

ALBO n° 7h 2 DEL 15/07/2015
AL 03/08/2015

Firmato digitalmente da
Teresa Troiano

CN = Troiano Teresa
Titolo = Resp. Le Albo Pretorio-Sostituta
Organizzazione = Comune di
Marsicovetere/80004590768
C = IT

COMUNE DI MARSICOVETERE

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA CONTABILE

In esecuzione della propria determinazione n. 420 del 06/07/2015;

RENDE NOTO

Che, è indetta una procedura aperta (periodo settembre 2015 - luglio 2017) per l'affidamento dei servizi asilo nido di Villa d'Agri e mensa scolastica della scuola elementare e media di Villa d'Agri. Codice Cig: 632029586C

Rientrano nella mensa scolastica: l'allestimento dei pasti il loro trasporto, la somministrazione, il riordino e la pulizia della mensa e delle cucine.

La cottura dovrà avvenire presso le cucine dell'asilo nido sito in Via Manzoni; sono a carico del Comune la fornitura delle derrate alimentari, nonché il mezzo di trasporto su strada.

Per l'effettuazione del servizio mensa scolastica (da intendersi, si ribadisce come allestimento dei pasti, loro trasporto, loro somministrazione, riordino e pulizia delle cucine) competerà alla ditta aggiudicataria una somma pari ad € 1.54 per pasto cucinato, suscettibile il ribasso in sede di gara.

La gestione dell'asilo nido dovrà essere effettuata nello stesso edificio di via Manzoni di Villa d'Agri, il quale unitamente, ai beni mobili ubicati nello stesso, verrà concesso in comodato alla ditta aggiudicataria nello stesso fatto in cui si trova al momento della consegna.

Sono a carico del Comune gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile e dei beni immobili in esso contenuti.

Per la gestione sia del servizio mensa che dell'asilo il Comune fornirà i costi energetici necessari alla stessa.

Il personale dell'asilo (da fornirsi dalla ditta aggiudicataria) è costituito da personale educativo e da personale ausiliare addetto ai servizi;

detto personale, oltre alla vigilanza attenta e continua dei bambini, deve assicurare agli stessi le cure igienico sanitarie e tendere al soddisfacimento ottimale dei bisogni di sviluppo, usando le tecniche più avanzate della psicopedagogia dell'infanzia, deve inoltre collaborare con medico dell'ASL, provvedere agli interventi di pronto soccorso e di impiegare la somministrazione dei medicinali richiesti dallo stato di salute del bambino e comunque prescritti.

Il personale ausiliario addetto ai servizi è invece tenuto alla preparazione dei pasti ad eccezione di quello dei lattanti, alla pulizia degli ambienti, degli strumenti e oggetti del nido alla cura e al riordino del guardaroba. Dovrà altresì - come sopra già specificato - provvedere alla cottura dei cibi, allestimento dei pasti, trasporto, organizzazione della mensa delle scuole elementari e media di Villa d'Agri.

La ditta aggiudicataria assumerà ogni onere nei confronti del suo personale esonerando, l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità nei confronti di coloro che prestassero a qualsiasi titolo, la loro opera. Sono a carico della ditta aggiudicataria tutti gli oneri relativi alla retribuzione, assicurazione per previdenza, malattie ed infortuni.

La ditta aggiudicataria risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio restando a suo completo esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

E' obbligo della ditta aggiudicataria mantenere costantemente in servizio personale qualificato sufficiente nel numero ed idoneo al compito al quale è preposto.

La gestione dell'asilo nido verrà espletata sotto la vigilanza di un comitato di gestione per la composizione e le funzioni del quale, si rinvia al vigente regolamento comunale visionabile presso l'ufficio del responsabile dell'Area Amministrativa / Contabile.

L'asilo nido funziona tutto l'anno nei soli giorni feriali. Esso rimane chiuso durante il mese di agosto, 15 giorni durante il periodo natalizio e 5 giorni nelle festività pasquali.

