

DISCIPLINARE DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELL’APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E REFEZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA SECONDO IL SISTEMA A “*LEGAME FRESCO-CALDO*” NEI PLESSI SCOLASTICI DEI COMUNI DELL’UNIONE “COLLI BERICI-VAL LIONA”. PERIODO DAL 01/05/2012 AL 30/06/2014.

CODICE C.I.G. n° 4128831320

CAT. 17

CPV 55524000-9 – Servizi di ristorazione scolastica

1) STAZIONE APPALTANTE:

UNIONE COMUNI “COLLI BERICI-VAL LIONA”

C.F. 95063510242 – P. IVA 02950860243

Indirizzo: Piazza del Municipio n° 1 – 36040 San Germano dei Berici (VI) – Tel. n° 0444/868037 –

Fax: n° 0444/868159

E-mail: unione.collibericivalliona@halleypec.it

Sito internet <http://www.unionecollibericivalliona.it>

Determinazione del Responsabile dell’Area Amministrativo-Tributaria n° 04 del 04/04/2012.

2) OGGETTO:

L’appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione e refezione collettiva secondo il sistema a “*Legame fresco - caldo*” nei plessi scolastici presenti nel territorio dei Comuni dell’Unione “Colli Berici-Val Liona” (Grancona e San Germano dei Berici) secondo le modalità dettagliate nel Capitolato Speciale d’Appalto e nel suo allegato sub A.

Il servizio di cui alla presente procedura rientra nell’allegato IIB del Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, Categoria 17, CPV 55524000-9 – Servizi di ristorazione scolastica.

Le prestazioni richieste nel Capitolato Speciale d’Appalto sono considerate tutte prestazioni principali.

Si precisa che, ai sensi e per gli effetti al D.Lgs n° 81/2008 e s.m.i., che il servizio di cui al presente appalto non presenta rischi da interferenze. Conseguentemente e in applicazione della determinazione dell’Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture n° 3 del 05/03/2008, la Stazione Appaltante non è tenuta a redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti.

La Stazione Appaltante si riserva, a norma di Capitolato Speciale d’Appalto, di effettuare periodiche ispezioni nei plessi di distribuzione, con proprio personale, per verificare la corretta esecuzione del servizio. Detta attività non presenta rischi da interferenza, in quanto trattasi di attività sporadica svolta in locali/luoghi adibiti a refettorio nei vari punti terminali.

Tuttavia, l’appaltatore dovrà fornire alla Stazione Appaltante le indicazioni sulle modalità di svolgimento di tale servizio, previsto dal Capitolato Speciale d’Appalto.

L’Appaltatore autorizza l’effettuazione dei detti controlli.

3) IMPORTO:

L’importo complessivo dell’appalto del servizio in oggetto ammonta a presunti **Euro 210.528,00** oltre all’IVA.

L’importo annuo ammonta a presunti e netti **Euro 95.753,00**, oltre all’IVA per il servizio di cui al Capitolato Speciale d’Appalto.

Il numero dei pasti per un anno scolastico è presuntivamente quantificato in n° **24.909** circa così suddivisi: n° **5.445** pasti utenti Scuola Secondaria di primo grado, n° **14.250** pasti utenti Scuola dell’Infanzia, n° **4.620** pasti utenti Scuola Primaria - e solo in caso di eventuale attivazione – ulteriori n° **330** pasti utenti servizio “Pasti caldi” e “Vitto da asporto” e n° **264** pasti adulti e pasti personale dipendente dell’Unione.

Il numero di pasti di cui ai punti precedenti, non costituisce minimo garantito per l’Impresa appaltatrice, trattandosi di quantitativo soggetto a variazioni in aumento o diminuzioni.

I dati sopra espressi, relativi sia agli importi che al numero dei pasti, hanno valore puramente indicativo e non costituiscono titolo di pretesa alcuna da parte dell'aggiudicatario.
 Importo degli oneri della sicurezza: Euro 0,00.

4) PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE:

Cottimo fiduciario, ai sensi del combinato disposto dagli artt. 81, 83 e 125, comma 11, del D.Lgs. n° 12/04/2006 n° 163 e s.m.i., con aggiudicazione in caso di unica offerta, purché conveniente e idonea a giudizio della Stazione Appaltante; con svincolo dell'offerta valida decorsi 180 giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte. Non sono ammesse offerte in aumento.

Il contraente cottimista sarà individuato con procedura negoziata, da esperire mediante gara informale tra n° 5 imprese concorrenti, prescelte fiduciarmente ed invitate direttamente dalla Stazione appaltante sulla base delle norme comuni di gara fissate nel presente disciplinare, al fine di garantire i principi di trasparenza e di *par condicio* fra i concorrenti in gara.

Il cottimo sarà aggiudicato ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n° 163/2006 e s.m.i., ovvero a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai seguenti criteri di valutazione:

A) OFFERTA TECNICA: max 60 punti, come di seguito attribuiti:

Le caratteristiche qualitative, merceologiche e tecniche del piano di servizio offerto saranno valutate secondo i parametri e fattori ponderali riportati nella seguente tabella, mediante l'attribuzione dei punteggi nei limiti dei massimi indicati per ogni singolo parametro.

