

COMUNE DI CALVENZANO

PROVINCIA DI BERGAMO

BANDO DI GARA MEDIANTE PUBBLICO INCANTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE MATERNA, ELEMENTARE E MEDIA.

1) Ente appaltante: Comune di Calvenzano, P.zza Vittorio Emanuele II, 6 - 24040 Calvenzano (Bg)-
Tel. 0363/860711
Fax 0363/860799.
Sito internet www.comune.calvenzano.bg.it
email: segreteria@comunecalvenzano.net

Eventuali informazioni possono essere richieste presso l'ufficio Segreteria presso la Sede Comunale – tel. 0363/860733 – fax 0363/860799.

Il capitolato, il bando e la eventuale documentazione complementare sono disponibili presso l'Ufficio Segreteria e sono reperibili sul sito internet del comune www.comune.calvenzano.bg.it. Inoltre, tutta la documentazione inerente la presente gara può essere richiesta tramite e-mail all'indirizzo segreteria@comunecalvenzano.net e fax al n. 0363/860799. Tutta la documentazione potrà essere trasmessa al richiedente tramite posta elettronica o fax.

2) Natura delle prestazioni e categoria.

Servizio di refezione scolastica agli utenti delle scuole materna, elementare e media di Calvenzano. Il servizio consiste nel:

- Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e non alimentari necessarie per la preparazione dei pasti;
- preparazione in loco di un pasto giornaliero agli utenti della scuole materna, elementare e media mediante, inderogabilmente, l'utilizzo della cucina esistente presso la scuola materna;
- preparazione e confezione di eventuali diete speciali secondo le indicazioni dell'ASL competente;
- sbucciatura e distribuzione della frutta durante la mattinata per gli alunni della scuola materna;
- confezionamento e trasporto dei pasti alle scuole elementare e media mediante idonei contenitori termici e con l'utilizzo di idonei automezzi propri;
- apparecchiatura dei tavoli e predisposizione delle sale mensa per il consumo dei pasti;
- distribuzione e scodellamento dei pasti agli utenti della scuola materna, elementare e media;
- fornitura del materiale e prodotti necessari per la somministrazione dei pasti presso le scuole elementari e medie;
- riassetto e pulizia della cucina, dei refettori, degli spogliatoi e dei servizi attigui, compreso il lavaggio delle stoviglie;
- ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti alle scuole elementari e medie e loro lavaggio;

PREZZO: Verrà preso a riferimento, rispettivamente, il prezzo unitario offerto per i pasti scuola materna e quello offerto per i pasti scuole elementare e media.

Ai migliori prezzi verranno attribuiti max 35 punti ed alle altre offerte verrà applicato il punteggio inversamente proporzionale con la seguente formula:

$$\text{Valutazione prezzo Impresa A} = \frac{35 \text{ punti} \times \text{miglior prezzo offerto}}{\text{Prezzo offerto dall'Impresa A}}$$

OFFERTA TECNICA PUNTI 127

b) Sistema organizzativo del servizio

max 90 punti

- 1) qualità, caratteristiche (aggiuntive e migliorative) dei prodotti alimentari utilizzabili e indicati nel presente capitolato;
certificazioni relative alle materie prime che verranno utilizzate e che saranno di qualità superiore sul piano igienico, nutrizionale, organolettico e merceologico (categorie extra e prima, assenza di additivi, ecc);
max 10 punti
- 2) modalità organizzative, operative e di controllo della qualità del processo di produzione secondo il programma di autocontrollo (secondo certificazione ISO 9001:2000, sistema HACCP, manuale di autocontrollo, etc.);
max 10 punti
- 3) criteri di selezione e controllo dei fornitori;
max 5 punti
- 4) piano di approvvigionamento dei beni utilizzati in funzione della loro vita residua;
max 10 punti
- 5) sistema di conservazione delle derrate e delle materie prime;
max 10 punti
- 6) sistema di cottura e conservazione dei pasti;
max 10 punti
- 7) gestione degli imprevisti e modifiche del servizio
max 10 punti
- 8) produzione, trasporto e distribuzione pasti scuole elementari e medie
- orario di produzione: max 30 minuti prima la distribuzione **max 10 punti**
10 x minimo anticipo preparazione pasti presentato
orario di produzione anticipata Impresa A
- 9) modalità organizzative, operative e di controllo igienico-sanitario per la realizzazione del servizio di refezione, la sanificazione, disinfezione e disinfestazione di locali ed attrezzature;
max 10 punti
- 10) distanza del centro cottura massima di 30 Km dalla sede comunale P.zza Vittorio

