

BANDO DI GARA SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI OSOPPO – ANNI SCOLASTICI 2015-2016, 2016-2017 E 2017-2018 – CODICE GARA 6125747, CIG 6349129AFD

1) ENTE APPALTANTE: Comune di Osoppo - Piazza Napoleone n. 6 - 33010 Osoppo - Udine - Italia Tel. 0432-899311 telefax 0432-899320 e-mail tributi@com-osoppo.regione.fvg.it; PEC: comune.osoppo@certgov.fvg.it

2) CATEGORIA DEL SERVIZIO: Numero di riferimento CPV 55524000 Categoria 17. Trattandosi di appalto avente ad oggetto un servizio elencato nell'allegato II B al D.Lgs. 163/2006 "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE" giust. art.20 comma 1 del D. Lgs. citato, si applica il Codice Appalti solo dove espressamente richiamato.

3) DURATA DEL SERVIZIO: il presente contratto avrà durata pari agli anni scolastici 2015-2016, 2016-2017 e 2017-2018.

4) VALORE STIMATO:

L'importo complessivo presunto posto a base di appalto per il periodo sopra indicato è pari a € **258.600,00** (duecentocinquantottomilaseicento/00) al netto di Iva prevista dalla legge.

L'importo a base di gara è presuntivo e non vincola la Stazione Appaltante; l'ammontare complessivo reale dipenderà dai pasti effettivamente forniti e pertanto la Stazione Appaltante si ritiene vincolata solamente dal prezzo unitario che verrà offerto dalla ditta aggiudicataria.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo ed onere che gravi sull'impresa appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel capitolato nonché di quanto ulteriormente proposto dalla ditta in sede di formulazione dell'offerta.

L'importo a base di gara è **comprensivo di € 1.200,00 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso**. Tali costi saranno liquidati annualmente nella misura di €. 400,00 alla fine di ogni anno scolastico.

Il presente appalto può essere modificato o integrato in corso di validità, su richiesta del Comune di Osoppo per sopravvenute esigenze organizzative o dell'utenza.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo posto a base di gara.

5) LUOGO DI ESECUZIONE: Osoppo (Ud), Complesso scolastico di Via Ottavio Valerio n. 3.

6) REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA:

Sono ammessi alla gara i soggetti di cui all'art. 34, c. 1 del D. Lgs. 163/06, che risultino in possesso dei seguenti requisiti:

(requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica-amministrativa e tecnico organizzativa che i concorrenti, all'atto dell'offerta, devono a pena esclusione possedere)

Requisiti minimi di ordine generale:

a) Sono esclusi dalla partecipazione alla presente procedura i soggetti mancanti dei requisiti di ordine generale indicati dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e precisamente:

- che si trovano in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'articolo 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

- nei cui confronti è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 (ora art. 6 del decreto legislativo n. 159 del 2011 - n.d.r.) o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 (ora art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011 - n.d.r.); l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; i soci o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società; per tutti i soggetti ora citati, diversi dal sottoscrittore della dichiarazione Allegato A), utilizzare la dichiarazione Allegato A1);

- Sono esclusi dalla partecipazione alla gara i soggetti che, pur essendo stati vittime 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 risultino 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. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a

giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all'articolo 6, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;

- nei cui confronti 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; è 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; dei soci 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 o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, 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 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; per tutti i soggetti ora citati, diversi dal sottoscrittore della dichiarazione Allegato A), utilizzare la dichiarazione Allegato A1);
- che hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55; l'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;
- che hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro (si intendono gravi le violazioni individuate ai sensi dell'articolo 14, comma 1, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni, fermo restando quanto previsto, con riferimento al settore edile, dall'articolo 27, comma 1-bis, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81);
- che hanno commesso, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la presente gara; o che hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- che hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti (si intendono gravi le violazioni che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse per un importo superiore all'importo di cui all'articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del d.P.R. 29 settembre 1973, n. 602);
- nei cui confronti, ai sensi del comma 1-ter, risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
- che hanno 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 (si intendono gravi le violazioni ostative al rilascio del DURC documento unico di regolarità contributiva di cui all'articolo 2, comma 2, del decreto-legge 25 settembre 2002, n. 210, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 novembre 2002, n. 266. Gli operatori economici stabiliti in Stati diversi dall'Italia dimostrano il possesso degli stessi requisiti prescritti per il rilascio del DURC);
- che non sono in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68; A tal riguardo verrà chiesta dichiarazione ai partecipanti.
- nei cui confronti è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art.9 comma 2 lettera c) del D.Lgs. 8 giugno 2001, n.231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. articolo 14 del d.lgs. n. 81 del 2008;
- che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art.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. A tal fine il concorrente allega, alternativamente:

- a) la dichiarazione di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- b) la dichiarazione di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- c) la dichiarazione di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

b) I concorrenti dovranno inoltre essere in regola con quanto disposto dall'articolo 1 bis della L. 383/2001, come sostituito dall'art. 1, comma 2, del D.L. 210/2002 (disposizioni urgenti in materia di emersione del lavoro sommerso e di rapporto di lavoro a tempo parziale), convertito nella L. 266/2002.

La ditta attesta il possesso dei sopracitati requisiti mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del DPR 28.12.2000 n.445, in cui indica anche le eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione.

