



# *Co mune di Trevi nel Lazio*

*(Provincia di Frosinone)*

*Via Armando Diaz n. 1, tel. 0775/527001 fax 527097, C. F. - P. IVA 00300630605*

---

## 1^ AREA AMMINISTRATIVA

OGGETTO: DISCIPLINARE DI GARA PER SERVIZIO MENSA SCUOLA D'INFANZIA , PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO . SERVIZIO PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO , ANNO SCOLASTICO 2019/2020 E ALTRE REGOLE CONTRATTUALI . CIG: **Z5B29BC3AF**

## IL RESPONSABILE

In esecuzione della determinazione n. 350/117 del 12/09/2019 :

### RENDE NOTO CHE

Il **Comune di Trevi nel Lazio** – Via A. Diaz n° 1 – Trevi nel Lazio (FR) intende appaltare mediante procedura negoziata ai sensi dell' ex art. articolo 36 comma 2 del D. Lgs. n.50/2016 e pertinenti linee guida anac n. 4 , il seguente servizio **MENSA SCOLASTICA** – anno scolastico 2019/2020;

Il giorno 08.10.2019 alle ore **10,00** presso la sede municipale del Comune di Trevi nel Lazio in Via A. Diaz n° 1 , si procederà all'esperimento di una gara, mediante procedura negoziata , per l'appalto del servizio di "**MENSA SCOLASTICA (preparazione , distribuzione pasti e pulizia locali )** a.s. 2019/2020, in attuazione della determinazione n. 350/117 del 12.09.2019;

In tale data, in sala aperta al pubblico, verrà accertata la regolarità della documentazione amministrativa presentata a corredo dell'offerta e si procederà all'apertura delle offerte tecniche ed economiche ed all'aggiudicazione.

#### DISCIPLINARE DI GARA

Art. 1 L'importo presunto a base dell'appalto viene indicato in euro 4,76 (quattrovirgolasettanasei ) Iva esclusa ed oneri per la sicurezza esclusi non soggetti al ribasso di euro 0,048 per ogni pasto fornito , totale 4,808 euro. L'importo presunto di appalto è 35.000 iva 4% esclusa .

Art. 2 Modalità di presentazione della domanda . Il plico, pena l'esclusione alla gara, deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata entro il termine perentorio delle ore 13,30 del giorno 28 settembre 2019 al seguente indirizzo: Comune di Trevi Nel Lazio , Via Armando Diaz ,1 , 03010 ,(Frosinone);

E' altresì facoltà dei concorrenti la consegna a mano dei plichi, allo stesso indirizzo. Non saranno, pertanto, presi in considerazione i plichi pervenuti dopo il termine indicato . Il plico deve essere idoneamente sigillato con ceralacca, controfirmato sui lembi di chiusura e deve recare all'esterno , oltre all'intestazione del mittente ed all'indirizzo dello stesso , la dicitura: **"Offerta gara per affidamento servizio di Mensa scolastica del Comune di Trevi nel Lazio"** e dovrà essere indirizzata a **"Comune di Trevi nel Lazio - Settore Amministrativo- Via A. Diaz n° 1 - 03010 Trevi nel Lazio ( FR)"**.

Il recapito dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti. Il plico di invio dovrà contenere al suo interno tre buste, a loro volta sigillate e controfirmate dal legale rappresentante sui lembi di chiusura, in modo che sia garantita la segretezza dei documenti in esse contenute, recanti all'esterno l'intestazione del mittente, l'indirizzo dello stesso, l'oggetto della gara e rispettivamente la dicitura: **"Busta A – Documentazione"** **"Busta B – Offerta tecnica"** **"Busta C – Offerta economica"**. Le tre buste, da inserire nel plico di invio, dovranno contenere, pena l'esclusione, i seguenti documenti: **BUSTA A – DOCUMENTAZIONE**

**Nella busta A)** devono essere contenuti, a pena l'esclusione, i seguenti documenti: **a) DOMANDA di partecipazione alla gara (allegato A) e correlata dichiarazione sostitutiva (ALLEGATO B)**, in competente BOLLO (anche per i motivi di esclusione ex art. 80 dlgs 50/2016, requisiti di idoneità professionale etc.) da compilare e sottoscrivere da parte dell'offerente ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 , da parte degli operatori economici partecipanti sottoscritta dal legale rappresentante della ditta concorrente da presentarsi utilizzando il fac-simile specificatamente predisposto ed allegato ai documenti di gara (o riprodotto in modo sostanzialmente conforme), con allegato un documento di riconoscimento del sottoscrittore o dei sottoscrittori ; In caso di R.T.I., costituito o costituendo, il modello dovrà essere compilato e sottoscritto da ogni impresa che partecipa al raggruppamento; In caso di consorzi di concorrenti il modello dovrà essere compilato e sottoscritto dal consorzio e da ogni impresa consorziata per la quale il consorzio concorre, fermo restando che i requisiti di idoneità tecnica, finanziaria ed organizzativa per l'ammissione devono essere posseduti e comprovati dagli stessi consorzi, salve le eccezioni previste dalle vigenti disposizioni di Legge. In caso di R.T.I., costituito o costituendo, la copia dei documenti di gara dovrà essere sottoscritta da ogni impresa che partecipa al raggruppamento. In caso di consorzio di concorrenti, la copia dei documenti di gara dovrà essere sottoscritta dal consorzio e da ogni impresa consorziata per la quale il consorzio concorre. N.B. La Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 85 comma 1 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. accetta la presentazione del DGUE (Documento di gara unico europeo) **b) GARANZIA PROVVISORIA - CAUZIONE**: - A norma dell'art. 93 , commi da 1 a 7, del D.Lgs. n. 50/2016 . l'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una garanzia, pari al due per cento dell'importo complessivo dell'appalto 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 ....comma 2 stesso art. 93. La garanzia fideiussoria può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative.....comma 3 Art. 93 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 della stazione appaltante (comma 4 – art. 93) La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione per fatto dell'affidatario, e sarà 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, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. 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...comma 7 art. 93 - A norma dell'art. 93, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016 l'offerta deve essere altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli artt. 103 e 104 qualora l'offerente risultasse affidatario. - La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia di cui sopra.....comma 9 – art. 93.

