



Città di Castrovillari



Comune di Saracena

Centrale Unica di Committenza

Comune Capofila Castrovillari

P.zza Vittorio Emanuele II - Palazzo Gallo - 87012 Castrovillari (CS)

Codice AUSA 0000549585 - Tel: 0981/2511 - Fax: 0981/21007

Sito internet: www.comune.castrovillari.cs.it

***GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
NELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E PRIMARIE
DEL COMUNE DI CASTROVILLARI***

2018/2019 – 2019/2020

CIG: 7650538FAA

DISCIPLINARE DI GARA

I N D I C E			
Art. 1	Oggetto della gara	Pag.	3
Art. 2	Durata dell'appalto	Pag.	3
Art. 3	Prezzo a base d'asta/Quantitativo totale	Pag.	4
Art. 4	Requisiti per la partecipazione alla gara	Pag.	4
Art. 5	Clausole sociali	Pag.	5
Art. 6	Modalità di presentazione dell'offerta	Pag.	6
Art. 7	Modalità di scelta del contraente e criteri di aggiudicazione	Pag.	12
Art. 8	Modalità di aggiudicazione	Pag.	14
Art. 9	Garanzie/Rimborsi	Pag.	14
Art. 10	Svolgimento delle operazioni di gara e precisazioni	Pag.	15
Art. 11	Soccorso istruttorio	Pag.	16
Art. 12	Adempimenti a carico dell'aggiudicatario	Pag.	16
Art. 13	Avvertenze per l'aggiudicatario	Pag.	16

Centrale Unica di Committenza

Comune Capofila Castrovillari
P.zza Vittorio Emanuele II - Palazzo Gallo - 87012 Castrovillari (CS)
Codice AUSA 0000549585 - Tel: 0981/2511 - Fax: 0981/21007
Sito internet: www.comune.castrovillari.cs.it

DISCIPLINARE DI GARA

(Norme Integrative al bando ed al capitolato speciale di appalto)

Gestione del servizio di refezione scolastica nelle Scuole Statali dell'Infanzia e Primarie del Comune di Castrovillari

ART. 1

Oggetto della gara

L' appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti le scuole di seguito elencate:

a) Scuole statali dell'infanzia:

- Unrra Casas, Palazzo Ferrari, G. Rodari ubicate presso Villaggio Scolastico
- Rione Civita - Via degli Ulivi
- Cammarata - Contrada Cammarata

b) Scuole primarie: 1° Circolo didattico -Villaggio Scolastico

Il servizio è comprensivo della fornitura dei pasti, del trasporto, della distribuzione, dell'apparecchiatura, sparcchiatura, fornitura di tovaglie e tovaglioli di carta, posate monouso di materiale consistente e di ogni altra attività necessaria al buon espletamento dello stesso.

Sono ammessi a fruire dei pasti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, anche gli insegnanti e il personale scolastico che, per ragioni di servizio, dovranno permanere nei plessi, autorizzati dai Dirigenti Scolastici.

Le imprese che intendono partecipare alla gara avranno l'**obbligo di visionare** preventivamente i locali degli edifici scolastici interessati all'appalto previo contatto telefonico al n. **0981 - 25235 - 25251**. Del sopralluogo effettuato la Stazione appaltante rilascerà apposito **attestato di sopralluogo**, utile ai fini della partecipazione alla gara

ART. 2

Durata dell'appalto.

L'appalto avrà la durata di anni 2 (due) e precisamente per gli anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020 in conformità al calendario scolastico adottato dalle scuole primarie e statali del Comune di Castrovillari destinatarie del servizio.

Resta ferma la possibilità di procedere ad un nuovo affidamento del servizio (ripetizione) per un uguale periodo, ai sensi dell'art. 63, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016, qualora il Comune di Castrovillari ravvisi un preminente interesse pubblico e lo svolgimento del servizio dell'operatore economico stesso sia stato rispettoso di tutti i criteri di qualità, richiesti nel primo biennio e non vi siano state contestazioni rilevanti, ai fini della qualità, efficacia ed efficienza nel corso del periodo del presente appalto.

