

COMUNE DI SAN SPERATE

PROVINCIA DI CAGLIARI

SERVIZIO CULTURA, PUBBLICA ISTRUZIONE E SERVIZI SOCIALI

Gara per l'affidamento del servizio mensa scolastica

A.S. 2010/11 e 2011/12

DISCIPLINARE DI GARA

CIG: 0570485B1A

Art. 1 – DESCRIZIONE E NATURA DELL'APPALTO

Il presente disciplinare definisce e specifica le regole procedurali per lo svolgimento della gara relativa all'appalto per l'affidamento del servizio mensa scolastica di SAN SPERATE.

Il presente appalto, in quanto rientrante tra quelli di cui all'allegato II B, è aggiudicato conformemente a quanto previsto dall'art. 20 del Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 163/2006), con applicazione degli articoli 65, 68 e 225 dello stesso nonché degli altri articoli espressamente richiamati.

Con riferimento all'allegato II B del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. il servizio in appalto viene così classificato:

Categoria di servizi: 17 alleg. II B - **CPC 64 - CPV 55524000-9**

Nell'ambito del presente disciplinare di gara sono richiamate specifiche disposizioni del codice dei contratti, individuate come applicabili in analogia a singole fasi della procedura di aggiudicazione dell'appalto. In ogni caso il Codice dei contratti non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione del presente appalto.

Ove non diversamente specificato, il quadro regolativo essenziale della procedura di aggiudicazione del presente appalto è definito dalle disposizioni del Bando, del presente Disciplinare e dal Capitolato d'oneri.

L'appalto è stato indetto con determinazione Reg. Gen. n. 734 del 15/11/2010 del Responsabile del Servizio Cultura, Pubblica Istruzione e Servizi Sociali.

Art. 2 – VARIANTI PROGETTUALI

Gli offerenti non possono presentare varianti progettuali rispetto agli elementi descrittivi dell'appalto individuati nel capitolato speciale come elementi e prestazioni essenziali.

Sono ammesse varianti migliorative e integrative rispetto agli elementi indicati nel capitolato che devono essere evidenziate nell'offerta tecnica, con specifica precisazione degli elementi innovativi che l'offerente intende proporre in relazione alla gestione dell'appalto.

Art. 3 – SPECIFICAZIONI IN ORDINE ALLA DURATA DELL'APPALTO E ALLE POSSIBILI OPZIONI

La durata del servizio è stabilita in anni 2 (due), e si riferisce agli anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012, con decorrenza presunta dal 07.01.2011 e scadenza al 30.06.2012.

L'erogazione settimanale dei pasti avviene presumibilmente nel seguente modo:

Per gli alunni delle scuole dell'infanzia:

tutti i giorni (dal lunedì al venerdì) nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività didattiche.

Per gli alunni della scuola primaria (scuola elementare):

tutti i giorni (dal lunedì al venerdì) nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività didattiche.

Per gli alunni della scuola secondaria di primo grado (scuola media):

ogni mercoledì nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle attività didattiche .

Il contratto può essere prorogato per un periodo massimo di sei mesi sulla base di un provvedimento espresso dell'Amministrazione in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo affidatario e del conseguente passaggio gestionale.

La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in analogia a quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei contratti pubblici, di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto, purché tali servizi siano conformi al progetto di base per il quale è stato aggiudicato il presente appalto.

La nuova aggiudicazione di servizi effettuata in base a quanto previsto dal precedente comma può avvenire mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando, nei tre anni successivi alla data di stipula del contratto originario, sulla base di specifica valutazione che prenda in considerazione la permanenza dell'interesse pubblico e l'economicità della scelta.

Art. 4 - SPECIFICAZIONI IN ORDINE AI PROFILI ECONOMICI DELL'APPALTO

Il prezzo a base di gara è fissato in **€ 4,49** pasto.

Oltre a tale importo alla ditta sarà corrisposta la somma di euro **0,01 a pasto** per oneri della sicurezza derivanti dai rischi da interferenza non soggetti a ribasso e l'IVA di legge.

Il valore presuntivamente stimato dell'affidamento per gli anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012 è pari a **€ 202.950,00** comprensivo degli oneri della sicurezza, oltre IVA di legge.

Tale prezzo è onnicomprensivo di tutti i servizi inerenti le prestazioni di personale, le spese per l'acquisto delle materie prime da utilizzare nella preparazione dei pasti, le spese di preparazione, distribuzione e trasporto dei pasti e tutte le spese ed altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente il servizio in oggetto.

Il valore stimato dell'appalto per il successivo anno scolastico **2012/2013**, nel caso in cui l'Amministrazione si avvalga della facoltà di riaffidare il servizio alla medesima impresa aggiudicataria, ai sensi dell'art. 57, comma 5, lett. b) del D. Lgs n. 163/2006, è di **€ 124.830,00** (compresi € 277,40 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso) oltre IVA di legge per cui l'importo complessivo stimato dell'appalto nel triennio è di **€ 327.780,00** (di cui **€ 728,40** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso) oltre IVA di legge.

Art. 5 - LUOGO DI ESECUZIONE – SPECIFICAZIONE

5.1. Luoghi di esecuzione dell'appalto.

L'appaltatore realizza le attività previste in relazione al presente appalto presso il centro cottura di via Garau n. 5 e presso i refettori presenti nelle strutture scolastiche di via Garau n. 5 (scuola dell'infanzia), di via Pixinortu n. 5 (scuola dell'infanzia), di via Sassari n. 5 (scuola elementare) e di via Pixinortu (scuola media), meglio indicate nella planimetria allegata al capitolato speciale.

5.2. Obbligo di sopralluogo.

I concorrenti sono tenuti ad effettuare un sopralluogo delle strutture scolastiche di cui al precedente punto 5.1, e in particolare delle sale adibite alla refezione scolastica nonché del centro di cottura di Via Garau n. 5, al fine di valutarne problematiche e complessità in relazione alla predisposizione dell'offerta.

Per l'effettuazione del sopralluogo i concorrenti concordano un appuntamento con la Sig.ra Argiolas Patrizia del Comune reperibile ai seguenti recapiti 070 96040218 e-mail socialeculturale@sansperate.net.