Emanuele II n. 6 (fare riferimento al sito www.paginebianche.it).

max 5 punti

5 x minima distanza centro cottura
Distanza centro cottura Impresa A

c) Organizzazione del personale	max 12 punti
--	---------------------

1) organizzazione del servizio tramite predisposizione del piano di impiego del personale e dei mezzi (qualifiche, mansioni, orario, sostituzione per ferie e malattia);

max 10 punti

2) curriculum del responsabile della mensa

max 2 punti

d) proposte migliorative del servizio	max 25 punti
--	---------------------

1) comodato d'uso gratuito da parte della ditta appaltatrice di attrezzature, elettrodomestici e arredi necessari al servizio per tutta la durata dell'appalto;

max 10 punti

2) preparazione dei pasti con prodotti biologici, IGP e DOP, prodotti del commercio equo e solidale, prodotti biologici a "freschezza garantita";

max 10 punti

3) altre migliorie

max 5 punti

Ogni miglioria dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente, previo accordo con l'Amministrazione Comunale, a completo carico della ditta appaltatrice, sia dal punto di vista economico che organizzativo, e descritto nei minimi particolari.

Le offerte migliorative riguardanti le attrezzature, elettrodomestici e arredi dovranno comprendere la loro installazione e il relativo collaudo ai sensi della normativa vigente.

Tutte le modifiche e/o gli adeguamenti degli impianti tecnologici necessari all'installazione di tali nuove attrezzature, saranno a carico dell'Appaltatore. In particolare gli interventi sugli impianti elettrici, rete idrica o di scarico, rete gas e rete aria, dovranno essere concordate con l'Amministrazione e corredate di dichiarazione di conformità alla normativa vigente.

L'Amministrazione Comunale potrà apportare modifiche alle proposte dell'Appaltatore, a parità di valore economico offerto, a seguito di sopravvenute diverse esigenze. Resta inteso che le eventuali variazioni dovranno essere inderogabilmente relative al servizio di ristorazione scolastica.

Le attrezzature, gli elettrodomestici e gli arredi offerti dall'Appaltatore dovranno essere forniti e installati entro 90 giorni dall'aggiudicazione.

Resta inteso che tutte le attrezzature, elettrodomestici e arredi offerti dall'Appaltatore restano di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Qualora l'installazione delle attrezzature, elettrodomestici e arredi venissero realizzate oltre i termini sopra indicati, verrà applicata una penalità pari a € 100,00 al giorno per ogni giorno di ritardo.

Nel caso di mancata fornitura e/o installazione delle attrezzature, elettrodomestici e arredi che sono stati offerti in sede di gara, si procederà all'applicazione di una penale pari all'importo della fornitura offerta maggiorato del 50%.

Possono essere formulate offerte migliorative in ordine alla somministrazione di prodotti biologici "a freschezza garantita", ovvero prodotti per i quali il periodo che intercorre tra la raccolta e il consumo non sia superiore a 3 giorni, e che, pertanto, garantiscono la massima qualità in termini nutrizionali, dal punto di vista organolettico ed operativo.

L'Appaltatore dovrà indicare quali sono le Imprese fornitrici dei prodotti da agricoltura biologica "a freschezza garantita", allegando per ogni Azienda interessata:

- l'attestato di Azienda sottoposta a Regime di Controllo biologico
- l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione
- il Programma annuale di produzione (PAP) o Certificato equivalente riconosciuto dalla CE delle Imprese agricole fornitrici per l'anno di riferimento (anno di offerta del prodotto a freschezza garantita) da cui si evince la tipologia di produzione e i quantitativi previsti. Il programma annuale di produzione dovrà essere ritrasmesso all'Amministrazione Comunale ogni nuovo anno e/o ogni qualvolta intervenga una variazione del medesimo.

