichiarazioni relative all'assenza delle cause di esclusione sopra indicate (sentenze di condanna passata in giudicato, decreti penali irrevocabili e sentenze di applicazione della pena su richiesta) devono riguardare anche i soggetti che siano cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara; pertanto il concorrente dovrà dichiarare :
 - se vi siano o non vi siano soggetti titolari di responsabilità legale, di poteri contrattuali o di direzione tecnica, cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara;
 - qualora vi siano tali soggetti, l'assenza delle cause di esclusione oppure l'indicazione delle sentenze passate in giudicato, i decreti penali irrevocabili e le sentenze di applicazione della pena su richiesta, in capo a tali soggetti cessati;
 - qualora vi siano soggetti nelle condizioni di cui al punto precedente, per i quali sussistano cause di esclusione, dimostrazione di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata del soggetto cessato.
 - non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della Legge 19.03.1990 n. 55;
 - non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

- non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione che bandisce la gara e non aver commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della Stazione;
 - non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quello dello stato in cui sono stabiliti;
 - non aver reso, nell'anno precedente alla data di pubblicazione della gara, false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti risultanti dai dati in possesso dell'osservatorio;
 - non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione italiana o dello stato di appartenenza;
 - di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della Legge 12.03.1999 n. 68;
 - che nei proprie confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9 comma 2, lett. c) del D. Lgs. 08.06.2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 35 bis, comma 1, del Decreto Legge 4 luglio 2006 , n° 223, convertito con modificazioni dalla Legge 4 agosto 2006 n. 248;
 - non essere incorso nell'ipotesi prevista dall'art. 38 lettera m-ter) del D.Lgs. 163/2006 così come modificata dall'art. 4 comma 2 lett. b) della Legge 106/2011;
 - di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in situazioni di controllo o collegamento ai sensi dell'art. 2359 codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale;
- b) di essere iscritta regolarmente alla Camera di Commercio di _____ al n° _____ in data _____ per l'attività oggetto del servizio con l'indicazione dei legali rappresentanti e di tutti gli eventuali componenti l'organo amministrativo (*se chi esercita l'impresa è italiano o straniero residente in Italia*) ovvero nel Registro Professionale dello stato di residenza (*se straniero non residente in Italia*) ;
- c) che la Società /Impresa :
- non si è avvalsa dei Piani Individuali di emersione previsti dalla Legge n. 383/2001
 - si è avvalsa dei Piani Individuali di emersione previsti dalla Legge 338/2001 ma che il periodo di emersione si è concluso entro la data di presentazione dell'offerta;
- d) che l'Ufficio dell'Agenzia delle Entrate presso il quale si è iscritti è il seguente:
_____;
- e) che l'impresa risulta in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori , secondo la legislazione italiana o quella del paese di residenza di cui alle seguenti posizioni assicurative :
- INPS – Matricola n° _____ sede di _____
- INAIL – Matricola n° _____ sede di _____ ;
- f) di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione del prezzo e delle condizioni contrattuali, e di aver giudicato il prezzo medesimo nel suo complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta che starà per fare;

- g) di avere preso visione dei luoghi dove deve eseguirsi il servizio, di aver preso conoscenza della natura dei servizi, della struttura , delle attrezzature, delle modalità di funzionamento della stessa, delle condizioni locali nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'esecuzione dell'appalto stesso e sulla formulazione dell'offerta e di aver giudicato quanto stabilito dal capitolato nel suo complesso tale da consentire l'offerta;
- h) di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante il servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito, fatte salve quelle previste da disposizioni normative in materia;
- i) di aver tenuto conto nell'offerta degli oneri di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguiti i servizi nonché di tutti gli oneri a carico della ditta concessionaria previsti nel Capitolato;
- j) di accettare integralmente e senza riserva alcuna tutte le norme e condizioni previste dal Bando di Gara, dal Disciplinare di Gara, dal Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI), dal Capitolato speciale per la concessione del servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze;
- k) che i documenti della concessione sono sufficienti ed atti ad individuare completamente i servizi oggetto della concessione stesso ed a consentire l'esatta valutazione di tutte le prestazioni e relativi oneri connessi, conseguenti e necessari per i servizi in questione;
- l) di impegnarsi ad eseguire il servizio in conformità alle prescrizioni previste nel Capitolato Speciale;
- m) di possedere una struttura aziendale idonea, per risorse umane , finanziarie e strumentali a garantire pienamente l'esecuzione del servizio oggetto della concessione;
- n) di assumere ogni responsabilità di carattere civile e penale derivante dallo svolgimento del servizio e di osservare tutte le norme di Legge e Regolamenti vigenti in materia di infortuni a terzi ed al proprio personale. Ogni responsabilità in caso di danno ed infortunio ricadrà pertanto sul Concessionario, restando del tutto indenne in tal caso l'Amministrazione Comunale;
- o) di obbligarsi ad attuare, in favore dei lavoratori dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e degli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si effettua il servizio ed a rispettare le norme sulla sicurezza dei luoghi di lavoro nonché tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti o soci;
- p) di non partecipare alla gara in più di un R.T.I., o consorzio di concorrenti oppure individualmente e contemporaneamente in un raggruppamento temporaneo;
- q) *(questa dichiarazione è resa solo se l'impresa partecipi in associazione temporanea) :* che l'impresa, ai sensi dell'art. 37 del D. Lgs. 163/2006 in caso di aggiudicazione, si impegna a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza alla ditta qualificata nell'Istanza di partecipazione come capogruppo. La società capogruppo, impegnandosi fin d'ora ad accettare il mandato, stipulerà in nome e per conto proprio e delle mandanti.
Si rammenta che nel caso l'Impresa partecipi in associazione temporanea:
 - (1) *tutte le imprese che costituiranno il raggruppamento temporaneo dovranno sottoscrivere l'istanza di partecipazione, la dichiarazione cumulativa, l'offerta tecnica , l'offerta economica, il Capitolato Speciale per la concessione del servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze con i relativi allegati, il DUVRI; ;*
 - (2) *nell'offerta dovranno essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese riunite.*
- r) di assumere ogni responsabilità di legge di fronte a terzi , Enti e/o privati su tutto quanto riguarda l'effettuazione del servizio;
- s) di autorizzare, ai sensi del D. Lgs. n° 196/2003 il trattamento dei dati personali per i fini connessi all'espletamento delle procedure di gara;