L'orario giornaliero va dalle 8.00 alle ore 17.00, salvo casi particolari approvati dal Comitato di Gestione. Il servizio asilo nido terminerà il 31 luglio 2016, il servizio mensa invece il 31 del mese di maggio 2016. Il primo riprenderà il 1° settembre 2016 ed avrà scadenza il 31/07/2017, il secondo riprenderà il 01/10/2016 e avrà scadenza il 31/05/2017.

Per la gestione dei servizi dell'asilo nido e delle mense scolastiche come sopra descritte competeranno alla ditta che risulterà aggiudicataria il seguente importo:

€ 1.54 (suscettibile di ribasso in sede di gara) per ogni pasto cucinato (pasti presunti 32.585) per un totale di € 50.180,90 verranno remunerati esclusivamente i pasti consumati.

Una somma di € 75.298,96 suscettibile di ribasso in sede di gara, finanziata con contributo Regionale e con i fondi del bilancio Comunale. Le somme di cui sopra (il cui totale ammonta ad € 125.479,86) sono da intendersi al netto dell'IVA.

La gara presieduta dal responsabile del servizio. Si procederà mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutata in base ad elementi economico - qualitativi diversi. La commissione giudicatrice provvederà alla valutazione della congruità delle offerte qualora sia i punti relativi al prezzo sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, siano entrambi pari o superiore ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti nel presente bando.

BANDO DI GARA

Codice Cig: 632029586C

Stazione appaltante:

Comune di Marsicovetere Largo Municipio sn, Cap 85050 (PZ); Tel.0975/69033 fax 0975/69271

e-mail ufficio.amministrativo@comune.marsicovetere.pz.it

PEC: comune.marsicovetere@cert.ruparbasilicata.it

Procedura di appalto affidamento del servizio per importo sotto soglia comunitaria e mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 3, comma 37, del D.Lgs. 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni.

Oggetto dell'appalto:

L'appalto del servizio mensa scolastica e asilo nido.

Il servizio consiste nella gestione asilo nido di Villa d'Agri che dovrà essere effettuata nello stesso edificio di via Manzoni di Villa d'Agri, il quale unitamente, ai beni mobili ubicati nello stesso verrà concesso in comodato.

Il servizio della mensa scolastica per la scuola elementare e la scuola media di Villa d'Agri consiste nell'allestimento dei pasti il loro trasporto, (con mezzi comunali dati in comodato), la somministrazione, il riordino e la pulizia della mensa e delle cucine.

La gestione dell'asilo nido dovrà essere effettuata nello stesso edificio di via A.Manzoni di Villa d'Agri, il quale unitamente, ai beni mobili ubicati nello stesso verrà concesso in comodato.

Per la gestione dei servizi dell'asilo nido e delle mense scolastiche come sopra descritte competeranno alla ditta che risulterà aggiudicataria il seguente importo:

- € 1.54 ,suscettibile di ribasso in sede di gara, per ogni pasto cucinato (pasti presunti 32.585) per un totale di € 50.180,90 - verranno remunerati esclusivamente i pasti preparati e consumati.
- Una somma di € 75.298,96 per la gestione dell'asilo nido, suscettibile di ribasso in sede di gara, finanziata in parte con contributo Regionale ed in parte con i fondi del bilancio Comunale. Le somme di cui sopra ammontano ad un totale complessivo € 125.479,86.