Il referente dell'Amministrazione redigerà apposito verbale di sopralluogo, trasmettendolo al Responsabile del Servizio e, per esso, alla Commissione giudicatrice.

L'effettuazione del sopralluogo è obbligatoria, a pena di esclusione e dovrà essere effettuata dal legale rappresentante della ditta o da altro soggetto appositamente delegato nelle forme di legge.

Art. 6 - SPECIFICAZIONI INERENTI I SOGGETTI AI QUALI PUÒ ESSERE AFFIDATO L'APPALTO

Saranno ammessi alla gara, per l'affidamento del servizio in oggetto, i soggetti indicati all'art. 34, comma 1, del D. Lgs. 163/2006.

La partecipazione può essere singola o associata ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i..

La partecipazione alla gara da parte di consorzi è ammessa nel rispetto della disciplina contenuta dagli artt. 35 e 36 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i..

I concorrenti che si trovano, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile devono indicare i concorrenti per i quali sussiste tale situazione e dichiarare di aver formulato autonomamente l'offerta allegando in busta chiusa all'istanza di partecipazione la documentazione utile a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta.

L'Amministrazione esclude dalla gara i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

Art. 7 - SPECIFICAZIONI INERENTI I REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Per partecipare alla gara i concorrenti dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

7.1. Requisiti di ordine generale.

I soggetti che intendono partecipare alla gara d'appalto per l'affidamento del servizio mensa devono attestare l'insussistenza, nei loro confronti, delle cause di esclusione previste dall'art. 45 della Direttiva 2004/18/CE, assumendo a riferimento specificativo quanto precisato dall'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006.

In particolare devono attestare:

- a) che non si trovano in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- b) che nei loro confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della L. 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575; l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio 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, se si tratta di altro tipo di società;
- c) che nei loro confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; del socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione della condotta penalmente sanzionata; resta salva in ogni caso l'applicazione dell'articolo 178 del codice penale e dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale;
- d) che non hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della L. 19 marzo 1990, n. 55;
- e) che non hanno commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- f) che non hanno commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, o che non hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- g) che non hanno commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

h) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non hanno reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

i) che non 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;

l) che sono in regola con gli obblighi previsti dall'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68;

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

I concorrenti attestano il possesso dei requisiti mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, in cui indicano anche le eventuali condanne per le quali abbiano beneficiato della non menzione.

Ai fini degli accertamenti relativi alle cause di esclusione di cui al presente articolo, si applica l'articolo 43, del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445. Nel caso di candidati o concorrenti non stabiliti in Italia, l'Amministrazione chiederà se del caso ai candidati o ai concorrenti di fornire i necessari documenti probatori e/o la cooperazione delle autorità competenti.

Se nessun documento o certificato è rilasciato da altro Stato dell'Unione europea, costituisce prova sufficiente una dichiarazione giurata, ovvero, negli Stati membri in cui non esiste siffatta dichiarazione, una dichiarazione resa dall'interessato innanzi a un'autorità giudiziaria o amministrativa competente, a un notaio o a un organismo professionale qualificato a riceverla del Paese di origine o di provenienza.

Inoltre dovranno dichiarare

- di avere le posizioni previdenziali e assicurative relative a INPS e INAIL, indicando eventualmente i motivi della mancata iscrizione presso INPS e INAIL

- il numero di fax al quale potranno essere inviate eventuali richieste di integrazioni e chiarimenti

- di aver preso visione del documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) relativo al servizio in oggetto e di impegnarsi eventualmente a integrarlo con le specifiche informazioni relative alle interferenze sul servizio che la ditta dovrà esplicitare in sede di presentazione dell'offerta (se diverse da quanto indicato);

- di aver preso visione dei locali nei quali deve essere svolto il servizio ed in particolare in data _____ del centro cottura di Via Garau e di accettare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, l'uso gratuito dello stesso con gli arredi e attrezzature presenti, impegnandosi altresì a provvedere a proprie spese all'acquisto di ulteriori arredi ed attrezzature occorrenti per il regolare svolgimento del servizio;

- di garantire ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 del D. Lgs.vo 155/97 e ss.mm.ii. salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e di mettere in atto sistemi di autocontrollo;

- di impegnarsi, nel caso di aggiudicazione dell'appalto, a stipulare apposita polizza assicurativa R.C. verso Terzi relativa ai rischi connessi all'espletamento del servizio di mensa, compreso il rischio di intossicazione alimentare, considerando quali terzi i fruitori del servizio, l'Istituto Scolastico, i dipendenti della Ditta che operano presso la mensa, nonché ogni altra persona presente occasionalmente presso tale struttura con massimali non inferiore € 2.000.000,00 e trasmetterne copia all'Amministrazione committente, prima della firma del contratto d'appalto,

- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. 196/03, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

7.2. Requisiti di idoneità professionale.

I soggetti che intendono partecipare alla gara, se cittadini italiani o di altro Stato membro residenti in Italia, sono tenuti a provare, per l'ambito di attività riferito al presente appalto, la loro iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o presso registri equivalenti in Paesi dell'Unione europea.

Per le società cooperative è inoltre richiesta l'iscrizione nel registro prefettizio, mentre per i Consorzi di cooperative è richiesta l'iscrizione allo schedario generale delle cooperative. Nel caso di imprese sociali è necessario essere in possesso dei requisiti di cui alla legge 118/2005 e del D. Lgs. 155/2006.

7.3. Requisiti di capacità economico-finanziaria

Gli operatori economici interessati a partecipare alla gara di appalto in questione sono tenuti a dimostrare la loro capacità economica e finanziaria mediante i seguenti elementi:

- a) idonee referenze bancarie rilasciate da almeno un istituto di credito attestante che lo stesso intrattiene rapporti economici stabili con l'impresa, che questa ha un buon volume di affari ed offre sufficienti garanzie sul piano economico. Tutta la documentazione relativa alle attestazioni dell'istituto di credito deve essere rilasciata dallo stesso alla ditta richiedente e partecipante alla selezione su carta intestata, sottoscritta da soggetti abilitati e chiusa in un plico sigillato e datato con data antecedente o contestuale a quella di scadenza per la presentazione delle offerte;
- b) fatturato d'impresa inerente le attività specifiche oggetto dell'appalto, relativo all'ultimo triennio (2007/2009) per un importo medio annuo non inferiore a Euro 100.000,00, svolta a favore di soggetti pubblici e privati.