t) di aver conseguito un fatturato specifico per i servizi di ristorazione scolastica ed altre utenze, cumulativamente negli ultimi tre anni (2010 – 2011 – 2012) per un importo non inferiore a € 800.000,00 :

- anno 2010 _____
- anno 2011 _____
- anno 2012 _____

u) di aver prestato negli ultimi tre anni (2010 – 2011 – 2012) servizi di ristorazione scolastica in almeno 2 Comuni, e almeno un servizio di ristorazione per anziani in favore di Enti Pubblici con un numero di pasti non inferiore a 50.000/anno,

Anno	Tipologia servizio	Comune/Ente Pubblico	Importo	n° pasti
2010				
2011				
2012				

v) di impegnarsi, per tutta la durata della concessione, in caso di aggiudicazione, a dotarsi di un centro di cottura alternativo per le emergenze e per i pasti del servizio di assistenza domiciliare nei giorni festivi, distante non oltre i 20 km dal comune di Cadeo

w) il numero di fax al quale va inviata ogni eventuale comunicazione inerente la gara in oggetto e/o richiesta di chiarimenti o documentazione integrativa ;

x) che nei confronti dei soggetti sottoindicati :

- titolare dell'impresa, direttore/i tecnico/i se questi è persona diversa dal titolare, se trattasi di Impresa Individuale;
 - direttore/i tecnico/i e tutti i Soci, se trattasi di Società in nome collettivo,
 - direttore/i tecnico/i e tutti gli accomandatari se trattasi di Società in Accomandita Semplice;
 - direttore/i tecnico/i e amministratori muniti di potere di rappresentanza per gli altri tipi di Società o Consorzi;
- non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27.12.1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della Legge 31.05.1965 n° 575;
 - non sia stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura Penale , per reati gravi in danno dello stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale;
 - non sia stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati dall'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE/2004/18;

- non risulta incorsa l'ipotesi prevista dall'art. 38 lettera m-ter) del D.Lgs. 163/2006 così come modificata dall'art. 4 comma 2 lett. b) della Legge 106/2011;
(*la situazione giuridica di cui sopra può essere dichiarata singolarmente da ciascuno dei soggetti sopra indicati ed allegata alla presente dichiarazione*).

Le Cooperative di produzione , lavoro e loro Consorzi dovranno altresì dichiarare di essere iscritte agli Albi, Registri, Schedari previsti dalla normativa vigente.

- 3) dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 1° settembre 1993 n. 385 relative alla idoneità finanziaria ed economica dell'impresa al fine dell'assunzione della gestione del servizio, in relazione al valore del contratto, rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del bando di gara;
- 4) Certificazione UNI EN ISO 9001:2008 – in originale o copia conforme sottoscritta dal Legale Rappresentante dell'operatore economico concorrente ai sensi del D.P.R. 445/2000 - in corso di validità rilasciata da organismo indipendente accreditato, comprendente la specifica tipologia del servizio;
- 5) Copia del Capitolato Speciale per la Concessione del servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze, dei relativi allegati e del Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali (DUVRI) controfirmata per accettazione su ogni pagina dal Legale Rappresentante;
- 6) Originale dell'attestazione di visita dei luoghi ove deve svolgersi il servizio oggetto della gara;
- 7) Garanzia a corredo dell'offerta di **€ 12.990,26** già ridotta ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006, da prestarsi sottoforma di cauzione in contanti o fideiussione a scelta dell'offerente. 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 comunale. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. 385/1993 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. 24.02.1998 n° 58. 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 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta. Essa dovrà contenere lo specifico impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario (articolo 75, comma 8 del D. Lgs. n. 163/2006).
In caso di RTI la garanzia provvisoria deve essere intestata all'Impresa Capogruppo e a tutte le imprese partecipanti all'Associazione.
- 8) Certificazioni attestanti lo svolgimento dei servizi di ristorazione scolastica e per anziani rilasciate e vistate dalle Amministrazioni Comunali/ Enti Pubblici per le quali i servizi sono stati erogati contenenti l'indicazione dei servizi prestati negli ultimi tre anni (numero pasti, importo, durata, destinatario);
- 9) Dimostrazione dell'avvenuto pagamento del contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui lavori pubblici ammontante ad **€ 140,00** effettuato secondo le seguenti modalità :
 - mediante versamento on line collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it> e seguendo le indicazioni disponibili sul portale. A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta copia stampata dell'email di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione;
 - mediante versamento sul conto corrente postale n° 73582561 intestato a "AUT.CONTR.PUBB." via Ripetta, 246 – 00186 Roma (codice fiscale 97163520584) presso qualsiasi ufficio postale. La causale del versamento deve riportare esclusivamente :
 - o il codice fiscale del partecipante