Il concorrente non è tenuto ad indicare nella dichiarazione le condanne quando il reato è stato depenalizzato ovvero per le quali è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO DI IMPRESA

Sono ammesse a partecipare alla gara anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate ai sensi dell'art.37 del D.Lgs.163/2006. L'offerta dovrà essere sottoscritta da tutti i componenti del raggruppamento e dovrà specificare espressamente la parte di servizio che sarà eseguita da ogni singola impresa. Dovrà inoltre essere specificato l'impegno di conferire, in caso di aggiudicazione, mandato speciale con rappresentanza ad una delle imprese parte del gruppo. Ai sensi del comma 9, dell'art.37, D.Lgs.163/2006, è vietata qualsiasi modifica alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari, successiva alla presentazione dell'offerta. Non è consentito, altresì, ad una stessa Impresa di presentare contemporaneamente offerta in diverse associazioni di imprese o consorzi ovvero individualmente ed in associazione e consorzio, **a pena di esclusione di tutte le diverse offerte presentate.**

In caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti costituiti rispettivamente ai sensi dell'art. 34, comma 1, lettere d) del D. Lgs. n. 163/2006 ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 37, comma 8, del medesimo Decreto, i requisiti di ordine generale e di idoneità professionale dovranno essere posseduti da tutti i soggetti raggruppati.

AVVALIMENTO

In attuazione dei disposti dell'art. 49 del D.lgs. n. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, il concorrente singolo o consorziato o raggruppato, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, tecnico e organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

Ai fini di quanto sopra dovrà essere fornita, a pena di esclusione, tutta la documentazione prevista al comma 2 del suddetto articolo 49.

Il concorrente può avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun requisito. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Requisiti di idoneità professionale

Essere iscritti alla C.C.I.A.A. per attività corrispondente a quella oggetto dell'appalto, ovvero, se imprese non italiane residenti in uno stato U.E., in analogo registro professionale o commerciale dello stato U.E. di residenza. Le cooperative dovranno essere iscritte all'albo delle società cooperative istituito con D.M. del 23.06.2004 e, se cooperative sociali, all'Albo regionale delle Cooperative sociali.

Requisiti minimi in ordine alla capacità economico finanziaria :

Aver conseguito negli ultimi 3 anni (2012, 2013 e 2014) e per servizi identici a quello oggetto del presente appalto (refezione scolastica per enti pubblici o privati, caratterizzati dal coordinamento diretto del personale e di risorse materiali e dall'assunzione del rischio d'impresa - esclusi pertanto quelli che abbiano comportato la mera fornitura di personale), un

fatturato – al netto dell’IVA – non inferiore al valore a base d’asta del presente appalto ovvero €. 258.600,00.

Alla documentazione per la partecipazione alla gara dovrà allegare apposita dichiarazione.

In caso di RTI di tipo orizzontale: il fatturato deve essere stato realizzato per almeno il 60% dalla capogruppo e per almeno il 20% da ciascuna delle imprese mandanti.

la documentazione relativa, in grado di dimostrare il possesso dei requisiti minimi di capacità tecnica, dovrà essere allegata tra i documenti per la partecipazione alla gara (Busta 1 “documentazione amministrativa”).

Requisiti minimi in ordine alla capacità tecnica :

In merito alla capacità tecnica ed in riferimento all’art. 42 del D. Lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i la ditta concorrente sarà ammessa alla gara se potrà dimostrare di avere gestito, negli ultimi tre anni scolastici (dal 2012/2013 al 2014/2015), con risultati positivi e senza essere incorsi in alcuna risoluzione anticipata, servizi identici a quello oggetto del presente appalto (vedi sopra) per numero di pasti complessivamente erogati pari o superiore a quello oggetto della presente gara (complessivamente 49.500).

In caso di associazione temporanea d’impresa la suddetta autocertificazione dovrà essere prodotta per ciascuna delle imprese associate. Il suddetto requisito può essere posseduto dal raggruppamento nel suo insieme.

alla documentazione per la partecipazione alla gara (Busta 1 “documentazione amministrativa”) dovrà allegare l’elenco dei principali servizi effettuati con indicazione degli importi maturati a titolo di corrispettivo netto, delle date e dei destinatari dei servizi stessi; con allegare le debite certificazioni o documentazioni rilasciate dai committenti: se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, essi sono provati da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati l’effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente.

la documentazione relativa, in grado di dimostrare il possesso dei requisiti minimi di capacità tecnica, dovrà essere allegata tra i documenti per la partecipazione alla gara (Busta 1 “documentazione amministrativa”).

I partecipanti alla gara dovranno inoltre dichiarare, in particolare:

- di avere a disposizione o comunque di impegnarsi ad averne la disponibilità entro l’avvio del servizio, di un centro di produzione dei pasti adeguato alla preparazione del numero dei pasti indicato nel capitolato, per i quali sia stata rilasciata autorizzazione sanitaria ai sensi del DPR 327/80 e distante non più di 20 minuti da Osoppo. Il tempo di percorrenza sarà conteggiato secondo il percorso stradale “itinerario più rapido” rilevabile tramite il sito www.viamichelin.it dalla sede del locale complesso scolastico di Via Ottavio Valerio n. 3 alla sede della struttura ove è ubicato il centro cottura dichiarato dalla ditta;
- di aver tenuto conto, nella predisposizione della propria offerta, delle condizioni e degli oneri contrattuali, nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro previsti dalla vigente normativa e delle condizioni e disposizioni in materia di lavoro, di previdenza ed assistenza in vigore, avendo specificatamente quantificato gli oneri per la sicurezza da rischio specifico o interni aziendali;
- di accettare incondizionatamente il capitolato speciale per l’affidamento del servizio in argomento;
- il domicilio eletto per le comunicazioni di cui all’art. 79 D. Lgs. n. 163/2006 nonché l’indirizzo di posta elettronica certificata, posta elettronica o il numero di fax al fine dell’invio delle predette comunicazioni;
- di accettare, in caso di aggiudicazione, l’inizio del servizio prima della stipula del contratto, qualora richiesto dall’Amministrazione.

