



COMUNE DI SINNAI
PROVINCIA DI CAGLIARI
AREA ECONOMICO SOCIALE

BANDO DI GARA

APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA TRIENNIO 2005-2008

In esecuzione della determinazione n° 236 del 22 luglio 2005, è indetta gara mediante asta pubblica per appaltare la **GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**. Costituiscono atti di gara : Bando di gara e relativi allegati, Capitolato Speciale d'appalto e relativi allegati.

1. ENTE APPALTANTE: Comune di Sinnai Parco delle Rimembranze s.n.c. (Provincia di Cagliari) Italia, Area Economico Sociale, Settore Sociale, Pubblica Istruzione e Cultura Tel. 070/76901 - Fax 070/781412

2. METODO DI GARA: L'appalto seguirà la procedura aperta da effettuarsi in analogia all'art. 6, comma 1 lettera a) del decreto legislativo n° 157 del 17.03.1995 e s.m.i.

3. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: L'appalto sarà aggiudicato con il criterio di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 23 comma 1 lett. b) del decreto legislativo n° 157 del 17.03.1995 e s.m.i. come richiamato dall'art. 59 della Legge 23.12.1999 e s.m.i..

4. IMPORTO CONTRATTUALE: L'importo contrattuale sarà quello del prezzo unitario a pasto offerto della Ditta aggiudicataria del servizio, in relazione all'importo a base d'asta di € 3,80 a pasto + IVA, che dovrà essere formulato al ribasso, tenendo conto di tutte le richieste e le modalità di servizio contenute nel capitolato speciale d'appalto, per un numero presunto di pasti annui pari a circa 50.000, per un importo complessivo presunto triennale di euro 570.000,00.

5. DESCRIZIONE SOMMARIA DEL SERVIZIO: Gestione del servizio di ristorazione scolastica, secondo quanto specificato dal Capitolato speciale d'appalto e dei relativi allegati.

6. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE: Possono partecipare alla gara i soggetti in possesso dei seguenti requisiti :

- 1) Essere iscritti nel Registro delle Imprese tenuto dalla Camera di Commercio per oggetto e attività comprendente i servizi di ristorazione scolastica o nel registro professionale corrispondente, in caso di soggetti aventi sede in altro paese della U.E.;
- 2) Dimostrino di possedere un Sistema di Garanzia della Qualità nel settore EA30(Ristorazione), o dimostrino di adottare misure equivalenti di garanzia della qualità nel medesimo settore, secondo la serie di norme europee UNI ISO 9001:2000, certificato da Organismo di Certificazione accreditato da SINCERT secondo le norme europee EN 45012 o accreditato da altro ente di accreditamento firmatario degli Accordi di Mutuo riconoscimento tra Enti di Accreditamento (MLA) a livello Europeo (EA – European Cooperation for Accreditation) o Internazionale (IAF International Accreditation Forum). Il sistema di qualità dovrà riferirsi espressamente ai siti aziendali dell'impresa (filiale, sede secondaria, succursale, sede territoriale ecc.) territorialmente competenti alla gestione del contratto di cui al presente bando oppure in alternativa dovrà espressamente esplicitare la capacità dell'impresa di gestire in regime di Sistema di Qualità centri di cottura esterni (siti temporanei).

- 3) Non trovarsi in alcuna delle situazioni che determinano l'esclusione dalla partecipazione alle gare d'appalto pubbliche;
- 4) Essere in regola con le disposizioni normative riguardanti il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della L. 68/99 e relativo regolamento di attuazione;
- 5) Essere in regola con le disposizioni riguardanti la sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. n° 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni;
- 6) Devono dimostrare di aver conseguito un fatturato globale d'impresa non inferiore a € 500.000,00 annuale negli ultimi tre esercizi (2002- 2003 -2004);
- 7) Devono dimostrare di aver conseguito un fatturato annuo relativo ai servizi identici (servizi di ristorazione scolastica) non inferiore a € 190.000,00 negli ultimi tre esercizi (2002 – 2003 - 2004).
- 8) Abbiamo effettuato il sopralluogo obbligatorio presso il centro cottura comunale e i refettori scolastici

I servizi di cui al presente bando potranno essere espletati anche da persone fisiche e giuridiche stabilite in altri Paesi U.E. ed abilitate alla prestazione dei servizi secondo la legislazione del Paese di appartenenza.