**C) DICHIARAZIONE DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE.** Requisiti di capacità tecnica e professionale - elenco dei principali servizi prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, comprovate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o enti pubblici; - aver svolto, negli ultimi tre anni antecedenti la scadenza dell'avviso, con "buon esito" e senza contestazioni almeno un servizio di mensa scolastica con produzione annua di pasti non inferiore a quella stimata per il presente appalto;

D) Eventuale procura: nei casi in cui l'offerta (intesa come complesso dei documenti che la costituiscono) sia sottoscritta da un procuratore, dovrà essere prodotta la procura speciale, anche in semplice copia fotostatica se accompagnata da una dichiarazione sostitutiva del legale rappresentante che, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, attesti la persistenza del conferimento dei poteri al procuratore. In questo caso, la dichiarazione dovrà essere accompagnata da copia fotostatica del documento di riconoscimento del sottoscrittore.

e) Elenco delle consorziate (solo nel caso di consorzi). I consorzi dovranno indicare le consorziate per le quali partecipano e presentare l'elenco completo delle proprie consorziate.

f) copia autentica dell'atto di costituzione per RTI e CONSORZI;

*E' opportuno che i partecipanti svolgano un sopralluogo nei locali al fine di prendere conoscenza delle condizioni dei locali, degli accessi, degli immobili stessi e di tutte le circostanze generali e particolari che potranno influire sull'esecuzione dell'appalto e sulla formulazione dell'offerta economica.*

**BUSTA B – OFFERTA TECNICA** Relazione Tecnica, con facciate in formato A4 in numero massimo di venti e solo fronte, debitamente riunite, numerate e sottoscritte, rigorosamente articolate secondo lo schema di attribuzione del punteggio, di cui in seguito, in modo che siano evidenziate le proposte con cui il



concorrente intende qualificare il suo progetto di organizzazione e di gestione del servizio; La relazione tecnica, complessivamente intesa, dovrà trattare ogni elemento in modo completo e analitico senza richiami a elementi non riscontrabili nella documentazione presentata o, comunque, in atti ufficiali di contenuto notorio, che non saranno comunque valutati. Essa dovrà essere sottoscritta in ogni pagina dal legale rappresentante. In caso di R.T.I., costituito o costituendo, la relazione tecnica dovrà essere sottoscritta da ogni impresa che partecipa al raggruppamento. In caso di consorzio di cooperative, la relazione tecnica dovrà essere sottoscritta dal consorzio e da ogni impresa consortile per la quale il consorzio concorre.

**BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA** . Offerta economica da presentarsi utilizzando il fac-simile specificatamente predisposto ed allegato ai documenti di gara (o riprodotto in modo sostanzialmente conforme), sottoscritto dal legale rappresentante. L'offerta deve contenere l'indicazione del prezzo singolo per ogni pasto. Il prezzo suddetto dovrà essere riportato in modo chiaro in cifre e in lettere. L'offerta si intende valida 180 gg dalla data di presentazione . Non saranno ammesse le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo, ove le stesse non siano esplicitamente convalidate, o prive di sottoscrizione. Non saranno ammesse offerte economiche al rialzo rispetto al prezzo base.

In caso di costituendo R.T.I., il modello dovrà essere compilato e sottoscritto da ogni impresa che partecipa al raggruppamento e dovrà indicare, a pena di esclusione, le parti e le quote di servizio assegnate a ciascun impresa. In caso di R.T.I. costituito, il modello dovrà essere compilato e sottoscritto dall'impresa mandataria e dovrà indicare, a pena di esclusione, le parti e le quote di servizio assegnate a ciascuna impresa. In caso di consorzio di cooperative, il modello dovrà essere compilato e sottoscritto dal consorzio.

### **3 ) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA:**

I concorrenti, pena esclusione, possono partecipare alla gara qualora siano in possesso dei requisiti tecnico-organizzativi richiesti e della iscrizione alla CCIAA per lo svolgimento dell'attività di Mensa scolastica "*somministrazione di alimenti e bevande*" e/o "*ristorazione*" e gestione in conto proprio e conto terzi di mense presso Enti Pubblici, scuole e strutture private.

I suddetti requisiti dovranno essere posseduti prima della data di scadenza dell'avviso.

Sono ammesse a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del dlgs 50/2016, le imprese anche sociali di cui al D. L.vo n. 155/2006, ivi compresi i raggruppamenti fra le stesse, in possesso dei requisiti previsti dal presente disciplinare ; le cooperative sociali di tipo B) legge 381/91, iscritte nell'Albo Regionale di cui alla Legge n. 381/91 ed in possesso dei requisiti previsti dal presente disciplinare . Non è ammessa la partecipazione alla gara contemporaneamente come partecipante singolo e come membro di un raggruppamento di imprese, di cooperative o di consorzio, pena l'esclusione dalla gara del singolo partecipante, del raggruppamento o del consorzio interessato. Il concorrente è tenuto a presentarsi sempre nella medesima forma, singola o associata e, nel caso di A. T. I. o Consorzio, sempre con la medesima composizione.

Per i raggruppamenti temporanei si precisa che:

- la formalizzazione del raggruppamento può avvenire anche dopo l'eventuale aggiudicazione definitiva, ma entro il termine di giorni 10 (dieci) dalla stessa;

- non è ammessa la modificazione successiva, nemmeno parziale, della composizione del raggruppamento dichiarato;



- in caso di A.T.I. già costituita, si dovrà, a pena di esclusione, allegare il mandato e relativa procura

di costituzione di costituzione del raggruppamento;

- in caso di raggruppamento non ancora costituito, a pena di esclusione, dovrà essere formalizzato, mediante apposita dichiarazione dei partecipanti, l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza e procura ad uno di loro, espressamente indicato come mandatario, il quale stipulerà il contratto di appalto in nome, per conto proprio e dei mandanti;

- nel caso di consorzi o di raggruppamenti temporanei, dovrà essere indicato il compito delle singole imprese e delle singole cooperative, nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento;

- si richiamano gli artt. 45, 48 e ss e 80 D. L.vo n. 50/2016.

