



COMUNE DI REMANZACCO - PROVINCIA DI UDINE

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI
1° DI REMANZACCO E DEI SERVIZI AGGIUNTIVI - ANNO SCOLASTICO 2013-2014
E CENTRO ESTIVO 2014.**

Prot. 9322

BANDO DI GARA

Il Comune di Remanzacco in esecuzione della determinazione del Responsabile dell’area amministrativa n. 250 Reg. Gen. del 20 giugno 2013 intende appaltare mediante procedura aperta il servizio di ristorazione scolastica, preaccoglienza, mensa assistita e riposo pomeridiano per le scuole dell’infanzia, primaria e secondaria di 1° di Remanzacco per l’anno scolastico 2013-2014 e centro estivo 2014.

CIG n. 5198805D97

1) ENTE APPALTANTE

Comune di Remanzacco – Piazza P. Diacono, n. 16 – 33047 Remanzacco. Tel. 0432/667013 – Fax 0432/668352 – e-mail segretario@comune.remanzacco.ud.it
PEC: comune.remanzacco@certgov.fvg.it.

2) OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto consiste nella preparazione, porzionatura, distribuzione dei pasti e pulizia dei locali agli alunni e al personale docente della Scuola dell’infanzia, Primaria e secondaria di 1° di Remanzacco per cinque volte alla settimana, oltre al servizio di preaccoglienza, mensa assistita e riposo pomeridiano. I contenuti del servizio, le modalità e i parametri quantitativi e qualitativi dello stesso sono contenuti nel Capitolato Speciale, con allegati “Linee guida per la preparazione dei menù scolastici anno 2012-2013 (frequenze vincolanti, note al menù, grammature degli alimenti, menù base e modifiche al menù) – predisposte dal Dipartimento di Prevenzione – S.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell’A.S.S. n. 4 Medio Friuli”. in conformità alle caratteristiche merceologiche, tabelle dietetiche e menù forniti dall’Azienda Sanitaria n. 4 di Udine.

3) LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Remanzacco, presso il centro cottura della scuola primaria e secondaria di primo grado e le sale di refezione della scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di 1° e per i servizi aggiuntivi nelle aule e spazi predisposti a tal fine. Le Ditte che intendono partecipare alla gara dovranno obbligatoriamente effettuare un sopralluogo delle sedi oggetto dell’appalto nelle giornate dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle ore 12.00 previo appuntamento telefonico. A seguito del sopralluogo verrà rilasciata la relativa certificazione da allegare, pena l’esclusione dalla gara, alla documentazione richiesta per partecipare alla gara.

4) CATEGORIA DI SERVIZIO

Servizio rientrante nell’allegato IIB del D.Lgs. 163/2006; CPC 64 Categoria 17 (servizio di refezione scolastica); CPV 55524000-9.

5) DURATA E IMPORTO A BASE DI GARA

Il contratto decorre dal 1° settembre 2013 e scade il 31 luglio 2014 (Anno scolastico: 2013-2014 compreso il centro estivo nei mesi di giugno e luglio 2014).

L’importo a base di gara è stimato in complessivi €286.352,00.- di cui € 4.400,00.- per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (al netto di I.V.A.).

L’importo a base di gara per il singolo pasto è di € 4,70.- (IVA esclusa).

Il costo orario per i servizi aggiuntivi a base d'asta viene determinato in € 17,00.-
Non sono ammesse offerte pari o in aumento rispetto agli importi a base di gara.
Non sono ammesse offerte parziali o sottoposte a condizioni o riserve.

6) NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il servizio in oggetto è contemplato nell'Allegato IIB al D.Lgs. 163/2006 con l'applicazione dello stesso limitatamente agli artt. 65, 68 e 225, come previsto dall'art. 20 dello stesso decreto, non che quelli richiamati espressamente dal presente bando.

7) SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA

I soggetti di cui all'art. 34, c. 1, del D.Lgs. 163/2006.

8) RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO DI IMPRESE – CONSORZI

Ai sensi dell'art.37 del D.Lgs. n. 163/2006, così come modificato dal D.Lgs. 113/2007, le ditte che sottoscrivono l'istanza di partecipazione e che dichiarano di volersi temporaneamente riunire per concorrere alla presente gara in raggruppamento, devono indicare la capogruppo ed assumere contestualmente impegno a conferire mandato collettivo e procura nei modi previsti dal citato art.37, in caso di aggiudicazione.

Ciascuna impresa partecipante dovrà, inoltre, dichiarare di essere in possesso dei pre-elencati requisiti.

È fatto divieto al concorrente di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora il concorrente stesso partecipi alla gara medesima in raggruppamento o consorzio. In tal caso saranno escluse dalla gara tanto la singola impresa, quanto il raggruppamento a cui la stessa ha partecipato.

