

CAPITOLATO D'APPALTO

**APPALTO PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE
MATERNE, ELEMENTARE E MEDIA. ANNO SCOLASTICO 2011/2012.****Art.1**

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento e la gestione del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola materna, elementare, media e del corpo docente, del Comune di Cautano, e consiste nella fornitura di complessivi n. 13.235 pasti per l'anno scolastico 2011/2012. Nello specifico il servizio comprende:

- a) la preparazione, manipolazione e distribuzione di numero 1 (uno) pasto giornaliero per ogni alunno delle scuole materne per numero 5 (cinque) giorni settimanali da lunedì al venerdì compreso (tranne le giornate festive) e per ogni alunno delle scuole medie per n.2 (due) rientri pomeridiani, applicando rigorosamente la tabella dietetica predisposta dal Servizio di Medicina Scolastica dell'ASL di Benevento, parte integrante del presente capitolato;
- b) l'apertura, chiusura e pulizia giornaliera dei locali adibiti a cucina/refettorio siti presso la scuola materna in Cautano alla via Trento e del locale adibito a refettorio sito in Cautano alla via Madonnina del Grappa;
- c) il trasporto dei pasti che dovrà avvenire presso i locali del refettorio sito in Cautano alla via Madonnina del Grappa;
- c) è obbligo del concessionario di essere in possesso di attrezzature a norma di legge per allestire il centro cottura, sito presso l' edificio della scuola materna;
- d) per l'utilizzo del centro cottura al concessionario non competerà alcun compenso aggiuntivo a qualsiasi titolo;
- e) la disinfezione di tutti i locali utilizzati per il servizio refezione, prima della loro apertura, da concordare con le autorità scolastiche.

Art.2

Normativa di riferimento

L' appalto dovrà essere svolto nel rispetto della normativa vigente, per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento in particolare alla legge 283 del 30.04.1962, al dpr 327 del 26.03.1980, d.lgs. 155/97, reg. CE 852,853,854,882 del 2004 e quanto altro in materia non espressamente richiamato.

Art. 3

Durata

L'appalto ha durata annuale per l'a.s. 2011/2012 e, comunque, dalla data di stipula del contratto fino al termine dell'anno scolastico.

Art. 4

Corrispettivo e pagamenti

Il corrispettivo dell'appalto, comprensivo di tutti i servizi resi di cui ai punti precedenti, è fissato in euro 34.411,00 determinato sulla base di un importo unitario di €. 2,60 per tutte le scuole per ogni pasto, I.V.A. al 4% esclusa.

Comunque la ditta aggiudicataria sarà retribuita per il numero dei pasti effettivamente somministrati quotidianamente con riferimento alla presenza degli alunni in classe che hanno regolarmente ed effettivamente consumato il pasto, previo ritiro di apposito buono presso il Comune e da allegare alla fattura, senza il quale non sarà riconosciuta la remunerazione, trattandosi di servizio a domanda individuale il cui costo ricade in parte sull'utente ed in parte sul Comune.

La ditta aggiudicataria sarà pagata mensilmente (30 gg fattura) dietro presentazione di fattura. Si precisa, inoltre, che alla fattura dovrà essere allegato rendiconto dettagliato da cui si possano desumere chiaramente le varie voci che compongono il pagamento.

In particolare dovrà essere evidenziato per ogni giorno di servizio effettuato:

- il numero giornaliero dei pasti effettivamente erogati e coperto da buoni, distinto per scuola;
- il numero dei pasti erogati agli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito in quanto tenuti ad assicurare la vigilanza e l'assistenza agli alunni durante il servizio di mensa.

Per il personale docente, la Ditta appaltatrice trasmetterà, con le modalità di cui sopra in allegato alla fattura mensile, un apposito elenco sottoscritto dal responsabile addetto della Ditta appaltatrice e controfirmato dalla Direzione Scolastica, onde consentire al competente servizio comunale gli appositi riscontri.

Art. 5

Modalità di espletamento del servizio

La ditta aggiudicataria dovrà garantire un numero di pasti giornaliero pari al numero degli alunni iscritti alle medesime scuole e del personale insegnante.

Il pasto da fornire è così strutturato:

- a) un primo piatto;
- b) un secondo piatto;
- c) un contorno;
- d) pane;
- e) frutta (o succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt o gelato);
- f) acqua minerale naturale.