- il CIG che identifica la procedura (5198652F54)

A comprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità. Gli estremi del versamento effettuato presso gli uffici postali devono essere comunicati al sistema on line di riscossione all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>

In caso di R.T.I. il versamento è unico, a cura del mandatario.

Si rammenta che la falsa dichiarazione comporta sanzioni penali (D.P.R. 445/2000 – art. 76) e costituisce causa di esclusione dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto/concessione.

In caso di partecipazione alla gara di imprese appositamente e temporaneamente raggruppate dovranno essere rispettate, a pena di esclusione, le norme riportate all' art. 37 del D. Lgs. 163/2006. In tal caso la documentazione di cui ai punti : 1) istanza di ammissione, 2) dichiarazione cumulativa , 5) copia del Capitolato della concessione e dei relativi allegati, del Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali (DUVRI) firmati per accettazione, nonché l'offerta tecnica e l'offerta economica dovranno essere sottoscritti dai legali rappresentanti di tutte le imprese costituenti il raggruppamento; 4) certificazione UNI EN ISO 9001:2008 dovrà essere posseduta da tutte le imprese costituenti il raggruppamento; l'attestazione relativa alla visita dei luoghi dovrà essere presentata dall'Impresa Capogruppo.

Busta n. 2 - “OFFERTA TECNICA”

Nella seconda busta con l'indicazione esterna “**OFFERTA TECNICA**” dovrà essere inclusa documentazione chiara, sintetica ed inequivocabile contenente tutte le indicazioni necessarie per la valutazione dei punteggi da attribuirsi in relazione a ciascuno dei singoli elementi descritti dettagliatamente al punto 15) CRITERI DI VALUTAZIONE.

Per dimostrare la qualità del servizio offerto la ditta concorrente dovrà quindi presentare una **RELAZIONE TECNICA**, max 15 pagine formato A4 comprensiva di tutte le sezioni previste nel prospetto di cui al punto 15) - sulle modalità di gestione ed espletamento del servizio in relazione ai compiti descritti nel Capitolato nonché sulle iniziative di educazione alimentare, sulle certificazioni possedute, sulle migliorie proposte con particolare riferimento ai punti sottoindicati.

Le certificazioni, le copie dei contratti, le schede tecniche dei prodotti, e/o altra documentazione da presentare, prescritta per la valutazione dell'offerta tecnica, non rientrano nelle 15 (quindici) pagine della relazione.

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

1.1 Personale

- numero degli addetti stabilmente impiegati presso il centro cottura e i plessi oggetto del contratto, qualifica e livello professionale, monte ore giornaliero dedicato al servizio con il dettaglio/organigramma delle fasi operative svolte;
- curriculum formativo e professionale del cuoco, del Responsabile di servizio e della dietista;
- programma di formazione e aggiornamento che la ditta si impegna ad applicare per tutta la durata del contratto al personale destinato allo svolgimento dei servizi;

1.2 Modalità di svolgimento del servizio

- gestione dell'approvvigionamento;
- criteri di selezione e controllo dei fornitori;
- gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;
- piano di pulizia e sanificazione, disinfestazione e derattizzazione.

1.3 Piano dei controlli: tipologia e quantificazione dei controlli aggiuntivi rispetto a quelli minimi previsti dal Capitolato

2. QUALITA' DELLE DERRATE

2.1 fornitura di prodotti/alimenti locali in ambito provinciale (filiera corta) per la mensa di Cadeo da utilizzare tutte le volte che sono presenti nel menù;

2.2 Fornitura di prodotti biologici aggiuntivi rispetto a quelli prescritti dal presente capitolato da utilizzarsi tutte le volte che sono presenti nel menù.

3. SISTEMA INFORMATICO GESTIONALE

Descrizione delle caratteristiche del sistema informativo proposto, dei tempi e delle modalità di attuazione.

4. EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE CON L'UTENZA

4.1 Descrizione delle iniziative di educazione alimentare rivolte alle scuole e alle famiglie;

4.2 Descrizione delle attività di promozione e comunicazione rivolte all'utenza che si intendono realizzare.

5. CERTIFICAZIONI DI SISTEMI DI QUALITA'

5.1 / 5.2 Possesso di certificazioni di qualità comunque attinenti la **concessione**, rilasciate da Enti certificatori accreditati.

6. MIGLIORIE DEL SERVIZIO

6.1 Migliorie relative ad arredi, attrezzature;

6.2 Rilevazione annuale del grado di soddisfazione degli utenti attraverso una indagine customer satisfaction;

6.2. altre proposte migliorative ed aggiuntive.

Ogni pagina dovrà essere numerata e ogni paragrafo dovrà riportare la numerazione progressiva.