Pertanto i consorzi stabili costituiti ai sensi dell'art.2615 del c.c., nonché i consorzi costituiti ex L.422/90 ed ex L.443/85, sono tenuti ad indicare, pena l'esclusione dalla gara, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara, pena l'esclusione dalla gara del consorziato e del consorzio.

In caso di RTI nell'offerta devono essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori raggruppati.

temporaneamente raggruppate, con le modalità di cui all'art. 37 del D.Lgs. 163/2006.

9) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione alla gara è subordinata al possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti generali:

a) non trovarsi in alcuna delle situazioni che precludono la partecipazione alle gare ovvero insussistenza di provvedimenti ostativi all'assunzione di pubblici contratti di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

Per i RTI, i consorzi, i GEIE il possesso dei requisiti d'ordine generale è richiesto in capo a ciascuno dei soggetti che si sono raggruppati o che intendono raggrupparsi, così come indicato nel parere n. 159 del 17/12/2009 dell'AVCP.

Nel caso di partecipazione dei Consorzi di cui all'art. 34 comma 1 lettera b) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., il possesso dei requisiti di ordine generale è richiesto in capo al Consorzio ed ai singoli consorziati per i quali il consorzio dichiara di concorrere; a quest'ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla gara, ai sensi dell'art. 37, comma 7 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. In caso di violazione di tale divieto sono esclusi dalla gara sia il consorzio che il consorziato. I Consorzi stabili di cui all'art. 34 comma 1 lettera c) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. devono indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre, ed il possesso dei requisiti d'ordine generale è richiesto in capo al Consorzio ed in capo ai consorziati indicati. In ogni caso, ai sensi dell'art. 36 comma 5 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. è vietata la

contemporanea partecipazione alla gara del Consorzio stabile e delle consorziate indicate in sede di offerta. In caso di violazione di tale divieto sono esclusi dalla gara sia il consorzio che il consorziato;

Requisiti di idoneità professionale

b) iscrizione nel Registro delle imprese presso la competente C.C.I.A.A. per l'attività oggetto del presente appalto ovvero, se imprese non italiane residenti in uno stato U.E., in analogo registro professionale o commerciale dello stato U.E. di residenza con oggetto sociale comprendente l'attività oggetto del presente appalto. Nel caso di cooperativa iscrizione nel Registro delle cooperative della Prefettura di competenza o iscrizione all'albo nazionale delle società cooperative istituito con D.M. o se cooperative sociali all'Albo regionale delle Cooperative Sociali;

Requisiti di capacità economico – finanziaria.

c) non sostituibile con autocertificazione, essere in possesso e produrre referenze di almeno n. 2 istituti bancari indirizzate al comune di Remanzacco (espressamente riferita alla presente procedura di gara) con le quali il concorrente intrattiene rapporti, che sostanzialmente attestino la capacità economica e finanziaria dell'impresa con particolare riferimento all'assolvimento puntuale degli impegni della stessa nei confronti dell'Istituto;

Requisiti di capacità tecnica e professionale

d) aver eseguito negli ultimi tre esercizi (**2010-2011-2012**), regolarmente e con buon esito, senza incorrere nella risoluzione anticipata del contratto, analoghi servizi di ristorazione scolastica per un importo complessivo netto fatturato non inferiore all'importo del presente appalto (€ 286.352,00.- IVA esclusa); in caso di raggruppamento temporaneo di aziende, di consorzio o GEIE, il requisito di capacità tecnica può essere soddisfatto cumulativamente dai soggetti partecipanti. Se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione della prestazione è dichiarata dagli stessi o, in mancanza, dallo stesso concorrente.

A tal fine il titolare/legale rappresentante/procuratore **di ciascuna impresa** che dichiara i servizi effettuati dovrà indicare:

- il nominativo del Committente (precisare se pubblico o privato);
- la data di decorrenza e termine di erogazione del servizio;
- l'importo (al netto di eventuale IVA);

10) ISTITUTO DELL'AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs 163/2006 è possibile utilizzare l'istituto dell'avvalimento, nei termini indicati nell'articolo medesimo per soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo.

11) SUBAPPALTO

Non è ammesso il subappalto.