In caso di RTI di cui all'Art. 11 del D.Lgs 157/95 i requisiti di cui ai punti 1), 2), 3), 4) e 5) del presente bando dovranno essere posseduti da tutte le imprese componenti il raggruppamento.

Relativamente ai punti 6) e 7) dovranno essere posseduti dalla società indicata quale capogruppo mandataria nella misura non inferiore al 60% e la restante percentuale, cumulativamente, dalla o dalle imprese mandanti, ciascuna delle quali in misura non inferiore al 20%.

Relativamente al punto 8) è sufficiente che il sopralluogo venga effettuato da incaricati della impresa capogruppo mandataria.

7. CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE: Una Commissione di gara, appositamente nominata, accertati i requisiti minimi delle Ditte partecipanti, redigerà la graduatoria delle offerte ai fini dell'aggiudicazione del servizio sulla base dei seguenti elementi:

Punteggio massimo complessivo di punti 100, così distribuiti:

A)OFFERTA TECNICA **tot PUNTI 70**

B)PREZZO PIÙ' CONVENIENTE **tot. PUNTI 30**

Così suddivisi: A)OFFERTA TECNICA

| | |
|---|-----------------|
| 1. Sistema organizzativo del servizio | 20 punti |
| Selezione dei fornitori, gestione delle forniture e garanzie sui loro standard qualitativi | 5 |
| Tabella dei pesi a cotto di ogni piatto indicato dal menù destinato agli utenti della scuola dell'infanzia, scuola primaria e secondaria di primo grado | 5 |
| Piano di organizzazione del servizio di trasporto dal centro di cottura ai refettori | 3 |
| Programma di interventi di monitoraggio, derattizzazione e disinfestazione nel Centro di cottura e nei refettori | 2 |
| Piano di sanificazione | 2 |
| Sistemi di controllo adottati sul servizio e sistemi di gestione degli imprevisti o delle emergenze | 2 |
| Cronogramma degli interventi di manutenzione delle attrezzature | 1 |
| | |
| 2.Organizzazione del personale | 5 |
| Organigramma, timing operativo del personale | 3 |
| Piano di formazione del personale | 2 |
| | |
| 3.Attrezzature | 5 |
| Integrazione della dotazione strumentale - Fornitura di ulteriori attrezzature | 5 |
| | |

| | |
|---|-----------|
| 4 Servizi e Forniture migliorativi o aggiuntivi rispetto ai requisiti minimi previsti dal Capitolato | 30 |
| Fornitura di prodotti aventi caratteristiche merceologiche migliori rispetto alle specifiche tecniche di cui all'allegato 2 del capitolato. | 2 |
| Fornitura di ulteriori prodotti rispetto a quelli previsti: <ul style="list-style-type: none"> - provenienti da coltivazioni biologiche; - D.O.P.; - I.G.P.; - Tradizionali - agroalimentari provenienti da produzioni agricole oggetto di contratti di coltivazione e vendita conformi agli accordi interprofessionali di cui alla L. 16/03/1988 n° 88; - agroalimentari provenienti da produzioni agricole oggetto di contratto quadro di cui all'art. 11 del D.Lgs. 102 del 27.05.2005 | 25 |
| Ulteriori proposte migliorative | 3 |
| 5 Progetto per la gestione delle rilevazioni delle presenze | 10 |
| Progetto informatico per la gestione delle rilevazioni delle presenze degli utenti | 10 |
| | |

L' "offerta tecnica" dovrà contenere a pena di esclusione, la seguente documentazione, che sarà oggetto di valutazione:

1. Sistema organizzativo del servizio

- a) Le procedure di selezione delle aziende individuate per l'esecuzione delle forniture delle derrate alimentari;
- b) le procedure atte a garantire il mantenimento degli standard qualitativi delle suddette forniture per l'intera durata del contratto;
- e) l'elenco dei fornitori che saranno utilizzati per l'esecuzione del servizio;
- d) la documentazione relativa ai sistemi di rintracciabilità delle forniture;
- e) le schede tecniche di: carni bovine fresche refrigerate, carni avicole fresche e refrigerate, carni avicole surgelate, patate, tortelli di magro, prosciutto cotto, filetti di pesce surgelato, bastoncini di pesce surgelato, biscotti secchi e frollini, budini;
- f) le tabelle dei pesi a cotto dei piatti proposti nel menù di cui all'Allegato 5) del capitolato speciale differenziate in funzione della tipologia di utenza (alunni della scuola d'infanzia, della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e scuola secondaria di primo grado/ adulti);
- g) il piano dei trasporti con indicazione del tipo e numero di automezzi che l'impresa intende utilizzare;
- h) il piano degli interventi di monitoraggio, derattizzazione e disinfezione, comprensivo delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti che verranno impiegati;
- i) il cronogramma degli interventi di manutenzione delle attrezzature;
- j) i sistemi di controllo adottati sul servizio, specificando la frequenza e le modalità degli stessi ;
- k) il piano di gestione degli imprevisti o delle emergenze che si potrebbero verificare durante

il servizio: devono essere indicati i rischi individuati ed i relativi interventi correttivi.

2. Organizzazione del personale

- a) Organigramma e timing operativo del personale presente nel centro di cottura e nei refettori: in particolare devono essere specificati il numero ed il monte ore giornaliero e settimanale degli addetti impiegati nel centro di cottura e nei refettori, il relativo diagramma operativo con indicazione dell'operato temporale degli addetti per ogni fase operativa, ed il rispetto nel centro di cottura e nei refettori, dei rapporti indicati dal capitolato in produzione ed in distribuzione/sanificazione in funzione del numero degli utenti;
- b) Qualifiche e competenze del personale preposto alla gestione, organizzazione, produzione, distribuzione dei pasti e sanificazione di ambienti ed attrezzature e modalità di

sostituzione dello stesso, in caso di sua assenza; in particolare devono essere forniti i curricula del direttore del servizio e dietista.

- c) Il programma dei corsi di formazione sul personale, con indicazione del numero annuale di interventi e del contenuto degli stessi.

3. Attrezzature

- a) Schede tecniche e costo unitario di ulteriori attrezzature offerte.

4. Servizi migliorativi e o aggiuntivi rispetto a quanto previsto dal Capitolato

- a) Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche delle derrate, rispetto alle specifiche tecniche di cui all'Allegato 1) del Capitolato Speciale, devono essere indicati l'elenco dei prodotti offerti, le relative schede tecniche e messe in evidenza in modo chiaro le caratteristiche migliorative di ciascuno di essi;
- b) Per i prodotti di cui alla legge n° 488/99 art 59 (Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità), devono essere indicati i prodotti agroalimentari offerti in aggiunta rispetto a quelli prescritti dal capitolato speciale allegando per ognuno di essi:
- la frequenza della/e fornitura/e (giornaliera, settimanale o mensile);
- il costo al Kg o numerico di ogni prodotto offerto ed il valore annuo della relativa fornitura;
- c) Per quanto attiene ulteriori proposte, devono essere descritte in maniera dettagliata, specificando il valore complessivo di quanto offerto, i servizi migliorativi e o aggiuntivi offerti, rispetto a quanto previsto dal Capitolato (menù speciali per ricorrenze particolari, giornate a tema, iniziative di educazione alimentare, sponsorizzazioni, etc...).

5. Progetti per la gestione delle presenze e dei pagamenti

I progetti di cui al punto 5) della precedente tabella, dovranno essere descritti dettagliatamente, secondo i requisiti specificati alla **sezione IV " Sistema Informatico"** del Capitolato Speciale. La documentazione relativa al Sistema informatico, dovrà analizzare dettagliatamente tutte le fasi di rilevazione e le relative modalità di gestione.

I punteggi saranno attribuiti assegnando un coefficiente compreso tra 0 e 1, espresso in valori centesimali, a ciascun sub-elemento di valutazione. Alla prestazione minima possibile sarà assegnato coefficiente 0, alla prestazione massima sarà assegnato coefficiente 1. I coefficienti saranno moltiplicati per i rispettivi punteggi; la somma dei prodotti determinerà il punteggio totale attribuito all'offerta tecnica. Si precisa che ai fini della determinazione dei coefficienti la commissione giudicatrice applicherà il metodo del "confronto a coppie", in analogia a quanto previsto dalla normativa dei lavori pubblici in merito alla valutazione dei servizi di progettazione;

B) PREZZO PIÙ CONVENIENTE PER CIASCUN PASTO

PUNTI 30

Offerto al ribasso tenendo conto del prezzo unitario a base d'asta, pari a € 3,80 a pasto, come da Capitolato Speciale d'appalto.