Possono essere formulate offerte migliorative in ordine alla somministrazione di prodotti biologici a "filiera dedicata BIO", ovvero quei prodotti lavorati e commercializzati da Aziende che operano esclusivamente nel settore biologico ("dedicate bio"). A tal fine, dovranno essere indicate tutte le fasi della filiera e i soggetti che partecipano alla stessa (produzione, lavorazione, trasformazione, confezionamento, commercializzazione etc.).

L'Appaltatore dovrà indicare quali sono le Imprese che compongono le varie fasi della filiera, allegando per ogni Azienda interessata:

- un'autodichiarazione in cui la stessa specifica di essere "dedicata bio"; l'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare controlli in ordine a quanto dichiarato tramite informazioni commerciali, internet e ogni altro strumento idoneo.
- l'attestato di Azienda sottoposta a Regime di Controllo biologico
- solo per i prodotti vegetali, il Programma annuale di produzione (PAP) o Certificato equivalente riconosciuto dalla CE delle Imprese agricole fornitrici, per l'anno di riferimento (anno di offerta del prodotto a filiera dedicata bio) da cui si evince la tipologia di produzione e i quantitativi previsti. Il programma annuale di produzione dovrà essere ritrasmesso all'Amministrazione Comunale ogni nuovo anno e/o ogni qualvolta intervenga una variazione del medesimo.

Nel caso di migliori offerte uguali, si procederà all'aggiudicazione ai sensi del disposto di cui all'articolo 77 del R.D. n. 827 del 23 maggio 1924.

Dopo aver esaminato le offerte ed effettuato la valutazione dei parametri di cui sopra, si addiverrà alla formulazione della graduatoria di merito per l'aggiudicazione alla ditta concorrente risultata prima nella graduatoria stessa. L'aggiudicazione si intenderà definitiva per l'Amministrazione Comunale soltanto dopo che saranno intervenute le approvazioni di legge, mentre le ditte offerenti, in pendenza dell'aggiudicazione, rimarranno vincolate sin dal momento dell'apertura delle offerte. Dopo l'aggiudicazione si addiverrà alla stesura del relativo contratto, pur restando facoltà dell'Amministrazione emettere l'ordine nelle more della stipula del contratto.

La scelta dell'offerta più vantaggiosa verrà effettuata da una Commissione presieduta dal Responsabile del Servizio.

Le sedute della Commissione si svolgeranno presso il Palazzo Comunale.

Il Presidente, verificata la regolare composizione della Commissione, procederà in primo luogo ad accertare se i soggetti presenti siano o meno legittimati a presenziare ed a formulare osservazioni sulla regolarità dello svolgimento della gara.

A tal fine egli inviterà i presenti ad esibire i documenti che autorizzano ogni singolo intervenuto a presenziare ed a parlare in nome e per conto dell'offerente.

In particolare il Presidente, quando non sia presente il rappresentante della società, richiederà l'esibizione di un'idonea procura, dalla quale risultino i poteri del soggetto.

Le persone che non saranno in grado di dimostrare la legittimazione a presenziare in nome e per conto dell'offerente non potranno ottenere di verbalizzare le loro dichiarazioni. La commissione quindi, verificata l'integrità dei pieghi esterni, procederà all'apertura del plico accertando l'esistenza dei documenti richiesti.

A tal fine la Commissione formerà un elenco dei partecipanti la cui documentazione sia risultata incompleta e/o irregolare e che dunque verranno esclusi dalla partecipazione alla gara.

Le buste contenenti le offerte economiche e le offerte tecniche, saranno invece numerate dal Presidente ed affidate alla custodia del segretario della Commissione.

Successivamente, in seduta riservata, la Commissione procederà alla valutazione delle offerte tecniche contenute nelle **busta "B"**, dopodiché, in seduta pubblica procederà alla valutazione dell'offerta economica contenuta nella **busta "C"**, l'una e l'altra, sulla base degli elementi di valutazione di cui al presente articolo.