Resta altresì ferma la facoltà di affidare e avviare il servizio in via d'urgenza, nelle more della stipula del contratto ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016, con conseguente onere dell'aggiudicatario di iniziare l'esecuzione.

ART. 3

Prezzo a base d'asta/Quantitativo totale

Il prezzo unitario a base d'asta, per ogni pasto, è di € 3,46 oltre € 0,04 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta derivanti dall'analisi effettuata nel DUVRI ed i.v.a. esclusa al 4%.

L'importo presunto dell'appalto per il periodo decorrente dal 19/11/2018 al 30/06/2020 è pari a € 337.772,57 così suddiviso:

COSTI DEI PASTI al netto della sicurezza	(soggetti a ribasso)	€ 313.600,56	
COSTI della sicurezza per la produzione pasti	(non soggetti a ribasso)	€ 3.625,44	
DUVRI	(non soggetti a ribasso)	€ 4.462,16	
Tot.			€ 321.688,16
IVA		5%	€ 16.084,41
TOTALE COMPLESSIVO			€ 337.772,57

Tenendo conto della possibile ripetizione dell'appalto per ulteriori due anni scolastici al termine del periodo contrattuale, il valore complessivo presunto dell'appalto, ai soli fini del calcolo delle soglie e della conseguente pubblicità del bando di gara, è pari ad € 643.376,32 compresi oneri di sicurezza ed esclusa i.v.a. come per legge.

La base d'asta sulla quale andrà formulata l'offerta economica è il prezzo unitario del singolo pasto al netto degli oneri della sicurezza (ovvero sull'importo di € 3,46) come sopra riportato.

ART. 4

Requisiti per la partecipazione alla gara

Sono ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 nel rispetto di quanto stabilito dagli articoli 45, 47, 48 del medesimo decreto, in possesso dei seguenti requisiti di qualificazione:

1 - Requisiti di ordine generale e di idoneità professionale

- 1.1 che non rientrino nelle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016.;
- 1.2 iscritti alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'attività coincidente con quella oggetto del presente appalto o in un registro professionale o commerciale secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito in conformità a quanto previsto dall'art. 83 comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016;
- 1.3 che non si trovano nelle condizioni di esclusione dalla gara di cui all'art.1-bis della Legge n. 383/2001 e s.m.i., come modificato dal D.L. 210/2002, convertito nella Legge n. 266/2002 (emersione lavoro sommerso);
- 1.4 per le cooperative o consorzi di cooperative, iscrizione agli Albi delle società cooperative.

2 - Capacità economica e finanziaria

Ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016 si richiede che i partecipanti posseggano i seguenti requisiti di capacità economica e finanziaria e che i mezzi di prova per la dimostrazione di detti requisiti siano quelli di cui all'Allegato XVII del D.Lgs. 50/2016:

- 2.1 aver realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari (2015/2016/2017) un fatturato globale d'impresa non inferiore ad € 650.000,00, di cui almeno l'80% conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva e scolastica);
(oppure in mancanza di detto requisito):
aver realizzato nell'ultimo anno un fatturato globale d'impresa non inferiore ad € 220.000,00, di cui almeno l'80% conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva e scolastica);
- 2.2 presentazione di idonee dichiarazioni bancarie, rilasciate da almeno due diversi istituti di credito a rilevanza nazionale, attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'impresa;

3 - Capacità tecnica e professionale

- 3.1 elenco dei principali servizi effettuati negli ultimi tre anni (2015/2015/2017) con l'indicazione dei rispettivi importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi.
L'elenco presentato dovrà contenere almeno 3 (tre) servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto prestati nei confronti di pubbliche amministrazioni per un numero dei pasti erogati non inferiore a 160.000.
(oppure in mancanza di detto requisito):
elenco dei principali servizi effettuati nell'ultimo anno con l'indicazione dei rispettivi importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi.
L'elenco presentato dovrà contenere almeno 1 (uno) servizio analogo a quello oggetto del presente appalto prestato nei confronti di pubbliche amministrazioni per un numero dei pasti erogati non inferiore a 45.000.
- 3.2 che siano in possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 relativa ai servizi di ristorazione collettiva;