La ditta si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico alle Direzioni Scolastiche.

La ditta aggiudicataria dovrà somministrare i piatti, fornire i piatti ed i bicchieri, pulire i locali destinati a refettorio, con impiego di materiale proprio (sacchetti spazzatura, detersivi, stracci pavimento, scope) occorrente, in quantità sufficiente al numero dei bambini che usufruiscono del servizio mensa e curare la somministrazione dei pasti di cui al punto a) dell'art. 1 negli stessi appositi locali disponibili nelle singole scuole.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre possedere mezzi abilitati al trasporto che dovranno essere sottoposti all'approvazione preventiva da parte del Medico Sanitario, che dovrà rilasciare un attestato di idoneità igienico-sanitaria, entro e non oltre 10 giorni dall'affidamento della gara, pena la risoluzione del contratto con l'incameramento della cauzione definitiva.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali ecc, che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

Art. 6

Obblighi dell'appaltatore

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di sottoporre il materiale impiegato per tutti i servizi all'esame del sanitario dell'A.S.L.

E' fatto obbligo di utilizzare per la confezione dei pasti solo ed esclusivamente generi alimentari, compresa la frutta, di ottima qualità; è fatto altresì obbligo di usare sale iodato. E' fatto divieto di utilizzare cibi precotti nella confezione dei pasti.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti devono essere conformi al DPR n. 327/1980 e s.m.i. e garantire il mantenimento delle temperature ivi prescritte. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polietilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I mezzi di trasporto, muniti di attestazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dall'autorità sanitaria competente, devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque

conformi all'art. 43 del DPR n. 327/1980 e s.m.i. .

Art. 7

Personale impiegato

La ditta aggiudicataria, inoltre, dovrà utilizzare il personale occorrente per l'espletamento dei servizi in conformità alle leggi vigenti in materia, munito di libretto sanitario ed in regola con tutte le norme sanitarie.

E' fatto altresì obbligo alla ditta aggiudicataria di comunicare all'Ente appaltante l'elenco nominativo del personale utilizzato ed ogni sua eventuale variazione, per il quale la stessa ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi di legge e contrattuali, relativi alla tutela dei lavoratori da essa impiegati, quali in particolare gli obblighi della contribuzione previdenziale ed assistenziale, nonché, antinfortunistica e quelli determinati dai contratti collettivi di lavoro, rispetto ai quali l'Amministrazione Comunale è sollevata da ogni responsabilità.

Lo stesso personale utilizzato sarà a completo ed esclusivo carico della ditta aggiudicataria, senza alcun onere di qualsiasi tipo per l'Amministrazione Comunale.

Art. 8

Costi della sicurezza

I costi di interferenza per l'espletamento di tali servizi sono pari ad euro zero in relazione alle modalità operative del servizio. Viene attribuita espressa facoltà all'appaltatore di effettuare apposita verifica su possibili evidenziazioni di rischi da interferenze che saranno così valutati in sede di stipula di contratto.

Art. 9

Criteri e modalità di aggiudicazione

L'affidamento del servizio oggetto del presente capitolato avverrà mediante procedura aperta, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 d.lgs. 163/2006 e s.m.i.

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta, ritenuta a giudizio della commissione giudicatrice, economicamente più vantaggiosa, valutabile in base ai seguenti elementi:

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Il servizio verrà aggiudicato all'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata secondo i seguenti requisiti e i relativi punteggi:

<u>ELEMENTI DI VALUTAZIONE A) CAPACITA' TECNICA</u>	<u>PUNTEGGIO MAX 55</u>
a) Prestazioni aggiuntive e ulteriori, rispetto a quelle minime stabilite nel capitolato d'appalto, offerti a favore dell'Amministrazione.	max : 15 punti
<ul style="list-style-type: none">• Possesso di certificazione attestante i requisiti di capacità tecnica della ditta.	max : 5 punti
<ul style="list-style-type: none">• Iniziative di educazione alimentare Progetto di educazione/informazione alimentare e sull'andamento e/o conoscenza del servizio a genitori, alunni, insegnanti	max : 5 punti
<ul style="list-style-type: none">• Metodologie di distribuzione dei pasti	max : 5 punti
b) Utilizzo di prodotti biologici, tipici, tradizionali e a denominazione di origine protetta (art. 59, comma 4,	max : 10 punti