Fattori ponderali		Punteggio attribuibile
1.	Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nei centri di cottura.	da 0 a 5
2.	Descrizione degli imballaggi, dei contenitori utilizzati per le varie pietanze e per il trasporto dei pasti con l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura seguendo la catena del caldo e del freddo.	da 0 a 4
3.	Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di trasporto dei pasti con descrizione dei mezzi utilizzati.	da 0 a 4
4.	Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di distribuzione.	da 0 a 4
5.	Numero medio annuo e livello di professionalità e piano di formazione dei dipendenti impiegati nell'ultimo triennio dall'offerente, specificandone le diverse funzioni e qualifiche.	da 0 a 3
6.	Presentazione del manuale di qualità delle derrate alimentari, interno.	da 0 a 5
7.	Utilizzo di prodotti DOP, IGP, BIOLOGICI certificati, specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni.	da 0 a 6
8.	Elenco dei fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione inerente la produzione e/o commercializzazione di prodotti alimentari.	da 0 a 2
9.	Certificazione di qualità con manuale di autocontrollo con allegati gli interventi di formazione e qualificazione dei dipendenti.	da 0 a 4
10.	Elenco e fatturato dei principali servizi di ristorazione collettiva e scolastica prestati negli ultimi tre bilanci depositati, o periodo minore, sia a favore di enti e amministrazioni pubbliche sia di privati.	da 0 a 4
11.	Descrizione delle procedure utilizzate per la pulizia, disinfezione, e sanificazione degli ambienti di lavoro, correlata all'eventuale manuale delle pulizie interno.	da 0 a 5
12.	Autocertificazione sul numero medio annuo degli addetti alla produzione impiegati nel centro cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il numero degli addetti e il numero dei pasti/giorno.	da 0 a 3

13.	Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra numero addetti e numero pasti distribuiti.	da 0 a 4
14.	Attrezzature per la distribuzione della ditta: tipologia delle attrezzature.	da 0 a 4
15.	Possesso della certificazione ISO 14001 – Ambientale.	da 0 a 1
16.	Possesso della certificazione OHSAS 18001 – Sicurezza.	da 0 a 1
17.	Possesso della certificazione SA 8000 – Sociale.	da 0 a 1
Totale Punteggio		massimo 60

B) OFFERTA ECONOMICA: max punti 40.

Saranno ammesse solo offerte in ribasso rispetto agli importi posti a base di gara cui al successivo art. 10.

Il punteggio massimo sarà attribuito all'offerta con il prezzo, ponderato secondo il numero dei pasti di cui all'art. 3 del presente disciplinare, su base annua più basso, operando nel seguente modo:

il Prezzo Offerito verrà ricavato dalla seguente formula = (5.445 x prezzo offerto per pasti utenti scuola secondaria di primo grado) + (14.250 x prezzo offerto per pasti utenti scuola dell'infanzia) + (4.620 x prezzo offerto per pasti utenti scuola primaria) + (330 x prezzo offerto per pasti utenti servizio "Pasti caldi" e "Vitto da asporto") + (264 x prezzo offerto per pasti adulti e personale dipendente dell'Unione).

All'offerta economica più bassa verranno assegnati 40 punti.

Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula: **punteggio attribuito = (importo offerta più bassa x 40): importo singola offerta.**

L'assegnazione dei punteggi sarà effettuata, qualora necessario, con arrotondamenti alla terza cifra decimale, che verrà a sua volta arrotondata all'unità superiore qualora la quarta cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

5) CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO:

E' fatto divieto in modo assoluto all'Appaltatore, sotto pena di risoluzione – ipso iure – del contratto di cottimo e della perdita della cauzione, di cessione e qualsiasi forma di subappalto totale o parziale dei servizi di cui al presente capitolato, salvo il servizio di trasporto/veicolazione pasti, individuato quale servizio secondario, attenendosi a quanto previsto dalla normativa vigente. Sono fatte salve le previsioni di cui all'art. 116 del D.Lgs n° 163/2006 e s.m.i.

6) REQUISITI PER PARTECIPARE ALLA GARA:

Possono partecipare alla procedura aperta i soggetti di cui all' art. 34, comma 1, lettere a), b), c) d) e) del D.Lgs n° 163/2006 e s.m.i., in possesso alla data di scadenza di presentazione delle offerte, dei requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecniche e professionali di cui agli 41 e 39 del D.Lgs n° 163/2006 e s.m.i. e che non si trovino in una delle situazioni di cui all'art. 38 del medesimo decreto.

Ai sensi dell'art. 34, comma 2, del D.Lgs n° 163/2006 e s.m.i., non sono ammessi alla gara i concorrenti che si trovino tra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del c.c., né coloro la cui offerta risulti imputabile ad un unico centro decisionale.

Ai sensi dell'art. 36, comma 5, del D.Lgs n° 163/2006 e s.m.i., è vietata la contemporanea partecipazione alla gara del consorzio stabile e dei consorziati.

Ai sensi dell'art. 37, comma 7, del D.Lgs n° 163/2006 e s.m.i., è vietata la partecipazione alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero la partecipazione anche in forma individuale qualora il concorrente partecipi in raggruppamento o consorzio ordinario.

Requisiti di capacità economica e finanziaria:

a) fatturato totale degli ultimi tre bilanci depositati, o periodo minore, non inferiore a **Euro 1.000.000,00** oltre IVA.

In caso di R.T.I. il predetto importo dovrà essere dimostrato nella misura minima del 60% dalla mandataria capogruppo e la restante in modo direttamente proporzionale alla quota di partecipazione delle singole imprese nella riunione stessa, con il totale comunque pari al 100% dei requisiti richiesti nel suo complesso.