12) FORMA DELL'APPALTO E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

All'aggiudicazione dell'appalto si procederà in seguito a procedura aperta di cui all'art. 55 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., applicando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, art. 83, del medesimo D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

L'appalto verrà aggiudicato a favore dell'offerente che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del Capitolato speciale, essendosi impegnata ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo, avendo presentato regolare domanda e risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà ottenuto complessivamente il maggior punteggio, sulla base dei sottoindicati elementi di valutazione:

elemento A) criterio economico	Max punti 30 su 100
Elemento B) criterio tecnico-qualitativo	Max punti 70 su 100

nei termini analitici di seguito specificati:

A) Criterio economico (Max punti 30 su 100)

Con specifico riferimento al punteggio di **30** punti attribuibili in relazione al prezzo offerto, si adotterà il sistema di calcolo di seguito specificato:

all'impresa concorrente che avrà offerto il **prezzo più basso** verrà attribuito il punteggio massimo di punti 30 (trenta), mentre alle rimanenti offerte sarà attribuito un punteggio decrescente in ordine inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$(PUNTEGGIO DA ASSEGNARE) X = 30 x \frac{\text{Importo Prezzo più basso}}{\text{Importo Prezzo offerta in esame}}$$

- Nel calcolo dei punteggi, la Commissione giudicatrice imposterà due decimali dopo la virgola.
- Non sono ammesse offerte che prevedano importi pari o in aumento rispetto agli importi a base d'asta, né contenenti riserve o condizioni, pena l'esclusione dalla gara.

B) Criterio tecnico-qualitativo (Max punti 70 su 100)

Il punteggio verrà attribuito in base alla valutazione dei seguenti elementi:

OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO TOTALE	70
------------------------	-------------------------	-----------

B1	PROGETTO TECNICO dei servizi previsti dal presente capitolato	totale punti	45
	Acquisto e stoccaggio materie prime: Criteri utilizzati per la scelta dei fornitori e indicazione dei relativi fornitori; controllo nella fase di ricevimento delle forniture delle derrate alimentari; gestione della fornitura e degli acquisti delle materie prime e dei calendari di approvvigionamento.		
	La valutazione verrà effettuata analizzando i parametri sulle procedure di controllo dei fornitori, sul calendario di approvvigionamento e sull'elenco dei fornitori.		
	Preparazione e cottura: Piano operativo riferito alla fase di preparazione e cottura dei pasti (il piano dovrà contenere almeno: le modalità di preparazione, la variabilità e la presentazione delle preparazioni, i metodi di cottura, i tempi e le temperature relativi alle seguenti preparazioni: lasagne al ragù, brasato, seppie, tortini di formaggio e il flusso delle operazioni da eseguire). Le risorse lavorative impiegate in ciascuna fase e qualificazione professionale minima richiesta per ciascuna delle figure professionali utilizzate.		
	La valutazione sarà effettuata in base al criterio della qualità dell'organizzazione del processo produttivo del servizio avuto riguardo agli elementi del merito tecnico, dell'efficacia, della		

<p>funzionalità e della rispondenza delle soluzioni adottate dalla Ditta concorrente, rispetto agli obiettivi del servizio oggetto d'appalto e rispetto alle esigenze dell'utenza, tenuto conto delle differenze di organizzazione e gestione fra il processo produttivo del servizio relativo ai pasti e a tutti i criteri utilizzati per garantire la più ampia varietà di frutta e verdura utilizzata, la variabilità degli alimenti rispetto alle previsioni del menù con una denominazione generica che consente appunto di modificare tale pietanza.</p>	
<p><u>Veicolazione pasti dal centro cottura alla sala refezione della scuola secondaria di 1°:</u> Criteri di organizzazione e gestione della fase di veicolazione dei pasti fornendo, tra l'altro, le informazioni concernenti i contenitori termici, l'automezzo utilizzato e il piano e i tempi della consegna.</p>	5
<p>La valutazione verrà effettuata analizzando le varie fasi delle operazioni, i mezzi e i tempi programmati.</p>	
<p><u>Gestione del servizio della mensa scolastica:</u> criteri di organizzazione e gestione della fase di distribuzione dei pasti fornendo, tra l'altro, le informazioni concernenti il numero e il monte-ore lavorativo settimanale degli addetti previsti, nonché i requisiti richiesti dalla Ditta in termini di esperienza lavorativa e formazione professionale del personale da utilizzare nella mensa scolastica con particolare riguardo alla compilazione delle attività svolte dal personale addetto.</p>	5
<p>La valutazione verrà effettuata in base alle garanzie offerte per lo svolgimento del servizio, al monte ore e alla professionalità del personale.</p>	
<p><u>Coordinamento e supervisione del servizio:</u> Concrete modalità previste per l'esercizio delle funzioni di coordinamento e supervisione del servizio. Professionalità del Responsabile del servizio di cui dovranno essere indicati il nome, la qualifica, il titolo di studio e l'esperienza maturata nel settore e il monte ore mensile di effettiva presenza presso il Comune (visite ai plessi terminali, incontri con l'Amministrazione, ecc.). Il nominativo del referente dovrà riguardare la persona effettivamente impiegata nel servizio e non verranno considerati curricula di eventuali sostituti.</p>	5
<p>La valutazione verrà effettuata prendendo in esame il titolo di studio, l'esperienza nel settore e il monte ore messo a disposizione per la gestione del servizio oggetto dell'appalto.</p>	
<p><u>Sistemi utilizzati per la verifica della qualità del processo produttivo e per il controllo delle non conformità rispetto a quanto previsto nel capitolato :</u> Descrizione del piano per il controllo della conformità di tutte le fasi del processo produttivo alle norme in materia di igiene della produzione e somministrazione di alimenti. In particolare saranno oggetto di attenta valutazione nell'ambito del suddetto piano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la qualificazione e/o l'accreditamento del laboratorio di cui la Ditta si serve per le verifiche di conformità; - i processi, le metodologie di indagine e di valutazione della qualità previsti dalla Ditta; - l'azione programmata per la verifica sistematica del gradimento dei pasti e del servizio nel suo insieme da parte dell'utenza scolastica. 	5
<p>La valutazione della qualità complessiva del piano sarà effettuata in base al numero, alle tipologie e all'efficacia di metodi, procedure, strumenti ed ulteriori azioni e/o misure previste dal piano stesso per effettuare il controllo della qualità del servizio erogato.</p>	