L. n. 488/99), oltre a quelli previsti dall'art. 23 del Capitolato d'appalto	
<ul style="list-style-type: none"> nessun prodotto biologicopunti 0; fino a massimo 2 prodotti punti 5 fino a massimo 4 prodotti punti 7 oltre 4 prodotti in più punti 10 <p><i>Al fine di ottenere l'attribuzione del citato punteggio il concorrente dovrà allegare idonea certificazione di qualità del fornitore</i></p>	max : punti 10
c) Effettuazione analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui locali ed attrezzature, sui pasti cucinati con indicazioni comunque del laboratorio presso cui la Ditta intende effettuare le analisi:	max : 10 punti
<ul style="list-style-type: none"> Effettuazioni semestrali punti 10 Effettuazioni trimestrali punti 7 Effettuazioni mensili punti 5 	max : punti 10
d) Frequenza degli approvvigionamenti	max : 10 punti
Verdura fresca e frutta <ul style="list-style-type: none"> Tre volte la settimana punti 5 Quattro volte la settimana punti 7 Cinque volte la settimanapunti 10 	
e) impegno ad assumere manodopera locale (residente nel Comune di Cautano)	max : 10 punti
<ul style="list-style-type: none"> Per 1 unità (compreso il titolare)punti 5 Per 2 unità (compreso il titolare) punti 7 Per 3 unità (compreso il titolare) punti 10 	
<u>B) OFFERTA ECONOMICA</u>	MAX : 45 punti
$Pu = \frac{P_{min} \times C}{Po} (45)$ <p>Dove: Pu = punteggio da attribuire al concorrente "N" Pmin= prezzo complessivo più basso fra quelli offerti; C = punteggio massimo attribuibile Po = prezzo complessivo offerto dal concorrente "N".</p>	
<ul style="list-style-type: none"> Il prezzo deve essere espresso in centesimi ed arrotondamento in eccesso se la terza cifra decimale del quoziente ottenuto è pari o superiore a cinque 	

Art. 10
Garanzie

A copertura degli oneri per il mancato od inesatto adempimento dovrà essere costituita garanzia fideiussoria con le modalità di cui all'art. 113 d.lgs. 163/2006.
La ditta aggiudicataria deve stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata del contratto, polizze assicurative che garantiscano la copertura dei seguenti rischi, nel rispetto dei massimali indicati:

- responsabilità civile verso terzi con massimale non inferiore a €. 500.000,00 (euro cinquecentomila);
- infortuni connessi all'assunzione dei cibi somministrati e ulteriori infortuni con massimale non inferiore a €. 500.000,00.

Art. 11

Controlli e ispezioni

E' fatto obbligo, alla ditta aggiudicataria di consentire a personale del comune appositamente incaricato dal sindaco o da suo delegato, di procedere all'ispezione periodica dei locali, delle attrezzature e delle derrate alimentari destinate ai pasti degli alunni, che dovranno essere di prima qualità. Il personale di cui sopra può, qualora lo ritenga opportuno, chiedere l'intervento del medico scolastico dell'ASL competente per territorio. Ad ogni ispezione il personale incaricato dovrà redigere regolare rapporto scritto da consegnare immediatamente al Sindaco od a suo delegato ed al Responsabile del competente settore.

Analoga facoltà ispettiva deve essere consentita almeno una volta al mese, ad un comitato di genitori. I componenti del Comitato saranno eletti tra i rappresentanti di classe.

Art. 12

Penalità

In caso di accertate inadempienze da parte della ditta aggiudicataria relative alla non conformità del servizio, il Comune provvederà all'applicazione di una penale. Detta somma sarà detratta dalla fattura mensile riferita a tale periodo. A fronte di tale decurtazione, la ditta si obbliga ad emettere regolare nota di accredito, ai sensi e per gli effetti del DPR. 633/72. Qualora una inadempienza grave si ripeta per tre volte, anche non nello stesso periodo mensile, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto di appalto con esclusione di ogni formalità di legge, incamerando la cauzione all'uopo prestata. L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre giorni dieci dalla contestazione. Nel caso in cui la ditta non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata una sanzione, nella misura di €. 500,00, a titolo di penale, per ogni singola infrazione.