E' ammesso l'avvalimento ai sensi dell'art. 89 del Codice dei contratti.

**ART 4) STAZIONE APPALTANTE:** COMUNE DI Trevi nel Lazio – Via A. Diaz n° 1 – 03010 Trevi nel Lazio ( Fr)

(FR) – tel. 0775- 527001 – fax 0775-527097

**ART 5) DESCRIZIONE DELL'APPALTO:** L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica, che l'impresa dovrà espletare con la propria autonoma organizzazione mediante le seguenti attività:

- approvvigionamento delle derrate alimentari,

- preparazione e sporzionamento di pasti caldi giornalieri, comprese le diete personalizzate, e cottura dei cibi nei locali di della ditta aggiudicataria del servizio/o centro cottura con distanza ragionevole dai centri scolastici (MAX 40 KM ) di distribuzione dei pasti del Comune di Trevi nel Lazio ;

- trasporto dei pasti presso il refettorio dei plessi scolastici del territorio con mezzi coibentati idonei dotati di attestazione di idoneità sanitaria (in corso di validità);

- fornitura di stoviglie monouso, tovaglioli, piatti (rigidi), posate, bicchieri a perdere resistenti, tutte attrezzature di buona qualità, e di quanto è necessario per l'espletamento del servizio;

- pulizia e riordino delle stoviglie, pulizia e la sanificazione dei locali mensa , attrezzature, stoviglie e suppellettili utilizzati per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti.

Il Comune autorizza la preparazione e consegna pasti agli alunni di Comuni vicini (Vallepietra e Filettino) frequentanti le scuole del Comune di Trevi nel Lazio;

La Ditta aggiudicataria nel rispetto delle norme del C.C.N.L. , dell'art. 50 dl dlgs 50/2016 e delle interpretazioni giurisprudenziali attuali , dovrà garantire l'assunzione dei lavoratori impiegati nel precedente appalto su loro eventuale richiesta.

I pasti sono destinati agli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado, che effettuano il tempo pieno e al personale docente e non docente dipendente dello Stato.



Il servizio sarà svolto presso le scuole interessate del Comune di Trevi nel Lazio nell' anno scolastico 2019/2020, dal lunedì al venerdì ( a seconda del calendario scolastico) ad esclusione delle festività contemplate dal calendario scolastico .

I pasti forniti dovranno essere consumati presso le stesse strutture scolastiche. Si prevede la preparazione dei pasti la mattina stessa del loro consumo.

Il pasto da erogare dovrà essere composto da un primo piatto, un secondo, un contorno, un frutto di stagione o altro, una porzione di pane (rosetta), prevedendo la variabilità e la rotazione previste nel menu' allegato "G". Per sopravvenute esigenze, il menù suddetto è soggetti a verifiche ed eventuali cambiamenti legati ad eventi stagionali o del territorio. Dovranno, comunque, essere rispettate le grammature e le calorie previste dalla vigente normativa circa la quantità spettante ad ogni alunno a seconda dell'età e della scuola frequentata. Assumono rilievo a tal uopo la tabella dietetica e la tabella merceologica allegate. La Ditta dovrà fornire materiale di supporto alla consumazione del pasto : piatti, bicchieri, posate riutilizzabili non a perdere, tovaglie e tovaglioli anche di carta. Per i bambini affetti da patologie attestate da certificazioni mediche specifiche, l'aggiudicatario dell'appalto dovrà predisporre un menù differenziato e attenersi alle patologie indicate. Se del caso, la ditta aggiudicataria, dovrà tener conto nella predisposizione dei pasti, anche di alunni provenienti da diverse culture religiose. Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero bambini iscritti, assenze, etc.) e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune. L'Amministrazione, quindi, si impegna al pagamento della somma relativa al numero dei pasti effettivamente erogati. L'ente si riserva la facoltà insindacabile di modificare, in qualsiasi momento, per esigenze di servizio, la consistenza globale delle somministrazioni, in più o in meno, anche con l'esclusione o l'inserimento di nuove scuole, comunicandolo con congruo anticipo all'appaltatore che è tenuto, quindi, ad adeguare conseguentemente la quantità delle prestazioni senza poter per questo chiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione o pretendere eventuale risarcimento danni.

Durata dell'Appalto: OTTOBRE 2019– GIUGNO 2020

#### **ART 6) LUOGO DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO:**

Scuola d'infanzia, primaria e secondaria di I grado di Trevi nel Lazio con l'utilizzo della cucina di proprietà o in disponibilità della ditta aggiudicataria.

**7) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE E ATTRIBUZIONE PUNTEGGI:** La gara verrà espletata mediante procedura negoziata , con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art.95 del dlgs 50/2016 . Il servizio dovrà venire aggiudicato a soggetto che non si trovi in nessuna delle cause di esclusione dalla partecipazione alla gara previste dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e che sia iscritto per una



attività inerente al contenuto dell'appalto presso la C.C.I.A.A. competente ovvero se non di nazionalità italiana, presso uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel paese di appartenenza.

L'aggiudicazione e valutazione delle offerte ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs n. 50/2016 avverrà : merito tecnico del progetto, qualità del progetto e del servizio max punti 75 – elemento prezzo max punti 25.