- 3.3 che abbiano alle proprie dipendenze un adeguato numero di personale qualificato in rapporto ai pasti da produrre ed in regola con quanto disposto dalle vigenti leggi, con indicazione dell'organico medio annuo durante gli ultimi tre anni;
- 3.5 che dispongano, al momento della sottoscrizione del contratto e per tutta la durata dello stesso, di un centro cottura ubicato ad una distanza non superiore a **20 Km stradali** dal centro del Comune di Castrovillari, con attrezzature ed arredi adeguati per l'espletamento del servizio.

Nel caso di associazione temporanea o di consorzi ordinari di concorrenti, i requisiti di cui ai precedenti punti 1, 2 e 3 del precedente articolo dovranno essere posseduti singolarmente da tutte le aziende concorrenti ad eccezione dei requisiti di cui ai punti 2.1 e 3.1 che potranno essere posseduti cumulativamente; il requisito di cui al punto 3.5 potrà essere posseduto da un solo concorrente associato.

ART. 5 **Clausola sociale**

Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

ART. 6 **Modalità di presentazione dell'offerta.**

Per partecipare alla gara i concorrenti, a pena di esclusione, dovranno far pervenire, entro e non oltre le **ore 12.30** del giorno ----, direttamente a mano all'Ufficio Protocollo del Comune o mediante posta celere, raccomandata del servizio postale o agenzia di recapito autorizzata, un plico, contenente l'offerta e tutti i documenti richiesti, sigillato su tutti i lembi di chiusura e controfirmato sui lembi stessi, recante sull'esterno, oltre alla denominazione, indirizzo, ragione sociale del concorrente o, in caso di imprese raggruppate, dei concorrenti, la seguente dicitura : **“GARA DEL GIORNO ---- RELATIVA ALL'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI CASTROVILLARI – CIG 7650538FAA”**.

Il plico dovrà contenere al suo interno **tre buste**, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura e recare all'esterno oltre all'intestazione del mittente la seguente dicitura: **“A-Documentazione”, “B-Progetto tecnico” e “C-Offerta economica”**.

Nella BUSTA “A” dovrà essere contenuta la seguente documentazione:

- A. Domanda di partecipazione alla gara**, in carta semplice, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, con allegata, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, fotocopia non autenticata del documento di riconoscimento;
- B. Dichiarazione**, redatta in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante con allegata, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, fotocopia non autenticata del documento di

riconoscimento, con la quale il concorrente dichiara di non incorrere nei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del Codice dei Contratti pubblici (D.Lgs. n. 50/2016) e più precisamente dichiara:

1. di non essere stato condannato con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'articolo 105, comma 6, per uno dei seguenti reati:
 - a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
 - b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;
 - c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
 - d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
 - e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;
 - f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
 - g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

La dichiarazione di cui al precedente **punto 1** (se non è resa direttamente dai soggetti interessati) dovrà essere resa dal legale rappresentante, per quanto di sua conoscenza, anche con riferimento all'inesistenza delle situazioni indicate al comma 1 dell'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 riguardo i seguenti soggetti:

- titolare o direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale;
- soci o direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo;
- soci accomandatari o direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice;
- membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, direttore tecnico o socio unico persona fisica, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio.
- soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata.