La Commissione valuterà singolarmente le caratteristiche tecniche delle offerte, assegnando un coefficiente compreso tra 0 e 1, espresso in valori centesimali, salvo che la tipologia dell'elemento valutato non richieda un altro tipo di valutazione (si vedano i criteri di cui ai punti b.8), b.10). Alla prestazione minima possibile sarà assegnato coefficiente 0 (zero), alla prestazione massima sarà assegnato coefficiente 1 (uno). I coefficienti saranno moltiplicati per i rispettivi punteggi; la somma dei prodotti come prima ottenuti determinerà il punteggio totale attribuito all'offerta tecnica.

La somma dei singoli punteggi non dovrà essere inferiore al 75% del punteggio globale dell'offerta tecnica, pari a 95, affinché il concorrente sia ammesso alla valutazione dell'offerta economica.

Per la valutazione delle offerte economiche, sarà assegnato il punteggio massimo di 35 per ogni prezzo indicato all'offerta economicamente più bassa e un punteggio proporzionalmente ridotto alle offerte successive in graduatoria, secondo il rapporto indicato al punto a). Il risultato di tale calcolo terrà conto anche della seconda cifra decimale.

Non sono ammesse offerte in aumento

Sarà quindi compilata la graduatoria provvisoria delle offerte, in base alle somme di tutti i punteggi riportati (offerta tecnica e offerta economica).

L'aggiudicazione definitiva sarà effettuata con provvedimento del Responsabile del Servizio.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte soddisfi le proprie esigenze.

L'esito definitivo della gara sarà reso noto all'aggiudicatario ed al secondo classificato, nei modi e termini di legge.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in caso di una sola offerta ritenuta valida dal Presidente della gara, ai sensi dell'art. 69 del R.D. n. 827/24, dopo aver verificato che possieda i requisiti minimi perché possa essere valutata l'offerta economica e soddisfi le esigenze dell'Amministrazione.

6) Requisiti di partecipazione.

a) I requisiti minimi sono i seguenti:

- Requisiti di ordine generale ex art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006;
- Requisiti di idoneità professionale ex art. 39 del D.Lgs. n. 163/2006
- Adempimento degli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di integrazione della disciplina sull'emersione del lavoro sommerso e dei rapporti a tempo parziale;
- regolarità contributiva;

b) Requisiti di affidabilità economica e finanziaria:

- fatturato annuo dell'ultimo triennio (2007 – 2008- 2009) per servizi di ristorazione scolastica (specificare anno, descrizione servizio, importo, data, destinatario) non inferiore a € 150.000,00;
- possesso di adeguata capacità economica e finanziaria da comprovarsi mediante idonee referenze di Istituti Bancari.

b) Requisiti tecnici:

- aver svolto, in modo soddisfacente e senza contenzioso, negli ultimi tre anni (2007 – 2008 – 2009) servizi di ristorazione scolastica nei confronti di un unico committente per una durata minima di due anni consecutivi con un numero medio giornaliero di pasti erogati non inferiore a 150.

c) E' condizione di partecipazione l'avvenuto versamento di € 20,00 a favore dell'Autorità per la vigilanza sui Contratti pubblici a titolo di contributo per la partecipazione all'appalto di cui all'oggetto da versarsi secondo le modalità previste dalla Deliberazione dell'Autorità per i lavori Pubblici del 15/02/2010 e l'avviso della medesima autorità del 31/03/2010. Il **codice identificativo gara (CIG)** identificativo di questa procedura da riportare nella causale del versamento è il seguente: **554258**.

L'omessa produzione dell'attestazione di versamento della contribuzione comporta l'esclusione dalla gara.

7) Durata: L'appalto del servizio avrà la durata di anni 3 a decorrere dal 01/09/2010 e fino al 31/08/2013, salvo risoluzione anticipata determinata dal Comune appaltante e comunicata con le modalità indicate nel Capitolato Speciale.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione e di prorogare la data di inizio del servizio, ferme restando tutte le condizioni previste nel Capitolato Speciale d'appalto e le norme del Capitolato circa l'adeguamento dei prezzi.

L'Amministrazione Comunale entro i primi tre mesi avrà la facoltà insindacabile di revocare l'appalto qualora ritenga il servizio effettuato non rispondente alle prestazioni richieste e previste dal capitolato.

Alla fine del periodo contrattuale l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione di mora.