Durata dell'appalto:

Il servizio dovrà essere garantito, salvo diverse disposizioni legislative rinvenienti dall'attuazione delle nuove norme sull'autonomia scolastica:

- per la gestione della mensa scolastica periodo ottobre 2015/maggio 2016 - ottobre 2016 / maggio 2017 (mesi complessivi 16);
- per la gestione dell'asilo nido periodo settembre 2015/luglio 2016 – settembre 2016/luglio 2017 (mesi complessivi 22);

Valore dell'appalto:

L'importo complessivo del servizio è di € 125.479,86 di cui € 2.000,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Il Servizio è finanziato con i fondi comunali e regionali;

Il Valore del servizio è così suddiviso:

- Mensa scolastica : somma presunta €50.180,90, calcolata sui pasti presunti da fornirsi nel periodo ottobre 2015/maggio 2016 - ottobre 2016/maggio 2017 (mesi complessivi 16);
- Asilo nido : €75.298,96 relativo al contributo comunale + contributo regionale nel periodo settembre 2015/luglio 2016 –settembre 2016/luglio 2017 (mesi complessivi 22);

Soggetti ammessi a partecipare: sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art.34 del D.Lgs.163/2006 (ditte individuali, società commerciali, società cooperative, loro consorzi e loro ATI) che non si trovino nelle condizioni di cui all'art.38 del medesimo decreto.

In caso di partecipazione di consorzi, gli stessi dovranno indicare i singoli consorziati per i quali concorrono. E' ammessa la partecipazione di imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande con le modalità di cui all'art.37 del D.Lgs.163/2006.

Non possono partecipare alla gara concorrenti che si trovino fra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art.2359 del

Requisiti di idoneità professionale (art.39 D.Lgs.163/2006):

- Iscrizione al n.del registro delle imprese tenuto dalla CCIAA per l'attività di gestione mense, servizi di ristorazione collettiva o attività similare ma direttamente connessa all'oggetto dell'appalto e dell'attività di gestione asilo nido;
- Iscrizione nell'apposito Registro prefettizio al n. _____ (solo per le cooperative);

Requisiti di idoneità economica e finanziaria (art.41 comma 1 lett.a) D. Lgs.163/2006):

- idonee dichiarazioni bancarie rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 1° settembre 1993 n. 385 che attestino la solidità economica e finanziaria dell'impresa concorrente e rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del presente bando di gara. Le succitate dichiarazioni devono essere presentate già in sede di offerta.
Nel caso di imprese appositamente e temporaneamente raggruppate e di consorzi ordinari di concorrenti, il requisito di idoneità economico - finanziaria dovrà essere posseduto da ciascuna impresa partecipante in proporzione alla singola quota di partecipazione al raggruppamento/consorzio;
- Dichiarazione del fatturato globale realizzato nell'ultimo triennio (2012-2013-2014) non inferiore ad € 125.479,86;
- Dichiarazione del fatturato relativi a servizi nel settore oggetto dell'appalto realizzato nell'ultimo triennio (2012 – 2013 – 2014) non inferiore ad € 50.180,90 per la gestione del servizio mensa ed ad € 75.298,96 per la gestione del servizio asilo nido. Le somme di cui ai precedenti punti sono da intendersi escluso di IVA.

Requisiti di idoneità tecnica e professionale: (art.42 D. Lgs.163/2006):

- Possesso delle professionalità, necessari per la gestione dei servizi di refezione e di quant'altro richiesto dal capitolato speciale d'onere (dichiarazione del legale rappresentante dalla quale si evinca il possesso di idonea struttura tecnica e professionale: detta dichiarazione dovrà illustrare la struttura tecnica e professionale posseduta ed in grado di corrispondere alle esigenze del contratto, il numero dei lavoratori in forza nell'ultimo biennio, le referenze nel settore in gara.)
Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzi si terrà conto del dato aggregato.
- Elenco dei servizi prestati negli ultimi tre anni (2012 – 2013 - 2014) con indicazione degli importi delle date e dei destinatari pubblici e privati.
- Indicazione di almeno un servizio espletato nel triennio antecedente nella gestione del servizio asilo nido e nella gestione del servizio mensa scolastica per conto di una pubblica amministrazione.

I requisiti di capacità tecnica ed economica devono essere posseduti e dichiarati da ciascuna impresa associata o consorziata in relazione alla propria quota di partecipazione.