Ai fini della determinazione del coefficiente per l'attribuzione del punteggio relativo al prezzo, l'Amministrazione procederà secondo il criterio della proporzionalità inversa, utilizzando la seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_0}$$

Dove:

X = coefficiente attribuito al concorrente;

P_i = prezzo più basso

C = coefficiente, punteggio massimo attribuibile pari a 30

PO = prezzo offerto dalla Ditta presa in considerazione

La Commissione riterrà idonee solo le offerte il cui progetto di gestione avrà **ottenuto almeno 40 punti** complessivi per la parte **A "Offerta Tecnica"**; procederà quindi all'apertura delle buste contenenti **l'Offerta Economica**", solo per le Ditte che avranno ottenuto il punteggio anzidetto.

Il servizio sarà aggiudicato alla Ditta che, sommati i punteggi attribuiti all'Offerta Tecnica ed a "Prezzo più conveniente per ciascun pasto" avrà ottenuto il punteggio globale più alto.

Il dirigente responsabile del contratto si riserva la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico o di insufficiente finanziamento.

In riferimento all'art. 25, comma 3 del D.Lgs 157/95, l'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare le offerte anormalmente basse.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta ritenuta valida dal Presidente di gara.

Sono ammesse offerte da parte di imprese riunite in associazioni temporanee o consorzi.

8. DURATA DELL'APPALTO: Il contratto ha durata fissata presumibilmente dal 1° ottobre 2005 all'ultimo giorno di scuola dell'anno scolastico 2007/2008 (giugno 2008), salvo l'esercizio dell'opzione di cui al successivo punto 8.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere alla proroga espressa annuale del contratto per gli anni scolastici successivi sino alla conclusione dell'A.S. 2014/2015 (limite novennale) da esercitare entro il 15 luglio di ogni anno.

La proroga contrattuale si sostanzia nella prosecuzione del contratto principale agli stessi patti, prezzi e condizioni di quest'ultimo.

Peraltro l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di procedere alla proroga del contratto per una durata inferiore all'anno scolastico, nel caso in cui intenda modificare le modalità di erogazione del servizio o procedere all'indizione di una nuova gara d'appalto.

9. DIRITTO DI OPZIONE: Al Comune di Sinnai è riconosciuta contrattualmente la facoltà di disdire il contratto d'appalto alla fine di ogni anno scolastico (30 giugno di ogni anno), senza obbligo di motivazione e con preavviso di 60 giorni prima dell'inizio del nuovo anno scolastico successivo, mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno. L'esercizio della disdetta non potrà determinare in capo all'Appaltatore alcun diritto a vedersi riconosciute spese, danni o quant'altro, potendo lo stesso vantare semplicemente il corrispettivo delle prestazioni effettivamente eseguite sino alla data di disdetta

10. LUOGO DI ESECUZIONE: Comune di Sinnai, secondo quanto specificato all'art. 11 del Capitolato Speciale d'appalto.

11. MODALITA' E CONDIZIONI D'APPALTO: l'appalto è regolato da apposito capitolato speciale e relativi allegati, contenenti tutte le indicazioni necessarie e sufficienti ad individuare la consistenza qualitativa e quantitativa del servizio oggetto dell'appalto. Per le modalità di ottenimento della documentazione si rimanda al successivo punto 14.

12. CATEGORIA DI SERVIZIO E DESCRIZIONE: Servizi di ristorazione Cat. 17 CPC 64 di cui allegato 2 del D.Lgs. n° 157/95.

13. FINANZIAMENTO DEL SERVIZIO: Il servizio è finanziato con fondi di cui alla L.R. n° 25/93, dalla contribuzione degli utenti e qualora non sufficienti con mezzi ordinari di bilancio.