8) Importo a base d'asta: il prezzo unitario del pasto è di:

- € 3,91 (IVA esclusa), di cui € 0,01 per oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza non soggetti a ribasso, per la scuola materna
- € 4,31 (IVA esclusa), di cui € 0,01 per oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza non soggetti a ribasso, per le scuole elementari e medie
- l'importo complessivo del servizio ammonta a € 397.892,30 (IVA esclusa) di cui € 973,30 (IVA esclusa) per oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza, non soggetti a ribasso.

9) Il servizio in oggetto dovrà avere inizio il 01/09/2010. Pertanto, ai fini della aggiudicazione definitiva, la ditta appaltatrice dovrà consegnare la documentazione necessaria entro e non oltre il 23/08/2010.

10) Il bando integrale e il Capitolato Speciale d'Appalto sono visionabili presso l'Ufficio Segreteria di questa Amministrazione nei seguenti orari: martedì, giovedì e sabato dalle ore 9.00 alle ore 12.00, giovedì dalle 17.00 alle 18.30.

Inoltre, copia del capitolato, del bando e della eventuale documentazione complementare sono disponibili presso l'Ufficio Segreteria e sono reperibili sul sito internet del comune www.comune.calvenzano.bg.it. Tutta la documentazione inerente la presente gara può essere richiesta inoltre tramite e-mail all'indirizzo segreteria@comunecalvenzano.net e fax al n. 0363/860799. Tutta la documentazione potrà essere trasmessa al richiedente tramite posta elettronica o fax.

La visita obbligatoria dei luoghi ove si svolgerà il servizio può essere effettuata previo appuntamento da chiedere all'ufficio Segreteria – tel. 0363/860733 – 860734.

11) Le offerte, indirizzate al Comune di Calvenzano - Ufficio Segreteria - P.zza Vittorio Emanuele II n. 6 - 24040 Calvenzano (Bg), e spedite per mezzo del servizio postale raccomandato di Stato, ovvero a mezzo di agenzie di recapito autorizzate (plico debitamente affrancato), o consegnate a mano in piego debitamente sigillato presso l'Ufficio Protocollo del Comune, devono pervenire, a pena di esclusione, entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 27/07/2010.

Il termine per la presentazione delle offerte è perentorio; pertanto, non potranno essere tenute in considerazione le offerte che, per qualsiasi motivo, non esclusa la forza maggiore o il fatto di terzi, non siano pervenute all'Amministrazione entro il termine ultimo previsto dal bando.

L'Amministrazione non assume responsabilità per eventuali disguidi postali o comunque imputabili a fatti di terzi, a caso fortuito o di forza maggiore.

Si precisa che il plico contenente l'offerta deve essere debitamente sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura e deve recare esternamente il mittente e l'oggetto della gara.

12) Data delle operazioni di gara: si procederà all'apertura dei plichi presso la Sede Comunale il giorno 28/07/2010 alle ore 10.00 in seduta pubblica, davanti alla commissione di gara, per verificare l'ammissibilità delle offerte mediante l'esame dei documenti prodotti (Busta A - Documentazione Amministrativa). Seguirà, al termine della prima seduta, una seduta riservata per l'apertura e la valutazione della Busta B - Offerta Tecnica. Il giorno 28/07/2010 alle ore 13.30, in seduta pubblica, si procederà all'apertura e alla valutazione della Busta C – Offerta economica.

In caso di modifica della data o dell'ora delle citate sedute pubbliche, verrà data informazione alle ditte partecipanti per mezzo di fax.

13) Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in caso di una sola offerta ritenuta valida dal Presidente della gara, ai sensi dell'art. 69 del R.D. n. 827/24, dopo aver verificato che posseda i requisiti minimi perché possa essere valutata l'offerta economica e soddisfi le esigenze dell'Amministrazione.

14) Termini di svincolo dell'offerta: decorsi 180 giorni dalla data di svolgimento dell'asta, senza che sia pervenuta alcuna comunicazione in merito, gli offerenti avranno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta.

15) E' fatto divieto alla Impresa aggiudicataria di cedere o sub-appaltare in tutto o in parte la fornitura assunta senza preventivo consenso dell'Amministrazione Comunale, sotto pena di rescissione del contratto e rifusione dei danni.