Metodo di aggiudicazione: Il servizio oggetto dell'appalto rientra tra quelli previsti nell'allegato II B del D.Lgs.163/2006 ed è pertanto soggetto all'applicazione parziale del Codice dei Contratti (art.20 del codice). E' fatta salva l'applicazione delle norme del D.Lgs.163/2006 e ss. mm. e ii., espressamente richiamate nella documentazione di gara.

L'appalto del servizio mensa scolastica e asilo nido , verrà aggiudicato, con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa così come previsto dall'art.83 del D.Lgs. n.163 del 12/04/2006 e successive modifiche e integrazioni, mediante procedura aperta ai sensi e per gli effetti dell'art.3 comma 37 del D.Lgs.163/2006 e ss.mm. e ii., e sarà valutato in base ai seguenti elementi e parametri di giudizio:

Criteri di valutazione delle offerte saranno i seguenti:

- A) prezzo: 10 punti
- B) qualità: 90 punti

Merito tecnico espletamento servizio mensa

Max 45 punti

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del concorrente che avrà, su base 100, assegnato il maggior punteggio secondo i criteri di seguito riportati:

1. Miglior progetto tecnico - qualitativo max punti 45/100
Il progetto dovrà indicare:

a. Organico del personale - punteggio max 16

La commissione attribuirà un punteggio complessivo corrispondente al seguente giudizio:

- NON SUFFICIENTE.....punti 0
- SUFFICIENTE.....punti da 1 a 4
- BUONO..... punti da 5 a 9

Nella valutazione si terrà conto di:

- numero di addetti al servizio
- monte ore settimanali degli addetti alla preparazione
- monte ore settimanali degli altri operatori
- curriculum del coordinatore/responsabile del servizio
- Formazione del personale (Saranno valutati il monte ore annuale complessivo di formazione e/o aggiornamento nonché la qualità dei corsi previsti.)

b. Organizzazione del servizio - punteggio max 16

La commissione attribuirà un punteggio complessivo corrispondente al seguente giudizio:

NON SUFFICIENTE.....punti 0
SUFFICIENTEpunti da 1 a 4
BUONO.....punti da 5 a 9
OTTIMO.....punti da 10 a 16

Nella valutazione si terrà conto di:

- Modalità di selezione e controllo dei prodotti forniti;
- Trasporto degli alimenti tra il centro di cottura ed il plesso della Scuola dell'Infanzia o Procedure di pulizia e sanificazione;
- Piano di trasporto degli alimenti in caso di emergenza;
- Gestione dell'emergenza (indicazione piano dettagliato di gestione dell'emergenza da attivare se necessario, con riferimento a tutte le fasi di organizzazione del servizio).

c. Rapporto con l'utenza, con i genitori e con l'Amministrazione - punteggio max 5

La commissione attribuirà un punteggio tenendo conto di:

- attività informativa rivolta ai genitori e finalizzata alla corretta informazione scientifica sugli aspetti igienici e nutrizionali della ristorazione scolastica;
- indagine sul grado di soddisfazione dell'utenza;

d. Proposte migliorative - punteggio max 8

La commissione attribuirà un punteggio complessivo corrispondente al seguente giudizio:

NON SUFFICIENTE.....punti 0
SUFFICIENTE.....punti da 1 a 3
BUONO.....punti da 4 a 6
OTTIMO.....punti da 7 a 8

Nella valutazione si terrà conto di:

- Integrazione tra strutture proprie e quelle comunali (descrivere le apparecchiature, gli attrezzi ed i mezzi necessari all'espletamento del servizio di cui si dispone e che si intende utilizzare presso il centro di cottura di Marsicovetere es. contenitori, utensileria ecc.)
- Altre proposte migliorative del servizio

I punteggi saranno assegnati alle singole imprese, solo nel caso in cui sarà possibile enucleare i dati necessari dalla documentazione presentata in sede di gara, ad insindacabile giudizio della Commissione.