Art. 13

Risoluzione del contratto

Nell'ipotesi di cui ai precedenti articoli e nel caso di gravi e/o reiterate inadempienze, il Comune provvederà all'immediata contestazione alla ditta aggiudicataria dell'inadempienza riscontrata tramite lettera raccomandata, assegnando un termine non superiore a giorni dieci per le eventuali controdeduzioni e, ove possibile, per l'eliminazione degli inadempimenti riscontrati. Ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1456 del Codice Civile, a semplice richiesta del Comune di volersi valere delle relative facoltà, il contratto di appalto del presente servizio si intenderà risolto di diritto, senza necessità di indagine sulla gravità dell'inadempienza nel caso in cui la ditta non dovesse eliminare, in seguito alla diffida di cui al presente articolo, l'inadempimento riscontrato, considerandosi il termine assegnato al tal fine iniziale ai sensi dell'articolo 1457 del Codice Civile.

Art.14

Spese, imposte e tasse

La ditta aggiudicataria è obbligata a stipulare regolare contratto con l'amministrazione comunale entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione definitiva con l'intesa che ogni spesa contrattuale, nessuna esclusa, resta a carico della ditta aggiudicataria.

Art.15

Inadempienze nei confronti della Stazione appaltante

Non sarà ammessa alla gara qualsiasi ditta che abbia avuto con il Comune contenzioso sull'appalto del servizio di refezione scolastica, conclusosi con sentenza definitiva sfavorevole alla ditta.

Art. 16

Controversie

Qualsiasi questione dovesse insorgere tra il Comune e la ditta appaltatrice, in ordine all'esecuzione del contratto, verrà deferita all'autorità giudiziaria del foro di Benevento, con esclusione del ricorso all'arbitrato.

Art. 17

Osservanza delle condizioni normative dei contratti collettivi di lavoro

Nell'esecuzione del servizio e delle prestazioni che formano oggetto del presente appalto, la ditta aggiudicataria è tenuta ad applicare integralmente tutte le norme di legge e dei contratti collettivi di lavoro per il personale dipendente, nonché, le norme di sicurezza in materia e quant'altro possa comunque interessare l'appalto.

Art.18

Privacy

I dati raccolti saranno trattati ex D.Lgs. n.196/2003 esclusivamente nell'ambito della presente gara.

Art.19

Norme di rinvio

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale si fa rinvio alla normativa in materia di appalti, nonché, alla normativa di riferimento contenuta nel codice civile e penale.

Catvano (BN) lì 08.09.2011

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

Dr. Antonio Orlacchio

COMUNE DI CAUTANO (BN)

ALL. B)

=====

BANDO DI GARA

**APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE
MATERNE, ELEMENTARE E MEDIA. ANNO SCOLASTICO 2011/2012.**

Allegato alla determina del Responsabile del Settore RG n. 312 /2010.

Il Responsabile del Settore

In esecuzione alla propria determinazione RG n. 312/2010.

Rende noto che

Per il giorno 23.09.2011 alle ore 12,00 presso gli Uffici del Comune di Cautano sito in Via Provinciale Vitulanese è indetta una procedura di gara per l’affidamento in appalto del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola materna, elementare, media e del corpo docente

Precisa inoltre che

A) La procedura è aperta e verrà aggiudicata con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 83 del D. Lgs. 163/06, da determinarsi mediante l’applicazione dei criteri di valutazione indicati nel presente bando

L’importo presunto dell’appalto è stato stimato in nette €. 34.411,00 per presunti n. 13.235 pasti circa da erogare nell’anno scolastico 2011/2012 nei locali della mensa scolastica della scuola materna e dell’Istituto comprensivo scuola elementare e media di Cautano (BN).

E’ fatta salva la possibilità di rinnovo del contratto per un massimo di n. 1 anno scolastico agli stessi patti e condizioni stabiliti nel contratto principale.

La selezione dell’offerta economicamente più vantaggiosa sarà svolta attraverso una procedura che prevede l’attribuzione di un punteggio massimo di 100 punti sulla base degli elementi e relativi valori ponderali identificati nel capitolato.