- b) fatturato realizzato negli ultimi tre bilanci depositati o periodo minore, per servizi di ristorazione e refezione scolastica non inferiore a **Euro 650.000,00** oltre IVA;

In caso di R.T.I. il predetto requisito dovrà essere posseduto almeno dalla capogruppo.

I bilanci di cui alle ipotesi a) e b) non devono evidenziare perdite di esercizio.

Requisiti di capacità tecnica professionale:

- a) essere in possesso della certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alle norme della serie UNI EN ISO 9001:2000 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme della serie UNI CEI EN 45000;
- b) di essere in possesso di autorizzazione sanitaria ai sensi della Legge n° 283/1962 per l'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto e di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. (D.Lgs n° 193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE);
- c) di avere, alla data di presentazione dell'offerta, il possesso o la disponibilità di un centro cottura e delle relative attrezzature, destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto della fornitura, che non dovrà distare più di Km 40 dal centro di San Germano dei Berici (Piazza del Municipio n°1) e di Grancona (Piazza Marconi n°1) ed i cui locali debbano essere tali da garantire l'effettiva capacità produttiva almeno nella misura richiesta dal C.S.A.;
- d) di essere in possesso dell'attestazione di idoneità igienico sanitaria dei mezzi veicolari usati per il trasporto dei pasti, rilasciata dalla competente autorità sanitaria;
- e) iscrizione al registro delle imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura competente per territorio per le attività oggetto dell'appalto.

In caso di R.T.I. i requisiti di capacità tecnica professionale dovranno essere posseduti nella misura minima del 60% dalla mandataria capogruppo e la restante in modo direttamente proporzionale alla quota di partecipazione delle singole imprese nella riunione stessa, con il totale comunque pari al 100% dei requisiti richiesti nel suo complesso.

Requisiti di ordine generale:

In caso di R.T.I. i requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs. n° 163/2006 e s.m.i. devono essere posseduti indifferentemente da tutte le singole imprese partecipanti al raggruppamento.

Avvalimento

In conformità a quanto previsto dall'art. 49 del D.Lgs. n°163/2006 e s.m.i., il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 34 del medesimo decreto legislativo, in relazione alla presente gara può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. Qualora il concorrente intenda procedere in tal senso, nell'ambito della documentazione amministrativa per la partecipazione alla presente gara, dovrà inserire, a pena di esclusione, le dichiarazioni e tutta la documentazione prescritta alle lettere a),b),c),d),e),f),g) di cui al comma 2 e con le modalità indicate al medesimo art. 49.

7) FINANZIAMENTO:

Il servizio oggetto di appalto è finanziato con entrate proprie, contribuzioni degli utenti e contribuzioni statali (relativamente ai costi dei pasti forniti al personale scolastico addetti alla vigilanza e assistenza agli utenti).

8) CAUZIONI:

La cauzione provvisoria è stabilita nella misura del 2% dell'importo complessivo di appalto, al netto dell'IVA, ed è, quindi, pari ad **Euro 5.264,00**. Essa dovrà essere costituita nei seguenti modi:

- cauzione in contanti o a mezzo di vaglia bancario o in assegni circolari presso la Tesoreria dell'Unione – Banca di Popolare di Vicenza – sportello di Orgiano (VI), con la seguente causale: "*deposito cauzionale per l'appalto del servizio di ristorazione e refezione collettiva*" – conto IT 92 A 0572860620071570211596;
- cauzione 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 in favore della stazione Appaltante;

- fideiussione emessa da primari istituti di credito;
- fideiussione emessa da compagnie di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo "cauzioni provvisorie";

Detta fideiussione dovrà avere validità di sei mesi a decorrere dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte previste dalla presente invito.

Ogni atto fideiussorio dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

1. rinuncia da parte dell'obligato in solido con il debitore al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del codice civile;
2. rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del codice civile;
3. impegno da parte dell'obligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta della Stazione appaltante, senza alcuna riserva;
4. impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, in caso di aggiudicazione dell'appalto.

La cauzione provvisoria è diretta a garantire la veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese in sede di gara, nonché la puntuale sottoscrizione da parte della ditta aggiudicataria del contratto d'appalto ed è, quindi, automaticamente svincolata all'atto della sottoscrizione del medesimo.

Ai concorrenti diversi dall'aggiudicatario, la cauzione verrà restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione definitiva.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese o di consorzio, la cauzione provvisoria deve essere prestata, specificando che viene rilasciata a garanzia del raggruppamento o del consorzio stessi.

Le imprese partecipanti alla gara munite della certificazione di qualità di cui all'art. 75, comma 7, del D.Lgs n° 163/2006 e s.m.i., possono costituire cauzioni ridotte al 50%. In tal caso, il possesso di tali certificazioni di qualità dovrà essere dichiarato mediante autocertificazione da allegare all'istanza di partecipazione.

In caso di R.T.I. e di consorzi, per godere del detto beneficio, tutte le imprese che formano il raggruppamento o il consorzio dovranno possedere la certificazione di qualità, a pena di esclusione dalla gara di tutte le imprese per insufficienza dell'importo della garanzia provvisoria.

9) DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLA GARA:

La documentazione relativa all'appalto del servizio, è costituita da:

- Lettera di invito;
- Disciplinare di gara con relativi allegati A, B, C e D;
- Capitolato Speciale d'Appalto con relativo allegato A

ed è visionabile presso gli Uffici dell'Area Amministrativo-Tributaria dell'Unione dei Comuni "Colli Berici-Val Lione" – Piazza del Municipio n° 1 – 36040 San Germano dei Berici (VI), dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00 – tel. 0444.868037.