	PARAMETRO DI ECO-SOSTENIBILITÀ: Reperimento dei prodotti offerti nell'ambito del Km 0 e "FILIERA CORTA".	totale punti	10
B2	Km.0 (per criterio Km 0 si intende il reperimento dei beni nel raggio massimo di Km 70 dal Comune di Remanzacco, entro i confini della regione FVG) La Ditta dovrà indicare i prodotti (Biologici, DOP, IGP, STG, PAT e convenzionali) che intende offrire a Km. 0. La Ditta inoltre dovrà indicare i fornitori di cui intende avvalersi. Per ogni prodotto offerto verrà conteggiato il punteggio di 1 punto cadauno per un massimo di punti 5).		5
	FILIERA CORTA: (per filiera corta si intende un sistema commerciale che prevede un rapporto quanto più diretto, riducendo il numero di passaggi intermedi dei prodotti alimentari, tra produttore e consumatore); La Ditta dovrà indicare i prodotti (biologici, tipici, dop, tradizionali e convenzionali) che intende offrire, indicando inoltre i fornitori di cui intende avvalersi. Per ogni prodotto offerto verrà conteggiato il punteggio di 1 punto cadauno per un massimo di punti 5).		5

	CERTIFICAZIONI: Possesso di certificazioni di tipo ambientale, etica, OHSAS 18001, ecc.	totale punti	5
B3	La valutazione sarà effettuata con il seguente criterio:		
	Sistema sicurezza alimentare – UNI EN ISO 22000:2005		3
	Sistema di rintracciabilità UNI EN ISO 22005:2008		2
	Altre certificazioni		punti 1 fino a un massimo di 5 punti

	SERVIZI MIGLIORATIVI	totale punti	10
B4	Progetto educativo: iniziative di educazione alimentare e strategie organizzative volte a migliorare le conoscenze ed i comportamenti alimentari dell'utenza scolastica La Ditta aggiudicataria potrà presentare una proposta concernente la realizzazione di un progetto di educazione alimentare da proporre agli alunni della scuola primaria.		4
	La valutazione del presente punto verrà effettuata tenendo conto dell'articolazione e della fattibilità del progetto, del numero di ore delle attività previste e di utenti coinvolti (studenti, genitori, insegnanti, altri operatori), nonché della tipologia degli interventi previsti, delle professionalità e competenze degli operatori e dell'eventuale materiale informativo/divulgativo prodotto a supporto);		
	Centro cottura alternativo per le emergenze: Disponibilità di un eventuale centro cottura alternativo ad una distanza dal centro cottura comunale che permetta di rispettare i parametri previsti dalla normativa vigente in termini di tempi di consegna per far fronte all'eventuale indisponibilità del centro di cottura comunale.		3
	La valutazione verrà effettuata tenendo conto della disponibilità o meno del centro cottura alternativo.		
	Fornitura di un distributore automatico presso la scuola secondaria di 1°da caricare 2 volte a settimana con "merende sane"		3
La valutazione verrà effettuata tenendo conto della disponibilità o meno della fornitura.			

Il punteggio finale relativo all'elemento B) "Criterio tecnico-qualitativo" è dato dalla somma dei punteggi attribuiti alle singole componenti l'offerta progettuale stessa.