7) MODALITA’ DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE: La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale e di idoneità professionale avverrà, ai sensi dell’art. 6-bis del Codice, attraverso l’utilizzo del sistema AVCPASS, reso disponibile dall’Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (ora ANAC Autorità Nazionale Anticorruzione). Tutti gli operatori interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all’apposito link sul portale ANAC (servizi ad accesso riservato-AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute nonché

acquisire il “PASSOE” di cui all’art. 2, comma 3.2. della delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e s.m.i., da prodursi in sede di partecipazione alla gara. Per gli altri requisiti di ammissibilità richiesti sarà applicato quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis.-

8) SOPRALLUOGO: E’ fatto obbligo alla Ditta che intende partecipare di visionare i luoghi interessati dall’appalto (refettori scolastici e locali di pertinenza), previo accordo con l’Ufficio tecnico – tel. 0432-899334-336 orario ufficio: da lunedì a venerdì dalle ore 10 alle ore 12.00. A tal proposito dovrà essere presentata, tra la documentazione amministrativa da produrre per partecipare alla procedura, apposita dichiarazione – qui compiegata allegato C – e rilasciata al termine del sopralluogo.

9) PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE: La gara verrà espletata mediante procedura aperta, nonché aggiudicata con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa. Alle offerte sarà attribuito il punteggio complessivo massimo pari a 100, il tutto come di seguito meglio specificato.

Gli elementi oggetto di valutazione ed i relativi punteggi saranno i seguenti:

ELEMENTO	PUNTEGGIO MASSIMO
Qualità del servizio	65
Prezzo complessivo per l’intero periodo	35
TOTALE	100

A) OFFERTA TECNICA

La valutazione in merito alla qualità tecnica del servizio verrà effettuata ad insindacabile giudizio dell’apposita commissione di gara in base ai criteri sotto riportati in base alle dichiarazioni e documenti indicati. A tal fine gli offerenti compileranno la scheda allegata sub E). Il Progetto di educazione alimentare (vedi di seguito punto A5), della lunghezza massima di 6 facciate dattiloscritte, come di seguito meglio specificato dovrà essere inserito nella busta dell’offerta tecnica.

A1) SISTEMA QUALITÀ AZIENDALE, punteggio massimo attribuibile 16

I parametri che saranno presi in considerazione saranno i seguenti:

Possesso dei certificati: Certificazione ISO 9001:2008 – Gestione qualità; Certificazione ISO 14001 – Gestione ambientale; Certificazione OHSAS - Gestione Sicurezza sul lavoro; Certificazione UNI 10854 (HACCP), certificazione SA 8000 con attribuzione del punteggio secondo il seguente schema:

	Punti
concorrente privo di certificazione sistema di gestione della qualità della norma serie UNI EN ISO 9001	0
concorrente con certificazione sistema di gestione della qualità della norma serie UNI EN ISO 9001 da meno di dieci anni	1
concorrente con certificazione sistema di gestione della qualità della norma serie UNI EN ISO 9001 da almeno dieci anni	2
concorrente con certificazione ISO 14001 – Gestione ambientale	1
concorrente con certificazione OHSAS 18001 - Gestione Sicurezza del lavoro	1
concorrente con certificazione UNI 10854 (HACCP)	3
concorrente in possesso della certificazione SA 8000:2008 –	3

responsabilità sociale d'impresa	
----------------------------------	--

Possesso di ulteriori certificazioni del centro cottura utilizzato per il servizio in argomento, con attribuzione del punteggio secondo il seguente schema:

concorrente in possesso della certificazione ISO 22000 – Sicurezza e igiene alimentare – del centro cottura	3
concorrente in possesso della certificazione ISO 22005 – Rintracciabilità nella filiera alimentare – del centro cottura	3

Per l'attribuzione del punteggio dovranno essere prodotte copie complete (fronte e retro) rese conformi delle certificazioni in possesso, con ben evidenziata la data di rilascio e scadenza. Per quanto concerne le due certificazioni "sito specifiche" riferite al centro cottura, la documentazione prodotta dovrà rendere evidente l'elenco dei siti (denominazione e indirizzo) per i quali la certificazione è rilasciata.

A2) RISORSE UMANE DEDICATE Punteggio massimo attribuibile 15 così suddiviso:

Cuoco responsabile	fino a punti 5
con esperienza almeno quinquennale nel settore della ristorazione scolastica	punti 5
con esperienza almeno triennale nel settore della ristorazione scolastica	punti 3
Nutrizionista/Alimentarista	fino a punti 5
Dipendente laureato con esperienza almeno quinquennale	punti 5
Dipendente laureato con esperienza almeno triennale	punti 3
Responsabile HACCP	fino a punti 5
Dipendente laureato con esperienza almeno quinquennale	punti 5
Dipendente laureato con esperienza almeno triennale	punti 3

Per l'attribuzione del punteggio i dipendenti, che devono già lavorare presso la ditta partecipante alla data di presentazione dell'offerta, dovranno essere nominativamente indicati e dovrà essere esibita idonea dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del DPR 445/2000 da ciascun dipendente, che comprovi il possesso del titolo di studio e dell'esperienza maturata, corredata dal *curriculum vitae* in formato *europass* debitamente sottoscritto.