Non sono ammesse offerte in aumento , si potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che congrua e conveniente e l'offerta economica verrà aperta e valutata dopo l'attribuzione del punteggio relativo alla qualità del servizio.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'Impresa concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente piu' vantaggiosa e che avrà riportato il punteggio piu' elevato su 100 punti complessivi a disposizione della commissione di gara , valutabile sulla base dei seguenti criteri :

**A) offerta economica : massimo punti 25/100**

L'offerta economica – comprensiva di tutte le prestazioni indicate nello schema di contratto e disciplinare dovrà prevedere l'importo complessivo del pasto in relazione alla base di gara che risulta essere di euro 4,808 iva esclusa per pasto, di cui 0,048 non soggetto a ribasso. Il prezzo su cui fare ribasso è pertanto 4,76 iva esclusa.

La ditta aggiudicataria sin d'ora rinuncia ad ogni e qualsiasi pretesa di ordine economico-giuridico nel caso che nella esecuzione del contratto la somma stimata non venga raggiunta per cause non determinate dall'Amministrazione appaltante;

All'offerta economica piu' bassa verranno assegnati 25 punti , alle altre offerte secondo il ribasso dichiarato secondo la seguente formula  $X = P.off. migliore \times 25 / P.off. in esame$  Ove:

X = punteggio da attribuire all'offerta

P off. migliore = prezzo più basso

P. off. in esame = prezzo offerto

25 = punteggio massimo assegnabile

Gli operatori economici forniscono, su richiesta della stazione appaltante, spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti nelle offerte se queste appaiono anormalmente basse, sulla base di un giudizio tecnico sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta. La congruità delle offerta sarà valutata su tutte le offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara. Il calcolo di cui al primo periodo è effettuato ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre. Si applica l'ultimo periodo del comma 6.

La stazione appaltante richiederà assegnando al concorrente un termine non inferiore a quindici giorni, la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni. ed escluderà l'offerta solo se la prova fornita non giustifica sufficientemente il basso livello di prezzi o di costi proposti, tenendo conto degli elementi sopra indicati o se ha accertato, con le modalità di cui al primo periodo, che l'offerta è anormalmente bassa in quanto:

a) non rispetta gli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del D.Lgs 50/2016.

b) non rispetta gli obblighi di cui all'articolo 105 del D.Lgs 50/2016;



c) sono incongrui gli oneri aziendali della sicurezza di cui all'articolo 95, comma 10 del D.Lgs 50/2016, rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture;

d) il costo del personale è inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle apposite tabelle di cui all'articolo 23, comma 16 del D.Lgs 50/2016

Non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge. Non sono, altresì, ammesse giustificazioni in relazione agli oneri di sicurezza di cui al piano di sicurezza e coordinamento previsto dall'articolo 100 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

La stazione appaltante si riserva in ogni caso di valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

La stazione appaltante qualora accerti che un'offerta è anormalmente bassa in quanto l'offerente ha ottenuto un aiuto di Stato escluderà tale offerta unicamente per questo motivo, soltanto dopo aver consultato l'offerente e se quest'ultimo non è in grado di dimostrare, entro un termine sufficiente stabilito dall'Amministrazione.

**B) Offerta tecnica gestionale : punteggio massimo punti 75/100**

La valutazione delle offerte presentate dai concorrenti è effettuata dalla commissione giudicatrice tenendo conto dei criteri anzidetti e seguenti , nonché dei relativi punteggi massimi attribuibili.

Nella considerazione che la qualità del servizio è assicurata dalla fornitura di derrate alimentari con le caratteristiche di cui all'allegato TABELLE MERCEOLOGICHE E LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBIOLOGICA - CHIMICA – FISICA , dalle indicazioni contenute nel menu' allegato e della tabella dietetica dell'ASL di FROSINONE allegata nonché da quelle espressamente richieste, verranno presi in considerazione i seguenti parametri :

:

**1. ELEMENTI TECNICO GESTIONALI RELATIVI AL SERVIZIO . ATTRIBUZIONE DI UN PUNTEGGIO MASSIMO DI 45**

**1.1 Sistema organizzativo del servizio ( da dimostrare in un numero di max 5 pagine) punti da zero a 35 punti.**

Descrizione delle procedure di approvvigionamento , preparazione , confezionamento e somministrazione dei pasti , tra cui le modalità/tempistiche di produzione (lavorazione e cottura) ,confezionamento , trasporto dal centro ai refettori e distribuzione pasti (comprese le specificazioni relativi a diete speciali e servizi complementari) , lavaggio e sanificazione trasporto. In particolare, per tutelare la bontà , salute , qualità e cottura adeguata dei pasti è importante specificare e descrivere come ottemperare alla necessità di offrire pasti cotti e/o preparati o elaborati a ridosso della fornitura degli stessi ed in funzione degli orari di mensa stabiliti dalle scuole. In altri termini , la fornitura del pasto a beneficio della scuola dell'infanzia avendo orari diversi dalle elementari implica anche momenti di cottura e/o elaborazione diversi ed ove vi





fosse cottura contemporanea per le scuole destinatarie del servizio il punteggio de quo deve essere limitato.

1.2 Gestione di imprevisti , emergenze , modifiche del servizio. Punti da zero a 5 punti .

Il concorrente dovrà illustrare un piano con le modalità che intende adottare per garantire la continuità del servizio in situazioni imprevedibili e urgenti (sciopero addetti , interruzione servizi vari etc.)

1.3 Gestione qualità del servizio e comunicazione all'utenza , educazione alimentare e comunicazione con l'utenza. Punti da 0 a 5 . Saranno prese in considerazione le modalità di informazione agli utenti sulle prestazioni del servizio – Caratteristiche delle materie prime utilizzate – pasti etc e saranno prese in considerazione le modalità di informazione agli utenti su eventi, partecipazione di esperti su educazione alimentare, procedure di gestione delle non conformità, tempi e modi di gestione dei reclami.