Qualora l'offerta relativa all'elemento B) criterio tecnico-qualitativo, non totalizzi almeno **45** (quarantacinque) punti (rispetto ai **70** punti previsti quale punteggio massimo), la stessa sarà ritenuta insufficiente e, pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione del servizio anche nel caso in cui fosse pervenuta una sola offerta purché ritenuta valida.

A parità di punteggio verrà data preferenza alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore per l'elemento B) criterio tecnico-qualitativo.

In caso di offerte uguali, sia rispetto all'elemento A), che all'elemento B), si procederà per sorteggio ai sensi dell'art. 77 secondo comma del R.D. n. 827/24.

In caso di revoca dell'aggiudicazione o risoluzione del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare la gara alla ditta che segue la prima, nella graduatoria formulata nel verbale di aggiudicazione ovvero approvata con il provvedimento di aggiudicazione, alle medesime condizioni proposte in sede di gara.

Entro i termini di validità dell'offerta economica la concorrente classificata in posizione utile in graduatoria, sarà tenuta all'accettazione dell'aggiudicazione, salvo comprovate e sopravvenute cause (esclusa in ogni caso la variazione dei prezzi) che impediscano la stipulazione del contratto.

13) TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Il termine di ricezione del plico contenente la documentazione necessaria per l'ammissione e la partecipazione alla gara e la busta dell'offerta è fissato perentoriamente **per il giorno 22 luglio 2013 alle ore 12.00.** Detto termine è perentorio e pertanto non saranno presi in considerazione i plichi che non risultino pervenuti a destinazione entro l'ora ed il giorno fissati.

14) MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

I concorrenti dovranno far pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune di Remanzacco, un unico plico indirizzato al Comune stesso, all'interno del quale dovranno essere inserite le seguenti buste:

- la busta contrassegnata con la Lettera "**A - documentazione amministrativa**" che deve contenere la documentazione amministrativa;
- la busta contrassegnata con la Lettera "**B - documentazione per l'offerta tecnico-qualitativa**" che deve contenere la documentazione per l'offerta tecnica;
- la busta contrassegnata con la Lettera "**C - offerta economica**" che deve contenere l'offerta economica.

Tutte le buste, compreso il plico che racchiude le altre buste, devono essere controfirmate e sigillate sui lembi di chiusura nonché riportare l'intestazione della ditta mittente e la dicitura

"GARA D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - AA.SS. 2013/14 -"

La busta "**A - Documentazione amministrativa**" dovrà contenere, pena l'esclusione, quanto segue:

- istanza di partecipazione e dichiarazione unica sostitutiva dell'atto di notorietà resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 sottoscritta dal titolare o legale rappresentante dell'impresa, utilizzando lo schema allegato 1) al presente bando e di cui costituisce parte integrante; in detta istanza il legale rappresentante, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità e nelle forme di legge, quanto segue, successivamente verificabile:

- 1) l'insussistenza, con riferimento a se stesso e alla ditta che rappresenta, delle cause di esclusione dalle gare d'appalto di cui all'art. 38 comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m) ter, m) quater del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;

- 2) di essere in possesso e di allegare almeno due referenze bancarie (non sostituibili con autocertificazioni) indirizzate al Comune di Remanzacco (espressamente riferite alla presente procedura di gara);
- 3) di aver eseguito negli ultimi tre esercizi **(2010-2011-2012)**, regolarmente e senza incorrere nella risoluzione anticipata del contratto, servizi di ristorazione scolastica per un importo complessivo netto fatturato non inferiore all'importo del presente appalto, € 286.352,00.- IVA esclusa, debitamente documentati da idonee certificazioni rilasciate dalla/e Amministrazione/i pubbliche (sostituibili da autodichiarazione) o soggetti privati presso cui i servizi sono stati resi;
- 4) la disponibilità del personale, dei mezzi, della attrezzatura e della struttura organizzativa idonei all'effettuazione delle prestazioni oggetto della presente gara, secondo le modalità prescritte nel Capitolato speciale d'appalto;
- 5) di aver valutato e tenuto in debita considerazione i costi derivanti dall'obbligo di rispettare le norme di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e tutta la normativa vigente in materia di sicurezza e igiene del lavoro e di impegnarsi a cooperare ed a coordinarsi con l'eventuale presenza di attività del personale dell'Amministrazione appaltante nonché di terzi;
- 6) di aver correttamente adempiuto, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente e che l'impresa non è sottoposta a provvedimenti interdittivi ai sensi dell'art. 14 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- 7) di obbligarsi ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi e di rispettare le norme e le procedure previste dalle leggi vigenti in materia;
- 8) il Contratto Collettivo Nazionale dei Lavoratori applicato;
- 9) di aver preso piena conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali e sull'esecuzione del servizio, nonché di ritenere gli stessi eseguibili, il capitolato speciale d'appalto adeguato e i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata;
- 10) di impegnarsi a porre in essere, per la mensa servita e per tutte le fasi/attività previste nel presente appalto quanto sancito dal Regolamento 852/2004/CE e s.m. e i. recante requisiti generali e specifici in materia di igiene dei prodotti alimentari, autocontrollo e HACCP;
- 11) di indicare il domicilio presso il quale potranno essere trasmesse tutte le comunicazioni inerenti la gara in trattazione, il relativo n. di fax da utilizzare e la PEC;
- 12) che per l'impresa non sussiste la causa di esclusione di cui all'art. 44 comma 11 del D.Lgs. 286 del 25 luglio 1998 (Testo unico sulla disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero);
- 13) di essere a conoscenza che, ai sensi del D.lgs 30 giugno 2003 n. 196, tutti i dati forniti al Comune di Remanzacco saranno raccolti, registrati e conservati per le finalità di gestione