A3) AUMENTO SULLA PERCENTUALE DI PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI E TRADIZIONALI 60,01% STABILITA' COME MINIMA SUL TOTALE DELLA SPESA PER L'ACQUISTO DELLE DERRATE NECESSARIE PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALL'ART. 7 DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO, punteggio massimo attribuibile 15

oltre 70%	punti 15
tra 63,01 e 70%	punti 12
tra 60,01 e 63%	punti 8

A4) IMPIEGO DI SPECIFICI PRODOTTI, punteggio massimo attribuibile 10

Anche al fine di garantire la conoscenza delle tradizioni alimentari locali assicurando all'utenza un'adeguata informazione sull'origine e sulle specificità di tali produzioni, integrando anche i programmi didattici di educazione alimentare ed ambientale, si prevede l'utilizzo dei seguenti prodotti tipici ai sensi del regolamento (CE) 510/06 o tradizionali secondo le disposizioni previste dal decreto del Ministero per le politiche agricole 8.9.1999 n° 350 o a marchio AQuA ("Agricoltura Ambiente Qualità") secondo le disposizioni previste dalla legge regionale FVG n° 21/2002.

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: l'impiego di prodotti con caratteristiche merceologiche superiori rispetto a quanto previsto dall'allegato 3 "Lista merceologica" delle "Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica" approvate con delibera

della Giunta Regionale n. 2188 del 13 dicembre 2012, allegate al presente Capitolato (allegato A) che la Ditta si impegna ad utilizzare per tutta la durata dell'appalto.

- Formaggio "latteria" (6 volte l'anno) punti 2
- Speck di produzione regionale (3 volte l'anno) punti 1
- Dolci tradizionali del Friuli Venezia Giulia (biscotti esse: 8 volte l'anno). punti 1
- Filetto di trota eviscerato e despinato di produzione regionale (3 volte l'anno) punti 3
- Somministrazione di prosciutto cotto scelto
- (ai sensi del D.M. 21 sett. 2005 e succ. mod.) (8 volte l'anno) punti 1
- Succo di mela 100% di produzione regionale (15 volte l'anno) punti 2

N.B. l'impegno a somministrare i prodotti di cui sopra è da intendersi aggiuntivo rispetto alla percentuale di spesa per prodotti biologici, tipici e tradizionali di cui al precedente punto A3.

A5) PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE, punteggio massimo attribuibile 6

Il documento progettuale, della lunghezza massima di 6 facciate dattiloscritte in carattere 12, interlinea 1,5, deve illustrare le iniziative di educazione alimentare che la Ditta intende mettere in atto per ciascun anno scolastico con esplicita indicazione degli obiettivi, delle azioni proposte, dei relativi risultati, dei tempi da dedicare all'educazione alimentare (numero di ore delle attività previste), dei mezzi impiegati e delle eventuali risorse proprie messe a disposizione (compreso l'eventuale materiale informativo/divulgativo prodotto a supporto) nonché delle risorse umane dedicate (professionalità e competenze degli operatori) e dei destinatari delle azioni (studenti, genitori, insegnanti, altri operatori). Non sono ammessi allegati di alcun tipo.

Progetto fattibile e poggiate sulla messa a disposizione di idonee risorse (mezzi, risorse finanziarie) e competenze professionali. Completa coerenza tra obiettivi, azioni, risultati, tempi, mezzi e risorse umane dedicate punti 6

Progetto fattibile e poggiate sulla messa a disposizione di idonee risorse e competenze professionali. Non completa coerenza tra obiettivi, azioni, risultati, tempi, mezzi e risorse umane dedicate punti 4

Progetto non del tutto fattibile e/o poggiate sulla messa a disposizione di risorse e competenze professionali non del tutto idonee. Non completa coerenza tra obiettivi, azioni, risultati, tempi, mezzi e risorse umane dedicate punti 3

Progetto non del tutto fattibile e/o poggiate sulla messa a disposizione di risorse e competenze professionali non del tutto idonee. Mancata coerenza tra obiettivi, azioni, risultati, tempi, mezzi e risorse umane dedicate punti 1

A6) PROCEDURE ADOTTATE DALLA DITTA PER LA VERIFICA DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DELLE SCELTE DISCREZIONALI APPLICATE SUL MENÙ GENERICO (ES. RISPETTO DELLE VARIAZIONI DI VERDURE E ORTAGGI, ALTERNANZA DI PREPARAZIONI QUALI CARNE, PESCE, ECC.), punteggio massimo attribuibile 3

I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti:

- pubblicazione settimanale sul web del menù specifico e archiviazione del cartaceo presso il centro cottura punti 3
- trasmissione settimanale all'Amministrazione Comunale via e-mail (entro il venerdì della settimana precedente) del menù specifico, archiviazione del cartaceo presso il centro cottura e affissione giornaliera nei due refettori e all'ingresso delle scuole del menù stesso punti 2
- affissione giornaliera nei due refettori e all'ingresso delle scuole del menù specifico punti 1

B) OFFERTA ECONOMICA (prezzo complessivo al netto degli oneri per la sicurezza per l'intero periodo)

Al prezzo complessivo finale più basso saranno assegnati 35 punti; agli altri prezzi saranno assegnati punteggi decrescenti calcolati in misura inversamente proporzionale al prezzo più basso secondo la seguente formula:

$$X_i = \frac{P_{min} \times C}{P_i}$$

Dove:

X_i = Punteggio attribuito alla ditta i ;
 P_{min} = Prezzo più basso offerto;
 P_i = Prezzo offerto dalla ditta i ;
 C = 35.