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le ditte concorrenti dovranno conseguire un punteggio tecnico qualitativo minimo di 45/100. Le ditte che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara.

Merito tecnico espletamento servizio asilo nido

Max 45 punti

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del concorrente che avrà, su base 100, assegnato il maggior punteggio secondo i criteri di seguito riportati:

1. Miglior progetto tecnico - qualitativo max punti 45/100

Il progetto dovrà indicare:

a. Progetto educativo e organizzativo punteggio max 20

La commissione attribuirà un punteggio complessivo corrispondente al seguente giudizio:

NON SUFFICIENTEpunti 0
SUFFICIENTEpunti da 1 a 6
BUONOpunti da 7 a 13

Nella valutazione si terrà conto di:

- parte educativa
- analisi dei bisogni dell'utenza potenziale
- metodologia proposta per l'inserimento e per la gestione ordinaria
- progetto educativo in senso stretto indicante anche lo svolgimento di una giornata "tipo"
- struttura organizzativa ed operativa
- coinvolgimento delle famiglie degli utenti

b. Gestione del personale punteggio max 10

La commissione attribuirà un punteggio complessivo corrispondente al seguente giudizio:

NON SUFFICIENTE.....	punti 0
SUFFICIENTE.....	punti da 1 a 3
BUONO.....	punti da 4 a 6
OTTIMO.....	punti da 6 a 10

Nella valutazione si terrà conto di:

- tipologia dei contratti previsti
- proposte di formazione
- metodi di supporto e consulenza del personale
- modalità adottate per il contenimento del turn over degli operatori
- sostituzioni di personale

c. Integrazioni organizzative punteggio max 15

La commissione attribuirà un punteggio complessivo corrispondente al seguente giudizio:

NON SUFFICIENTE.....	punti 0
SUFFICIENTE.....	punti da 1 a 6
BUONO.....	punti da 7 a 10
OTTIMO.....	punti da 11 a 15

Nella valutazione si terrà conto di:

- collaborazione e lavoro di gruppo del personale educativo con il personale ausiliario
- proposte di collaborazione con altri servizi comunali e non, alla luce della conoscenza degli specifici problemi sociali del territorio e delle risorse sociali e culturali della comunità
- ogni altro elemento atto a qualificare il servizio offerto in particolar riferito alla sicurezza dei minori frequentanti.

2. Migliore offerta economica max punti 10

Per la valutazione dell'offerta economica si procederà secondo il seguente criterio:

il massimo punteggio verrà attribuito alla ditta che avrà presentato il prezzo più vantaggioso.

Il punteggio per le altre imprese verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto al prezzo migliore secondo la seguente formula:

$$V(a)=Ri/Rmax*W$$

In cui

V(a) = punteggio da attribuire Ri = ribasso offerto Rmax = massimo

ribasso W = punteggio massimo attribuito

Offerta anomala: Ai sensi dell'art. 86, commi 2 e 3 del D.Lgs. n.163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni la stazione appaltante si riserva la facoltà di valutare la congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione siano entrambi pari o superiori ai 4/5 dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara.

Modalità di partecipazione: Le imprese interessate, sia singolarmente che riunite ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs.163/2006, dovranno far pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune, di Marsicovetere - Piazza Zecchettin , entro le ore 12.00 del 03/08/2015, un plico con la seguente dicitura: **NON APRIRE: DOCUMENTI E OFFERTA PER LA GARA DI APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E ASILO NIDO.**

Il plico sigillato e firmato sui lembi di chiusura, potrà essere inviato per posta raccomandata, mediante corriere o recapitato a mano entro il termine di cui sopra. Farà fede esclusivamente *la data apposta in arrivo dall'Ufficio Protocollo del Comune di Marsicovetere e saranno escluse le domande che, per qualsiasi motivo, non pervengano al Protocollo entro l'ora e la data indicate.*

L'invio del plico è ad esclusivo rischio del mittente.