L'esclusione e il divieto in ogni caso non operano quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

2. che a suo carico non sussistono cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto.
3. che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti.
4. che non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 che la stazione appaltante possa dimostrare con qualunque mezzo adeguato;
5. che non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110 ;
6. che non si è reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità che la stazione appaltante dimostri con mezzi adeguati;
7. che la propria partecipazione non determina una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, non diversamente risolvibile;
8. che la propria partecipazione non comporti una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento dell'operatore economico nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 che non può essere risolta con misure meno intrusive;
9. che non è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
10. che non è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;
11. che non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;
12. che ha presentato la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68;
oppure
che non è assoggettabile agli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68;

13. che, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, non risulti aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689.
14. che non si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, 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.

(oppure)

di trovarsi, rispetto ad altro partecipante alla gara, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione prevista dall'art. 80 comma 5 lett. m), del D.Lgs. n. 50/2016, ma di avere formulato l'offerta autonomamente e che il concorrente con cui sussiste tale situazione è
(denominazione, ragione sociale e sede). A tal fine allega a pena di esclusione in busta chiusa documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta

Dichiara inoltre:

- A. di essere iscritta, per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nei registri della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura o in un registro professionale o commerciale dello stato di residenza, specificando il numero di iscrizione, il codice di attività, la durata della ditta ovvero la data di termine della stessa, la forma giuridica, le generalità, la cittadinanza, la data di nascita ed il luogo di residenza dei soggetti titolari di carica come indicati al sopra citato **punto 1.**
Nel caso di operatore economico stabilito in altri Stati membri diversi dall'Italia indica i dati relativi all'iscrizione nei registri professionali o commerciali di cui all'Allegato XVI del D.Lgs. n. 50/2016;
- B. di non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla gara di cui all'art. 1-bis della Legge n. 383/2001 e s.m.i., come modificato dal D.L. 210/2002, convertito nella Legge n. 266/2002 (emersione lavoro sommerso);
- C. di essersi recato sul posto dove devono essere eseguite le prestazioni, di avere visitato i locali e gli spazi interessati al servizio oggetto dell'appalto e di essere edotto di tutte le circostanze di luogo e di fatto che possano influire sullo svolgimento del servizio, nonchè sulla valutazione dei rischi cui sono esposti i lavoratori dell'impresa medesima, anche in relazione alla presenza di dipendenti degli istituti scolastici interessati;
- D. di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel bando di gara, nel capitolato speciale d'appalto e nel disciplinare di gara e di impegnarsi ad eseguirlo nei modi e nei termini stabiliti;
- E. di impegnarsi a comunicare, in caso di aggiudicazione, l'ubicazione del centro cottura ove il concorrente intende preparare e confezionare i pasti, nel rispetto di quanto previsto all'art. 4 del capitolato speciale d'appalto;

- F. di avere alle proprie dipendenze un adeguato numero di personale qualificato in rapporto ai pasti da produrre ed in regola con quanto disposto dalle vigenti leggi, con indicazione dell'organico medio annuo durante gli ultimi tre anni:
 Anno 2015 _____
 Anno 2016 _____
 Anno 2017 _____
- G. di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta degli oneri di sicurezza di cui al D.Lgs. n. 81 del 09.04.2008 e s.m.i., di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguite le prestazioni nonché di tutti gli oneri a carico dell'appaltatore ;
- H. che, ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, intende subappaltare i seguenti servizi accessori _____, come previsto all'art. 22 del capitolato speciale d'appalto;
- I. di mantenere regolari posizioni previdenziali ed assicurative presso l'INPS (matricola n.....), l'INAIL (matricola n.) e di essere in regola con i relativi versamenti;
- J. di essere iscritto all'Ufficio dell'Agenzia delle Entrate di _____;
- K. di autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti - ai sensi della Legge n. 241/1990 - la facoltà di "accesso agli atti", l'Amministrazione a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;
(oppure)
 di non autorizzare l'accesso alle parti relative all'offerta tecnica che saranno espressamente indicate con la presentazione della stessa, in quanto motivatamente coperte da segreto tecnico/commerciale (nel caso in cui ricorra questa ipotesi in sede di offerta il concorrente dovrà individuare in modo chiaro e puntuale quelli che sono considerati dati coperti da segreto tecnico/commerciale, in ogni caso sarà cura della Commissione di gara valutare se i dati indicati possono essere considerati dati da coprire con segreto tecnico/commerciale e non divulgabili);
- X) di eleggere domicilio in _____ Via _____ n. ____ cap _____ ai fini delle comunicazioni relative al presente appalto, ai sensi dell'art. 76 del D.Lgs. n. 50/2016, e di autorizzare fin d'ora la stazione appaltante ad effettuare le comunicazioni o le eventuali richieste di integrazioni e chiarimenti, anche ai fini del controllo sui requisiti al seguente indirizzo di posta elettronica certificata _____;
- Y) di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Nella BUSTA A dovrà essere inserita, inoltre, la seguente documentazione:

- 1) **attestato** di sopralluogo rilasciato dalla stazione appaltante, previa visita degli edifici scolastici interessati all'appalto.
 L'assenza di tale attestazione non è causa di esclusione qualora il sopralluogo sia stato comunque accertato per iscritto e tale condizione risulti agli atti della stazione appaltante.
- 2) **idonee dichiarazioni bancarie**, in originale, rilasciate da almeno due diversi istituti di credito a rilevanza nazionale, attestanti l'affidabilità e la solvibilità dell'impresa;

- 3) **dichiarazione** concernente il fatturato globale di impresa realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari (2015/2016/2017) non inferiore ad € 650.000,00, dalla quale risulti che almeno l'80% sia stato conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva e scolastica);
(*oppure in mancanza di detto requisito*):
dichiarazione concernete il fatturato globale di impresa realizzato nell'ultimo anno non inferiore ad € 220.000,00, dalla quale risulti che almeno l'80% sia stato conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva e scolastica);
- 4) **elenco** dei principali servizi effettuati negli ultimi tre anni (2015/2016/2017) con l'indicazione dei rispettivi importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi.
L'elenco presentato dovrà contenere almeno 3 (tre) servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto prestati nei confronti di pubbliche amministrazioni per un numero dei pasti erogati non inferiore a 160.000.
(*oppure in mancanza di detto requisito*):
elenco dei principali servizi effettuati nell'ultimo anno con l'indicazione dei rispettivi importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi.
L'elenco presentato dovrà contenere almeno 1 (uno) servizio analogo a quello oggetto del presente appalto prestato nei confronti di pubbliche amministrazioni per un numero dei pasti erogati non inferiore a 45.000;
- 5) **certificazione** UNI EN ISO 9001:2008 relativa ai servizi di ristorazione collettiva in possesso del concorrente, in copia resa conforme all'originale, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000.
- 6) **garanzia provvisoria** di € 6.433,76 pari al 2% dell'importo complessivo presunto a base di gara, costituita secondo le modalità descritte all'**Art. 9**.
- 7) **ricevuta** di versamento della contribuzione all'Autorità dell'importo di € 35,00 (CIG 7650538FAA) effettuata secondo le istruzioni operative pubblicate sul sito dell'Autorità disponibili al seguente indirizzo: <http://www.avcp.it/riscossioni.html>.
- 8) **Documento "PASSOE"** rilasciato dal servizio AVCPASS comprovante la registrazione al servizio per la verifica del possesso dei requisiti disponibile presso l'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture.
I soggetti interessati a partecipare alla presente procedura di gara devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale AVCP (Servizi ad accesso riservato - AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute e, tramite un'area dedicata, devono inserire a sistema i documenti relativi alla dimostrazione del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario.

In caso di raggruppamenti temporanei o di consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti formalmente, ai sensi dell'articolo 48 del D.Lgs. n. 50/2016, a pena di esclusione, l'offerta dovrà essere così formulata:

- a) essere sottoscritta dal rappresentante legale di tutti i concorrenti che intendono associarsi, consorziarsi o raggrupparsi.
- b) essere corredata da una dichiarazione di impegno, sottoscritta dalle stesse imprese di cui alla lettera a), che indichi a quale concorrente sarà conferito mandato collettivo speciale gratuito con rappresentanza o funzioni di capogruppo.