La documentazione potrà essere reperita e altresì visionabile sul sito internet dell'Unione Comuni "Colli Berici-Val Lione", all'indirizzo <http://www.unionecollibericivallione.it>, link Albo pretorio – Bandi e Gare.

10) MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA:

Per partecipare alla gara gli interessati dovranno far pervenire, entro e non oltre il termine perentorio del **giorno 19 aprile 2012**, alle ore **12:00**, all'indirizzo: Ufficio Protocollo Generale dell'Unione – Piazza del Municipio, n° 1 - 36040 San Germano dei Berici (VI) - con libertà di mezzi, ma a rischio esclusivo del partecipante - un plico che, **a pena di esclusione**, dovrà essere idoneamente sigillato⁽¹⁾ e controfirmato sui lembi di chiusura dall/i legale/i rappresentante/i del soggetto concorrente.

Su detto plico dovrà essere indicato, **a pena di esclusione**, inoltre: il mittente, l'indirizzo, il numero di telefono e di fax, la partita IVA del concorrente e riportare infine la seguente dicitura << **NON APRIRE – CONTIENE OFFERTA RELATIVA ALLA PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E REFEZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA**

SECONDO IL SISTEMA A LEGAME FRESCO – CALDO NEI PLESSI SCOLASTICI DEI COMUNI DELL'UNIONE "COLLI BERICI-VAL LIONA". CODICE C.I.G. n° 4128831320>>.

I plichi relativi alla gara, devono essere:

- a) idoneamente sigillati⁽¹⁾
- b) controfirmati sui lembi di chiusura dal/i legale/i rappresentante/i del soggetto concorrente;
- c) recare il nome del mittente, il suo indirizzo, il numero di telefono e di fax, la partita IVA, l'oggetto della gara e il termine di scadenza per la presentazione dell'offerta.

Il plico più grande deve contenere al suo interno **tre buste**, a loro volta idoneamente sigillate⁽¹⁾ e controfirmate sui lembi di chiusura dal/i legale/i rappresentante/i del soggetto concorrente - recanti rispettivamente le diciture: **BUSTA A) – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA; BUSTA B) – OFFERTA TECNICA; BUSTA C) – OFFERTA ECONOMICA.**

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

La mancata presentazione dei plichi nei luoghi, termini e secondo le modalità indicate precedentemente comporterà l'esclusione del concorrente dalla gara.

Con la presentazione dell'offerta, l'impresa, implicitamente accetta senza riserve le norme e le condizioni contenute nella lettera d'invito, nel presente disciplinare di gara, nei suoi allegati, nel capitolato d'oneri e comunque in qualsiasi altro atto di gara.

BUSTA A) – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Prodursi in solo originale, pena l'esclusione dalla gara, tutta la seguente documentazione:

- a) **Istanza di ammissione alla gara e dichiarazioni**, regolarmente bollata (imposta di bollo pari ad **Euro 14,62**), contenente gli estremi di identificazione dell'impresa concorrente, compreso il numero di partita IVA e del codice fiscale – le generalità complete del sottoscrittore dell'offerta - legale rappresentante dell'impresa, ovvero munito dei poteri rappresentativi.

Tale istanza - che deve essere redatta utilizzando lo schema **ALLEGATO A "Istanza di ammissione alla gara e dichiarazioni"** quale parte integrante e sostanziale al presente disciplinare - dovrà altresì contenere, a pena di esclusione, la dichiarazione resa dal legale rappresentante dell'impresa, ovvero dal soggetto munito dei poteri rappresentativi, con sottoscrizione non autenticata, ma con allegata una copia fotostatica di un documento d'identità valido del sottoscrittore, ai sensi degli artt. 38 e 47 del d.P.R. 28/12/2000, n° 445.

Nel caso in cui detta istanza sia firmata da un procuratore del legale rappresentante della ditta concorrente dovrà essere allegata la relativa procura notarile in originale o in copia autenticata ai sensi del d.P.R. n° 28/12/2000 n° 445.

- b) **Dichiarazioni sostitutive del certificato del casellario giudiziale e dei carichi pendenti** redatte utilizzando rispettivamente gli schemi **ALLEGATO B "Dichiarazioni sostitutive del certificato del casellario giudiziale"** e **ALLEGATO C "Dichiarazioni sostitutive dei carichi pendenti"**, quale parte integrante e sostanziale al presente disciplinare).

Le suddette dichiarazioni dovranno essere compilate e firmate, pena l'esclusione, dai soggetti indicati all'art. 38 del D.Lgs. n° 163/2006 e s.m.i., per quanto di loro competenza e dai procuratori qualora sottoscrittori delle dichiarazioni costituenti la documentazione amministrativa e/o dell'offerta.

N.B.: *Si precisa che: le dichiarazioni cui agli allegati B e C devo essere rilasciate da tutti i soggetti che possono legalmente impegnare il concorrente nei confronti dell' Ente Appaltante (ogni socio componente, se trattasi di società in nome collettivo; ogni socio accomandatario, se trattasi di società in accomandita semplice; ogni amministratore munito di poteri di rappresentanza, per qualsiasi altro tipo di società).*

- c) **attestazione dell'avvenuto pagamento del contributo sulle gare**, a pena di esclusione.