## 2. ELEMENTI QUALITATIVI RELATIVI AL SERVIZIO E AL GRADIMENTO DEI PASTI ATTRIBUZIONE DI UN PUNTEGGIO MASSIMO DI 30

2.1) Rispetto delle disposizioni ambientali in tema di green economy e dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del dlgs 50/2016 . MAX 10.

Selezione e controllo dei fornitori , gestione delle forniture e garanzie sui loro standard qualitativi avuto riguardo per le azione certificate e che garantiscono le norme di salvaguardia dell'ecosistema. Si terranno in considerazione altresì , il possesso di : ISO 14001:2004 certificazione relativa alla gestione ambientale, ISO 22000:2005 certificazione del sistema di sicurezza alimentare, OHSAS 18001 :2007 certificazione della sicurezza dei luoghi di lavoro , ISO 22005:2008 certificazione relativa alla istituzione e alla attuazione del sistema di rintracciabilità dei prodotti e metodologie relative alla riduzione di sprechi nel processo produttivo dei pasti . Da zero a 10 punti.

2.2) Sarà attribuito un massimo di punti 20 ad attività progettuali offerte in aggiunta a quelle prevista dal Comune , declinate in particolare nella tabella dietetica , nelle attività e nei menù degli ultimi tre anni , siano esse di carattere sociale e di sostegno agli utenti, siano esse relative alla disponibilità di strumenti tecnologici, atti a fornire specifiche prestazioni innovative, ripartiti secondo le seguenti modalità: - Progetti per specifiche prestazioni innovative rivolte all'utenza – filiera corta – prodotti provenienti da agricoltura sociale punti e progetti per specifiche prestazioni innovative rivolte a realtà territoriali - prodotti tipici e tradizionali punti da 0 a 10 .

2.3) Progetti per specifiche prestazioni innovative nel campo della alimentazione – prodotti biologici - "dieta mediterranea" punti da 0 a 10 .

I punteggi saranno assegnati secondo la seguente scala di misurazione della rispondenza del giudizio dato, con formazione della media dei coefficienti attribuiti dai singoli componenti: a) Giudizio di inidoneità/insufficienza (coefficiente da 0 a 0,3) Proposte e soluzioni assenti – gravemente incomplete - inadeguate - controproducenti – non utili - inattuabili - non attinenti all'oggetto dell'affidamento – indeterminate, non misurabili e/o riscontrabili – senza riferimenti a tempistiche precise di esecuzione – peggiorative rispetto agli standard richiesti dall'Ente – inidonee a dimostrare la possibilità di garantire la corretta esecuzione dell'appalto. b) Giudizio scarso/sufficiente (coefficiente da 0,4 A 0,6) Proposte e soluzioni sostanzialmente complete - adeguate – attinenti all'oggetto del contratto - attuabili e utili – sufficientemente determinate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – verificabili (anche se con l'ausilio dell'Appaltatore) - qualitativamente e quantitativamente in linea con quanto richiesto ,



complessivamente sufficienti rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione dell'appalto e il perseguimento delle finalità cui il servizio è destinato. c) Giudizio discreto/buono (coefficiente da 0,7 A 0,8)

Proposte e soluzioni precisamente determinate e apprezzabili per quanto riguarda pianificazione, tempistiche di esecuzione, frequenza, quantità, qualità e modalità esecutive, bene illustrate – redatte, ove necessario, sotto forma di piani e programmi con schematizzazioni – realizzabili – misurabili – recanti l'indicazione degli strumenti idonei a consentire al Comune autonomi controlli sul rispetto degli impegni presi nel corso della fase esecutiva – con contenuti innovativi - qualitativamente e quantitativamente migliorative rispetto a quanto richiesto , in grado quindi di soddisfare tutte le esigenze ordinarie e, di massima, straordinarie – (anche) imprevedibili e le finalità del servizio, con apprezzabile garanzia di qualità ed efficienza. d) Giudizio ottimo/eccellente (coefficiente da 0,9 a 1) Proposte e soluzioni eccellenti – idonee per tempistiche di esecuzione, frequenza, quantità, qualità e modalità esecutive , ad innovare, elevare e qualificare sensibilmente gli standard di servizio rispetto a quanto richiesto - in grado di far conseguire, sia per quantità che per qualità che in termini di efficienza ed efficacia, finalità ulteriori rispetto a quelle cui il servizio è destinato. Tali coefficienti saranno moltiplicati per il sottopeso massimo attribuibile al sottocriterio. La Commissione procederà alla sommatoria dei punteggi così ottenuti, determinando il punteggio assegnato a ciascuna offerta. Tutte le operazioni matematiche per la determinazione dei coefficienti verranno espressi con massimo di due decimali (con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a 5, ovvero senza tale arrotondamento se il terzo decimale è inferiore a 5. Di seguito, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno (1) la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate, salvo che si sia in presenza di una sola offerta valida."

**Saranno escluse le offerte economiche in aumento rispetto al prezzo posto a base d'asta , nonché le offerte economiche non rispondenti alle giustificazioni prodotte .**

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

L'offerta ha una validità di 180 giorni . Si potrà addivenire all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Migliore offerente sarà il concorrente che avrà totalizzato il punteggio piu' elevato derivante dalla sommatoria dell'offerta economica e dell'offerta tecnica.

Nel caso in cui piu' concorrenti raggiungano un punteggio massimo globale uguale , l'aggiudicazione avverrà mediante sorteggio ai sensi dell'art.77 comma 2 r.d. 827/1924.

L'aggiudicazione diverrà definitiva nei confronti del miglior offerente subordinatamente alla positiva verifica di quanto dichiarato in sede di autocertificazione.