I concorrenti attestano il possesso del requisito previsto nella lettera b) del punto 7.3. mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000 n. 445; al concorrente aggiudicatario è richiesta la documentazione probatoria, a conferma di quanto dichiarato in sede di gara.

Il requisito di cui alla lettera a) del punto 7.3 è comprovato con dichiarazione di almeno un istituto bancario o intermediari autorizzati ai sensi della legge 1 settembre 1993 n. 385.

Se un concorrente non è in grado, per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante qualsiasi altro documento considerato idoneo dall'Amministrazione, a fronte di specifica richiesta rivolta alla stessa.

7.4. Requisiti di capacità tecnico-professionale

I soggetti che intendono partecipare alla gara d'appalto sono tenuti a dimostrare la loro capacità tecnico-professionale mediante i seguenti elementi:

- a) realizzazione di almeno tre servizi analoghi negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi; se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni pubbliche, esse sono provate 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. Il suddetto requisito può essere provato in sede di gara mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000 n. 445; al concorrente aggiudicatario è richiesta la documentazione probatoria, a conferma di quanto dichiarato in sede di gara.
- b) avere la disponibilità di un centro di cottura alternativo a quello comunale di via Garau n. 5, idoneo ai sensi delle disposizioni di legge in materia sanitaria, regolarmente certificato dalla ASL di competenza, ed in possesso dei requisiti indicati nelle "Linee Guida per le Attività di Ristorazione Collettiva" predisposte dalla Azienda USL n. 8 di Cagliari, ubicato ad una distanza **non superiore a venticinque chilometri dalla sede comunale di San Sperate**. Il suddetto requisito può essere provato in sede di gara mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000 n. 445; al concorrente aggiudicatario è richiesta la documentazione probatoria, a conferma di quanto dichiarato in sede di gara.

Art. 8 - AVVALIMENTO DEI REQUISITI DI IMPRESA AUSILIARIA

8.1. Definizione di avvalimento.

I concorrenti, singoli o consorziati o raggruppati ai sensi dell'articolo 34, in relazione alla gara possono soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

8.2. Dichiarazioni relative all'avvalimento di requisiti di impresa ausiliaria.

Il concorrente che intenda avvalersi dei requisiti di altra impresa allega:

- a) una sua dichiarazione, verificabile con specifici controlli, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;

- b) una sua dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui al precedente art. 7.1.;
- c) una dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui al precedente art. 7.1.;
- d) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso l'Amministrazione a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- e) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata, né si trova in una situazione di controllo con una delle altre imprese / degli altri soggetti che partecipano alla gara;
- f) in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.

Nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui alla lettera f) del precedente punto l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dal precedente comma.

8.3. Ulteriori precisazioni in ordine all'avvalimento dei requisiti.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione delle sanzioni previste dalla normativa vigente nei confronti dei sottoscrittori, l'Amministrazione esclude il concorrente e escute la garanzia.

L'Amministrazione può inoltrare gli atti all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture al fine di sollecitare l'intervento, anche sanzionatorio, della stessa, se possibile.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti dell'Amministrazione in relazione alle prestazioni oggetto del contratto relativo al presente appalto.

Ogni concorrente può avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun requisito.

In relazione alla gara regolata da tale disciplinare non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Art. 9 - SPECIFICAZIONI INERENTI LA PARTECIPAZIONE DI SOGGETTI TEMPORANEAMENTE RAGGRUPPATI E DI CONSORZI

9.1. Disposizioni generali.

I concorrenti non possono partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio, ovvero non possono partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in associazione o consorzio.

I consorzi ordinari e stabili, per i quali si assume a riferimento per analogia quanto previsto dall'art. 34 del Codice dei contratti pubblici, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

È vietata l'associazione in partecipazione. Salvo quanto disposto dai successivi punti è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

In caso di fallimento del mandatario ovvero, qualora si tratti di imprenditore individuale, in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo, l'Amministrazione può proseguire il rapporto di appalto con altro operatore economico che sia costituito mandatario nei modi previsti dal presente codice purché abbia i requisiti di qualificazione adeguati ai servizi ancora da eseguire; non sussistendo tali condizioni la stazione appaltante può recedere dall'appalto.

In caso di fallimento di uno dei mandanti ovvero, qualora si tratti di imprenditore individuale, in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo, il mandatario, ove non indichi altro operatore economico subentrante che sia in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuto alla esecuzione, direttamente o a mezzo degli altri mandanti, purché questi abbiano i requisiti di qualificazione adeguati ai servizi ancora da eseguire.

L'inosservanza dei divieti di cui al precedente punto comporta l'annullamento dell'aggiudicazione o la nullità del contratto, nonché l'esclusione dei concorrenti riuniti in associazione o consorzio ordinario di concorrenti, concomitanti o successivi alle procedure di affidamento relative al medesimo appalto.

9.2. Raggruppamenti temporanei di imprese.

Per la partecipazione degli operatori economici in raggruppamento temporaneo di impresa e dei consorzi ordinari si assumono a riferimento le previsioni stabilite dall'art. 37 del codice dei contratti.

Nell'offerta devono essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti.

L'offerta dei concorrenti raggruppati determina la loro responsabilità solidale nei confronti della stazione appaltante, nonché nei confronti del subappaltatore e dei fornitori. Per gli assuntori di prestazioni secondarie, la responsabilità è limitata all'esecuzione delle prestazioni di rispettiva competenza, ferma restando la responsabilità solidale del mandatario.

I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

Ai fini della costituzione del raggruppamento temporaneo, gli operatori economici devono conferire, con un unico atto, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di esse, detto mandatario.

Il mandato deve risultare da scrittura privata autenticata. La relativa procura è conferita al legale rappresentante dell'operatore economico mandatario. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei confronti della stazione appaltante.