Tutti i punteggi verranno arrotondati, per eccesso o per difetto, alla seconda cifra decimale.

L'offerta deve inoltre recare l'entità degli oneri della sicurezza aziendali.

Non sono ammesse offerte in aumento e/o condizionate o parziali.

La valutazione delle offerte pervenute, da redigersi secondo il modello allegato D) sarà effettuata da idonea Commissione giudicatrice, nominata con determinazione del Responsabile del Servizio. Le sedute della Commissione si terranno presso la sala giunta della Sede Municipale, Piazza Napoleone, n. 6.

La Commissione esaminatrice delle offerte, il cui giudizio è insindacabile, procederà in seduta pubblica (nella data indicata al successivo punto 13 del presente bando di gara) alla verifica della completezza e regolarità dei plichi pervenuti e della documentazione amministrativa prodotta dai concorrenti a corredo dell'offerta.

Successivamente, in una o più sedute riservate, procederà alla valutazione dell'offerta tecnica ed all'assegnazione dei relativi punteggi, secondo i criteri di cui sopra.

L'Impresa che non avrà realizzato nella valutazione tecnica un punteggio complessivo almeno pari a 40 (quaranta) punti, sarà esclusa dalle fasi successive della gara.

Conseguentemente, in seduta pubblica (la cui data verrà comunicata tempestivamente ai soggetti interessati), la Commissione comunicherà i punteggi attribuiti alle offerte tecniche e procederà all'apertura delle offerte economiche e all'attribuzione dei relativi punteggi sempre attenendosi ai criteri di cui sopra e, sulla base del risultato, stilerà la relativa graduatoria.

L'appalto viene aggiudicato al soggetto che avrà raggiunto il miglior punteggio complessivo (qualità del servizio + prezzo complessivo per l'intero periodo). A parità di punteggio sarà preferita la Ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nella qualità del servizio, e in caso di ulteriore parità, si procederà all'esperimento migliorativo.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere alla gara o all'aggiudicazione, come si riserva altresì di prorogare la data della medesima, dandone comunicazione a tutti i concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida, regolare ed economicamente congrua.

Non sono ammesse offerte in aumento e/o condizionate o parziali.

10) SUBAPPALTO: Resta vietato alla ditta aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva la cessione del contratto e qualsiasi forma di subappalto del servizio.

11) VARIANTI: Non sono ammesse le varianti.

12) INFORMAZIONI - VISIONE DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO - PUBBLICAZIONI: Informazioni sulla gara d'appalto potranno essere richieste all'Ufficio istruzione e assistenza tel. 0432-899328, e-mail tributi@com-osoppo.regione.fvg.it ; tutti i documenti di gara (bando, capitolato speciale d'appalto ed allegati) saranno inoltre disponibili sul sito web del Comune di Osoppo www.comune.osoppo.ud.it direttamente sulla home page (avvisi) nonché in Amministrazione trasparente alla voce Bandi di Gara e Contratti. Tutti gli atti e documenti di gara potranno essere visionati o richiesti in copia. Si comunica in proposito che l'Ufficio istruzione e assistenza, presso la sede municipale di Piazza Napoleone n. 6, sarà aperto al pubblico il lunedì, mercoledì e venerdì, dalle ore 10.00 alle ore 12.00. Il presente bando viene pubblicato all'Albo Pretorio on line, sul sito web www.comune.osoppo.ud.it del Comune, sul sito della Regione Friuli Venezia Giulia alla sezione APPALTI E LAVORI e, per estratto, sul Bollettino ufficiale regionale, con valenza di pubblicità notizia.

13) APERTURA DEI PLICHI

Alle ore 15.00 del giorno martedì 25 agosto 2015, presso la sala giunta della Sede Municipale – Piazza Napoleone, 6 a Osoppo.

Alle sedute pubbliche della Commissione Giudicatrice possono presenziare i legali rappresentanti o persone munite di apposita delega scritta e documento di identità valido.

14) OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta nell'organizzazione e nell'espletamento del servizio oggetto di appalto ha l'obbligo di osservare integralmente quanto definito con il Capitolato Speciale d'Appalto.

15) TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per partecipare alla gara, si dovrà **far pervenire, inderogabilmente (pena esclusione) entro le ore 12.30 del giorno martedì 25 agosto 2015**, all'ufficio protocollo di questo Comune (indirizzo: Comune di Osoppo – Piazza Napoleone, 6 – 33010 Osoppo UD), un plico chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, indicante chiaramente il mittente e l'oggetto della gara "Appalto del Servizio gara per l'affidamento del servizio refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia e primaria del comune di Osoppo – Anni scolastici 2015-2016, 2016-2017 e 2017-2018", in cui dovranno essere inserite n. 3 buste anch'esse chiuse, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura indicanti chiaramente il mittente, busta 1 "documentazione amministrativa", busta 2 "offerta tecnica" e busta 3 "offerta economica".