La commissione di gara, si riunirà in seduta pubblica presso la Sede del Comune di Trevi Nel Lazio , Via A. Diaz 1 , sarà aperta ai soli legali rappresentanti dei concorrenti o delegati muniti di atto formale di delega, sulla base della documentazione contenuta nelle offerte presentate, procederà a: ♦ verificare la regolarità formale del plico contenente la documentazione di gara (Busta A – Busta B – Busta C); ♦ procedere all'apertura della Busta A) e verificare la regolarità della documentazione amministrativa e in caso negativo ad escludere le offerte dalla gara; ♦ verificare che non abbiano presentato offerte concorrenti che siano fra di loro in situazione di controllo ex art. 2359 c.c. ovvero concorrenti che siano nella situazione di esclusione



di cui all'art. 80, comma 1 lett. m del D.lgs 50/2016. ♦ verificare che i consorziati – per conto dei quali i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c), del D.Lgs 50/2016 hanno indicato che concorrono – non abbiano presentato offerta in qualsiasi altra forma; ♦ verificare che le singole imprese che partecipano in associazione temporanea o in consorzio ex art. 45, comma 2, lettere d), e) e g) del D.Lgs. 50/2016 non abbiano presentato offerta anche in forma individuale; ♦ verificare che una stessa impresa non abbia presentato offerta in diverse associazioni temporanee o consorzi ex art. 45, comma 2 lett. d), e) ed f) del D.lgs. 50/2016; ♦ A norma dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. 50/2016, in caso di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale delle dichiarazioni sostitutive di cui all'art. 80 del D.lgs. 50/2016, con esclusione dell'offerta tecnica ed economica, il concorrente interessato è tenuto a rendere, integrare o regolarizzare le dichiarazioni necessarie entro il termine di massimo 10 giorni dalla ricezione della richiesta della stazione appaltante. I descritti adempimenti sono previsti a pena di esclusione. Nell'ipotesi sopra descritta la seduta pubblica potrà essere aggiornata ad altro giorno, la cui data ed ora saranno comunicate ai concorrenti a mezzo fax o PEC. ♦ Dopo che il Presidente del seggio di gara avrà verificato la regolarità della documentazione presentata (ed eventualmente attuato il soccorso istruttorio a norma dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. 50/2016), dichiara l'ammissione dei soli concorrenti che abbiano prodotto la documentazione in conformità al disciplinare di gara . In seguito, la Commissione procederà all'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica (Busta B) al fine del solo controllo formale del corredo documentale prescritto. La Commissione a seguito della verifica della documentazione contenuta nella busta "B" di tutti i concorrenti ammessi, accerta la presenza dei fascicoli richiesti . Successivamente la commissione giudicatrice, in una o più sedute riservate, sulla base della documentazione contenuta nella busta " B – Offerta tecnica" procede: 1. alla valutazione delle proposte progettuali migliorative del progetto posto a base di valutazione presentate dai concorrenti sulla base di quanto richiesto negli atti di gara e nei documenti di progetto; 2. all'assegnazione dei relativi punteggi. ♦ La stazione appaltante in seduta pubblica, la cui data ed orario è sopra indicata , procederà alla lettura dei punteggi attribuiti per la parte tecnica ed all'apertura delle buste "C -Offerta economica" presentate dai concorrenti ammessi, esclude eventualmente i concorrenti per i quali accerti che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale e provvederà infine ai calcoli dei relativi punteggi ed al calcolo del punteggio complessivo risultante dalla sommatoria dei punteggi relativi all'offerta tecnica ed economica, redigendo la graduatoria dei concorrenti. ♦ Le operazioni di gara saranno verbalizzate. L'aggiudicazione, così come risultante dal verbale di gara rappresenta una mera proposta, subordinata agli accertamenti di legge ed all'approvazione del verbale stesso da parte dell'organo competente della stazione appaltante. Ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016, la stazione appaltante, previa verifica della proposta di aggiudicazione, provvederà all'aggiudicazione. L'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta. L'aggiudicazione diverrà efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti prescritti. Si procederà all'appalto del servizio anche in presenza di una sola offerta valida purché ritenuta congrua. Si predisporrà, sulla base dei punteggi complessivi attribuiti, una graduatoria in ordine decrescente.

La ditta è direttamente responsabile nei confronti del Comune e dei terzi di ogni inadempienza riguardo al regolare svolgimento del servizio di refezione reso presso le strutture comunali. Essa dovrà mantenere in vigore, per l'intera durata dell'appalto, apposita polizza di assicurazione con massimale minimo di euro 500.000,00 per responsabilità civile verso terzi . Copia della polizza dovrà essere depositata presso l'Ufficio di Segreteria del Comune , al momento della stipula del contratto.

La ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto alla data che sarà comunicata dalla Stazione Appaltante.



ART. 8 – CAUZIONE DEFINITIVA In sede di stipulazione del contratto, dovrà essere costituita la cauzione definitiva (pari al 10% dell'importo netto del contratto) a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto di gestione, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune di dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto ritenuto dallo stesso Comune causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto di gestione dei servizi oggetto dell'appalto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del Comune .

9) **DURATA DEL SERVIZIO:** l'appalto comprende l'anno scolastico 2019/2020 nel rispetto del calendario scolastico. E' ammessa proroga tecnica a beneficio dell'affidatario uscente nelle more della scelta di nuovo affidatario.

10) **MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO:** Il servizio si effettua per 5 (cinque) giorni - salva diversa articolazione- settimanali (lunedì - martedì - mercoledì - giovedì - venerdì) per la scuola d'infanzia, per un giorno settimanale per la scuola primaria-elementari e per la scuola secondaria di primo grado per due giorni settimanali esclusivamente classi seconda e terza ;

Il servizio deve essere assicurato tutti i giorni dell'anno scolastico, ad esclusione delle festività contemplate nel calendario scolastico e dei sabato dalla sottoscrizione del contratto fino alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale presumibilmente a metà giugno .

I pasti dovranno essere distribuiti all'orario che verrà comunicato direttamente dall'autorità scolastica, in contenitori sterili e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche, nei locali scolastici all'uopo destinati.