Al mandatario spetta la rappresentanza esclusiva, anche processuale, dei mandanti nei confronti della stazione appaltante per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dall'appalto, anche dopo il collaudo, o atto equivalente, fino alla estinzione di ogni rapporto. La stazione appaltante, tuttavia, può far valere direttamente le responsabilità facenti capo ai mandanti.

Il rapporto di mandato non determina di per sé organizzazione o associazione degli operatori economici riuniti, ognuno dei quali conserva la propria autonomia ai fini della gestione, degli adempimenti fiscali e degli oneri sociali.

9.3. Disposizioni comuni per i consorzi.

I consorzi di cooperative ed i consorzi stabili, sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio che il consorziato.

9.4. Consorzi ordinari.

Ai fini della partecipazione alla gara dei consorzi ordinari valgono e si applicano le norme dell'art. 37 del codice dei contratti.

Nell'offerta devono essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

L'offerta dei concorrenti raggruppati o dei consorziati determina la loro responsabilità solidale nei confronti della stazione appaltante, nonché nei confronti del subappaltatore e dei fornitori.

9.5. Consorzi stabili.

Ai fini della partecipazione alla gara dei consorzi stabili valgono e si applicano le norme dell'art. 36 del codice dei contratti.

Si intendono per consorzi stabili quelli, in possesso dei requisiti previsti dall'articolo 40 del Codice dei contratti pubblici, assunto a riferimento, formati da non meno di tre consorziati che, con decisione assunta dai rispettivi organi deliberativi, abbiano stabilito di operare in modo congiunto nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi, forniture, per un periodo di tempo non inferiore a cinque anni, istituendo a tal fine una comune struttura di impresa.

È vietata la partecipazione alla gara del consorzio stabile, quando concorre in proprio, e delle singole consorziate. Per l'inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del Codice penale.

È vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.

Art. 10 - PROCEDURA E CRITERIO GENERALE DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto è affidato dall'Amministrazione mediante procedura aperta, con aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, inteso come proposta di una serie di elementi, oltre al prezzo, relativi a profili tecnici, operativi, funzionali e qualitativi del servizio.

L'Amministrazione si riserva di aggiudicare l'appalto anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dello stesso.

Art. 11 - CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

L'appalto sarà aggiudicato all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.lgs 163/2006 e s.m.i., secondo i seguenti criteri di valutazione:

- **Offerta tecnica** fino a 70 punti su 100;
- **Offerta economica** fino a 30 punti su 100.

L'offerta tecnica si concretizza in una relazione illustrativa dettagliata (**progetto**), sottoscritta in ogni sua parte (pagina e copertine) dal legale rappresentante del concorrente, descrittiva delle modalità di svolgimento dei servizi oggetto della gara di appalto, da sviluppare in coerenza con le esigenze dell'Amministrazione come indicate nel capitolato speciale.

Il progetto, composto da massimo 15 pagine, deve essere articolato secondo la seguente struttura di indice:

- 1) Il personale impegnato nel servizio;
- 2) Il programma degli approvvigionamenti indicante l'utilizzo di prodotti biologici, tipici o prodotti in Sardegna e D.O.P.;
- 3) Monitoraggio e valutazione andamento del servizio ;
- 4) Le proposte aggiuntive di miglioramento del servizio;
- 5) centro cottura alternativo.

1) Personale impiegato nel servizio: fino a un massimo di 15 punti.

Il progetto dovrà indicare la consistenza numerica del personale che l'impresa intende adibire allo svolgimento del servizio con le relative qualifiche professionali, distinguendo quello da impiegarsi nel centro cottura, nel trasporto presso i plessi scolastici, e nell'assistenza all'utenza.

Dovrà essere comunque garantito il numero minimo di 1 (uno) assistente per ogni 40 (quaranta) utenti.

I 15 (quindici) punti complessivamente a disposizione saranno attribuiti come segue:

- punti 10 a seguito di valutazione dell'esperienza lavorativa del personale impiegato nel centro cottura e nel trasporto dal centro cottura ai plessi scolastici nel modo seguente:
 - punti 1 per ogni anno di lavoro prestato, anche in modo non continuativo;
 - punti 0,50 per i periodi di lavoro pari o fino ad un anno, anche in modo non continuativo (saranno sommati solo i periodi di tempo pari o superiori a mesi sei);
- punti 1, per un massimo di 5 punti, per la disponibilità di n.° 1 assistente in più da utilizzarsi nella fase di somministrazione dei pasti e di pulizia dei locali rispetto al numero minimo di 1 (uno) per ogni n. 40 (quaranta) utenti, come sopra indicato;

2) Utilizzo di prodotti biologici, tipici o prodotti in Sardegna, D.O.P., a filiera corta : fino a un massimo di 28 punti.

Dal progetto dovrà evincersi la presenza degli alimenti indicati nell'allegato "Caratteristiche delle derrate alimentari": prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta, prodotti di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati.

La ditta dovrà inoltre indicare la percentuale di prodotti in argomento che intende utilizzare nel corso dell'espletamento del servizio mensa. Il punteggio sarà attribuito in relazione alla percentuale proposta nel seguente modo:

		macro categorie merceologiche	
--	--	--------------------------------------	--

classi		ortofrutta e derivati	cereali e derivati	carni e derivati	derivati del latte	punteggio
prodotti biologici, DOP, IGP, tradizionali a filiera corta	a) da 0 a 10%: 0 punti					0
	b) da 11 a 40% max 8 punti (da 0 a 2 per ciascuna categoria)					max 8
	c) da 41 a 70% max 16 punti (da 0 a 4 per ciascuna categoria)					max 16
	d) da 71 a 100% max 28 punti (da 0 a 7 per ciascuna macro-categoria)					max 28

3) Monitoraggio e valutazione andamento del servizio: fino a un massimo di punti 5

Descrizione di sistemi di controllo e di verifica delle prestazioni finalizzati al monitoraggio delle attività tipiche del servizio ed al miglioramento qualitativo (punteggio massimo attribuibile 5)	INSUFFICIENTE	0
	SUFFICIENTE	1
	BUONO	3
	OTTIMO	5

4) Proposte aggiuntive di miglioramento del servizio: fino a un massimo di 15 punti.