16) Modalità di redazione delle offerte

Le offerte, redatte in lingua italiana, dovranno pervenire al Protocollo del Comune di Calvenzano, entro il termine indicato nel bando di gara, in un unico plico sigillato e controfirmato dal legale rappresentante sui lembi di chiusura.

L'invio del plico avverrà comunque ad esclusivo rischio del mittente e non si terrà conto di plichi pervenuti dopo la scadenza del termine, anche se sostitutivi o integrativi di offerte già pervenute.

Sono ammessi all'apertura dei plichi contenenti le offerte i legali rappresentanti delle imprese concorrenti o propri delegati ai sensi di legge.

Sul predetto plico dovrà risultare, oltre all'indicazione della ragione sociale e dell'indirizzo del mittente, la seguente dicitura:

“Offerta per l'appalto del servizio di refezione scolastica scuole materna, elementare e media. Periodo 01/09/2010 – 31/08/2013”.

Nel plico, pena l'esclusione, devono essere inserite tre buste, ognuna sigillata e firmata sui lembi di chiusura, recanti l'oggetto dell'appalto e così contraddistinte:

busta A- riportante la dicitura “Documentazione amministrativa” debitamente sigillata e controfirmata dal legale rappresentante sui lembi di chiusura;

busta B – riportante la dicitura “Offerta tecnica” debitamente sigillata e controfirmata dal legale rappresentante sui lembi di chiusura;

busta C – riportante la dicitura “ Offerta economica” debitamente sigillata e controfirmata dal legale rappresentante sui lembi di chiusura.

A) BUSTA “A”: “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”

La busta A deve contenere:

Dichiarazione in carta libera, con firma non autenticata, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 dal legale rappresentante dell'impresa o procuratore munito di formale procura notarile in originale o copia autentica, corredata da fotocopia di documento di identità , con la quale si attesti quanto segue:

- di avere preso visione del Capitolato Speciale d'Appalto e di accettarne le condizioni;
- di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 (centottanta) giorni a decorrere dal termine ultimo per la presentazione della stessa;
- l'inesistenza di cause che determinano l'incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione e di misure preventive di tipo mafioso con riferimento ai seguenti soggetti:
 - titolare, nel caso di imprese individuali;
 - tutti i componenti, nel caso di società in nome collettivo;
 - tutti i soci accomandatari, nel caso di società in accomandita;
 - gli amministratori muniti di rappresentanza, nel caso di ogni altro tipo di società;
- che la ditta è in possesso delle attrezzature e del personale necessario per la corretta esecuzione del servizio nei modi e nei tempi stabiliti nel Capitolato Speciale;
- di aver formulato l'offerta tenendo conto delle condizioni normative e retributive 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 svolge il servizio;
- che la Ditta non ha subito procedure concorsuali, di amministrazione controllata o di fallimento, nel quinquennio anteriore al giorno della gara, non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di

amministrazione controllata, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione del Paese in cui è stabilita, o non sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, e non versi in stato di sospensione dell'attività commerciale;

- essere in possesso della capacità a contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
- che nei confronti del titolare o legale rappresentante non sia stata pronunciata una condanna, con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla propria moralità professionale o per delitti finanziari;
- non essere sottoposto a misura di prevenzione, a procedimenti per l'applicazione di misure di prevenzione di cui alla normativa contro la criminalità mafiosa;
- che il titolare o legale rappresentante, nell'esercizio della propria attività professionale, non abbia commesso un errore grave;
- che la ditta è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella del Paese in cui è stabilita;
- che la ditta è in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella del Paese in cui è stabilita;
- non essersi reso colpevole di negligenza o malafede nell'esecuzione di un altro contratto secondo quanto disposto dall'articolo 3, ultimo comma, del R.D. 18.11.1923, n. 2440 e dell'articolo 68 del relativo regolamento di esecuzione approvato con R.D. 23.05.1924, n. 827;
- non trovarsi in una situazione di esclusione dalla partecipazione alle gare prescritte agli artt. 38 e 39 del D.Lgs. 163/2006;
- non avvalersi di piani individuali di emersione del lavoro sommerso (PIE) previsti alla Legge n. 383/2001 e s.m.i., **oppure** essersi avvalso di piani individuali di emersione del lavoro sommerso (PIE) previsti dalla predetta legge, quando gli stessi si sono conclusi;
- essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ex legge 12.03.1999, n. 68 **oppure** non essere tenuto al rispetto delle predette norme avuto riferimento al numero degli occupati;
- non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio e non partecipare alla gara in forma individuale qualora partecipi alla gara medesima in raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio;
- la composizione della Società con indicazione del Legale Rappresentante;
- che non concorrono con altra offerta a questa gara imprese nei confronti delle quali esistono rapporti di collegamento o controllo, ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile;
- di concedere il proprio consenso al trattamento dei dati forniti e dichiarati ai fini della partecipazione alla presente gara ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003.

Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. con indicazione del numero di iscrizione e la dicitura antimafia di cui all'art. 9 del D.P.R. 3/6/1998, n. 252.

Capitolato speciale d'appalto debitamente sottoscritto per accettazione dal Titolare della Ditta o dal Legale Rappresentante in calce a ciascuna pagina.

Dichiarazione dalla quale risulti il fatturato realizzato dall'impresa negli ultimi 3 esercizi (2007 – 2008 – 2009);

Dichiarazione, comprovata da certificati o attestazioni rilasciate dai committenti, dalla quale risulti che il fatturato annuo dell'ultimo triennio (2007 – 2008- 2009) per servizi di refezione scolastica (specificare anno, descrizione servizio, importo, data, destinatario) non è inferiore a € 150.000,00;

Dichiarazioni bancarie attestanti la solidità finanziaria ed economica dell'Impresa.

Dichiarazione di aver svolto, in modo soddisfacente e senza contenzioso, negli ultimi tre anni (2007 – 2008 – 2009) servizi di ristorazione scolastica nei confronti di un unico committente per una durata minima di due anni consecutivi con un numero medio giornaliero di pasti erogati non inferiore a 150.

Dichiarazione di presa visione dei luoghi ove si svolgerà il servizio, rilasciata dall'Ufficio Segreteria;

Certificazione UNI EN ISO 9001:2000 in corso di validità

Modello G.A.P.

Eventuale procura originale o in copia autentica nel caso in cui la firma dell'offerta avvenga da parte di procuratori;

Cauzione provvisoria del 2% calcolata sull'importo a base d'asta, pari cioè a € 7.957,85 =.

Ricevuta dell'avvenuto versamento, in originale o in copia corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità, del contributo di € 20,00 a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

Si precisa che le dichiarazioni di cui sopra sono rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000.

B) BUSTA "B": "OFFERTA TECNICA"

L'offerta tecnica deve contenere le schede esplicative per ognuno degli elementi oggetto di valutazione di cui al punto 5), il manuale di corretta prassi igienica e quanto necessario per la valutazione della stessa offerta.

C) BUSTA "C": "OFFERTA ECONOMICA"

La busta C deve contenere l'offerta economica, redatta in bollo e debitamente sottoscritta dal legale rappresentante, riportante i prezzi unitari dei pasti erogati agli alunni, con esclusione degli oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza non soggetti a ribasso e pari a € 0,01 (IVA esclusa) per pasto, rispettivamente, della scuola materna e delle scuole elementari e medie, espressi in cifre ed in lettere, in seguito incorporati nel seguente modo, e l'aliquota IVA applicabile:

- costo delle derrate
- costo della manodopera
- spese accessorie
- margine di contribuzione;

Non saranno ammesse offerte in aumento.

Le offerte non dovranno contenere riserve o condizioni, pena l'annullamento delle stesse.

L'offerta economica dovrà essere fissa ed invariabile a tutti gli effetti per un periodo minimo di 180 giorni solari consecutivi dalla data fissata per la presentazione della stessa.

Non saranno ammesse le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo.

Si rammenta che la falsa dichiarazione comporta sanzioni penali ai sensi dell'art 76 del D.P.R. n. 445/2000, e costituisce causa di esclusione dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto.

L'assenza, l'irregolarità o l'incompletezza di uno o più documenti e/o dichiarazioni richiesti comporterà l'esclusione dalla gara, salvo si tratti di vizi sanabili.

In caso di aggiudicazione dell'Appalto, l'Amministrazione provvederà a richiedere la documentazione comprovante la veridicità di quanto contenuto nelle dichiarazioni presentate.