Si precisa che detto pagamento previsto dalla deliberazione del 21/12/2011 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, emanata in attuazione dell'art. 1, comma 65 e 67, della Legge n° 266/2005, ammonta ad **Euro 20,00** e può essere effettuato nei seguenti modi:

- mediante versamento on line collegandosi al portale web "*Sistema di riscossione*" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>, seguendo le istruzioni disponibili sul portale stesso;

- mediante versamento sul conto corrente postale n° 73582561, intestato a "AUT. CONTR. PUBBL.", Via di Ripetta n° 246 - 00186 ROMA (codice fiscale 97163520584), presso qualsiasi ufficio postale.

La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

1. il codice fiscale del concorrente;
2. il codice C.I.G. (codice identificativo gara), che è il seguente: **4128831320**.

Gli estremi del versamento effettuato presso gli uffici postali devono essere comunicati al sistema on line di riscossione all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>.

Ai fini dell'esclusione dalla gara del partecipante, la Stazione Appaltante provvederà al controllo dell'avvenuto pagamento, dell'esattezza dell'importo e della rispondenza del codice C.I.G. riportato sulla ricevuta del versamento con quello assegnato alla procedura;

- d) **cauzione provvisoria** del 2% dell'importo a base d'appalto e, quindi, pari ad **Euro 5.264,00**, resa con le modalità di cui al precedente **punto 8** e fatte salve le riduzioni consentite dall'art. 75, comma 7, del D.Lgs n° 163/2006 e s.m.i.;
- e) **disciplinare di gara e Capitolato Speciale d'Appalto** controfirmati su ogni facciata per accettazione ex artt. 1341 e 1342 del codice civile;
- f) **dichiarazione**, sottoscritta in conformità alle disposizioni del d.P.R. 28/12/2000 n° 445/200, concernente il fatturato totale degli ultimi tre bilanci depositati, o periodo minore, (non inferiore a **Euro 1.000.000,00** oltre IVA) ed il fatturato realizzato negli ultimi tre bilanci depositati, o periodo minore, per servizi di ristorazione scolastica (non inferiore a **Euro 650.000,00** oltre IVA).

Alla gara sono ammesse a partecipare anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, ai sensi e nelle forme di cui all'art. 37 del D.Lgs n° 163/2006 e s.m.i.

Si precisa che è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara medesima anche in forma individuale qualora abbiano partecipato alla gara in raggruppamento di concorrenti, **pena l'esclusione** dall'intera procedura dell'impresa stessa e del R.T.I. cui l'impresa partecipa.

La violazione delle presenti disposizioni comporterà l'esclusione dalla gara di tutte le offerte presentate.

I raggruppamenti temporanei di imprese dovranno allegare la seguente documentazione:

- mandato conferito all'impresa capogruppo dalle altre imprese riunite, risultante da scrittura privata autenticata;
- procura con la quale viene conferita la rappresentanza al legale rappresentante dell'impresa capogruppo, risultante da atto pubblico.

E', peraltro, ammessa la presentazione del mandato e della procura in un unico atto notarile redatto in forma pubblica. In assenza di mandato e procura, dovrà essere presentata specifica dichiarazione, sottoscritta da tutte le imprese che intendono riunirsi, contenente l'impegno a conferire, in caso di aggiudicazione, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, qualificata come capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti.

Si precisa che è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese:

- 1) l'istanza di ammissione alla gara di cui al precedente punto **a)** e le dichiarazioni sostitutive a corredo dell'istanza devono essere presentate da ciascuna impresa raggruppata, ovvero dalla sola capogruppo in caso di raggruppamento già costituiti.
- 2) la cauzione provvisoria, se costituita a mezzo di atto fideiussorio, deve essere presentata in unico esemplare rilasciato a nome di tutti i componenti del raggruppamento e sottoscritto da tutte le imprese che fanno parte del raggruppamento, ovvero sottoscritto dalla sola impresa capogruppo in caso di raggruppamento già costituiti;
- 3) il disciplinare di gara e il Capitolato Speciale d'Appalto devono essere sottoscritti per accettazione da tutte le imprese raggruppate, ovvero dalla sola impresa capogruppo in caso di raggruppamento già costituito.

BUSTA B) – OFFERTA TECNICA

In tale busta deve essere contenuta l'offerta tecnica indicante tutti i 17 punti oggetto di valutazione secondo la tabella riportata al precedente **art. 4** e relativa all'Offerta Tecnica.

Si precisa che i concorrenti dovranno presentare una relazione, espressa in lingua italiana, di non più di n° 20 facciate su formato A4, con carattere times new roman 12 pt – interlinea semplice – e aria di pagina non inferiore ai seguenti parametri: margine superiore: 2,5 cm; margine inferiore: 2 cm; margine sinistro: 1,5 cm; margine destro: 1,5 cm. Sono ammessi al massimo due allegati tecnici con un numero di facciate non superiore a 5 ciascuno.

Tale relazione/progetto dovrà essere organizzato in sottosezioni corrispondenti ai punti riportati nella tabella (**art. 4** del disciplinare), per i quali la Commissione, a proprio insindacabile giudizio, attribuirà il relativo punteggio fino ad un massimo di punti indicato a fianco di ciascuno.