Le offerte che, anche se spedite entro il termine, dovessero pervenire oltre lo stesso, saranno escluse.

N.B. Normalmente nella giornata di martedì gli uffici sono chiusi al pubblico. In caso di consegna a mano nel giorno di scadenza (martedì 25 agosto 2015), si invita a suonare il campanello.

A) Nella busta 1 "documentazione amministrativa" dovranno essere inseriti i seguenti documenti:

- 01) Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, ex articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 indirizzata al Comune di Osoppo, Piazza Napoleone, 6 – 33010 Osoppo (UD), corredata di copia fotostatica non autenticata di un documento d'identità del sottoscrittore, comprensiva degli allegati espressamente richiesti (Allegato A).
- 02) Per tutti i soggetti diversi dal sottoscrittore della dichiarazione sostitutiva di cui al punto precedente, dichiarazione sostitutiva in conformità all'Allegato A1, datata e sottoscritta, resa ai sensi del DPR 445/2000.
- 03) EVENTUALE In caso di "raggruppamenti d'impresa" già costituiti, copia autentica dell'atto pubblico o della scrittura privata di costituzione da cui risulti il conferimento di mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una delle Imprese costituenti e qualificata Capogruppo, la quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e delle mandanti.
- 04) EVENTUALE In caso di "raggruppamenti d'impresa" non ancora costituiti: dichiarazione in merito alla costituzione di A.T.I. come da modello Allegato B) al presente bando (L'offerta nel qual caso il raggruppamento temporaneo d'impresa non fosse ancora costituito, deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. Il tutto come meglio disciplinato dall'art. 37 del D.Lgs. 163/2006); (per i raggruppamenti temporanei di impresa R.T.I. la documentazione di cui ai primi due punti dovrà essere presentata da ogni impresa partecipante)
- 05) Cauzione provvisoria di €. 5.172,00 pari al 2% dell'importo a base di gara, da prestare mediante fideiussione bancaria o assicurativa avente validità 180 giorni dalla data di presentazione delle offerte. Detta cauzione dovrà essere accompagnata, **a pena di esclusione**, da dichiarazione con l'impegno del fideiussore verso il concorrente a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva nel caso di aggiudicazione. La sopracitata dichiarazione dovrà inoltre specificare la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. In caso di raggruppamenti temporanei, la predetta garanzia fideiussoria potrà essere costituita anche in nome della sola impresa designata quale Capogruppo. La cauzione è ridotta del 50% per le imprese in possesso di certificazione di qualità (in tal caso dovrà essere allegata copia resa conforme del certificato).

- 06) Scontrino/ricevuta di versamento della somma di euro 20,00 a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici (codice identificativo gara: CIG 6349129AFD). Il versamento della contribuzione deve essere effettuato esclusivamente secondo le modalità stabilite dall'Autorità, come da istruzioni operative in vigore pubblicate all'indirizzo <http://www.anticorruzione.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziOnline/ServizioRiscossioneContributi> . Vedasi anche la delibera ANAC del 09.12.2014 consultabile al seguente link: <http://www.anticorruzione.it/portal/public/classic/AttivitaAutorita/AttiDellAutorita/Atto?id=5eaa4c400a77804213752ae67775ee65>
- 07) Schema di Capitolato Speciale d'Appalto, compresi i due allegati, debitamente sottoscritto in ogni pagina (sigla) e in calce (per esteso) dal legale rappresentante della Ditta, in segno di presa visione ed accettazione integrale e incondizionata delle disposizioni ivi contenute. In caso di "raggruppamenti d'impresa" la sottoscrizione del capitolato dovrà essere resa (anche sullo stesso documento) dal legale rappresentante o da persona all'uopo delegata di ciascun componente il raggruppamento, ovvero da tutti i legali rappresentanti delle concorrenti associate.
- 08) Attestazione dell'avvenuto sopralluogo, (Allegato C).
- 09) Dichiarazione, come da scheda Allegato D, concernente il possesso dei requisiti minimi in ordine alla capacità tecnica nonché in ordine alla capacità economico-finanziaria.
- 10) PASSOE di cui all'art. 2, comma 3.2, delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'AVCP con le modificazioni assunte nelle adunanze dell'8 maggio e del 20 giugno 2013.
- 11) EVENTUALE I consorzi di cui all'art. 34 comma 1 lettera e) del D.lgs. n. 163/2006 come vigente, dovranno presentare un elenco completo ed aggiornato dei consorzi e delle imprese consorziate, sottoscritto dal legale rappresentante del Consorzio, indicazione ai fini dell'applicazione dell'art. 37, comma 7 del citato D.lgs. n. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni;
I consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del D.lgs. n. 163/2006 come vigente, dovranno presentare la dichiarazione delle imprese consorziate per le quali si concorre. Qualora i consorziati indicati siano a loro volta un consorzio, questi ultimi dovranno dichiarare a loro volta le imprese consorziate per le quali concorrono.
- 12) EVENTUALE In caso di avvalimento il concorrente singolo o consorziato o raggruppato, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, tecnico e organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. Ai fini di quanto sopra dovrà essere fornita, a pena di esclusione, tutta la documentazione prevista all'art. 49, comma 2 del D. Lgs. 163/2006.
- B) **Nella busta 2:** recante la dicitura "**offerta tecnica**" dovrà essere inserita la scheda Allegato E) corredata dalla documentazione obbligatoria in essa indicata nonché dal Progetto di educazione alimentare.
N.B.: La copia dei certificati di qualità deve essere completa di dizione, a tergo, di conformità all'originale seguita dalla sottoscrizione del legale rappresentante dell'impresa concorrente ed accompagnata da copia fotostatica di documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore. L'Amministrazione si riserva la facoltà di controllare che le suddette certificazioni siano del tipo richiesto, in corso di validità e contemplino le procedure utili all'erogazione dei servizi previsti dal presente bando di gara.
- C) **Nella busta 3:** recante la dicitura "**offerta economica**" e contenente l'offerta, redatta compilando il modulo Allegato F) - in marca da bollo da € 16,00 (salvo i casi di esenzione) sottoscritta dal legale rappresentante, **che dovrà indicare in cifre ed in lettere, il corrispettivo unitario e complessivo (I.V.A. esclusa) che la ditta intende praticare per l'espletamento del servizio di refezione.**
I prezzi offerti vanno indicati, e si intendono, al netto dell'I.V.A. e comprensivi di tutti gli oneri e le condizioni previsti a carico della Ditta dal Capitolato Speciale.
L'offerta dovrà inoltre recare l'entità degli oneri per la sicurezza aziendali.
Si rammenta che, ai sensi degli articoli 86 c. 3 bis e 87 c. 4 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., l'indicazione del costo aziendale per la sicurezza è obbligatoria a pena di esclusione.