La relazione dovrà essere sottoscritta su ogni facciata, a pena di esclusione dalla gara, dal titolare o dal legale rappresentante dell'operatore economico concorrente.

(Nel caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituito, l'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione, dal Legale Rappresentante di ciascun operatore economico che costituirà il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario di concorrenti).

L'offerta tecnica dovrà essere priva di qualsiasi indicazione (diretta e/o indiretta) di carattere economico.

Quanto dichiarato in sede di offerta tecnica costituirà obbligo contrattuale per la ditta aggiudicataria.

Non sono ammesse offerte che non contengono le indicazioni richieste.

Busta n. 3 - "OFFERTA ECONOMICA"

Nella terza busta recante l'indicazione esterna "**Offerta economica**" dovrà essere inclusa l'offerta economica redatta in bollo (marca da bollo di € 14,62), in lingua italiana, utilizzando il facsimile allegato - Modulo C), o su modello riprodotto in modo completo, con l'indicazione in cifre ed in lettere del ribasso percentuale sull'importo unitario a base d'asta al netto di iva e di oneri per la sicurezza e il prezzo pasto derivante dall'applicazione del ribasso, al netto di iva., senza abrasioni e correzioni di sorta, debitamente sottoscritta su ogni facciata con firma leggibile e per esteso dal rappresentante legale o dal procuratore della Ditta (in tal caso allegare copia procura); nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese /consorzi già costituiti formalmente, dal Legale Rappresentante della Capogruppo. Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese /consorzi non ancora formalmente costituiti, l'offerta dovrà essere sottoscritta dai legali rappresentanti della Capogruppo e delle Imprese Mandanti. Non sono ammesse offerte in aumento. L'offerta

economica dovrà essere **riferita al prezzo del singolo pasto (con esclusione degli oneri per la sicurezza) IVA esclusa.**

In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere sarà ritenuto valido quello più conveniente per l'Amministrazione (art. 72 R.D. 23.2.1924 n. 827).

Il prezzo offerto si intenderà omnicomprensivo: l'impresa concorrente dovrà pertanto tener conto di tutti gli obblighi previsti dal Capitolato Speciale.

12) PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE

L'aggiudicazione della Concessione verrà effettuata mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D. Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006, con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. N. 163 del 12 aprile 2006, determinata, a giudizio insindacabile di una apposita "Commissione di gara" all'uopo nominata, a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base di una "**Offerta tecnica**" e di una "**Offerta economica**", secondo le modalità sottoindicate.

L'attribuzione di punteggi consentirà la stesura di una graduatoria di merito dei concorrenti formata secondo l'ordine decrescente del punteggio complessivo da ciascuno riportato. L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo, derivante dalla somma dei punteggi attribuiti, rispettivamente all' "Offerta tecnica" ed all' "Offerta economica".

Qualora il punteggio, complessivamente attribuito sulla base dell'offerta economica e dell'offerta tecnica presentate risulti uguale tra due o più concorrenti, si procederà ai sensi di quanto previsto dall'art. 77 del R.D. 23.05.1924 n. 827.

L'Amministrazione Comunale procederà all'aggiudicazione della concessione anche in presenza di una sola offerta valida quando questa sia ritenuta congrua ovvero, come previsto dall'art. 81, comma 3, del D. Lgs. 163 del 12 aprile 2006 si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione senza che nessun offerente possa vantare diritto alcuno qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto.

L'aggiudicazione in sede di gara è provvisoria. L'aggiudicazione si intende definitiva per l'Amministrazione Comunale soltanto dopo l'approvazione, ai sensi degli articoli 11 e 12 del D.Lgs. 163 del 12 aprile 2006, da parte degli organi competenti, previa verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e di ordine speciale, da effettuarsi sull'aggiudicatario e sul concorrente che segue in graduatoria i quali rimarranno invece vincolati fin dal momento dell'aggiudicazione, nelle more della stipula del contratto

13) CELEBRAZIONE DELLA GARA

La gara si terrà il giorno **26 luglio 2013 alle ore 10,30** presso l'ufficio del Segretario Generale sito al piano I° del Comune di Cadeo. Sono ammessi ad assistere i legali rappresentanti delle ditte concorrenti, ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega. La gara sarà dichiarata deserta ove non sia pervenuta alcuna offerta. Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta valida.

Le operazioni di gara avranno inizio all'ora sopra indicata, dinnanzi al Presidente di Gara.

Il Presidente di Gara si riserva le seguenti facoltà:

- di non far luogo alla gara stessa o di posticiparne la data, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo;
- di sospendere o aggiornare ad altra ora o ad altro giorno la seduta della gara;
- di acquisire, se necessari, eventuali pareri, rinviando l'aggiudicazione provvisoria a data successiva, dandone comunicazione ai presenti;
- di non procedere all'aggiudicazione provvisoria a favore di alcuna ditta per comprovati motivi.

Ai concorrenti, in caso di sospensione o annullamento delle procedure, non spetterà alcun risarcimento o indennizzo.

La seduta di gara è pubblica.

14) COMMISSIONE GIUDICATRICE E OPERAZIONI DI GARA:

Le offerte saranno valutate da apposita Commissione giudicatrice costituita con provvedimento del Segretario Generale in data successiva allo scadere del termine previsto per la presentazione delle offerte (art. 84 del D.lgs. 163/06).