Il progetto dovrà inoltre indicare eventuali proposte migliorative del servizio.

I relativi punteggi assegnati sono i seguenti:

a. programma di informazione all'utenza e di educazione alimentare: **punti 5;**

programma di informazione all'utenza e di educazione alimentare (punteggio massimo attribuibile 5)	INSUFFICIENTE	0
	SUFFICIENTE	1
	BUONO	3
	OTTIMO	5

b. Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, in particolare proponendo soluzioni alternative al mono uso o di utilizzo di stoviglie in materiale riciclabile/compostabile: **punti 5**

Raccolta differenziata (punteggio massimo attribuibile 5)	INSUFFICIENTE	0
	SUFFICIENTE	1
	BUONO	3
	OTTIMO	5

c. proposte relative al monitoraggio e la riduzione delle eccedenze e per l'individuazione di azioni per il recupero degli avanzi: derrate integre non consumate e forme di collaborazione con associazioni onlus nel territorio che ne facciano richiesta in aderenza con la L. 155/03.

- residui destinati agli animali secondo quanto previsto dal D.Lgs. 22/97 come modificato dalla L. 179/02 in merito alla possibilità di ritirare, da parte di associazioni o volontari zoofili. L'associazione in tal caso deve essere iscritta presso apposito registro ASL, individuata la colonia felina o canina interessata, l'associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori. **Punti 5**

Recupero derrate integre e residui (punteggio massimo attribuibile 5)	INSUFFICIENTE	0
	SUFFICIENTE	1
	BUONO	3
	OTTIMO	5

5) Centro cottura alternativo: fino a un massimo di 7 punti

Il punteggio sarà attribuito sulla base della distanza tra il centro di cottura alternativo indicato dalla ditta e la sede comunale, calcolato secondo le tabelle chilometriche dell'ACI, come segue:

da 14,1 a 25 chilometri	Punti 0
Da 7,1 a 14 chilometri	Punti 2
Da 0 a 7 chilometri	Punti 7

Le offerte tecniche che, a seguito di valutazione, non raggiungano un punteggio minimo complessivo di **35/70** rispetto al punteggio massimo attribuibile per l'offerta tecnica di **70/70** saranno automaticamente escluse dalla gara, in quanto non coerenti con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'amministrazione appaltante.

L'offerta economica consiste nella proposta in diminuzione rispetto all'importo di **€ 4,49** a pasto posto a base di gara al netto degli oneri fiscali e degli oneri per la sicurezza.

L'assegnazione del punteggio relativo **all'offerta economica**, avviene proporzionalmente tra i concorrenti, attribuendo all'offerta più bassa (offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione) il massimo punteggio (**30 punti**) secondo la seguente formula di proporzione inversa:

$$P = \frac{P_m \times O_p}{O_b}$$

ove:

P= Punteggio da attribuire all'offerta

P_m= punteggio massimo (30 punti)

O_p= offerta proposta (da ciascuna ditta partecipante)

O_b= offerta più bassa (più conveniente per l'amministrazione)

Le ditte partecipanti devono indicare in Euro, in cifre ed in lettere, nell'offerta economica, la proposta di diminuzione relativa alla base d'asta, sia specificando l'offerta complessiva, sia specificando il ribasso percentuale.

In ordine alla formulazione dell'offerta economica non sono ammesse offerte in aumento.

Art. 12 -DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA E REGOLE GENERALI PER LA PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA E DELL'OFFERTA

Gli operatori economici interessati a prendere parte alla gara presentano specifica istanza di partecipazione alla stessa, nella quale dichiarano:

- a) se partecipano come impresa singola o in associazione temporanea di imprese (ATI), o come consorzio (stabile o ordinario);
- b) la denominazione sociale, con relativa specificazione della forma giuridica, la sede legale, il codice fiscale e la partita IVA, i recapiti telefonici, l'indicazione del legale rappresentante;
- c) l'indicazione, per l'ambito di attività relativo all'appalto, dell'iscrizione alla Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato o, se cittadini di Stati membri dell'UE non residenti in Italia, l'indicazione dell'iscrizione a registri equivalenti;
- d) in caso di ATI, la specificazione percentuale delle attività relative all'esecuzione dell'appalto imputabile ad ogni componente dell'ATI, con percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento;
- e) in caso di ATI o consorzi, le specificazioni relative alla partecipazione alla gara richieste nell'art. 9 del presente disciplinare di gara;
- f) in caso di consorzi di cooperative e stabili, l'indicazione per quali consorziati il consorzio concorre;
- g) il possesso dei requisiti di ordine generale, con attestazione dell'insussistenza delle cause di esclusione formulata secondo quanto previsto dall'art. 7.1;
- h) l'indicazione delle proprie posizioni previdenziali (INPS) e assicurative contro gli infortuni (INAIL);
- i) l'indicazione dell'operatore economico di non trovarsi in situazioni di collegamento formale o sostanziale - anche ai sensi dell'art. 2359 c.c. - con altre imprese partecipanti alla gara oppure l'indicazione dei

concorrenti per i quali sussiste tale situazione di controllo e la dichiarazione di aver formulato autonomamente l'offerta allegando in busta chiusa all'istanza di partecipazione la documentazione utile a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta.

l) il possesso dei requisiti di capacità tecnico-organizzativa e economico-finanziaria richiesti.

Tutti gli elementi informativi richiesti nel precedente comma 1 del presente articolo possono essere resi dai concorrenti mediante dichiarazioni sostitutive di certificazione e di atto di notorietà ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, avvalendosi dei modelli predisposti dall'Amministrazione, riportati in allegato al presente disciplinare, fatte salve le situazioni eccezionali nelle quali sia richiesta specifica documentazione, non sostituibile mediante dichiarazioni prodotte in autocertificazione.

A complemento delle dichiarazioni per la partecipazione alla gara, rese rispetto a quanto previsto dal precedente comma, l'istanza di partecipazione deve contenere anche le seguenti dichiarazioni di impegno e di coerenza:

- accettazione esplicita delle condizioni di resa dell'appalto, come specificate nel capitolato d'oneri;
- attestazione di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione.