Si precisa che oltre detto termine non resta valida alcuna offerta, anche sostitutiva ~~od~~ aggiuntiva all'offerta precedente.

Detto plico dovrà, a pena di esclusione, contenere tre distinte buste, ciascuna a sua volta, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, e recanti rispettivamente le seguenti indicazioni:

Busta A) recante la dicitura "Documenti";

Busta B) recante la dicitura "Progetto Tecnico Qualitativo";

Busta C) recante la dicitura "Offerta economica"

La busta A) "Documenti" dovrà contenere (a pena di esclusione):

1. Istanza di partecipazione in carta semplice, a firma del soggetto legittimato ad impegnare legalmente l'impresa nei confronti dei terzi (in caso di ATI sottoscritta da tutti i soggetti raggruppati) (modello allegato "A" al presente bando di gara);

2. Dichiarazione in carta semplice, sottoscritta dal legale rappresentante e redatta ai sensi del D.P.R. 445/2000, secondo lo schema di cui all'allegato B, attestante il possesso dei requisiti di cui agli artt. 34, 38, 39, 41 e 42 del D.Lgs. 163/2006;

La dichiarazione di cui trattasi, A PENA DI ESCLUSIONE, dovrà essere resa:

- nel caso di Associazione temporanea di imprese, da ciascun aderente;

- nel caso di Consorzi, anche dalle imprese indicate come esecutrici del servizio;

3. Dichiarazione in carta semplice, sottoscritta dai soggetti di seguito elencati e redatta ai sensi del D.P.R. 445/2000, secondo lo schema di cui all'allegato C, attestante il possesso dei requisiti di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006:

- imprese individuali: titolare e direttore tecnico se trattasi di due figure diverse;
- società in nome collettivo: tutti i soci e direttore tecnico;
- società in accomandita semplice: direttore tecnico e tutti gli accomandatari;
- altri tipi di società e consorzi: amministratori muniti di poteri di rappresentanza, direttore tecnico, socio unico, socio di maggioranza se si tratta di società con meno di quattro soci.

4. Documento comprovante l'effettuato deposito cauzionale provvisorio fissato in € 2.509,60, costituito mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo delle assicurazioni ai sensi del D.P.R. 499 del 13.2.1959 e della legge 348 del 10.6.1982; l'importo della suddetta cauzione è suscettibile di riduzione del 50% per effetto del possesso della certificazione di conformità alle norme UNI EN ISO 9001/2000. In tal caso il concorrente dovrà presentare copia conforme all'originale del documento o produrre apposita dichiarazione redatta ai sensi del D.P.R. 445/2000.

La garanzia fideiussoria per la cauzione provvisoria dovrà:

- a. contenere l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- b. prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, senza possibilità di opporre eccezioni di sorta;
- c. avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

N. B. La fideiussione bancaria e le polizze fideiussorie assicurative di cui al punto 3) dovranno, pena esclusione, contenere generalità, qualifica e poteri di rappresentanza del funzionario o agente sottoscrittore la cui firma dovrà essere autenticata ai sensi dell'art. 38 DPR 28/12/2000 n. 445 allegando copia fotostatica del documento di identità.

5. Dichiarazione in carta semplice, sottoscritta dal legale rappresentante, (dai singoli aderenti nel caso di ATI) e redatta ai sensi del D.P.R. 445/2000, attestante il possesso di idonea struttura tecnica e professionale: detta dichiarazione dovrà illustrare la struttura tecnica e professionale posseduta in grado di corrispondere alle esigenze del contratto, secondo le indicazioni di cui alla sezione del presente documento "soggetti ammessi a partecipare" - requisiti di idoneità tecnica e professionale);

6. Dichiarazione bancarie rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 1° settembre 1993 n. 385 che attestino la solidità economica e finanziaria dell'impresa concorrente (con riferimento all'importo a base di appalto) e rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del presente bando di gara. Tali dichiarazioni devono essere presentate secondo le indicazioni di cui alla sezione del presente documento "soggetti ammessi a partecipare" - requisiti di idoneità economica e finanziaria);

7. Certificazione rilasciata dagli Uffici del Comune di Marsicovetere, relativa all'avvenuto sopralluogo nei luoghi in cui dovrà svolgersi il servizio.