Nel caso di:

- impresa singola: la documentazione costituente l'offerta tecnica dovrà essere presentata e sottoscritta a cura del legale rappresentante o di un suo procuratore;
- R.T.I. già costituite: la documentazione costituente l'offerta tecnica dovrà essere presentata in un'unica copia sottoscritta dal legale rappresentante della ditta capogruppo (o da un suo procuratore);
- R.T.I. non costituite: la documentazione costituente l'offerta tecnica deve essere presentata in un'unica copia sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le imprese che faranno parte del raggruppamento. Qualora nella impresa concorrente (singola o R.T.I.) sia presente la figura dell'**Institore** (artt. 2203 e seguenti del C.C.), **del Procuratore** (art. 2209 del C.C.) o del **Procuratore speciale**, l'offerta tecnica può essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dagli stessi ed in tal caso, deve essere allegata, **pena l'esclusione**, anche la relativa procura (o atto corrispondente, in originale o copia autentica ai sensi del medesimo d.P.R. n° 445/2000).

b) non saranno valutati ulteriori allegati presentati dai concorrenti.

BUSTA C) – OFFERTA ECONOMICA

Le offerta dovrà essere redatta utilizzando lo schema **ALLEGATO D "Offerta economica"** quale parte integrante e sostanziale al presente disciplinare.

L'offerta dovrà essere bollata e contenere l'importo (non la percentuale) espresso in cifre e in lettere, al ribasso rispetto ai seguenti prezzi dei singoli pasti a base di gara e, cioè:

- 1) **Euro 3,68** oltre all'IVA per i pasti utenti Scuola Secondaria di primo grado del servizio di cui al C.S.A.
- 2) **Euro 3,89** oltre all'IVA per i pasti utenti Scuola Infanzia del servizio di cui al C.S.A.;
- 3) **Euro 3,89** oltre all'IVA per i pasti utenti Scuola Primaria del servizio di cui al C.S.A.;
- 4) **Euro 3,89** oltre all'IVA per i pasti utenti servizio "Vitto da asporto" e "Pasti caldi" di cui al C.S.A.;
- 5) **Euro 3,89** oltre all'IVA per i pasti adulti e personale dipendente dell'Unione del servizio di cui al C.S.A.;

Nel caso di discordanza tra indicazione espressa in cifre e quella espressa in lettere, è valida l'indicazione più favorevole per la Stazione Appaltante.

L'offerta dovrà inoltre prevedere una quota da computare ai suddetti prezzi in caso in cui la Stazione Appaltante decida di affidare anche i seguenti servizi: assistenza, distribuzione dei pasti direttamente agli utenti nonché approntamento, sbarazzo del refettorio e la pulizia degli arredi.

Si fa presente che, ai fini della valutazione della migliore offerta, si terrà conto esclusivamente dei prezzi indicati al punto A), B), C), D) ed E) del modulo "Offerta economica", con riferimento al numero dei pasti presunti presso ciascun plesso scolastico, con esclusione dell'offerte alternativa di cui al punto F) dello stesso modulo dell'offerta.

L'offerta economica dovrà avere validità per un periodo minimo di 180 giorni solari consecutivi alla scadenza del termine fissato per la loro presentazione.

Nel caso di:

- impresa singola: la documentazione costituente l'offerta tecnica dovrà essere presentata e sottoscritta a cura del legale rappresentante o di un suo procuratore;
- R.T.I. già costituite: la documentazione costituente l'offerta tecnica dovrà essere presentata in un'unica copia sottoscritta dal legale rappresentante della ditta capogruppo (o da un suo procuratore);

- R.T.I. non costituite: la documentazione costituente l'offerta tecnica deve essere presentata in un'unica copia sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le imprese che faranno parte del raggruppamento. Qualora nella impresa concorrente (singola o R.T.I.) sia presente la figura dell'**Institore** (artt. 2203 e seguenti del C.C.), del **Procuratore** (art. 2209 del C.C.) o del **Procuratore speciale**, l'offerta economica può essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dagli stessi ed in tal caso, deve essere allegata, pena l'esclusione, anche la relativa procura (o atto corrispondente, in originale o copia autentica ai sensi del medesimo d.P.R. n° 445/2000).

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e ritenuta congrua ad insindacabile giudizio della stessa, nonché di non procedere all'aggiudicazione, qualunque sia il numero di offerte pervenute, per rilevanti motivi di interesse pubblico.

I prezzi offerti dalle imprese concorrenti si intendono fissati dalle stesse in base a calcoli di loro assoluta convenienza, a loro totale rischio e rimarranno invariabili pur in presenza di circostanze di cui le medesime non abbiano tenuto conto. L'impresa concorrente che si aggiudicherà l'appalto non potrà, pertanto, pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di nessun genere per effetto di qualsiasi sfavorevole circostanza che si verificasse dopo l'aggiudicazione stessa.

11) MODALITA' E PROCEDIMENTO DI AGGIUDICAZIONE:

La valutazione delle offerte e la conseguente aggiudicazione sarà effettuata da apposita Commissione giudicatrice, nominata da un Responsabile dei Servizi dell'Unione dei Comuni "Colli Berici-Val Liona".

L'autorità che presiederà la suddetta commissione è un Responsabile dei Servizi dell'Unione dei Comuni "Colli Berici-Val Liona".

La Commissione di gara si riserva, in ogni caso, di interrompere o di sospendere discrezionalmente la gara per qualsiasi motivo, senza che i concorrenti possano avanzare pretesa od obiezione alcuna.