I plichi contenenti le offerte e la relativa documentazione, ***pena l’esclusione della gara***, devono pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, entro le ore 12:00 del giorno 23.09.2011. E’ facoltà dei concorrenti la consegna a mano dei plichi dalle ore 09,00 alle ore 12,00 dei giorni dal lunedì al venerdì all’Ufficio Protocollo della Stazione Appaltante sito al primo piano del Palazzo municipale in Via Provinciale Vitulanese. **Ai fini della ammissione alla gara fa fede l’ora e il giorno di acquisizione dell’offerta al protocollo del Comune di Cautano.**

Il plico deve essere idoneamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, e deve recare

all'esterno - oltre che l'intestazione del mittente e l'indirizzo dello stesso - le indicazioni relative all'oggetto della gara, ossia la seguente dicitura:

"SERVIZIO MENSA SCOLASTICA - GARA DEL GIORNO 23.09.2011". Per sigillo si intende la semplice apposizione di materiale di tipo adesivo o ceralacca che, aderendo su tutti i lembi di chiusura del plico contenente i documenti e la busta contenente l'offerta, garantisca la non manomissione degli stessi fino al momento della gara. I plichi, a pena di esclusione, devono contenere al loro interno tre buste, a loro volta sigillate con le modalità anzidette, e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura rispettivamente:

"A - DOCUMENTAZIONE"

"B - PROGETTO TECNICO"

"C - OFFERTA ECONOMICA".

Documentazione (Busta A)

Nella busta "A" DOCUMENTAZIONE devono essere contenuti, PENA ESCLUSIONE DALLA GARA, I SEGUENTI DOCUMENTI:

A) Domanda di partecipazione alla gara, resa secondo le indicazioni dettagliatamente risultanti nel presente bando, sottoscritta dai soggetti interessati all'appalto dei servizi, dai legali rappresentanti delle ditte concorrenti in forma singola o in associazione di impresa. Nel caso di imprese riunite alla domanda deve essere allegata la dichiarazione di costituzione del partenariato in cui si indica il partner capofila e alla stessa dovrà essere allegata documentazione dalla quale risulti il nominativo del legale rappresentante e l'idoneità dei suoi poteri per la sottoscrizione della documentazione di gara.

La domanda di partecipazione dovrà contenere:

Dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR. 445/2000 art. 46 e 47 resa da parte del legale rappresentante del concorrente attestante:

- *Di aver preso visione del capitolato speciale d'appalto contenente la descrizione dettagliata dell'oggetto dell'appalto e del bando di Gara e di impegnarsi a rispettarli in ogni loro parte, di avere la disponibilità finanziaria e dei mezzi per l'esecuzione del servizio e di impegnarsi a svolgere lo stesso fino alla sua conclusione ;*

- **Di dichiarare/ essere in possesso**

1. *dell'iscrizione alla Camera di Commercio al numero a far data dal per i seguenti servizi e di possedere esperienza annuale nella prestazione del servizio oggetto dell'appalto indicando le amministrazioni appaltatrici e la durata degli appalti.*

2. *dei requisiti morali e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;*

3. *Della cittadinanza italiana o di altro Stato U.E.;*

4. *Di non trovarsi :*

a) in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, e di non essere stato sottoposto a un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

b)

• se si tratta di impresa individuale

di non essere sottoposto in qualità di titolare o direttore tecnico a procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;

• se si tratta di società in nome collettivo,

di non essere sottoposto in qualità di socio direttore tecnico a procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;

• se si tratta di società in accomandita semplice

di non essere sottoposto in qualità di socio accomandatario o direttore tecnico a procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;

• se si tratta di altro tipo di società;

di non essere sottoposto in qualità di amministratore munito dei poteri di rappresentanza o di direttore tecnico a procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;

5. *Che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; E' comunque causa di esclusione la condanna,*

con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; del socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata; resta salva in ogni caso l'applicazione dell'articolo 178 del codice penale e dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale)

6. Di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;

7. Di non aver mai commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;

8. Di non aver mai commesso personalmente, o in qualità di rappresentante legale di società, grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; di non aver commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante, né di aver interrotto precedenti rapporti contrattuali con la stessa stazione appaltante prima della loro naturale scadenza;

9. Di non aver mai commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

10. Di non aver antecedentemente alla data di pubblicazione del bando di gara reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara;

11. Di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;

12. Di non aver violato le disposizioni di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, salvo il disposto del comma 2;

13. Che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;

B) Idonea documentazione, attestante l'avvenuta costituzione di apposita garanzia costituente cauzione provvisoria pari al 2% del valore complessivo dell'appalto. Detta garanzia deve essere prestata a norma dell'art. 75 del D.Lgs. 163/06 mediante fideiussione bancaria o assicurativa con espressa indicazione della rinuncia alla preventiva escussione. La cauzione provvisoria non può avere una durata inferiore a 180 gg dalla scadenza dell'offerta;

Offerta tecnica (Busta B)

Nella busta "B" recante la dicitura "Progetto tecnico" la Ditta concorrente dovrà presentare:

Il progetto del servizio nel quale dovrà descrivere esaurientemente le modalità, che la ditta offerente intende adottare per l'espletamento del servizio e, dovrà essere redatto con l'indicazione delle voci indicate nella tabella recante i "criteri di aggiudicazione e di valutazione delle offerte".