A tal fine l'aggiudicatario dovrà presentare, entro e non oltre il 23/08/2010, la documentazione necessaria, con l'avvertenza che, in caso di inosservanza anche parziale, il provvedimento di aggiudicazione non potrà essere confermato e, conseguentemente, l'aggiudicazione stessa si intenderà decaduta.

17) Sono ammesse a partecipare alla gara le imprese appositamente e temporaneamente raggruppate nel rispetto delle disposizioni previste nel presente bando di gara.

Non sarà consentita la partecipazione alla gara di una impresa che si presenti da sola e contemporaneamente in riunione temporanea di impresa o in più riunioni temporanee di imprese, sia come mandante che come mandataria. Verificandosi una tale ipotesi, le offerte sia della ditta che partecipa da sola sia quelle di tutte le associazioni temporanee interessate verranno escluse dalla gara.

18) ESCLUSIONI - AVVERTENZE

Non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso che manchi o risulti incompleto od irregolare alcuno dei documenti richiesti; parimenti determina esclusione dalla gara il fatto che l'offerta economica e tecnica non sia contenuta nell'apposito plico interno debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura e recante l'indicazione del mittente e l'oggetto della gara.

Non sono ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo unitario offerto, se non espressamente confermato e sottoscritto.

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi del D.P.R. 26/10/1972, n. 642.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara o di prorogarne la data, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo. Qualora le operazioni di gara non possano concludersi nello stesso giorno, verranno continuate nel giorno stabilito dal Presidente della Commissione.

19) OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

Dopo l'aggiudicazione provvisoria, la Ditta aggiudicataria sarà invitata a presentare, entro il 23/08/2010, la documentazione richiesta, pena la decadenza dall'aggiudicazione.

Entro tale termine dovrà essere presentata la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo complessivo di aggiudicazione.

L'esecuzione del servizio potrà avere inizio anche in pendenza del contratto, comunque non prima dell'avvenuta aggiudicazione definitiva.

Ove nel termine previsto la Ditta non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentata alla stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, l'Amministrazione avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procedere all'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 332 della legge 20 marzo 1865, n. 2248, allegato F), nonché dell'art. 5 della legge 8 ottobre 1984, n. 687. In tal caso l'Amministrazione potrà aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

Parimenti, nel caso la documentazione prodotta a supporto della dichiarazione sostitutiva, fosse con la dichiarazione stessa discordante in modo tale che, se prodotta in sede di gara, avrebbe comportato l'esclusione, non si darà luogo all'aggiudicazione definitiva e si attiveranno le sanzioni premesse, salvo eventuali responsabilità penali rilevate. In questo caso l'Amministrazione ha la facoltà di ripetere il procedimento di aggiudicazione, eliminando l'offerta dell'aggiudicatario provvisoria, e previo invito a presenziare a tutte le ditte ammesse alla gara.

La Ditta aggiudicatario si obbliga, altresì, con specifica previsione nel contratto, ad applicare tutte le clausole relative all'osservanza delle condizioni normative e retributive risultanti dai Contratti Collettivi di lavoro, nonché tutti gli adempimenti previsti dalla legge 19 marzo 1990, n. 55.

20) EFFETTI DELL'AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione è immediatamente vincolante per l'aggiudicatario, mentre l'Amministrazione si vincola solo dopo l'approvazione del verbale da parte degli organi competenti.

L'aggiudicatario non può impugnare l'efficacia dell'atto per il solo motivo che non sia stato da lui firmato il relativo verbale d'asta, ai sensi dell'art. 16, ultimo comma, del R.D. 2440/23.

21) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali, in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che:

- 1) le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- 2) il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara; l'eventuale rifiuto di rispondere comporta esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- 3) i soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono: il personale interno all'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento, i componenti della Commissione di gara, i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara, ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento.
- 4) i diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui al d.Lgs. 196/2003 cui si rinvia.
- 5) il titolare del trattamento dati è l'Amministrazione appaltante.

Calvenzano, li 21 giugno 2010

Il Responsabile dei Servizi di segreteria Generale
Scolastici, culturali e sportivi
(Elisabetta Pernigoni)