Qualora l'offerta sia presentata da un'associazione temporanea o da un consorzio già formalmente costituiti, l'offerta stessa può essere sottoscritta, dal rappresentante legale della sola mandataria o capogruppo.

Nella BUSTA "B - Progetto Tecnico" dovrà essere contenuta la seguente documentazione:

- **Progetto tecnico:** L'offerta tecnica dovrà contenere una relazione dettagliata, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, di massimo 20 pagine formato A4 Times New Roman 12, redatta secondo gli elementi descritti all'Art. 7.

Al progetto potrà essere allegata altresì ogni altra documentazione ritenuta utile ai fini dell'attribuzione dei punteggi di cui ai parametri indicati al medesimo Art. 7.

Nella BUSTA "C - Offerta economica" dovrà essere contenuta la seguente documentazione:

- 1) **Offerta economica**, redatta mediante dichiarazione in bollo sottoscritta per esteso dal legale rappresentante del concorrente, contenente:
 - a) indicazione del ribasso percentuale sul prezzo unitario del pasto a base d'asta di € 3,46, espresso sia in cifre che in lettere;
 - b) indicazione della percentuale dei costi della manodopera aziendale propri della ditta ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016, riferiti al singolo pasto.
 - c) indicazione della percentuale dei costi della sicurezza aziendale propri della ditta, ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016, riferiti al singolo pasto.

In caso di discordanza tra il ribasso espresso in cifre e quello espresso in lettere, verrà preso in considerazione quello più vantaggioso per l'amministrazione.

L'offerta dovrà essere redatta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta o dal legale rappresentante, senza abrasioni o correzioni di sorta.

In caso di associazione temporanea di impresa le offerte dovranno essere firmate da tutte le aziende del raggruppamento e dovranno essere parimenti indicate le parti del servizio che ciascuna azienda si impegna a gestire.

ART. 7

Modalità di scelta del contraente e criteri di aggiudicazione

Il servizio sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 del medesimo decreto legislativo.

La valutazione dell'offerta tecnica terrà conto di quanto previsto all'art. 144 comma 1 del decreto legislativo sopra menzionato.

PROGETTO TECNICO

MAX 70 punti

Il concorrente dovrà relazionare in modo dettagliato in merito agli elementi sotto indicati al fine di consentire la valutazione dell'offerta tecnica sulla base dei seguenti criteri e subcriteri:

1) Modalità organizzative generali e di gestione del servizio, di garanzia e controllo della qualità

MAX 30 punti di cui:

- a) Procedura di acquisizione dei prodotti, selezione e controllo dei fornitori, sistema di qualità aziendale e gestione del sistema di autocontrollo.
Max 8 punti
- b) Procedure di conservazione, preparazione, cottura, distribuzione dei pasti (ivi compreso le modalità di mantenimento della temperatura dei pasti sino al consumo).
Max 5 punti
- c) Programma di pulizia e sanificazione degli ambienti, dei macchinari e delle attrezzature con indicazione dei prodotti utilizzati (detergenti, disinfettanti, sanificanti, ecc.) e delle misure di igiene ambientale adottate dalla ditta.
Max 5 punti
- d) Piano dei trasporti, con indicazione del numero dei mezzi utilizzati e dei tempi di consegna dei pasti presso le strutture scolastiche interessate.
Max 5 punti
- e) Gestione delle emergenze con la descrizione delle modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio.
Max 2 punti
- f) Misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali connessi all'attività di ristorazione.
Max 5 punti

2) Prodotti alimentari impiegati

MAX 13 punti di cui:

- a) Piani di controllo ispettivi della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari.
Max 5 punti
- b) Tipologia derrate alimentari privilegiando l'impiego di prodotti alimentari freschi, prodotti a chilometro zero/filiera corta, prodotti locali (tipici e tradizionali), prodotti a denominazione protetta e prodotti a ridotto impatto ambientale (produzione biologica).
Max 8 punti