L'apertura delle buste contenenti la documentazione amministrativa si terrà presso la Sede Comunale di San Germano dei Berici, in Piazza del Municipio n° 1 alle ore **11.00 del giorno 23/04/2012**, secondo le procedure di seguito riportate:

A) AMMISSIONE:

La Commissione di gara, il giorno fissato per l'apertura delle offerte, in seduta pubblica, verifica i plichi pervenuti e la loro correttezza formale (sigillatura, controfirme e termini di arrivo). Provvede poi all'apertura delle buste "**A) -DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**" e, sulla base di quanto contenuto nelle offerte presentate, procede a :

-verificare la correttezza formale della documentazione presentata dai concorrenti e, in caso negativo, ad escludere dalla gara i concorrenti che hanno presentato plichi irregolari o pervenuti oltre i termini previsti o la cui documentazione risulti mancante o errata;

N.B.:i membri della Commissione provvedono a sottoscrivere tutta la documentazione presentata dai concorrenti.

B) VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Dopo l'ammissione la Commissione procede all'apertura delle buste "**B) – OFFERTA TECNICA**" presentate dai concorrenti ammessi alla gara e sottoscrive i documenti presentati.

La Commissione di gara procede, in una o più sedute riservate, sulla base della documentazione contenuta in detta busta alla valutazione dell'offerta tecnica secondo i parametri e gli indicatori specifici previsti all'**art. 4** presente disciplinare di gara.

La Commissione attribuirà i punteggi ai concorrenti, a sua discrezione, secondo il livello tecnico-qualitativo riscontrato in ciascuna relazione tecnica, nella quale dovranno essere indicate chiaramente le metodologie organizzative, tecniche e operative adottate per l'esecuzione dell'appalto.

Terminato l'esame delle offerte tecniche la Commissione redige un "**QUADRO RIEPILOGATIVO**", dal quale risultano i punteggi assegnati ad ogni singolo concorrente.

La Commissione giudicatrice poi, in seduta pubblica, la cui ora e data sarà comunicata ai concorrenti ammessi, dà lettura dei punteggi attribuiti in riferimento all'offerta tecnica e apre la busta "**C) OFFERTA ECONOMICA**", attribuendo il relativo punteggio.

A ciascun concorrente verrà assegnato poi un punteggio complessivo pari alla somma dei punti ottenuti nell'offerta tecnica e in quella economica.

In caso di offerte riportanti uguale complessivo punteggio, si procederà all'aggiudicazione al concorrente che avrà formulato l'offerta economica più bassa. In caso di totale parità, sia per l'offerta tecnica che per l'offerta economica, si procederà mediante sorteggio.

Trattandosi di affidamento di servizio mediante procedura, da espletare a cottimo fiduciario, tra imprese concorrenti prescelte dalla Stazione Appaltante, si precisa che non si prescrive il raggiungimento di alcun punteggio minimo sia nella valutazione dell'offerta tecnica che nella valutazione dell'offerta economica, che nella valutazione complessiva dell'offerta (offerta tecnica + offerta economica): non vi sono, cioè, punteggi minimi da raggiungere per essere ammessi nella graduatoria finale di gara.

L'offerta che si aggiudicherà la gara (offerta economicamente vantaggiosa) sarà quella che avrà ottenuto il punteggio più alto fra tutte quelle ammesse alla procedura (offerte non escluse), determinato sommando il punteggio ottenuto per l'offerta tecnica ed il punteggio ottenuto per l'offerta economica.

La graduatoria di gara, a partire dal concorrente vincitore fino all'ultimo classificato, quindi, sarà formata collocando in ordine decrescente di punteggio le offerte ammesse alla gara.

Tutta la documentazione inviata dai concorrenti resta acquisita agli atti dell'Ente e non sarà restituita.

C) AGGIUDICAZIONE

La Commissione di gara, dopo aver aggiudicato provvisoriamente il servizio, trasmette gli atti al RUP perché proceda all'aggiudicazione definitiva con determinazione del responsabile del procedimento, previa valutazione della congruità dell'offerta risultata prima in graduatoria e verifica del possesso dei requisiti generali e speciali dichiarati in sede di gara.

12) CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA PROCEDURA DI GARA

Costituiscono cause di esclusione:

- a) la mancata presentazione della documentazione di gara secondo quanto richiesto con il presente disciplinare e con il Capitolato Speciale d'Appalto e i suoi allegati, nonché l'inosservanza di ogni altra prescrizione di gara e/o della normativa vigente per la quale è prevista l'esclusione;
- b) il recapito del plico oltre il termine perentorio fissato;
- c) la presentazione di offerte pari o in aumento, incomplete, irregolari, equivoche, difformi, parziali, con varianti e/o condizionate;
- d) il mancato possesso dei requisiti di partecipazione, che devono essere posseduti nei termini di scadenza delle offerte, nonché la non veridicità di quanto dichiarato in sede di gara;
- e) in qualsiasi altro caso per il quale è prevista l'esclusione dalla gara.

13) VERIFICA DELLE OFFERTE ANORMALE

Trattandosi di affidamento di fornitura pubblica, mediante procedura negoziata da esperire mediante gara informale tra almeno n° 5 operatori economici prescelti dalla Stazione Appaltante, si precisa che non trovano applicazione le disposizioni degli artt. 86 e 87 del D.Lgs n°163/2006 e s.m.i. in materia di valutazione delle offerte anomale. Per tale ragione non si richiedono, con la documentazione di gara, le giustificazioni relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo posto a base di gara in difformità da quanto previsto all'art. 86, comma 5, del D.Lgs n° 163/2006 e s.m.i.

La Stazione Appaltante si riserva, in ogni caso, di valutare la congruità di ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

14) DISPOSIZIONI VARIE:

L'invito, il disciplinare di gara e i suoi allegati non vincolano la Stazione Appaltante, la quale si riserva la facoltà senza che i partecipanti possano accampare pretese di sorta: di prorogarne la data, di sospenderne o aggiornarne le operazioni.