14. TERMINE ULTIMO PER LA RICHIESTA DEI DOCUMENTI DI APPALTO: dieci giorni prima della data per la celebrazione della gara, fissata per il **12.09.2005**. Il capitolato speciale con i relativi allegati e tutti i documenti di gara sono visionabili presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Sinnai da Lunedì a Venerdì dalla ore 8.30 alle ore 11.00. Saranno altresì scaricabili dal sito internet del Comune all'indirizzo <http://www.comune.sinnai.ca.it>. La documentazione potrà essere ritirata in copia, previo pagamento delle spese di riproduzione quantificate in € 35,00 mediante versamento sul c.c.p. n° 16416091 intestato al Servizio Tesoreria del Comune di

Sinnai. Non si procederà ad invio della documentazione per posta , fax o posta elettronica.

15.PAGAMENTI: I pagamenti saranno effettuati secondo quanto indicato all'art. 74 e seguenti del capitolato speciale d'appalto.

16.SUBAPPALTO: Come regolato dall'art. 80 del Capitolato Speciale d'appalto.

17. SVINCOLO DELL'OFFERTA Le offerte dovranno avere validità minima di 180 giorni dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta per la partecipazione alla presente gara.

18.SVOLGIMENTO DELLA GARA: l'asta si terrà in seduta pubblica il giorno **13 settembre 2005** alle ore 9.00 presso il Palazzo Comunale.

Il presidente della gara si riserva le seguenti facoltà insindacabili:

- di non fare luogo alla gara stessa o di posticipare la data, dandone, comunque comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo;
- di sospendere o aggiornare ad altra ora o al giorno successivo la seduta di gara.

Si avverte inoltre che l'apertura delle buste: plico n° 1" DOCUMENTI E DICHIARAZIONI" e plico n° 3 "OFFERTA ECONOMICA" avverrà in seduta pubblica.

L'apertura della busta plico n° 3 avverrà solo dopo l'espletamento da parte della Commissione della fase, in seduta riservata, della valutazione degli elementi di merito puramente tecnico contenuti nella busta plico n° 2 "OFFERTA TECNICA".

19.PERSONE AMMESSE AD ASSISTERE ALL'APERTURA DELLE BUSTE: Potranno intervenire all'espletamento della gara i legali rappresentanti delle imprese concorrenti o persone delegate con atto scritto.

20.PARTECIPAZIONE ED AMMISSIONE ALLA GARA: le imprese interessate per partecipare alla gara dovranno far pervenire, anche a mano, a propria cura, rischio e spese, la documentazione entro le **ore 11.00 del giorno 12 settembre 2005**, all'Ufficio Protocollo di questo Comune – Parco delle Rimembranze s.n.c. – 09048 SINNAI – SARDEGNA ITALIA. Ai fini della verifica del rispetto del termine suddetto faranno fede esclusivamente la data e l'ora di ricezione apposte dall'Ufficio Protocollo sopra citato. Si precisa che il termine di presentazione dell'offerta è perentorio. Oltre il predetto termine non resterà valida alcuna offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva ad offerta precedente. In particolare, per partecipare alla gara, i concorrenti dovranno far pervenire **UN UNICO PLICO** sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, riportante all'esterno il mittente e l'indirizzo e la dicitura : "**CONTIENE DOCUMENTI RELATIVI ALL'ASTA PUBBLICA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**" , pena l'esclusione.

Si precisa che per sigillo si intende un segno apposto con ceralacca lungo tutti i lembi di chiusura del plico, in modo da garantirne la chiusura originaria proveniente dal mittente.

Il suddetto plico a sua volta dovrà contenere, a pena di esclusione, **3 BUSTE CHIUSE CON CERALACCA E CONTROFIRMATE SUI LEMBI DI CHIUSURA**, contenenti:

- BUSTA N. 1**, recante all'esterno la dicitura" **DOCUMENTI E DICHIARAZIONI**" : la documentazione relativa al possesso dei requisiti di ammissione alla gara e la documentazione a corredo delle offerte, redatte secondo l'allegato A) al presente Bando di gara;
- **BUSTA N. 2**, recante all'esterno la dicitura "**OFFERTA TECNICA**" : l'offerta dovrà essere redatta secondo le indicazioni fornite al precedente punto 7) del presente Bando di gara;
- **BUSTA N. 3**, recante all'esterno la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**": l'offerta economica dovrà essere redatta secondo l'allegato B) del presente Bando di gara.