La busta B) "Progetto Tecnico Qualitativo" dovrà contenere:

1. Progetto di organizzazione del servizio debitamente sottoscritto dal legale rappresentante (nel caso di ATI da tutti i soggetti interessati e nel caso di consorzio anche dalla impresa esecutrice) redatto tenendo in considerazione le indicazioni di cui alla sezione **"Metodo di aggiudicazione"** del presente bando, nonché le indicazioni di cui al CSA;
Nel caso di offerta presentata da raggruppamenti temporanei, **pena l'esclusione dalla gara**, si dovranno indicare le parti del servizio che saranno svolte dalle singole imprese.
Nel caso di offerta presentata da consorzi, si dovrà indicare, **pena l'esclusione dalla gara**, se il servizio sarà svolto direttamente o se parti di esso (che dovranno essere esplicitamente indicate) saranno svolte tramite imprese associate.
2. Certificati o attestazioni rese nei modi di legge o quant'altro fosse ritenuto necessario per documentare il possesso dei requisiti richiesti per la eventuale assegnazione dei punteggi relativi all'organizzazione del servizio (titoli di studio, titoli professionali, curriculum del cuoco e dei diversi operatori, ecc....);

La busta C) "Offerta economica" dovrà contenere:

1. Offerta redatta in competente bollo, **secondo il modello allegato al presente bando lett. D)**, con l'indicazione, in cifre ed in lettere del ribasso percentuale offerto sul prezzo a base di gara di fissato in € 1,54/pasto, al netto dell'IVA e degli oneri di sicurezza nonché indicazione dei costi complessivi del servizio. Nel caso di discordanza fra il ribasso percentuale indicato in cifre e quello indicato in lettere, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione Comunale.

N.B In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutte le ditte raggruppate, pena l'esclusione.

Cause di esclusione ed avvertenze:

- Non sono ammesse offerte condizionate.
- In nessun caso il Comune di Marsicovetere risponde del mancato o ritardato recapito del plico contenente l'offerta.
- Trascorso il termine fissato, non sarà riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di quella precedente.
- Non sarà ammessa alla gara l'offerta (intesa come totalità dei documenti di gara) che risulti carente, incompleta o irregolare in alcuno dei documenti richiesti e nel caso in cui l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna, debitamente sigillata con ceralacca o timbrata e controfirmata nei lembi di chiusura.
- Qualora dalla verifica risultassero dichiarazioni mendaci o il non possesso dei requisiti per i quali sono stati assegnati i punteggi non dovuti e tali da condizionare l'aggiudicazione del servizio, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione alla ditta che segue in graduatoria.
- L'affidamento sarà immediatamente vincolante per l'aggiudicatario, mentre non si intenderà obbligatorio per il Comune. La ditta potrà essere chiamata all'esecuzione del contratto anche in pendenza della sua sottoscrizione.
- L'amministrazione si riserva di effettuare l'accertamento della veridicità delle dichiarazioni e autocertificazioni prodotte, prima dell'aggiudicazione definitiva e della stipula del contratto.
- Si procederà alla valutazione ed alla eventuale aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta.
- In caso di offerte uguali si provvederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.
- I punteggi saranno assegnati esclusivamente sulla base della documentazione allegata all'offerta, e l'eventuale assenza di documentazione, comporterà l'assegnazione del punteggio "0" per lo specifico requisito.