Offerta economica (Busta C)

Nella busta "C" recante la dicitura "offerta economica", la Ditta partecipante, esplicherà la propria offerta, con dichiarazione in carta legale, indicando separatamente l'importo in Euro e il valore percentuale in ribasso (indicato in cifre e in lettere) rispetto alla base d'asta a pasto;

Il ribasso percentuale, l'importo ed i valori dei corrispettivi richiesti dovranno essere espressi in cifre e in lettere e l'offerta sarà valida ed impegnativa per 180 giorni, a partire dalla data fissata per la presentazione dell'offerta.

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Il servizio verrà aggiudicato all'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata secondo i seguenti requisiti e i relativi punteggi:

<u>ELEMENTI DI VALUTAZIONE A) CAPACITA' TECNICA</u>	<u>PUNTEGGIO MAX 55</u>
f) Prestazioni aggiuntive e ulteriori, rispetto a quelle minime stabilite nel capitolato d'appalto, offerti a favore dell'Amministrazione.	max : 15 punti
<ul style="list-style-type: none"> • Possesso di certificazione attestante i requisiti di capacità tecnica della ditta. 	max : 5 punti
<ul style="list-style-type: none"> • Iniziative di educazione alimentare Progetto di educazione/informazione alimentare e sull'andamento e/o conoscenza del servizio a genitori, alunni, insegnanti 	max : 5 punti
<ul style="list-style-type: none"> • Metodologie di distribuzione dei pasti 	max : 5 punti
g) Utilizzo di prodotti biologici, tipici, tradizionali e a denominazione di origine protetta (art. 59, comma 4, L. n. 488/99), oltre a quelli previsti dall'art. 23 del Capitolato d'appalto	max : 10 punti
<ul style="list-style-type: none"> • nessun prodotto biologicopunti 0; • fino a massimo 2 prodotti punti 5 • fino a massimo 4 prodotti punti 7 • oltre 4 prodotti in più punti 10 <p><i>Al fine di ottenere l'attribuzione del citato punteggio il concorrente dovrà allegare idonea certificazione di qualità del fornitore</i></p>	max : punti 10
h) Effettuazione analisi microbiologiche, chimiche sulle materie prime, sui locali ed attrezzature, sui pasti cucinati con indicazioni comunque del laboratorio presso cui la Ditta intende effettuare le analisi:	max : 10 punti
<ul style="list-style-type: none"> • Effettuazioni semestrali punti 10 • Effettuazioni trimestrali punti 7 • Effettuazioni mensili punti 5 	max : punti 10
i) Frequenza degli approvvigionamenti	max : 10 punti
<p>Verdura fresca e frutta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tre volte la settimana punti 5 • Quattro volte la settimana punti 7 • Cinque volte la settimanapunti 10 	
j) impegno ad assumere manodopera locale (residente nel Comune di Cautano)	max : 10 punti
<ul style="list-style-type: none"> • Per 1 unità (compreso il titolare)punti 5 • Per 2 unità (compreso il titolare) punti 7 • Per 3 unità (compreso il titolare) punti 10 	
<u>B) OFFERTA ECONOMICA</u>	MAX : 45 punti
<u>Pu =Pmin. x C (45)</u> Po	

<p>Dove: Pu = punteggio da attribuire al concorrente "N" Pmin= prezzo complessivo più basso fra quelli offerti; C = punteggio massimo attribuibile Po = prezzo complessivo offerto dal concorrente "N".</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Il prezzo deve essere espresso in centesimi ed arrotondamento in eccesso se la terza cifra decimale del quoziente ottenuto è pari o superiore a cinque 	

Valutazione progetti tecnici :

Per quanto riguarda l'attribuzione dei punteggi ai singoli elementi dell'offerta tecnica, la stessa avverrà assegnando un coefficiente compreso tra 0 e 10. Il coefficiente è pari a zero in assenza di prestazione aggiuntiva o singolo elemento da vagliare e oscillerà da 1 a 10 in relazione all'apprezzabilità dello stesso. Il coefficiente è pari a 10 in corrispondenza di una valutazione eccellente dei singoli elementi da valutare. Tali coefficienti sono applicati ai fattori ponderali che l'Amministrazione ha indicato nel bando di gara per ogni elemento (come da tabella sopra riportata). La somma che ne risulta determina il punteggio totale attribuito al progetto tecnico offerto.