della presente gara d'appalto e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati:

- al personale interno all'Amministrazione interessato dal procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipino alla gara;
- ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge n. 241/1990 e successive modifiche e integrazioni e del vigente Regolamento comunale sull'accesso;
- ad altri eventuali soggetti della Pubblica Amministrazione.

Che l'interessato gode dei diritti di cui al citato D.lgs n. 196/2003, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

(Il conferimento dei dati richiesti da parte della ditta/impresa partecipante è un onere a pena di esclusione di gara.)

- **COPIA DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO** siglato in ogni pagina e sottoscritto in calce per presa visione ed accettazione dalla o dalle persone legalmente autorizzate (per le finalità di cui al presente punto le ditte interessate a partecipare alla gara dovranno utilizzare il capitolato speciale d'appalto e relativi allegati, rilasciato in formato cartaceo dalla stazione appaltante debitamente vistato dal responsabile del procedimento);
 - **CAUZIONE PROVVISORIA** di € 5.639,04.- eventualmente ridotta del 50% ai sensi del punto 7 dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 e s.m. e i.;
 - **DICHIARAZIONE DI UN FIDEJUSSORE**, ai sensi dell'art. 75, comma 8, del D.lgs 163/2006, contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, una fideiussione relativa alla cauzione definitiva avente le caratteristiche di cui all'art. 113 del D.lgs 163/2006, in favore della stazione appaltante, valida fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione o comunque decorsi 12 (dodici) mesi dalla data di ultimazione del servizio risultante dal relativo certificato; tale dichiarazione può essere contenuta anche nel testo della cauzione provvisoria;
 - **N. __ (ALMENO DUE) REFERENZE BANCARIE** (non sostituibili con autocertificazioni) indirizzate al Comune di Remanzacco (espressamente riferite alla presente procedura di gara);
 - **ATTESTAZIONE DI PRESA VISIONE DEI LUOGHI** oggetto dell'appalto, che verrà rilasciata al concorrente, da parte dei responsabili comunali incaricati delle visite, dopo effettuati i sopralluoghi, come specificato all'art. 3 del presente bando. Al riguardo si precisa che saranno ammessi al sopralluogo oltre ai legali rappresentanti delle Imprese anche soggetti delegati dagli stessi. Gli interessati dovranno presentarsi muniti di documento di identità dichiarando la loro posizione giuridica all'interno dell'Impresa;
- (nel caso di R.T.I. o consorzio o GEIE non ancora costituiti):**
- **DICHIARAZIONI**, rese da ogni concorrente, attestanti:
 - a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo (art. 37, comma 14, del D.Lvo n. 163/2006);
 - la quota di partecipazione al Raggruppamento, **corrispondente alla percentuale** di servizi che verranno eseguiti da ciascun concorrente (art. 37, comma 13, del D.Lvo n. 163/2006);

(nel caso di associazione o consorzio o GEIE già costituiti):

- **MANDATO COLLETTIVO** gratuito ed irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio o GEIE;
- **MODELLO DI RICHIESTA DATI PER IL DURC** (Documento Unico di Regolarità Contributiva), compilato in ogni sua parte da ogni impresa partecipante, secondo il facsimile allegato 4) al bando di gara, in quanto documento necessario ai fini dell'aggiudicazione;
- **MODELLO GAP;**
- **ULTERIORE DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO DEI REQUISITI** nei termini previsti dall'art. 49 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i. (specificare):

La busta "B - documentazione per l'offerta tecnico-qualitativa" dovrà contenere, pena l'esclusione, una relazione redatta secondo le griglie di valutazione di cui all'art. n. 12 punto B) del presente bando, per la cui redazione l'offerente potrà utilizzare lo schema predisposto dalla stazione appaltante, allegato 2) al presente bando di gara.