Si specifica che la tabella dietetica da assumere come parametro è quella utilizzata per l'anno 2017/2018 e 2018/2019 , ovvero la tabella allegata dell'ASL di Frosinone allegata alla presente con standard qualitativi e caratteristiche merceologiche degli alimenti .

Il numero dei pasti sarà desunto dai buoni pasto che il Comune provvederà giornalmente a ritirare presso la scuola.

La somministrazione dei pasti deve essere effettuata dal gestore con proprio personale dipendente, sotto la sua direzione, sorveglianza e controllo, nei locali scolastici.

L'Impresa deve garantire la distribuzione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità stabilite dalle tabelle dietetiche, come debitamente autorizzate dal Dipartimento di prevenzione dell'ASL FR – Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, di cui all'allegato e tabelle merceologiche e limiti di contaminazione microbiologica-chimica – fisica. Il numero dei pasti sarà desunto dai buoni pasto che Il Comune provvederà giornalmente a ritirare presso la scuola.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere, sotto la propria responsabilità, sorveglianza e a sua cura e spesa, alle seguenti prestazioni:

☞ approvvigionamento delle derrate alimentari;



✂ preparazione e sporzionamento di pasti caldi giornalieri, comprese le diete personalizzate, e cottura dei cibi

nei locali propri di cucina;

✂ fornitura di stoviglie monouso, tovaglioli, piatti (rigidi), posate, bicchieri a perdere resistenti, tutte attrezzature di buona qualità, e di quanto è necessario per l'espletamento del servizio;

✂ pulizia e riordino delle stoviglie, pulizia e la sanificazione dei locali, attrezzature, stoviglie e suppellettili utilizzati per la preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti.

Il Comune potrà autorizzare la preparazione e consegna pasti agli alunni residenti nel Comune di Vallepietra ( Rm) e Filettino ( Fr) e frequentanti le scuole del Comune di Trevi nel Lazio;

La Ditta aggiudicataria nel rispetto delle norme del C.C.N.L. dovrà garantire l'assunzione dei lavoratori impiegati nel precedente appalto su loro eventuale richiesta.

ART. 11 – PENALI In caso di inadempienza parziale e/o totale e/o ritardo nell'adempimento della prestazione del servizio da parte dell'Impresa Appaltatrice, quale che ne sia la causa, salvo il caso di colpa grave dell'Amministrazione, quest'ultima applicherà le penali come di seguito specificate: - per ogni giorno di mancata erogazione del servizio: una penale pari al corrispettivo che la ditta avrebbe dovuto ricevere, calcolato sulla media giornaliera dei pasti erogati nel mese precedente (o frazione di esso se del caso) maggiorato del 20%; - in caso di ritardo nella prestazione del servizio, superiore ai 15 minuti o che, comunque, crei grave disservizio, una penale di €. 0,52 per ogni pasto; - in caso di variazione del menù non autorizzata, €. 0,25 per ogni pasto; - per ogni analisi microbiologica riscontrata non rispondente a quanto previsto dai limiti di carica microbica: €. 1,00 per ogni pasto più le spese di analisi; - in caso di mancato rispetto della grammatura: €. 0,52 per ogni pasto; - per mancato rispetto delle condizioni igienico-sanitarie riguardanti la consegna delle derrate o quant'altro previsto dalla leggi in materia: €. 0,52 per ogni pasto; - per ogni mancato rispetto delle norme sul personale: €. 1.00 per ogni pasto; - per mancata o errata manutenzione delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi: €. 0,52 per ogni pasto;

## 12) VISIONE E RICHIESTA DISCIPLINARE DI GARA E SCHEMA DI CONTRATTO

Il disciplinare di gara , lo schema di contratto e gli altri documenti sono visibile presso il Comune di Trevi nel Lazio (FR), Via A. Diaz n° 1 - Segreteria lunedì , martedì e venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,30 e nei pomeriggi di martedì e giovedì dalle ore 15 alle ore 17.30.

Copia dei documenti di gara di gara potranno essere richiesti al Comune di Trevi nel Lazio – Ufficio come sopra e sono disponibili sul sito internet: [www.comune.trevinellazio.fr.it](http://www.comune.trevinellazio.fr.it), sezione amministrazione trasparente;

13) Tutte le spese inerenti il contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, restano a carico della Impresa assegnataria dell'appalto.

ART. 14– TUTELA DEI DATI PERSONALI (Nuovo regolamento europeo sulla privacy) I dati personali forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto, saranno trattati dall'Ente appaltante conformemente alle disposizioni del D.Lgs. 30.06.2003, n, 196 e successive modifiche ed integrazioni ed al Regolamento UE 679/2016. La ditta aggiudicataria è



automaticamente nominata responsabile del trattamento dei dati personali e deve pertanto rispettare tutte le prescrizioni e misure necessarie per la tutela della riservatezza e a far conoscere al Comune quali misure adotta ed il personale (titolare , delegati etc. ) che tratta i dati personali .

ART. 15 – ESCLUSIONI – AVVERTENZE Resta inteso che: - il recapito del piego rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile; - trascorso il termine fissato, non viene riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente; - non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato; - non si darà corso all'apertura dei plichi che non risultino pervenuti con le modalità indicate nel presente atto di gara. In questo caso le irregolarità verranno riportate nel verbale e la documentazione rimarrà acquisita agli atti della gara; - non sono ammesse offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto; - Il Presidente della Commissione si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara o di prorogarne la data, dandone, comunque comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo; - La documentazione non in regola con l'imposta di bollo, verrà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 30.12.1982, n. 955;

## **16) ALTRE INFORMAZIONI:**

Il disciplinare di gara e relativo schema di contratto nonché tutti gli altri allegati costituiscono *lex specialis* ad ogni effetto e conseguenza di legge e contenuto del futuro contratto . Il concorrente, partecipando, accetta incondizionatamente e senza riserva alcuna, quanto stabilito con gli atti in questione.

Sono escluse le offerte per persone da nominare.