Non saranno ammesse le imprese concorrenti che non dimostrano di avere il personale idoneo all'espletamento del servizio.

Valutazione economica :

Per quanto riguarda l'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica (prezzo) la commissione giudicatrice utilizzerà per ciascun servizio la seguente formula:

$Pu = \frac{Pmin. \times C (45)}{Po}$
<p>Dove: Pu = punteggio da attribuire al concorrente "N" Pmin= prezzo complessivo più basso fra quelli offerti; C = punteggio massimo attribuibile Po = prezzo complessivo offerto dal concorrente "N".</p>

All'apertura delle offerte potrà presenziare un solo rappresentante, munito di specifica delega, per ogni soggetto partecipante.

Le operazioni di gara saranno condotte da una Commissione all'uopo nominata, nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 84, che provvederà: in data 23.09.2011 alle ore 13,00 ed in seduta pubblica, ad accertare il possesso dei requisiti richiesti, i cui documenti dovranno essere inclusi, dai partecipanti, nella busta " A - DOCUMENTAZIONE".

La completezza e regolarità della documentazione richiesta costituirà presupposto per l'ammissione o meno alle successive fasi di gara;

- in seduta non pubblica, da svolgersi in data 23.09.2011 alle ore 16:00, effettuerà la valutazione tecnica delle proposte progettuali e degli interventi proposti dalle singole ditte Partecipanti ammesse alla gara e contenuti in apposite proposte progettuali (progetto tecnico);

- **in seduta pubblica** del 24.09.2011 alle ore 10:00 renderà noto il punteggio attribuito al progetto tecnico e provvederà all'attribuzione del punteggio alle offerte economiche. Nel corso della stessa seduta, stilerà la graduatoria di merito sommando, per ciascuna offerta, il punteggio economico e quello tecnico.

L'appalto verrà aggiudicato anche nell'ipotesi in cui pervenga una sola offerta valida.

Sulla base del verbale di aggiudicazione provvisoria, il Comune di Cautano procederà all'aggiudicazione definitiva della gara. Il verbale della commissione di gara avrà efficacia dopo l'approvazione dello stesso da parte del responsabile del servizio.

Il Presidente della commissione di gara ha la facoltà di spostare la data e l'ora della gara previo avviso al pubblico, da affiggersi all'albo pretorio del comune e nel sito istituzionale dell'Ente.

Per quanto non previsto nel presente avviso si fa espresso richiamo alle norme vigenti in materia.

Il Comune di Cautano inviterà, anche a mezzo raccomandata A/R, l'aggiudicatario a produrre la documentazione/certificazione:

- comprovante il possesso dei requisiti dichiarati in sede di presentazione dell'offerta;
- necessaria ai fini della stipula del contratto.

Nel caso di raggruppamento la predetta documentazione dovrà essere prodotta per ciascun componente, fatte salve la fideiussione e l'attestazione sulle attività svolte, che dovrà essere prodotta dai soli componenti che hanno concorso al loro conseguimento.

I dati raccolti saranno trattati ex D.Lgs. n.196/2003 esclusivamente nell'ambito della presente gara.

Qualora l'aggiudicatario, nel termine di 10 giorni dalla data indicata nel suddetto invito, non ottemperi a quanto sopra richiesto, o non si presenti alla stipula del contratto nel giorno all'uopo stabilito, il Comune di Cautano revocherà l'aggiudicazione per inadempimento e procederà all'aggiudicazione del servizio al secondo concorrente in graduatoria.

Informazioni

Eventuali informazioni possono essere richieste a: Comune di Cautano Via Municipio, Sett. AAGG, il Responsabile del Settore è il dott. Antonio Orlacchio.

Cautano (BN) lì 08.09.2011

Il Responsabile del Settore AA.GG.
dott. Antonio Orlacchio