La presente relazione dovrà essere rigorosamente articolata in modo tale che ogni punto descrittivo degli elementi tecnico-qualitativi richiesti sia esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata, né riferimenti o menzioni alle condizioni economiche.

La stessa dovrà essere redatto in un numero massimo di **15 (quindici) pagine**, con carattere tipo Times New Roman di dimensione 12 o analoghi, corrispondenti a circa 50 righe per pagina.

Le offerte tecnico-qualitative dovranno essere sottoscritte con firma leggibile e per esteso, dai seguenti soggetti:

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

Nel caso in cui il concorrente intenda esprimere la volontà di sottrarre all'accesso agli atti alcune parti dell'offerta tecnica in quanto ritenute segreti tecnico/commerciali, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 163/2006 e s.m. e i. le stesse dovranno essere specificate con una apposita dichiarazione da allegare all'offerta tecnica, che dovrà anche contenere le relative motivazioni.

La busta "C - Offerta Economica" dovrà contenere, pena l'esclusione, quanto segue:

l'offerta, in bollo, sottoscritta dal legale rappresentante, espressa sia in cifre che in lettere senza abrasioni o correzioni di sorta secondo lo schema allegato 3), indicante il prezzo offerto rispetto all'importo a base d'asta di cui al precedente punto 5.

In caso di discordanza tra gli importi espressi in cifre e quelli in lettere, si riterranno validi questi ultimi.

In caso di R.T.I., dovranno essere indicate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori raggruppati e la relativa percentuale.

Resta inteso che:

- il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile;
- trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente;
- non si procederà all'apertura ad all'esame del plico che non risulti pervenuto entro il termine fissato con le modalità descritte nel presente bando o sul quale non sia esposta la dicitura relativa alla specificazione dell'oggetto della gara;
- non è ammesso il richiamo a documenti allegati ad altro appalto;
- non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;
- non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso manchi o risulti incompleto od irregolare alcuno dei documenti richiesti nelle buste sopra elencate.

Il Presidente di gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 30.12.1982, n. 955 e successive modifiche ed integrazioni.

L'Amministrazione procederà ai controlli relativi alle dichiarazioni sostitutive di certificazione rese dai partecipanti ex art. 46 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa (D.P.R. 445/2000) ai sensi di quanto previsto dagli artt. 71 e seguenti del predetto Testo Unico.

L'aggiudicatario è tenuto:

- a fornire tempestivamente alla stazione appaltante la documentazione necessaria alla stipula del contratto, o, nei casi previsti dalle norme, ad indicare presso quali amministrazioni la stessa può essere reperita, nonché a depositare le spese di contratto, di registro, di segreteria e ogni altra spesa connessa;
- a costituire le garanzie e le coperture assicurative secondo quanto previsto dal capitolato d'appalto;
- a firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto, comunque formatosi con l'aggiudicazione, e all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

15) MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

Il giorno **lunedì 29 luglio 2013 alle ore 15.00**, presso la Sala Giunta, in seduta pubblica, si procederà alla verifica della regolarità dei plichi pervenuti, all'apertura di quanti risultati regolari e, successivamente, all'apertura della busta A) contenente la documentazione amministrativa per l'ammissibilità, operando nel contempo la verifica della presenza ed integrità delle altre buste contenenti la documentazione tecnica e l'offerta economica. Successivamente si procederà all'apertura della busta contenente la documentazione per l'offerta tecnica. La valutazione della documentazione per l'offerta tecnica e l'attribuzione dei punteggi verrà effettuata in forma segreta, secondo i criteri di valutazione riportati nel presente bando.

Quindi, nell'ora, giorno e luogo che saranno successivamente comunicati alle imprese concorrenti a mezzo fax al numero comunicato dalle ditte stesse, la commissione procederà pubblicamente:

- a comunicare l'esito della valutazione dell'elemento tecnico-qualitativo;
- ad aprire, previa verifica delle loro integrità, le buste contenenti l'offerta economica dandone lettura;
- ad attribuire il punteggio per la valutazione economica con le modalità riportate nel presente bando;
- a formulare la graduatoria provvisoria determinata dalla somma dei punteggi relativi alla valutazione dell'elemento tecnico-qualitativo e dell'offerta economica.

16) CONTROLLO SUL POSSESSO DEI REQUISITI

Si procederà alla verifica dei requisiti delle ditte concorrenti nei termini di cui all'art. 48 D.Lgs. 2006 n. 163.