In ogni caso, il concorrente deve produrre, a corredo dell'istanza di partecipazione e delle dichiarazioni in essa riportate, la seguente documentazione:

- nel caso di associazione o consorzio o GEIE già costituiti, mandato collettivo gratuito ed irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio o GEIE;
- documentazione relativa alla cauzione provvisoria, così come previsto dall'art. 16 del presente disciplinare di gara;
- la documentazione inerente la dichiarazione di avalimento dei requisiti di altra impresa, come meglio specificata nell'art. 8 del presente disciplinare di gara;
- tutti gli altri documenti necessari a dimostrare il possesso dei requisiti di cui all'art. 38 del codice dei contratti (D. Lgs. 163/2006);
- Attestazione dell'avvenuto versamento all'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici, di cui alla delibera dell'Autorità stessa del 15/02/2010 in attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67 della Legge 23/12/2005 n. 266, della contribuzione di euro 20,00, a pena esclusione.

Le dichiarazioni di cui al precedente comma 1 devono essere sottoscritte dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrente costituito da imprese riunite, le medesime dichiarazioni devono essere prodotte da ciascun concorrente che costituisce l'associazione.

Per quanto riguarda il possesso dei requisiti richiesti al punto l) del comma 1, questi potranno essere soddisfatti cumulativamente dalle imprese raggruppate.

Poiché è consentita, in luogo della autenticazione della firma, la presentazione unitamente all'istanza di copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore, tale documento deve essere allegato a pena di esclusione.

L'istanza di partecipazione alla gara è inserita, unitamente alla documentazione correlata, in un plico, sul quale è riportata la denominazione della ditta e la dicitura **"Plico A - Istanza di partecipazione e documentazione amministrativa per la partecipazione alla gara per l'affidamento servizio mensa scolastica San Sperate a.s. 2010/11 e 2011/12"**.

Il plico contenente l'istanza di partecipazione e la documentazione amministrativa correlata è contenuto, unitamente ai plichi contenenti la parte tecnico-qualitativa e la parte economica delle offerte (formati come di seguito specificato), in un plico complessivo.

Art. 13 MODALITÀ DI PREDISPOSIZIONE DELLE OFFERTE

13.1. Elementi regolativi generali dell'offerta.

Le offerte per l'appalto sono composte di una parte tecnico-qualitativa e di una parte economica, rappresentativa della proposta di corrispettivo per l'appalto.

L'offerta deve essere redatta in lingua italiana e per ogni parte di essa deve essere assolta l'imposta di bollo.

Ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta.

I concorrenti devono presentare offerte unitarie, riferite al complesso dei servizi in appalto. Saranno escluse le offerte presentate solo per una parte dei servizi in questione.

Nell'offerta tecnica devono essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

L'offerta dei concorrenti raggruppati o dei consorziati determina la loro responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione.

È consentita la presentazione di offerte da parte dei consorzi di cooperative e stabili, anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari 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.

13.2. Riferimenti generali per la predisposizione dell'offerta.

I soggetti che intendono concorrere alla gara di appalto devono redigere l'offerta tenendo conto del modello organizzativo-gestionale delineato nel bando di gara, nel presente disciplinare e nel capitolato speciale.

13.3. Predisposizione dell'offerta.

L'offerta tecnica si concretizza in una relazione illustrativa dettagliata (**progetto**), come specificato nell'art. 11 del presente disciplinare da sviluppare in coerenza con le esigenze dell'Amministrazione come indicate nel capitolato speciale d'appalto.

Tutta la documentazione relativa all'offerta tecnica deve essere **sottoscritta in ogni pagina a pena di esclusione** dal legale rappresentante del concorrente e deve essere inserita in un plico, sul quale è riportata la **denominazione della ditta** e la dicitura "**Plico B – Offerta – tecnico-qualitativa**". Il plico deve essere idoneamente **sigillato** e **controfirmato** su **tutti** i lembi di chiusura compresi quelli già predisposti chiusi dal fabbricante.

L'offerta economica è concretizzata in una proposta, **sottoscritta a pena di esclusione** dal legale rappresentante del concorrente, che deve riportare:

- a) il prezzo offerto per singolo pasto;
- b) l'indicazione della percentuale di ribasso rispetto al prezzo di un pasto posto a base di gara.

Tutti gli importi vanno indicati in cifre e in lettere. Nel caso di discordanza tra l'indicazione del prezzo espresso in cifre e quello in lettere, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione.

L'offerta economica deve essere inserita in un plico, sul quale è riportata la **denominazione della ditta** e la dicitura "**Plico C – Offerta – economica**". Il plico deve essere idoneamente sigillato e controfirmato su **tutti** i lembi di chiusura compresi quelli già predisposti chiusi dal fabbricante, **a pena di esclusione**.

Art. 14 - MODALITÀ DI INOLTRO DELL'ISTANZA DI PARTECIPAZIONE, DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA E DELLE OFFERTE E TERMINE DI SCADENZA PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Il plico complessivo contenente l'istanza di partecipazione, la documentazione amministrativa a corredo dell'istanza, l'offerta tecnica, l'offerta economica, **pena l'esclusione dalla gara**, deve essere idoneamente **sigillato e controfirmato** su **tutti i lembi di chiusura compresi quelli già predisposti chiusi dal fabbricante**, e deve prevenire a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento inoltrata mediante il servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, **entro il termine perentorio delle ore 13.30 del giorno 07.12.2010**, all'ufficio protocollo del Comune di SAN SPERATE, in SAN SPERATE, in Via Sassari n. 12.

È possibile anche la consegna a mano del plico allo stesso ufficio di cui al precedente punto.

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Il plico deve recare all'esterno – oltre all'intestazione del mittente, all'indirizzo dello stesso, le indicazioni "**NON APRIRE CONTIENE OFFERTA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA PER L'AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA SAN SPERATE A.S. 2010/11-2011/12**".

Il plico deve contenere al suo interno il plico A, il plico B ed il plico C, a loro volta **sigillati e controfirmati sui lembi di chiusura**, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente:

“ Plico A - Istanza di partecipazione e documentazione amministrativa per la partecipazione alla gara per l'affidamento servizio mensa scolastica San Sperate a.s. 2010/11-2011/12”.