3) Personale da destinare al servizio:

MAX 22 punti di cui:

- a) Organico del personale addetto alla preparazione, confezionamento, trasporto, somministrazione dei pasti e riassetto, con indicazione delle relative qualifiche possedute.
Max 7 punti

b) Numero delle ore giornaliere dedicate al servizio in rapporto ai pasti da produrre, da somministrare ed alle superfici da riordinare. Max 8 punti

c) Formazione di base posseduta dal personale addetto al servizio e piano di aggiornamento programmato per lo stesso in relazione alla tipologia di utenze (es. diete speciali) del servizio da prestare, fornendo **la relativa documentazione**. Max 7 punti

Ai fini della valutazione del personale da destinare al servizio, sarà preso in considerazione solamente il personale operativo che sarà effettivamente impiegato nelle attività (direttore tecnico del servizio, dietista, cuoco responsabile, aiuto cuoco, addetti al trasporto dei pasti e addetti alla somministrazione).

4) Servizi aggiuntivi e migliorativi

MAX 5 punti di cui:

Saranno valutate le proposte migliorative sulla base dei seguenti elementi:

a) Proposte migliorative degli ambienti, ulteriori attrezzature che si intenderà mettere a disposizione. Max 3 punti

b) Programmi di educazione alimentare e monitoraggio della soddisfazione dell'utenza. Max 2 punti

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato utilizzando la seguente formula, ai sensi dell'allegato P del D.P.R. n. 207/2010 :

$$C_{(a)} = \sum_n [W_i * V_{(a)i}]$$

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;

\sum_n = sommatoria.

I coefficienti $V_{(a)i}$ sono determinati, per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura qualitativa, attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

OFFERTA ECONOMICA

MAX 30 punti

Il punteggio relativo all'offerta economica verrà determinato nel modo seguente:

L'offerta che presenterà il prezzo più basso acquisirà 30 punti. Alle altre offerte, relativamente al prezzo, il punteggio verrà assegnato secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{\max} * i$$

dove: P_i = punteggio da attribuire all'offerta in esame (i-esima)

P_{\max} = punteggio massimo assegnabile

i = rapporto tra il prezzo più basso e il prezzo offerto dalla ditta in esame (i-esima).

ART. 8

Modalità di aggiudicazione

La ditta aggiudicataria sarà quella la cui somma tra il punteggio riportato nel progetto tecnico ed il punteggio riportato nel prezzo sarà massimo.

L'aggiudicazione dell'appalto verrà effettuata da un'apposita Commissione giudicatrice.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, purchè non anomala.

Resta salva la facoltà dell'Ente di non procedere all'aggiudicazione qualora la Commissione esprima parere negativo in merito all'esistenza di requisiti soddisfacenti in capo a tutti gli elementi.

ART. 9

Garanzie/Rimborsi

Garanzia provvisoria: L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una garanzia provvisoria di € 6.433,76, pari al 2% dell'importo complessivo presunto a base di gara, costituita con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93, del D.Lgs. n. 50/2016.

L'importo della garanzia potrà essere ridotto secondo quanto indicato dal comma 7 dell'articolo sopra citato.

L'offerta dovrà essere corredata a pena di esclusione dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare al concorrente - in caso di aggiudicazione del servizio - la garanzia definitiva di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, in favore della stazione appaltante.

Garanzia definitiva: a garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali, è richiesta, prima della stipula del contratto, garanzia definitiva secondo quanto previsto dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, le cui prescrizioni devono qui intendersi integralmente richiamate e trascritte.

Rimborsi: ai sensi dell'art. 216, comma 11, del D.Lgs. 50/2016, l'aggiudicatario sarà tenuto al rimborso delle spese di pubblicazione degli avvisi e del bando di gara sulla G.U.R.I. entro il termine di 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione.