La Commissione di gara procederà come segue:

1. in seduta pubblica: la Commissione procederà all'ammissione dei concorrenti: in ordine a tale adempimento verrà accertata la regolare presentazione del plico, che dovrà risultare conforme a quanto prescritto nel presente disciplinare, e si procederà all'apertura del medesimo per la verifica della presenza delle tre buste richieste che dovranno anche queste essere conformi a quanto prescritto.

Seguirà l'apertura, per ciascun concorrente, della Busta 1 "Documenti" contenente la documentazione amministrativa e la verifica della corrispondenza del contenuto alle prescrizioni impartite nel bando di gara e nel presente disciplinare.

Si deciderà su eventuali regolarizzazioni dei documenti presentati; si escluderà insindacabilmente dalla gara il concorrente nei cui confronti sia stata riscontrata una irregolarità sostanziale o insanabile o l'assoluta mancanza anche di uno solo dei documenti richiesti ai fini dell'ammissione alla procedura.

Successivamente la Commissione Giudicatrice esaminerà in seduta pubblica, per ciascun concorrente ammesso, i plichi contenenti la Busta 2 - "Offerta tecnica", al fine di procedere alla verifica della presenza dei documenti prodotti.

2. in seduta privata: successivamente la Commissione di Gara procederà, in una o più sedute riservate, alla valutazione dell'offerta tecnica dei concorrenti sulla base di quanto indicato dai criteri sotto indicati e assegnando il relativo punteggio.

3. in seduta pubblica: la Commissione, in seduta pubblica la cui ora e data sarà comunicata ai concorrenti, procederà a tutti gli adempimenti ulteriori per l'individuazione del soggetto aggiudicatario provvisorio.

Prima dell'apertura della Busta 3 - "Offerta economica" -, la Commissione di gara procederà a comunicare i punteggi attribuiti all'offerta tecnica.

Si procederà quindi all'apertura della Busta 3, alla lettura delle offerte di ciascuna impresa offerente ed alla composizione di una graduatoria provvisoria sulla base delle risultanze del procedimento di valutazione delle offerte.

Successivamente alla formazione della graduatoria provvisoria si procederà alla rilevazione delle eventuali offerte anormalmente basse ai sensi degli articoli 86 - 87 - 88 del D.Lgs. n. 163/2006.

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

In merito alle operazioni di gara si precisa che il giorno ed il luogo in cui si terranno le sedute pubbliche successive alla prima, stabilita dal bando di gara, verranno comunicati ai concorrenti mediante fax.

15) CRITERI DI VALUTAZIONE

Punteggio massimo complessivo: 100, così suddivisi:

A) OFFERTA TECNICA/QUALITA' DEL SERVIZIO OFFERTO: MAX 60 PUNTI

B) OFFERTA ECONOMICA: MAX 40 PUNTI

I 60 punti a disposizione verranno assegnati secondo il giudizio insindacabile della Commissione di gara, a seguito di valutazione della documentazione prodotta dalle ditte concorrenti secondo i seguenti criteri:

A) OFFERTA TECNICA/QUALITA' DEL SERVIZIO OFFERTO

Il punteggio massimo dell'offerta tecnica (punti 60) verrà ripartito, a insindacabile giudizio della "Commissione Gara", in base a criteri e sub criteri di valutazione di seguito indicati:

CRITERI DI VALUTAZIONE	Punteggio massimo attribuibile
1) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	30 punti
2) QUALITA' DELLE DERRATE	10 punti
3) SISTEMA INFORMATICO GESTIONALE	3 punti
4) EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE CON L'UTENZA	5 punti
5) CERTIFICAZIONI DI SISTEMI DI QUALITA'	3 punti
6) SERVIZI MIGLIORATIVI ED AGGIUNTIVI	9 punti
TOTALE	60 PUNTI

L'attribuzione del punteggio per ognuno dei criteri sopra indicati con i numeri 1), 2), 3), 4), 5), 6) sarà effettuata mediante l'utilizzo dei seguenti criteri e sottocriteri:

CRITERI DI VALUTAZIONE	SUBCRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE
1) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		30 PUNTI
	1.1 PERSONALE	MAX PUNTI 18
	a) Numero degli addetti stabilmente impiegati presso il centro cottura e i plessi oggetto del contratto, qualifica e livello professionale, monte ore giornaliero, dedicato al servizio con il dettaglio/organigramma delle fasi operative svolte. <u>a. monte ore lavoro giornaliero:</u> - fino a 60 ore giornaliere punti → 4; - oltre 60 ore giornaliere punti → 7;	massimo punti 7
	b) Curriculum formativo e professionale del cuoco, del Responsabile del servizio e del dietista. Curriculum formativo e professionale del cuoco: - cinque anni di esperienza, punti → 1; - oltre a cinque anni di esperienza, punti → 2; Curriculum formativo e professionale del Responsabile del servizio: - tre anni di esperienza, punti → 1; - oltre a tre anni di esperienza, punti → 2; Curriculum formativo e professionale del dietista: - tre anni di esperienza, punti → 0,5; - oltre a tre anni di esperienza, punti → 1;	Massimo punti 7
	c) Programma di formazione e	