In caso di “raggruppamenti d’impresa” la sottoscrizione avverrà a cura dei legali rappresentanti o procuratori muniti dei poteri necessari di tutte le imprese raggruppate.

Non saranno ammesse offerte in aumento e/o condizionali o parziali.

Ogni prezzo dovrà essere riportato sia in cifre che in lettere, senza abrasioni o correzioni.
In caso di discordanza fra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per la Stazione appaltante.

La qualità del servizio ed il prezzo complessivo per l’intero periodo verranno valutati secondo le modalità specificate al punto “9) PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE” del presente bando di gara.

Eventuali irregolarità od incompletezze non sostanziali legitimeranno la Commissione a chiedere chiarimenti ed integrazioni alle ditte partecipanti, eccezion fatta per quanto richiesto dal presente bando a pena di esclusione, come meglio indicato al successivo punto “21) PRESCRIZIONI GENERALI”.

L’Amministrazione si riserva sin d’ora la facoltà di effettuare controlli, sulla veridicità delle dichiarazioni rese dai concorrenti al fine della relativa ammissione, fermo restando che verranno comunque effettuati i predetti controlli sull’aggiudicatario, e qualora gli stessi avessero esito negativo verrà disposta la revoca dell’aggiudicazione suddetta, ferme restando in ogni caso le ulteriori responsabilità previste dalla legge per dichiarazioni mendaci e/o falsità in atti.

16) CAUZIONI: L’offerta dovrà essere corredata dalla cauzione provvisoria di € 5.172,00 pari al 2% del valore complessivo a base d’appalto al netto di I.V.A., da presentarsi a scelta dell’offerente sotto forma di cauzione o fideiussione secondo quanto disposto dall’art.75 del D.Lgs. 163/2006.

La Ditta aggiudicataria dovrà versare, all’atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva nella misura del 10% dell’importo del contratto al netto di I.V.A, nei modi indicati all’art.113 del D.Lgs. 163/2006.

Si applicano le eventuali riduzioni previste dal D.Lgs. 163/2006.

17) MODALITA’ DI FINANZIAMENTO: con fondi propri di bilancio comunale.

18) VALIDITA’ DELL’OFFERTA: L’offerta dovrà avere una **validità non inferiore a 120 giorni** dall’ultimo termine di presentazione.

19) PAGAMENTO: Il pagamento avverrà secondo le modalità previste dal Capitolato Speciale d’Appalto con particolare riguardo all’art. 36.

20) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI: Ai sensi del D. Lgs. 30.06.2003 n.196 “Codice in materia di protezione dei dati personali”, i dati personali che verranno forniti dalla ditta saranno raccolti presso il Comune di Osoppo, per le finalità di gestione del presente appalto e saranno trattati sia con sistemi cartacei, sia automatizzati. Il conferimento dei dati è obbligatorio. I dati personali saranno oggetto di trattamento, comunicazione e diffusione nei casi e seguendo le modalità consentite dalla legge. L’interessato gode, comunque, dei diritti di cui all’art.7 del D.lgs. 196/2003 citato.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Osoppo.

Il Responsabile del trattamento dei dati è il responsabile del servizio economico e finanziario, i trattamenti dei dati saranno improntati a principi di correttezza, liceità, trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

21) PRESCRIZIONI GENERALI:

Sono escluse, senza che sia necessaria l’apertura del plico di invio, le offerte:

- pervenute dopo il termine perentorio precisato al precedente punto 15) “TERMINI E MODALITA’ DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA” del presente bando , indipendentemente dalla data del timbro postale di spedizione, restando il recapito a rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, l’offerta non giunga a destinazione in tempo utile.

Non sono ammesse offerte aggiuntive o sostitutive pervenute dopo la scadenza del termine di ricezione delle offerte.

- per le quali vi sia incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell’offerta;

- il cui plico contenente l'offerta non sia integro o vi siano altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte.