17) CAUZIONI

L'offerta dovrà essere corredata dalla cauzione provvisoria di € 5.639,04.- pari al 2% del valore complessivo presunto dell'appalto al netto di IVA, da presentarsi a scelta dell'offerente sotto forma di cauzione o fidejussione secondo quanto disposto dall'art. 75 del D. Lgs. 163/2006.

Ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D. Lgs. 163/2006, l'importo della garanzia provvisoria è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la certificazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. Per fruire di tale beneficio la garanzia dovrà essere corredata da idonea documentazione così come previsto dalla normativa vigente.

La Ditta aggiudicataria dovrà versare, all'atto della stipula del contratto, la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di IVA, nei modi indicati all'art. 113 del D. Lgs. 163/2006. Il tutto come previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto.

18) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D. Lgs, 30.06.2003, n. 196 "Codice in materia di trattamento dei dati personali", i dati personali che verranno forniti dalla ditta saranno raccolti presso il Comune di Camino al Tagliamento, per le finalità di gestione del presente appalto e saranno trattati sia con sistemi cartacei, sia automatizzati. Il conferimento dei dati è obbligatorio, a pena esclusione dalla procedura. I dati personali saranno oggetto di trattamento, comunicazione e diffusione nei casi e seguendo le modalità consentite dalla legge. L'interessato gode, comunque, dei diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/2003 citato.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Remanzacco.

Il Responsabile del trattamento dei dati è la Posizione organizzativa del Servizio economico-finanziario. I trattamenti dei dati saranno improntati a principi di correttezza, liceità, trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

19) RICORSI

Organismo responsabile delle procedure di ricorso: T.A.R. Friuli Venezia Giulia, piazza Unità d'Italia Trieste. Termini presentazione ricorso: 60 giorni dalla conoscenza del provvedimento oggetto di impugnazione.

20) PUBBLICAZIONI

Il presente bando è pubblicato all'Albo On line del comune di Remanzacco sul sito internet del comune di Remanzacco www.comune.remanzacco.ud.it e per estratto sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, sul sito informatico dell'Osservatorio Regionale e sul sito internet del Ministero delle Infrastrutture.

21) ALLEGATI

Al presente bando sono allegati, e ne fanno parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

Allegato 1: fac-simile della istanza di ammissione alla gara e connessa dichiarazione unica;

Allegato 2: schema offerta tecnico-qualitativa;

Allegato 3: fac-simile dell'offerta economica;

Allegato 4: modello di richiesta dati per il DURC;

Allegato 5: modello GAP.

22) ULTERIORI INFORMAZIONI

L'Amministrazione si riserva sin d'ora la facoltà di effettuare eventuali controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni rese dai concorrenti al fine della relativa ammissione, fermo restando che verranno comunque effettuati i predetti controlli sull'aggiudicatario provvisorio e sul concorrente immediatamente successivo in graduatoria e, qualora venissero accertate eventuali irregolarità, verrà disposta la revoca dell'aggiudicazione suddetta, ferme in ogni caso le responsabilità previste dalla legge per dichiarazioni mendaci e/o falsità in atti.

La ditta aggiudicataria dovrà tener presente che:

- la stipula dell'apposito contratto, conseguente alla presente procedura, è subordinata all'accertamento dell'insussistenza delle cause ostative, nonché all'acquisizione dei documenti comprovanti quanto dichiarato in sede di gara;
- sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese, tasse ed imposte relative alla stipulazione del contratto e quant'altro indicato nel Capitolato speciale d'Appalto;
- la partecipazione alla gara comporta l'accettazione incondizionata delle prescrizioni, obblighi ed oneri elencati nel presente bando e nel capitolato di gestione del servizio;
- nel caso di unica offerta valida, l'Ente appaltante si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio oppure procedere ad indizione di nuova gara;
- è tenuta a fornire tempestivamente alla stazione appaltante la documentazione necessaria alla stipula del contratto o, nei casi previsti dalle norme, ad indicare presso quali amministrazioni la stessa può essere reperita, nonché a depositare le spese di contratto, di registro, di segreteria e ogni altra spesa connessa;
- dovrà costituire le garanzie e le coperture assicurative secondo quanto previsto dal capitolato d'appalto;
- si impegna a firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto, comunque formatosi con l'aggiudicazione, e all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

Responsabile del procedimento è il T.P.O. dell'Area Amministrativa dott.ssa Debora Donati.

Responsabile dell'istruttoria è il T.P.O. dell'Area amministrativa dott.ssa Debora Donati.

Tutti gli allegati relativi alla presentazione della documentazione e delle offerte possono essere richiesti all'Ufficio segreteria che provvederà all'invio tramite e-mail.

Remanzacco, 21 giugno 2013

Responsabile dell'Area Amministrativa
e dei servizi alla persona
Debora dott.ssa Donati