“ Plico B – – Offerta tecnico-qualitativa - per la partecipazione alla gara per l'affidamento servizio mensa scolastica San Sperate a.s. 2010/11-2011/12”.

“ Plico C – Offerta economica - per la partecipazione alla gara per l'affidamento servizio mensa scolastica San Sperate a.s. 2010/11-2011/12”.

La mancanza, l'incompletezza o la difformità delle dichiarazioni o della documentazione da inserire nelle buste indicate con le lettere A, B e C determina l'esclusione dalla gara.

Art. 15 - VALIDITÀ DELLE OFFERTE

L'offerta è vincolante, per il concorrente, per un periodo di centottanta (180) giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

L'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile fino al termine stabilito nel precedente comma.

Per ragioni eccezionali e straordinarie, l'Amministrazione può chiedere agli offerenti il differimento del termine previsto dal precedente comma 1.

Art. 16 - GARANZIE A CORREDO DELL'OFFERTA

L'offerta è corredata da una garanzia di euro € **4.059,00** pari al due per cento (2%) del prezzo base indicato all'art. 4, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'Amministrazione.

La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000 e alla vigente normativa nazionale, rilasciata da soggetti accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del Codice dei contratti pubblici, qualora l'offerente risultasse affidatario.

L'Amministrazione, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia.

Art. 17 - OPERAZIONI DI GARA

Le procedure di gara saranno svolte da una commissione giudicatrice, appositamente nominata con determinazione del Responsabile del Servizio, successivamente alla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

I lavori della commissione inizieranno in seduta pubblica, alle **ore 11.00** del giorno **09.12.2010** presso l'ufficio del Segretario comunale sito in SAN SPERATE in Via Sassari n. 12, con l'esame della documentazione presentata ai fini dell'ammissione alla gara.

All'apertura dei plichi possono essere presenti i legali rappresentanti di soggetti partecipanti alla selezione o soggetti da essi designati con delega formale da esibire su richiesta alla Commissione Giudicatrice.

La Commissione formalizza l'ammissione dei soggetti in possesso dei requisiti per partecipare alla gara.

Di seguito, in seduta pubblica, la commissione procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche.

La valutazione delle offerte tecniche e l'attribuzione dei punteggi sarà effettuata dalla commissione in seduta riservata.

Esaurita la valutazione delle offerte tecniche, la Commissione giudicatrice procederà in seduta pubblica, all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche ed alla lettura delle stesse. La data di apertura delle offerte economiche sarà comunicata solo via fax ai concorrenti.

Le operazioni di gara devono essere svolte nel rispetto del principio di continuità dell'azione amministrativa. La Commissione è tenuta a motivare a verbale ogni eventuale sospensione delle operazioni di selezione.

Art. 18 - AGGIUDICAZIONE PROVVISORIA

Al termine della procedura di valutazione delle offerte la Commissione giudicatrice dichiara l'aggiudicazione provvisoria a favore del miglior offerente ossia a favore dell'offerta cui sarà attribuito il punteggio complessivo più alto (somma del punteggio assegnato all'offerta tecnica e all'offerta economica).

L'aggiudicazione provvisoria è subito impegnativa per l'aggiudicatario, mentre per l'Amministrazione lo sarà dopo l'intervenuta formalizzazione dell'esito della gara con l'aggiudicazione definitiva da parte del Responsabile del Servizio Cultura, Pubblica Istruzione e Servizi Sociali fermo restando gli accertamenti previsti dalla Legge.

Art. 19 - AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA E STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione, per tramite del soggetto competente e previa verifica dell'aggiudicazione provvisoria, provvede all'aggiudicazione definitiva.

L'aggiudicazione definitiva non equivale ad accettazione dell'offerta. L'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile fino al termine stabilito nell'art. 15.

L'aggiudicazione definitiva diventa efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti dal presente disciplinare.

Art. 20 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile unico del procedimento è la sig.ra Argiolas Patrizia.

Art. 21 - INFORMAZIONI RELATIVE AL PROCEDIMENTO DI GARA

I soggetti interessati a partecipare alla gara per l'aggiudicazione del presente appalto possono richiedere informazioni e chiarimenti al Responsabile del procedimento 070/96040218 mail socialeculturale@sansperate.net o al Responsabile del Servizio 070/96040201.

Art. 22 - INFORMAZIONI SULLA PUBBLICITÀ DEL BANDO

Il bando di gara relativo alla procedura in oggetto è stato pubblicizzato mediante pubblicazione:

- all'Albo Pretorio del Comune;
- al sito internet www.comune.sansperate.net
- sito della regione Sardegna www.regionesardegna.it
- Gazzetta Ufficiale Comunità Europea.

Allegati al presente disciplinare

A) CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI PER OFFERTA QUALITATIVA,

B) MENU' TIPO ASL COMPLETO DI TIPOLOGIA PIETANZA

C) GRAMMATURA ALIMENTI

D) TABELLA MERCEOLOGICA MATERIE PRIME

ALL. A)

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande utilizzate dall'aggiudicatario per il servizio in oggetto devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Le materie prime utilizzate devono avere i requisiti di buona qualità. Si precisa che ai fini del presente documento si intendono:

- per prodotto biologico: un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Reg. CE 834/2007 dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
- Per prodotti tipici: i prodotti certificati come DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) così come definiti dal Reg. Ce n. 510/06 e STG (Specialità Tradizionali Garantite) così come definite dal Reg. CE n. 509/06.
- Per prodotto tradizionale: un prodotto ottenuto in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. 30/04/98, n. 173 e D.M. 8/09/99, n. 350 contenuto negli appositi elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali.

La ditta deve inviare all'ufficio pubblica istruzione l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche etc.

La ditta deve avere la certificazione attestante il non utilizzo di prodotti e loro derivati provenienti da colture geneticamente modificate (OGM) né carni di animali allevati con mangimi prodotti da tali colture. La ditta dovrà esibire, a richiesta dell'ente, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici attestanti la conformità dei prodotti biologici.