Contenuto della Busta N. 1 - Documenti e Dichiarazioni"

- a) **Istanza di ammissione alla gara e relative dichiarazioni redatta conformemente all' Allegato A), parte integrante e sostanziale del presente bando**, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante dell'Impresa. Nel caso di raggruppamenti permanenti o temporanei di imprese, le dichiarazioni devono essere prodotte da ciascun concorrente che costituisce o che

costituirà il raggruppamento. In particolare si precisa che la dichiarazione di inesistenza delle cause di esclusione di cui al comma 1 lett. b), c), f) dell'art. 12 del D.Lgs. n° 157/95 deve essere resa da tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, nonché da coloro i quali sostituiscono i suddetti amministratori in caso di loro assenza o impedimento di ciascuna impresa. La mancanza o l'incompletezza anche di una sola delle dichiarazioni da rendere secondo il modello allegato A) a cui il dichiarante deve tassativamente attenersi, comporterà l'esclusione dalla gara. La dichiarazione sostitutiva dovrà essere accompagnata da copia di documento di identità per ciascun dichiarante, in corso di validità, pena l'esclusione;

- b) **Copia del capitolato speciale d'appalto e dei relativi allegati**, sottoscritto in ogni sua pagina per accettazione, dal titolare o legale rappresentante dell'impresa o società, pena l'esclusione della gara; In caso di raggruppamento temporaneo consorzio dovrà essere sottoscritto da tutti i legali rappresentanti delle imprese raggruppate.
- c) **Documento comprovante la costituzione della cauzione provvisoria** a garanzia dell'affidabilità dell'offerta in misura pari al 2% (due per cento) dell'importo base complessivo dell'appalto e pertanto € 11.400,00 a mezzo di polizza fidejussoria o bancaria rilasciate da società od enti autorizzati, valida per almeno 180 giorni dalla data di scadenza di presentazione dell'offerta. In caso di R.T.I. potrà essere costituita indistintamente da qualsiasi impresa facente parte del raggruppamento.
- d) **Dichiarazione di presa visione dei locali**, rilasciata dall'amministrazione appaltante, che certifichi l'avvenuto sopralluogo presso il centro cottura e i refettori oggetto del servizio, da parte di un titolare della ditta concorrente o di suo delegato munito di delega scritta. In caso di R.T.I. il sopralluogo dovrà essere effettuato congiuntamente da ciascun rappresentante o delegato di ciascuna impresa raggruppata;
Ai fini dell'effettuazione del prescritto sopralluogo i concorrenti devono inoltrare all'amministrazione aggiudicatrice, non oltre sette giorni prima del termine indicato quale scadenza per la presentazione dell'offerta, all'indirizzo dell'Ente Appaltante a mezzo fax una richiesta specifica di sopralluogo indicando nome e cognome, con i relativi dati anagrafici delle persone (massimo tre) incaricate ad effettuare il sopralluogo. La richiesta deve specificare l'indirizzo, i numeri di telefono e di telefax, cui indirizzare la convocazione. Il sopralluogo viene effettuato nei soli giorni stabiliti dall'amministrazione comunale. La data è comunicata con almeno due giorni di anticipo. All'atto del sopralluogo ciascun concorrente deve sottoscrivere il documento predisposto dall'Amministrazione aggiudicatrice a conferma dell'effettuato sopralluogo e del ritiro della relativa certificazione attestante tale operazione. La mancanza della presente dichiarazione non comporterà l'esclusione dalla gara nel caso in cui all'Amministrazione Comunale risulti l'avvenuto sopralluogo da parte dei soggetti indicati nella richiesta di sopralluogo pervenuta dall'impresa partecipante.
- e) **Copia/copie conformizzata/e della Certificazione di Sistema di Garanzia della Qualità**, in corso di validità, nel settore EA30(Ristorazione) rilasciato all'impresa concorrente, secondo la serie di norme europee UNI ISO 9000:2000, da Organismo di Certificazione accreditato da SINCERT secondo le norme europee EN 45012 o accreditato da altro ente di accreditamento firmatario degli Accordi di Mutuo riconoscimento tra Enti di Accreditamento (MLA) a livello Europeo (EA – European Cooperation for Accreditation) o Internazionale (IAF International Accreditation Forum). In caso di R.T.I. la suddetta certificazione dovrà essere prodotta per ciascun componente del raggruppamento.
- f) **Dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi identici a quello oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi (2004-2003-2002)**, rilasciata ai sensi del D.P.R. 445/2000 dal legale rappresentante dell'impresa concorrente. La dichiarazione resa dal legale rappresentante dell'impresa, o in caso di R.T.I., dai legali rappresentanti di ogni impresa raggruppata, dovrà indicare distintamente l'importo del fatturato globale annuale dell'impresa per ciascun esercizio sopra richiamato, nonché l'importo dei servizi identici realizzati negli ultimi tre esercizi.