La Stazione Appaltante si riserva, inoltre, di non procedere all'aggiudicazione, qualunque sia il numero di offerte pervenute, per rilevanti motivi di interesse pubblico. Niente potrà quindi pretendersi da parte degli offerenti nei confronti della Stazione Appaltante per mancato guadagno o per costi sostenuti per la presentazione dell'offerta.

Nessun compenso verrà riconosciuto alla ditta concorrente, anche se soccombente, per lo studio e la compilazione delle offerte, i cui elaborati non saranno restituiti e resteranno di proprietà della Stazione Appaltante.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio dell'offerente, nel caso in cui, per qualsiasi motivo, non venga effettuato in tempo utile all'indirizzo indicato.

Sono a carico dell'appaltatore tutte le tasse e i diritti relativi alla stipulazione del contratto e alla sua registrazione.

L'offerta, nonché tutte le dichiarazioni richieste, dovranno essere redatte in lingua italiana.

La stipulazione del contratto avrà luogo entro il termine di sessanta giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di anticipare la stipula del contratto rispetto al termine indicato dall'art. 11, comma 10, del D.Lgs n° 163/2006 e s.m.i. in caso di motivate ragioni di particolare urgenza.

La Stazione Appaltante si riserva, altresì, ai sensi e per gli effetti del precitato art. 11, di dare avvio all'esecuzione del contratto con l'aggiudicatario in via d'urgenza.

La Stazione Appaltante, entro dieci giorni dalla conclusione delle operazioni di gara, verificherà i requisiti dichiarati dall'aggiudicatario provvisorio.

Qualora in sede di verifica l'aggiudicatario non risulti in possesso dei requisiti richiesti e dichiarati, la Stazione Appaltante procederà:

- a) alla revoca dell'aggiudicazione provvisoria;
- b) all'escussione della cauzione provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
- c) alla segnalazione del fatto all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture, con le modalità e nei termini di cui alla determinazione dell'Autorità stessa n° 1 del 10/01/2008;
- d) all'eventuale scorrimento della graduatoria.

Nel termine che verrà indicato dalla Stazione Appaltante, l'aggiudicatario sarà tenuto a costituire la cauzione definitiva prevista dal Capitolato Speciale d'Appalto, nonché ad intervenire per la sottoscrizione del contratto.

La cauzione definitiva dovrà essere costituita con le modalità indicate all'art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Ove nell'indicato termine l'aggiudicatario non ottemperi alle richieste che saranno formulate e/o si rifiuti di sottoscrivere il contratto per sua colpa, la Stazione Appaltante, senza bisogno di ulteriori formalità o preavvisi di sorta, revocherà l'aggiudicazione e potrà affidare l'appalto al concorrente che segue immediatamente nella graduatoria, alle condizioni economiche da quest'ultimo già proposte in sede di gara. In tal caso, rimangono comunque a carico dell'impresa inadempiente le maggiori spese sostenute, con diritto di rivalsa della Stazione Appaltante sulla cauzione prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque l'impresa da eventuali ulteriori responsabilità civili.

Tutte le controversie relative all'esecuzione dell'appalto saranno devolute alla cognizione del Giudice competente.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 140 del D.Lgs. n° 163/2006 e s.m.i., in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento da parte del medesimo, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura, risultanti dalla relativa graduatoria.

Pertanto, ai sensi del comma 2 dello stesso art. 140, l'affidamento avverrà alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al quinto migliore offerente in sede di gara.

Eventuali ulteriori informazioni, inerenti la gara, potranno essere richieste dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00, al Responsabile dell'Area Amministrativo-Tributaria – Laura PISTORE (tel. n° 0444.868037 – fax n° 0444.868159).

Il responsabile del presente procedimento di gara è il Responsabile dell'Area Amministrativo-Tributaria – Laura PISTORE.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 119 del D.Lgs. n° 163/2006 e s.m.i., l'esecuzione del contratto derivante dalla presente procedura di gara sarà diretta dal Responsabile dell'Area Amministrativo-Tributaria – Laura PISTORE.

Allegati:

- A) schema "Istanza di ammissione alla gara e dichiarazioni"
- B) schema "Dichiarazioni sostitutiva del certificato del casellario giudiziale"
- C) schema "Dichiarazioni sostitutiva dei carichi pendenti"
- D) schema "Offerta economica"

1) *per evitare dubbi interpretativi, si precisa che per "sigillo" deve intendersi una qualsiasi impronta o altro idoneo sistema atto ad assicurare la chiusura del plico e delle buste suddette e, nello stesso tempo, confermare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, al fine di evitare manomissioni di sorta del contenitore e dei plichi ivi contenuti e, quindi, far accertare alla Commissione giudicatrice l'esclusione di qualsiasi manomissione del contenuto: in particolare, il sigillo dovrà essere realizzato mediante l'apposizione di un'impronta o di un segno su un materiale plastico quale ceralacca o piombo, preventivamente fuso a caldo e fatto aderire ai lembi di chiusura del plico e delle buste ovvero, in alternativa a ciò, mediante l'incollaggio a cavallo dei lembi di chiusura di strisce di nastro adesivo o nastro cartaceo non rimovibile. Sui lembi del contenitore e dei plichi dovrà essere apposta, trasversalmente ad essi, la firma del legale rappresentante della ditta concorrente.*