Responsabilità civile: In caso di aggiudicazione, la ditta dovrà produrre polizza assicurativa per i rischi di responsabilità civile verso terzi come previsto all'art. 20 del capitolato speciale d'appalto con un massimale unico non inferiore ad € 2.000.000,00 (duemilioni/00).

ART. 10

Svolgimento delle operazioni di gara e precisazioni

Il procedimento di gara sarà articolato come segue:

- In primo luogo la Commissione di gara, il giorno fissato dal bando di gara per l'apertura delle offerte, esaminerà in seduta pubblica la documentazione amministrativa (Busta A), ammettendo alla gara soltanto i concorrenti che risulteranno in regola con quanto disposto dal capitolato e dal presente disciplinare.
- La Commissione di gara prima di sospendere la prima seduta pubblica procederà all'apertura della busta contenente il Progetto Tecnico (Busta B), presentato dai concorrenti ammessi, al fine di prendere contezza dei documenti in essa contenuti.
- Successivamente, la Commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 77 comma 12 del D.lgs n. 50/2016, procederà, in una o più sedute riservate, all'esame dei Progetti tecnici (Busta B) presentati dai concorrenti ammessi, alla valutazione degli stessi ed alla relativa attribuzione dei punteggi secondo i parametri indicati al precedente Art. 7.
- Conclusa questa valutazione, la Commissione giudicatrice comunicherà mediante pec ai concorrenti ammessi, la data e l'ora della seduta pubblica nella quale, dopo aver dato lettura dei punteggi attribuiti a ciascun progetto, si procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche (Busta C), all'attribuzione dei relativi punteggi dell'offerta economica, al calcolo del punteggio complessivo assegnato a ciascun concorrente ed alla redazione della relativa graduatoria che proclamerà l'aggiudicazione provvisoria.
- Successivamente, qualora l'offerta appaia anormalmente bassa, ai sensi di quanto previsto dell'art. 97 comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016, si procederà alla richiesta di spiegazioni come previsto dal medesimo articolo.

Si precisa inoltre che la stazione appaltante, qualora lo riterrà necessario, potrà procedere alla verifica del possesso dei requisiti di ordine generale, idoneità professionale e qualificazione previsti dagli artt. 80, 83, 86 del D.Lgs. n. 50/2016 e dalle altre disposizioni di legge e regolamentari. Nel caso che tale verifica non dia esito positivo la stazione appaltante potrà procedere all'esclusione del concorrente ed alla redazione di una nuova aggiudicazione provvisoria.

Si precisa altresì che l'Amministrazione Comunale, prima della stipula del contratto, effettuerà il sopralluogo presso il centro cottura che sarà indicato dall'aggiudicatario, al fine di verificare la conformità dello stesso ai requisiti richiesti dal capitolato speciale d'appalto e dal presente disciplinare, nonché al fine di verificare l'applicazione delle modalità

organizzative generali di gestione del servizio descritte nel progetto tecnico presentato in sede di gara.

Resta fermo che l'aggiudicatario dovrà inoltre produrre, prima dell'avvio del servizio, le certificazioni prescritte dalle vigenti normative in materia.

ART. 11
Soccorso istruttorio

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 12
Adempimenti a carico dell'aggiudicatario

L'aggiudicatario dovrà comprovare il possesso dei requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico organizzativa dichiarati in sede di gara, a richiesta dell'Amministrazione.

L'aggiudicatario dovrà costituire le garanzie e le coperture assicurative secondo quanto previsto dal presente Disciplinare ed altresì firmare il contratto nel giorno ed ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione, potrà procedere alla revoca dell'aggiudicazione e all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

ART. 13
Avvertenze per l'aggiudicatario

Si avverte che eventuali verifiche da cui risulti che la ditta concorrente non è in possesso dei requisiti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizioni risolutiva espressa. E' esclusa la competenza arbitrale.

Il Responsabile della C.U.C
- Ing. Luigi Vacca-