Modalità di svolgimento delle operazioni di gara: l'esperimento della gara affidato ad apposita commissione, si svolgerà nella casa comunale sita in Piazza Zecchettin in tre momenti:

- a) il giorno 04/08/2015 alle ore 10.00, si procederà in seduta pubblica all'apertura della busta A) "Documenti" contenente i documenti per l'ammissibilità alle successive operazioni di gara e operando nel contempo la verifica della presenza ed integrità delle altre due buste contenenti la documentazione tecnica e l'offerta economica.
- b) successivamente, in seduta riservata, si procederà alla valutazione del Progetto Tecnico Qualitativo (busta B) ed alla conseguente attribuzione dei punteggi, secondo i criteri di valutazione riportati nel capitolato d'appalto.
- c) Infine in seduta pubblica si procederà all'apertura dei plichi contenenti le offerte economiche (Busta C) e alla somma dei punteggi per addivenire alla determinazione dell'offerta più vantaggiosa (la data e l'ora di tale seduta verrà comunicata alle ditte partecipanti a mezzo telefax o pec).

Procedure dopo l'aggiudicazione: L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre, entro 20 giorni dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione, dovrà:

- 1) Nel caso di ATI, costituire il raggruppamento di impresa (con l'indicazione delle quote di partecipazione);
- 2) Presentare i seguenti documenti:
 - a. deposito cauzionale definitivo nella misura del 10% dell'importo dell'appalto, I.V.A. esclusa, riferito al periodo contrattuale da costituirsi in uno dei seguenti modi:
 - > fidejussione bancaria rilasciata da azienda di credito;
 - > fidejussione rilasciata da primario istituto di assicurazione.
 - b. Polizza assicurativa per la copertura di danni a persone o cose avente validità per tutto il periodo contrattuale (vedi capitolato).

Consultazione e copia documentazione: Il bando di gara per l'affidamento del servizio, è in visione:

- presso l'Ufficio del responsabile area amministrativa / contabile nei giorni di apertura al pubblico: dal lunedì al venerdì dalle ore 8,00 alle ore 14,00 e il martedì ed il giovedì dalle ore 15,30 alle ore 18,30;

- sul sito internet istituzionale del Comune di Marsicovetere:
www.comune.marsicovetere.pz.it alla voce "Albo Pretorio online" e alla voce "Amministrazione trasparente - sez. Bandi".

Finalità di raccolta dati: Ai sensi del D.Lgs.30/06/2003 n.196, in ordine al procedimento instaurato dal presente provvedimento, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati ineriscono al perseguimento degli obblighi specificamente richiesti nel procedimento ad evidenza pubblica cui il presente provvedimento è rivolto; le modalità di trattamento ineriscono a funzioni istituzionali.
- Il conferimento dei dati si configura quale onere, nel senso che, il concorrente, se intende partecipare alla gara, deve rendere la documentazione richiesta dall'Amministrazione aggiudicatrice in base alla vigente normativa;
- La conseguenza di un eventuale rifiuto determina l'esclusione dalla gara;
- I soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono: il personale interno dell'Amministrazione implicato nel procedimento - ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge 7 agosto 1990, n.241;
- I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art.7 del D.Lgs. 196/2003, cui si rinvia;
- Soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

Responsabile del Procedimento: Dott. Palmino FIORE- Responsabile dell' Area Amministrativa /Contabile del Comune di Marsicovetere - tel.0975/69033.

Per tutto quanto non previsto nel presente avviso si fa riferimento al capitolato speciale d'onori ed alle norme vigenti in materia.

Allegati:

1. ALLEGA TO A : Istanza di partecipazione;
2. ALLEGA TO B: Dichiarazione comprovante il possesso dei requisiti.
3. ALLEGATO C: Dichiarazione comprovante il possesso dei requisiti - soggetti di cui all'art.38 del D.Lgs.163/2006.
4. ALLEGATO D: Dichiarazione di legalità.
5. ALLEGATO E: Modello presentazione offerta economica.

Marsicovetere, 15/07/2015

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA CONTABILE

DOCT. Palmino FIORE



[Handwritten signature of Palmino Fiore]