Sono escluse, dopo l'apertura del plico d'invio, le offerte:

- che non presentino i requisiti di ammissibilità di cui allo specifico punto del presente bando "6 - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA".
- per le quali si evidenzino un mancato adempimento delle prescrizioni previste dagli articoli del D.lgs. 163/2006 espressamente richiamati o validi anche per i contratti esclusi, dei relativi articoli del regolamento attuativo o di altre disposizioni di legge vigenti;
- per le quali vi sia difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali;
- che non riportino, all'interno del modulo dell'offerta economica, l'espressa quantificazione degli oneri di sicurezza da rischio specifico o interni aziendali.
- le offerte parziali, condizionate, espresse in modo indeterminato e le offerte, anche indirettamente subordinate a riserve e/o condizioni e/o in aumento.

L'Impresa che non avrà realizzato nella valutazione tecnica un punteggio complessivo almeno pari a 40 (quaranta) punti, sarà esclusa dalle fasi successive della gara.

Si specifica che, ai fini dell'attribuzione del punteggio inerente il punto 9) lettere A1) e A2) le certificazioni e il personale dovranno essere riferiti alla ditta partecipante in proprio (non saranno prese in considerazione, ai fini del punteggio, elementi riferibili ad eventuali ditte di cui la partecipante dichiara di avvalersi in sede di gara).

In ogni caso, qualora l'impresa provvisoriamente aggiudicataria, all'atto delle verifiche necessarie per l'aggiudicazione definitiva, non risulti in possesso dei requisiti di partecipazione oppure risulti aver rilasciato false dichiarazioni, si provvederà all'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Con la presentazione dell'offerta l'Impresa assume l'impegno a rispettare gli obblighi assicurativi e previdenziali nei confronti del personale impiegato, dipendente e/o socio, ed applicare le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro di riferimento. A tal proposito la Ditta aggiudicataria dovrà attenersi in particolare agli obblighi previsti dal Capitolato Speciale d'Appalto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara stessa o di rinviarne la data senza che i concorrenti preavvisati possano accampare pretese al riguardo.

L'aggiudicazione sarà subito impegnativa per l'aggiudicatario, mentre per l'Amministrazione lo sarà dopo l'intervenuta sottoscrizione del contratto, fermo restando l'accertamento dei requisiti dichiarati.

L'aggiudicatario è tenuto ad assicurare l'inizio del servizio anche prima della stipula del contratto a fronte di motivata richiesta dell'Amministrazione.

La stipula del contratto avverrà, come da obbligo di legge, in modalità elettronica. Si chiede quindi alla ditta aggiudicataria che il legale rappresentante o la persona delegata alla firma del contratto sia in possesso di firma digitale. Tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto saranno a completo carico dell'Impresa aggiudicataria.

21) ALTRE INFORMAZIONI

L'esito delle operazioni di gara verrà tempestivamente comunicato agli interessati.

All'aggiudicatario, per la stipula del contratto, verranno richiesti i seguenti documenti:

- Piani di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008, come previsto all'art. 30 del Capitolato Speciale d'Appalto;
- Polizza infortuni e polizza per responsabilità civile verso terzi per la copertura dei rischi di cui all'art. 9 del Capitolato Speciale d'appalto;
- Cauzione pari al 10% dell'importo contrattuale, come previsto dall'art. 8 del Capitolato Speciale d'Appalto, mediante polizza fidejussoria o fidejussione bancaria emessa da Istituto autorizzato. La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio di preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- Piano di attuazione del sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP);

La Ditta prima dell'inizio del servizio, unitamente al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione della Amministrazione, eseguirà un approfondito e attento sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio per verificare e valutare, mediante conoscenza diretta, i rischi connessi ai profili di sicurezza nelle aree interessate al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di provvedere ad informare i propri lavoratori. Nella medesima occasione saranno date alla Ditta le informazioni di cui al D.Lgs.81/2008.

La Ditta, ove necessario, dovrà presentare la variazione dell'Impresa Alimentare esistente (VIAe), in relazione alla modifica del soggetto titolare del servizio di ristorazione; tale documentazione dovrà essere presentata al Dipartimento di Prevenzione dell'A.A.S. di competenza entro 15 giorni dall'avvio del nuovo appalto, in base a quanto stabilito dal Regolamento CE 852/2004 e dalle relative Linee Guida all'Applicazione della Regione Friuli Venezia Giulia, pena il sostenimento di una sanzione ai sensi del D.Lgs. 193/2007.

Ai sensi e per gli effetti di quanto dispone l'art. 241, comma 1-bis, del D.Lgs. 163/2006 si specifica che il contratto di appalto non prevederà alcuna clausola compromissoria.

Allegati:

Allegato A: dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà

Allegato A1: dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà da utilizzarsi per tutti i soggetti tenuti ai sensi dell'art. 38, comma 1 lettere b) e c), ad eccezione del sottoscrittore della dichiarazione allegato A;

Allegato B: Dichiarazione per RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI D'IMPRESA non ancora costituiti

Allegato C: Attestazione dell'avvenuto sopralluogo

Allegato D: Dichiarazione concernente il possesso dei requisiti minimi in ordine alla capacità tecnica nonché in ordine alla capacità economico-finanziaria

Allegato E: dichiarazione sostitutiva recante l'offerta tecnica

Allegato F: modello offerta economica

Osoppo, li 28.07.2015

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
ECONOMICO E FINANZIARIO
rag. Anna Maria Di Poi