La mancanza di uno solo dei documenti indicati nei punti a), b), c), e) ed f) comporterà

l'esclusione dalla gara. La mancanza del documento indicato nel punto d) determinerà l'esclusione dalla gara, soltanto se dovuta ad accertata mancata effettuazione del sopralluogo.

Comporterà l'esclusione immediata dalla gara delle offerte dei concorrenti che manchino di dimostrare, tramite i documenti prodotti, il possesso dei requisiti minimi di ammissione previsti al precedente punto 6 del presente bando di gara.

Contenuto della Busta N. 2 - OFFERTA TECNICA

L'OFFERTA TECNICA, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare dell'impresa individuale o da chi ha la rappresentanza legale della società o del consorzio o dell'impresa capogruppo, dovrà essere redatta secondo le caratteristiche e i termini indicati nel presente Bando di Gara al punto 7 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.

Per una più agevole valutazione del progetto, si invitano i soggetti concorrenti a predisporre, ove possibile, la documentazione tecnica riunita in fascicoli con sistema di chiusura stabile e con pagine numerate progressivamente.

Contenuto della Busta N. 3 - OFFERTA ECONOMICA

L'offerta, in bollo da € 14,62 dovrà essere redatta in lingua italiana, riproducendo lo schema di cui all'allegato B) del presente Bando.

L'offerta economica dovrà essere espressa mediante l'indicazione del ribasso percentuale, in cifre ed in lettere, praticato sul prezzo a base d'asta di € 3,80 al netto di I.V.A.; non dovrà recare correzioni o abrasioni; nel caso l'indicazione dell'offerta in cifre e in lettere sia discordante, si riterrà valida quella più vantaggiosa per l'Amministrazione Comunale.

Tale offerta dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare dell'impresa individuale o da chi ha la rappresentanza legale della società o del consorzio o dell'impresa capogruppo. Nel caso concorrano associazioni temporanee di imprese o consorzi non ancora costituiti, l'offerta deve essere sottoscritta da tutte le imprese che costituiranno l'associazione o il consorzio e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione, le stesse imprese conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, da indicare nell'offerta stessa come capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti, oltre alla indicazione delle parti di servizio che saranno eseguite dalle singole imprese.

L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione di tutte le imprese/società raggruppate.

21.RAGGRUPPAMENTI D'IMPRESA: nel caso di raggruppamenti di prestatori di servizi, la documentazione di cui al punto 19, deve essere presentata, con le modalità ivi indicate, da ciascuna delle imprese/società facenti parte del raggruppamento sottoscritta dal titolare o legale rappresentante dell'impresa o società dichiarata capogruppo.

22.TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI: ai sensi del D.Lgs 196 del 30.06.2003 i dati personali forniti dai candidati saranno raccolti presso gli uffici comunali competenti per le finalità di aggiudicazione dell'appalto oggetto del presente bando e successivamente trattati per la gestione del relativo contratto.

Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio ai fini della partecipazione alla gara.

I dati medesimi potranno essere comunicati alle amministrazioni pubbliche per fini istituzionali, nonché ai soggetti titolari per Legge del diritto di accesso ai documenti amministrativi comunali.

In relazione al trattamento dei dati personali gli interessati possono esercitare i diritti di cui all'art 13 della citata Legge.

23. AVVERTENZE/ESCLUSIONI: resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, per cui non saranno accettati reclami ove, per qualsiasi motivo, il plico stesso non giunga a destinazione nei tempi previsti dal punto 20 del presente Bando di gara.

Non si darà corso all'apertura dei plichi qualora non fossero sigillati con ceralacca e controfirmati sui lembi di chiusura, come specificato al punto 20 del Bando di gara.