	aggiornamento che la ditta si impegna ad applicare per tutta la durata del contratto al personale destinato allo svolgimento dei servizi. <u>c1. aspetto qualitativo:</u> importanza dei contenuti e delle tematiche della formazione, max punti → 2 <u>c2. aspetto quantitativo:</u> - fino a 20 ore annue, punti → 1; - oltre alle 20 ore annue, punti → 2.	Massimo punti 4
	1.2 MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	MAX PUNTI 12
	a) gestione dell'approvvigionamento (modalità, frequenza, stoccaggio): - trisettimanale, punti → 1 - bisettimanale, punti → 2 - giornaliera, punti → 3	Massimo punti 3
	b) criteri di selezione e controllo dei fornitori (certificazioni, garanzie): - fino a dieci fornitori certificati, punti → 1 - oltre a dieci fornitori certificati, punti → 2	Massimo punti 2
	c) gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio	Massimo punti 2
	d) piano di pulizia e sanificazione (modalità di esecuzione, periodicità, caratteristiche dei prodotti utilizzati) disinfestazione e derattizzazione (tipo d'intervento, frequenza e localizzazione)	Massimo punti 2
	1.3 PIANO DEI CONTROLLI Tipologia e quantificazione dei controlli aggiuntivi rispetto a quelli minimi previsti dal capitolato (numero di analisi chimiche, microbiologiche, tamponi su materie prime, semilavorati, prodotti finiti, superfici, ecc)	Massimo 3 punti
2) QUALITA' DELLE DERRATE		10 PUNTI
	2.1 FORNITURA DI PRODOTTI/ALIMENTI LOCALI IN AMBITO PROVINCIALE (FILIERA CORTA) PER LA MENSA DI CADEO DA UTILIZZARE TUTTE LE VOLTE CHE SONO PRESENTI NEL MENU'. - relazione schematica che indichi il tipo di prodotto che la ditta si impegna a fornire e i produttori locali individuati. Si precisa che per prodotti locali agro-alimentari si intendono quelli provenienti da aziende agricole singole o aggregate in associazioni, consorzi, ecc..che sono presenti sul territorio della provincia di Piacenza. E' necessario allegare autocertificazione con la quale vengono precisati i produttori locali con i quali sono stati raggiunti gli	Massimo 5 punti, 0,50 punti per ogni prodotto

	<p>accordi di fornitura.</p> <p>Non verranno considerati ai fini della assegnazione del punteggio i prodotti utilizzati nel menù in quantità esigua: basilico, aglio, cipolla, erbe aromatiche, aromi, sale, zucchero, lievito, infusi, filtri.</p>	
--	---	--

	<p>2.2 FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI AGGIUNTIVI RISPETTO A QUELLI PRESCRITTI DAL PRESENTE CAPITOLATO DA UTILIZZARSI TUTTE LE VOLTE CHE SONO PRESENTI NEL MENU'.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ALIMENTO</th> <th>PRODOTTO BIO PP</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carne di pollo</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Ricotta</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Mozzarella</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Crescenza</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Carne di tacchino</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>E' necessario allegare autocertificazione con la quale vengono precisati i produttori locali con i quali sono stati raggiunti gli accordi di fornitura.</p>	ALIMENTO	PRODOTTO BIO PP	Carne di pollo	1	Ricotta	1	Mozzarella	1	Crescenza	1	Carne di tacchino	1	Massimo punti 5
ALIMENTO	PRODOTTO BIO PP													
Carne di pollo	1													
Ricotta	1													
Mozzarella	1													
Crescenza	1													
Carne di tacchino	1													
3) SISTEMA INFORMATICO GESTIONALE		3 PUNTI												
	3.1 DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE DEL SISTEMA INFORMATIVO PROPOSTO, DEI TEMPI E DELLE MODALITA' DI ATTUAZIONE.	Massimo 3 punti												
4) EDUCAZIONE ALIMENTARE E COMUNICAZIONE CON L'UTENZA		5 PUNTI												
	4.1 INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE ALLE SCUOLE E ALLE FAMIGLIE	Massimo punti 3												
	4.2 COMUNICAZIONE CON L'UTENZA (DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DI PROMOZIONE E COMUNICAZIONE RIVOLTO ALL'UTENZA CHE SI INTENDONO REALIZZARE).	Massimo punti 2												
5) CERTIFICAZIONI DI SISTEMI DI QUALITA'		3 PUNTI												
	5.1 POSSESSO DI CERTIFICAZIONI DI QUALITA' (OLTRE A QUELLA RICHIESTA													

	<p>COME REQUISITO DI AMMISSIONE ALLA GARA) RILASCIATE DA ENTI CERTIFICATORI ACCREDITATI, COMUNQUE ATTINENTI ALLA CONCESSIONE.</p> <p>- certificazioni di sistema e qualità secondo la norma ISO 22000, punti → 2</p> <p>- altre Certificazioni di qualità, punti → 1</p>	<p>Massimo 3 punti</p>
6) MIGLIORIE DEL SERVIZIO		9 PUNTI
	<p>6.1 PROPOSTE DI INTERVENTO MIGLIORATIVE RELATIVE AD ATTREZZATURE/ARREDI (valutazione sotto il profilo del valore complessivo e dell'utilità aggiunta in relazione al servizio, di integrazione/sostituzione arredi e/o attrezzature, con allegate le caratteristiche e le schede tecniche di quanto proposto).</p>	<p>Massimo 5 punti</p>
	<p>6.2 RILEVAZIONE ANNUALE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE DEGLI UTENTI ATTRAVERSO UNA INDAGINE CUSTOMER SATISFACTION</p>	<p>Massimo 2 punti</p>
	<p>6.3 ALTRE PROPOSTE MIGLIORATIVE ED AGGIUNTIVE</p> <p>- valutazione degli interventi/migliorie proposti e gradimento da parte dell'Amministrazione comunale per un massimo di → punti 2.</p>	<p>Massimo 2 punti</p>

Le certificazioni, le copie dei contratti, le schede tecniche dei prodotti, e/o altra documentazione da presentare, prescritta per la valutazione dell'offerta tecnica, non rientrano nelle 15 (quindici) pagine della relazione.