Prodotti alimentari

In sintonia con l'art. 2 della L.R. 1/10 il servizio intende promuovere il consumo di prodotti tipici, DOP, IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta all'interno dei servizi di ristorazione collettiva, dando priorità a quelli di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati.

Pertanto i prodotti valutabili ai fini dell'offerta tecnico-qualitativa sono:

- a. prodotti biologici: pane bianco e semi-integrale, pasta secca, riso, legumi secchi, pomodori pelati, passata di pomodoro, farina, carne bovina e suina, verdura e ortaggi, frutta fresca;
- b. prodotti a Denominazione di origine protetta (DOP) e a Indicazione Geografica Protetta (IGP): zafferano di sardegna, fiore sardo, pecorino sardo, olio di oliva di sardegna, agnello di sardegna, prosciutto crudo di parma, prosciutto di san danielle, parmigiano reggiano.
- c. Prodotti tradizionali:
 - pane di produzione locale: civraxiu, pane carasau, spianata
 - carni bovine – carne di razza sardo-bruna; carne sardo-modicana
 - formaggi: bonassai, casizolu, casu axedu, dolcesardo arborea, fresa, provoletta di latte vaccino sardo provola, ricotta fresca ovina
 - paste fresche/riso culurgiones, fregola, malloreddus, riso prodotto e lavorato in sardegna.

Le carni avicunicole, le uova fresche ed il latte fresco di provenienza locale

Inoltre il pesce se surgelato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. I bastoncini di pesce devono essere costituiti da filetto intero impanato di merluzzo.

Calendario indicativo della stagionalità - Sardegna

Prodotti frutticoli freschi

GENNAIO

Arance, banane, mandarini, mandaranci, mele, pere, kiwi.

FEBBRAIO

Arance, banane, mele, pere, kiwi, mandaranci, mandarini.

MARZO

Arance, banane, mele, pere, kiwi, mandarini.

APRILE

Banane, mele, pere, arance.

MAGGIO

Fragole, banane, pere, albicocche.

GIUGNO

Albicocche, ciliegie, fragole, pere, mele, anguria, melone, pesche.

LUGLIO

Albicocche, Anguria, meloni, susine, pesche, mele.

AGOSTO

Anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne, uva.

SETTEMBRE

Pere, mele, pesche, prugne, susine, uva.

OTTOBRE

Cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere.

NOVEMBRE

Banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi, kiwi.

DICEMBRE

Arance, banane, mele, pere, mandarini, mandaranci, pompelmi, cachi.

Calendario indicativo della stagionalità - Sardegna

Ortaggi e verdure fresche

GENNAIO

Bietole, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchi, patate, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO

Bietole, carciofi, carote, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchi, lattuga, patate, sedano, verze, zucca, spinaci.

MARZO

Carciofi, carote, finocchi, patate, radicchio, sedano, spinaci.

APRILE

Carote, cicoria, cipolle, carciofi, lattuga, patate novelle. Piselli, sedano, spinaci.

MAGGIO

Carote, cetrioli, cipolle, fagioli, patate novelle, piselli, pomodori, sedano, spinaci, verze, zucchine.

GIUGNO

Carote, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, piselli, pomodori, zucchine.

LUGLIO

Carote, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, piselli, pomodori, zucchine.

AGOSTO

Carote, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, piselli, pomodori, sedano, spinaci, sedano, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Carote, cetrioli, , fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, pomodori, sedano,
spinaci, zucca, zucchine.

OTTOBRE

Barbabietole, carote, cavolfiori, cipolle, fagioli, melanzane, patate, radicchio,
sedano, spinaci, zucca, pomodori.

NOVEMBRE

Barbabietole, carciofi, carote, cavolfiori, fagioli, fagiolini, finocchi, radicchio, sedano,
spinaci, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, carciofi, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, lattuga, sedano, spinaci,
zucca.

Legenda MACRO-CATEGORIE merceologiche

Orto-frutta e derivati

Prodotti biologici: verdura e ortaggi, frutta fresca di stagione; pomodori pelati, passata di pomodoro; Zafferano di Sardegna (DOP); Olio di oliva Sardegna (DOP), pesche DECO.

Cereali e derivati

Prodotti biologici: pane bianco e semi-integrale, pasta secca, riso, legumi secchi, farina; Pane di produzione locale: civraxiu; pane carasau; spianata; Paste fresche/Riso: culurgiones; fregola; malloreddus; riso prodotto e lavorato in Sardegna.

Carni e derivati

Prodotti biologici: carne bovina e suina; Agnello di Sardegna (IGP); Prosciutto crudo di Parma (DOP); Prosciutto di S. Daniele (DOP); Carni bovine tradizionali: carne di razza sardobruna; carne sardo-modicana.

Derivati del latte

Fiore Sardo (DOP); Pecorino Sardo (DOP); Parmigiano Reggiano (DOP); Formaggi: bonassai; casizolu; casu axedu; dolcesardo arborea; fresa; provoletta di latte vaccino sardo provola; ricotta fresca ovina.

CLASSI DI PRODOTTO	Legenda MACRO-CATEGORIE merceologiche			
	orto-frutta e derivati	cereali e derivati	carni e derivati	derivati del latte
Prodotti biologici	verdura e ortaggi, frutta fresca di stagione; pomodori pelati, passata di pomodoro	pane bianco e semi-integrale, pasta secca, riso, legumi secchi, farina	carne bovina e suina	
Prodotti DOP e IGP	zafferano di sardgna (DOP), olio di oliva sardegna (DOP)		agnello di Sardegna (IGP), prosciutto crudo di parma (DOP), prosciutto San Daniele (DOP)	Fiore sardo (DOP), pecorino sardo (DOP), Parmigiano Reggiano (DOP)
Prodotti tradizionali a filiera corta	Ortaggi; pesche DECO	<u>pane di produzione locale:</u> civraxiu, pane carasau, spianata <u>Paste fresche/riso:</u> culurgiones, fregola, malloreddus, riso prodotto e lavorato in sardegna	carni bovine: carne di razza sardo-bruna, carne sardo-modicana	formaggi: bonassai, casizolu, casu axedu, dolcesardo arborea, fresa, provoletta di latte, vaccino sardo provola, ricotta fresca ovina