Sono escluse, dopo l'apertura del plico contenente la documentazione, le offerte carenti di una o più di una delle dichiarazioni richieste dall'allegato A), carenti altresì di copia fotostatica del documento di riconoscimento del legale rappresentante o del titolare.

Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.

Non saranno ammesse in gara le offerte presentate da concorrenti, che si trovino anche in una sola delle condizioni indicate all'art 12 del D.Lg.vo 157/95.

Non sono ammesse offerte in rialzo o in aumento rispetto all'importo a base d'asta a pasto.

Non saranno altresì ammesse offerte che rechino correzioni o abrasioni, non espressamente controfirmate.

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo potrà essere regolarizzata ai sensi dell'art 16 del D.P.R. 30.12.1982, n.955.

Nel caso di presentazione, nei termini fissati, da parte della stessa impresa/società, di due plichi aventi lo stesso oggetto, sarà preso in considerazione quello che recherà esternamente, oltre a quanto previsto dal presente bando, anche la seguente dicitura: "Plico sostitutivo del precedente inviato con raccomandata n. ___ del _____", ovvero consegnato a mano all'ufficio protocollo il _____ acquisito agli atti comunali col n. ___ di protocollo. In mancanza della dicitura sopra esposta sarà preso in considerazione il plico ultimo arrivato in ordine di tempo.

La presentazione dell'offerta costituisce accettazione incondizionata delle clausole contenute nel presente bando di gara con rinuncia ad ogni eccezione.

L'aggiudicazione definitiva avverrà attraverso atto del Responsabile di Area.

24. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO - EVENTUALI CONSEGUENZE O ESCLUSIONI SUCCESSIVE ALL'AGGIUDICAZIONE: la ditta aggiudicataria sarà invitata a presentare, entro il termine che verrà indicato nella comunicazione inerente l'aggiudicazione, pena la decadenza dell'aggiudicazione stessa, quanto segue:

- 1) La documentazione che verrà richiesta per la verifica del possesso dei requisiti dichiarati, ad eccezione di quelli verificabili d'ufficio;
- 2) la cauzione definitiva secondo quanto previsto dall'art 70 del capitolato speciale d'appalto;
- 3) il versamento di tutte le spese per la stipula del contratto, diritti di segreteria ed accessori, secondo quanto previsto dall'art. 69 del Capitolato Speciale d'appalto;
- 4) Polizza assicurativa secondo quanto previsto dall'art 71 del capitolato Speciale d'appalto.

Ove nel termine perentorio sopra previsto l'Impresa non abbia ottemperato a quanto richiesto, o non sia risultata in possesso dei requisiti di qualificazione prescritti, o non si sia presentata alla stipulazione del contratto nel giorno stabilito, l'Amministrazione avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procedere ad aggiudicare l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

E' fatta salva comunque la facoltà di rivalersi sulla Ditta inadempiente per il recupero del danno conseguente, compreso quello consistente nel minor ribasso d'asta.

Sino all'avvenuta sottoscrizione del contratto l'Amministrazione Comunale potrà riservarsi l'annullamento dell'aggiudicazione.

In caso di fallimento dell'aggiudicatario definitivo e/o in caso di risoluzione del contratto per inadempimento del medesimo, il Comune di Sinnai si riserva la facoltà di affidare il servizio al secondo classificato.

25. RIFERIMENTI DI LEGGE: per quanto non espressamente indicato nel presente Bando valgono, in quanto applicabili, le vigenti disposizioni legislative e regolamentari emanate in materia e le norme contenute nel Capitolato speciale d'appalto.

Sono fatte salve eventuali richieste, che dovessero rendersi necessarie in adempimento a disposizioni normative che diverranno vigenti e vincolanti tanto in sede di sottoscrizione del contratto, quanto durante l'esecuzione del servizio.

26. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: Ai sensi della Legge 241/1990 e successive modificazioni ed integrazioni, ai fini della procedura amministrativa di gara si segnala che il Responsabile del Procedimento è la Dott.ssa Anna Rita Escana – Responsabile dell'Area Economico Sociale Tel. 070-7690401.

Sinnai, 21.07.2005

IL RESPONSABILE DELL'AREA ECONOMICO SOCIALE
Dott ssa Anna Rita Escana