Non sono ammesse offerte parziali, condizionate, con riserva o comunque difformi da quanto prescritto dagli atti di gara.

Qualora il partecipante non raggiunga almeno il punteggio di punti 30 (trenta) su 60 (sessanta) nella valutazione dell'offerta tecnica/qualità del servizio, non si procederà all'apertura della relativa busta contenente l'offerta economica, escludendo lo stesso concorrente dal procedimento di aggiudicazione.

A seguito di valutazione collegiale, il punteggio dell'offerta tecnica verrà assegnata dalla Commissione giudicatrice attraverso l'assegnazione motivata di coefficienti variabili tra 0 e 1 da moltiplicare per i punteggi massimi a disposizione per ogni singolo criterio o sub-criterio di valutazione.

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

a)	Giudizio di idoneità/insufficienza	(coefficiente da 0 a 0,5)
	<p>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 da Capitolato, inidonee a dimostrare la</p>	

	possibilità di garantire la corretta esecuzione del servizio.	
b)	Giudizio sufficiente	(coefficiente da 0,6 a 0,7)
	Proposte 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 a 0,9)
	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 garanzie di qualità ed efficienza.	
d)	Giudizio ottimo	(coefficiente 1)
	Proposte e soluzioni eccellenti, idonee per la 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.	

Tutti i punteggi assegnati in sede di valutazione dell'offerta tecnica saranno considerati alla seconda cifra decimale, con arrotondamento di questa all'unità superiore se la terza cifra decimale è pari o superiore a 5.

La valutazione verrà effettuata applicando il metodo aggregativo-compensatore di cui all'allegato P del DPR n. 207/2010, con applicazione della seguente formula:

$$C(a) = S_n [W_i * V(a)_i]$$

Dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

S_n = sommatoria.

La valutazione dell'offerta tecnica sarà effettuata ad insindacabile giudizio della "Commissione di Gara).

B) OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio massimo dell'offerta economica (punti 40) verrà attribuito nel seguente modo: il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il maggior ribasso percentuale sull'importo posto a base d'asta cioè al prezzo più favorevole per il comune. Alle restanti offerte il punteggio sarà assegnato secondo la formula matematica della proporzionalità inversa e precisamente:

$$P = \frac{PM \times Pm}{PO}$$

Dove:

P è il punteggio attribuito all'offerta in esame;

PM è il punteggio massimo attribuibile;

Pm è il prezzo più basso tra quelli risultanti applicando all'importo a base d'asta il ribasso offerto dai concorrenti partecipanti;

PO è il prezzo dell'offerta in esame.

16) CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA GARA

Sono escluse, senza che sia necessaria l'apertura del plico di invio, le offerte:

- ❑ Pervenute dopo il termine perentorio già precisato, indipendentemente dalla data del timbro postale di spedizione, restando il recapito a rischio del mittente ove l'offerta non giunga a destinazione in tempo utile;
- ❑ Il cui plico di invio non rechi all'esterno l'indicazione dell'oggetto della gara e la denominazione dell'Impresa concorrente e non sia debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura;
- ❑ Che rechino strappi o altri segni evidenti di manomissione che ne possano pregiudicare la segretezza.

Sono escluse, dopo l'apertura della busta contenente la documentazione, le offerte:

- ❑ Carenti di una o più delle dichiarazioni richieste, ovvero con tali indicazioni errate, insufficienti, non pertinenti, non veritiere o comunque non idonee all'accertamento dell'esistenza dei requisiti per i quali sono prodotte; questo quando anche una o più delle certificazioni mancanti siano rinvenute nelle buste interne che vengano successivamente aperte per qualsiasi motivo;
- ❑ Ove la busta dell'offerta economica non sia debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura;
- ❑ Con uno dei documenti, presentati in luogo di una o più dichiarazioni, scaduti o non pertinenti;
- ❑ Mancanti dell'attestazione della copia conforme, se richiesta, ovvero recanti copie di originali scaduti, in caso di documenti presentati in copia conforme in luogo dell'originale;
- ❑ Mancanti della cauzione provvisoria; con cauzione provvisoria di importo inferiore al minimo richiesto o con scadenza anteriore a quella prescritta dal presente disciplinare, ovvero prestata a favore di soggetto diverso dalla stazione concedente;
- ❑ Mancanti, anche in caso di cauzione prestata in numerario o in titolo del debito pubblico o garantita dallo Stato al corso del giorno di deposito, dell'impegno rilasciato da un qualsiasi fideiussore a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva nel caso di aggiudicazione;
- ❑ Con requisiti tecnico-organizzativi e/o economico-finanziari non sufficienti.