Relativamente alla documentazione presentata in sede di gara, la Commissione di Gara si riserva la facoltà di richiedere chiarimenti o integrazioni invitando, se necessario, i concorrenti a completare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti o dichiarazioni presentati, nonché a richiedere ulteriore documentazione specifica, oltre a quella già richiesta, comprovante l'esistenza dei requisiti sopra indicati, sospendendo, nelle more della risposta, la procedura di gara.

In relazione al regolamento europeo sulla privacy , i dati personali dei concorrenti saranno conservati nelle banche dati del Comune di Trevi nel Lazio (FR), quale titolare del trattamento per il tempo necessario ad assolvere alla gestione del contratto e alle altre incombenze connesse . Il trattamento dei dati è finalizzato esclusivamente alla gestione del procedimento di aggiudicazione e del successivo rapporto contrattuale.

La gara avrà inizio nell'ora stabilita anche se nessuno dei concorrenti fosse presente nella sala.

La documentazione prescritta nel presente disciplinare non può essere sostituita da alcuna dichiarazione che faccia riferimento a documenti esibiti per la partecipazione ad altre gare, anche se effettuate nel medesimo giorno o già esistenti presso il Comune di Trevi nel Lazio a qualsiasi titolo.



La stazione appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara stessa o di prorogarne la data di scadenza, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

La definitiva aggiudicazione è subordinata agli adempimenti antimafia, come disposto dalle vigenti disposizioni di legge.

L'aggiudicazione, che sarà pronunciata, vincolerà immediatamente il soggetto aggiudicatario, ma non impegnerà la stazione appaltante se non dopo che tutti gli atti concernenti l'appalto saranno divenuti esecutivi.

Le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati di traduzione giurata.

L'aggiudicatario, prima della stipula del contratto di affidamento, è tenuto a presentare polizza fidejussoria a garanzia del servizio, nella misura e nei modi previsti dal dlgs 50/2016 ,nonché apposita polizza di responsabilità civile per danni a terzi.

#### **17) – RINVIO:**

Per quanto non previsto dal presente disciplinare valgono le disposizioni di legge vigenti per gli appalti di servizi, per quanto applicabili e non in contrasto.

#### **18 MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA**

La prima seduta di gara si terrà il giorno 08.10.2019, alle ore 10,00;

Nel giorno e nell'ora suddetta, in seduta pubblica, la Commissione di gara provvederà all'apertura della Busta "A" – "DOCUMENTAZIONE per l'ammissione alla gara". A continuare In seduta non pubblica si provvederà all'apertura della Busta "B" e a seguire all'apertura della Busta "C" – "OFFERTA ECONOMICA".

L'aggiudicazione definitiva della gara sarà di competenza del Responsabile competente, sulla base dei risultati determinati dall'apposita Commissione giudicatrice.

I soggetti partecipanti classificati al primo e secondo posto, dovranno dimostrare il possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara.

Il soggetto appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora insorgano motivi di pubblico interesse in tal senso, senza che la ditta affidataria e/o gli altri soggetti partecipanti possano pretendere risarcimenti e/o indennizzi di qualsiasi natura e specie, nemmeno a titolo di rimborso spese.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta, comunque, ad assicurare il servizio anche nelle more del perfezionamento della convenzione, se richiesto dall'Amministrazione.

Preliminarmente alla stipula della convenzione viene acquisita la documentazione autocertificata (d'ufficio o su richiesta all'aggiudicatario) per quanto riguarda la capacità contrattuale.

In caso di impossibilità accertata della stipulazione o di revoca dell'aggiudicazione, è facoltà dell'Amministrazione aggiudicare il servizio al concorrente che segue nella graduatoria.



Sono a carico dell'aggiudicatario, senza possibilità di rivalsa nei riguardi del Comune, tutte le spese afferenti l'appalto (spese contrattuali, bolli, registro, diritti di segreteria e quant'altro dovuto).

#### **AVVERTENZE ED ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONI**

Resta inteso che:

- Il recapito a mano del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile;
- Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente;
- Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad altra offerta relativa ad altro appalto.
- Non sono ammesse offerte in aumento;
- Non sono ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto;
- Non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso che manchi o risulti incompleto od irregolare alcuno dei documenti obbligatori richiesti, parimenti determina l'esclusione della gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura. In tali casi, l'offerta resta sigillata e debitamente controfirmata dal Presidente di gara con indicata le irregolarità, che saranno pure annotate nel verbale di gara rimanendo acquisita agli atti di gara.
- Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso che manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti obbligatori richiesti in modo tale che le notizie di cui al presente bando non risultino attestare in alcun modo dalla documentazione prodotta.
- Parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta economica non sia contenuta nell'apposita busta interna.
- Determina pure l'esclusione la mancanza della copia fotostatica del documento di identità del sottoscrittore della dichiarazione.

La ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto alla data che sarà comunicata dall'Ente.





IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO relativo alla presente procedura di aggiudicazione è AVV. Silvio Grazioli e referente La D.ssa Maria Renzi (tel. 0775-527001).

**Per quanto non espressamente indicato nel presente bando si applicheranno le norme del Codice dei contratti approvato con D. Lgs. n.50/2016 e quelle per la contabilità generale dello Stato.**

La mancanza di uno dei documenti richiesti e la non esatta osservanza delle prescrizioni stabilite per l'ammissione della gara comporterà l'esclusione dalla gara stessa.

Si allega modello, istanza di partecipazione, autocertificazione , offerta economica e tabella dietetica.

DOVE RIVOLGERSI

**Ufficio Amministrativo**

Indirizzo Via A. Diaz n° 1

Telefono **0775/527001** - Fax **0775/527097**

Orario lun./ven. dalle 9.00 alle 13.30 – martedì e giovedì anche dalle 15.00 alle 17.30

Dalla Residenza Municipale, addì 12.09.2019

Il Responsabile del Servizio

AVV. TO SILVIO GRAZIOLI