Sono escluse, dopo l'apertura della busta contenente l'offerta economica, le offerte:

- ❑ Mancanti della firma del titolare o del soggetto munito del potere di rappresentanza sul/i foglio/i dell'offerta o di uno dei predetti soggetti in caso di associazione temporanea o consorzio di concorrenti non ancora formalmente costituiti;
- ❑ Che rechino l'indicazione di offerta alla pari o in aumento;
- ❑ Che rechino segni di abrasioni, cancellature o altre manomissioni; sono ammesse le correzioni purché espressamente confermate con sottoscrizione a margine;

Pagina 20 di 22

- Che contengano, oltre all'offerta, condizioni, precondizioni o richieste a cui l'offerta risulti subordinata.

Sono comunque escluse, a prescindere dalle specifiche previsioni che precedono, le offerte:

- In violazione delle disposizioni sulle associazioni temporanee o consorzi di concorrenti;
- Di concorrenti che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di concessione, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale;
- Che si trovino in una delle situazioni che costituiscono causa di esclusione che, ancorché dichiarate inesistenti dal concorrente, sia accertata in qualunque modo dalla stazione appaltante ai sensi delle vigenti disposizioni;
- In contrasto con clausole essenziali del bando, del capitolato e del presente disciplinare di gara, con prescrizioni legislative e regolamentari ovvero con i principi generali dell'ordinamento.

17) OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicazione in sede di gara è provvisoria e diverrà definitiva soltanto dopo le opportune verifiche delle dichiarazioni prodotte in gara e sempre che non venga accertato, a carico dell'aggiudicatario alcun limite o impedimento a contrattare. Le dichiarazioni rese in sede di gara in merito al possesso dei requisiti richiesti nel presente disciplinare saranno verificate in capo all'aggiudicatario e al concorrente che segue in graduatoria. Divenuta esecutiva la determinazione di aggiudicazione definitiva, la ditta aggiudicataria sarà invitata a presentare all'ufficio contratti, entro il termine che verrà indicato nella comunicazione a mezzo raccomandata AR ed a pena della decadenza dell'aggiudicazione:

- a) la cauzione definitiva, nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di IVA, ai sensi dell'articolo 115 del D.Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006
- b) ricevuta di versamento per spese di contratto, di registro ed accessorie.
- c) Polizze assicurative previste dal Capitolato
- d) Ogni altro documento necessario alla stipula.

Ove, nel termine fissato l'impresa non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentata alla stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, questo Comune avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procedere all'applicazione delle sanzioni previste dalle vigenti norme nonché aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

La stipulazione del contratto è comunque subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente di lotta alla mafia.

18) RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto con l'aggiudicatario, è richiesto ai concorrenti di fornire dati ed informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs. 196/2003.

Ai sensi e per gli effetti della citata normativa, all'Ente compete l'obbligo di fornire alcune informazioni riguardanti il loro utilizzo.

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che:

- I dati inseriti nei plichi dell'offerta vengono acquisiti ai fini della partecipazione ed in particolare ai fini dell'effettuazione della verifica della idoneità morale e delle capacità tecnico-economiche e finanziarie del concorrente all'aggiudicazione ed esecuzione del contratto;
- I dati da fornire da parte del concorrente aggiudicatario vengono acquisiti ai fini della stipula e dell'esecuzione del Contratto, ivi compresi gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo contrattuale.

Di norma i dati forniti dai concorrenti e dall'aggiudicatario non rientrano tra i dati classificabili come "sensibili", ai sensi del Codice sulla Privacy.

Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi e temporali di volta in volta individuati.

I dati potranno essere comunicati a:

- Soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte della Commissione di gara;
- Altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti, ai sensi della Legge n. 241/1990 e s.m.i..

Relativamente ai suddetti dati, al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui al citato D.Lgs. 196/2003.

Acquisite le suddette informazioni, ai sensi del citato D.Lgs. n. 196/2003, con la presentazione dell'offerta e la sottoscrizione del contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali secondo le modalità indicate precedentemente.

19) EFFETTI DELL'AGGIUDICAZIONE:

Mentre l'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per l'impresa aggiudicataria, essa non costituisce la conclusione del contratto che sarà stipulato solo dopo l'intervenuta approvazione dell'aggiudicazione definitiva con determinazione del Segretario Generale, Responsabile del Servizio Istruzione.

20) ALTRE INFORMAZIONI:

I Documenti di gara (Capitolato Speciale e relativi allegati, Bando di Gara, Disciplinare di gara e relativa modulistica allegata, Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali) sono a disposizione sul sito internet del Comune di Cadeo - <http://www.comune.cadeo.pc.it>

L'intera documentazione è altresì a disposizione presso il Servizio Istruzione (0523/503327).

Ulteriori informazioni e/o chiarimenti possono essere richiesti agli stessi numeri telefonici.

Il presente bando è stato spedito alla Gazzetta della Comunità Europea, sarà pubblicato all'Albo Pretorio del Comune e sul sito internet www.comune.cadeo.pc.it e, per estratto, sulla G.U.R.I. oltre che sul quotidiano "Italia Oggi".

Cadeo, //2013

Il Segretario Generale, Responsabile del Servizio Istruzione: Dott.ssa Marta Pagliarulo