

## DISCIPLINARE DI GARA

### **PROCEDURA APERTA - AFFIDAMENTO SERVIZIO MENSA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E MEDIE E PER GLI ANZIANI DEL COMUNE DI DORGALI - ANNI SCOLASTICI 2010/11, 2011/2012 E 2012/2013**

#### **1. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE.**

Sono ammessi a partecipare alla presente gara i soggetti indicati nell'articolo 34 comma 1 D.Lgs. 163/06 s.m.i.

È ammessa la partecipazione di imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande con inosservanza della disciplina di cui all'articolo 37 D.Lgs. 163/06 s.m.i.

Non saranno ammesse a partecipare alla medesima gara le Imprese fra le quali vi siano forme di controllo ai sensi dell'art. 2359 c.c. o che abbiano in comune il Titolare per le Imprese individuali, uno dei Soci per le Società di persone o uno degli Amministratori con poteri di rappresentanza per le Società di capitali. Saranno inoltre esclusi dalla gara, ai sensi dell'art. 34 comma 2 D.Lgs. 163/06 s.m.i., i concorrenti per i quali si accerti, sulla base di univoci elementi, che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

Non è consentito ad una stessa ditta di partecipare alla gara in più di un R.T.I. o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara in forma individuale qualora partecipi alla gara stessa in R.T.I. o consorzio ordinario di concorrenti.

È vietata la contemporanea partecipazione alla gara di un consorzio stabile e dei suoi consorziati; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del Codice Penale. È vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.

In caso di consorzi di cui all'art. 34 comma 1 lettera b) D.Lgs. 163/06 s.m.i., ai consorziati per i quali il consorzio concorre è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma alla gara; in caso di violazione saranno esclusi dalla gara sia il consorzio che il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del Codice Penale.

#### **2. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE.**

##### **2.1 Requisiti di ordine generale:**

- Assenza di cause di esclusione di cui all'articolo 38 comma 1 lettere: a), b), c), d), e), f), g), h), i), m), m)bis, m)ter, m)quarter del D.Lgs. n° 163/2006 e s.m.i.
- Regolarità, ove dovuto, con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (legge n° 68/99).
- Regolarità con gli adempimenti in materia di contributi sociali e previdenziali a favore dei lavoratori dipendenti ex L. 266/2002 e secondo la legislazione vigente.

##### **2.2 Requisiti di idoneità professionale:**

- Iscrizione C.C.I.A.A. per la categoria di ristorazione collettiva.

- Iscrizione all'Albo delle Società Cooperative tenuto dal Ministero delle Attività Produttive, istituito con DM 23.06.2004 (pubblicato sulla G.U. 162 del 13.07.2004) qualora il soggetto partecipante alla Gara sia una cooperativa.

### **2.3 Requisiti di capacità economica e finanziaria:**

- Fatturato globale d'impresa realizzato nell'ultimo triennio (2007-2008-2009) di importo pari o superiore ad " 800.000,00 IVA esclusa

### **2.4 Requisiti di capacità tecnica:**

- 2.4.1. Regolare svolgimento, nell'arco temporale intercorrente tra il 01/01/2007 al 31/12/2009, di un servizio di ristorazione collettiva di almeno 650 pasti giornalieri e della durata minima di otto mesi continuativi. Il servizio dovrà essere unico, ossia non frazionabile.
- 2.4.2. Possesso del piano di attuazione della metodologia di cui al D. Lgs 155/1997 denominata HACCP
- 2.4.3 certificato UNI EN ISO 9001:2000
- 2.4.4 Disponibilità di idonei veicoli adibiti al trasporto dei pasti in conformità di quanto stabilito nell'art.7 del Capitolato d'Appalto.

### **2.5 In caso di R.T.I. di Consorzio di imprese:**

- 2.5.1 I requisiti di ordine generale dovranno essere posseduti da tutte le imprese del raggruppamento e da tutte le consorziate indicate come esecutrici del servizio;
- 2.5.2 I requisiti di idoneità professionale dovranno essere posseduti da tutte le imprese del raggruppamento e da tutte le consorziate indicate come esecutrici del servizio;
- 2.5.3 In caso di R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti o GEIE il requisito di capacità economica e finanziaria di cui al punto 2.3 del Disciplinare potrà essere dimostrato cumulando i fatturati delle singole imprese facenti parte del Raggruppamento o Consorzio secondo il seguente prospetto:
  - la capogruppo o una delle consorziate dovrà possedere, un fatturato minimo pari al **60%** dell'importo complessivo richiesto;
  - ciascuna mandante o le altre consorziate dovranno possedere, nel triennio 2007-2008-2009 un fatturato minimo pari al **20%** dell'importo complessivo richiesto.
- 2.5.4 In caso di R.T.I. o consorzio ordinario di concorrenti o GEIE i requisiti di capacità tecnica di cui all'art. 2.4 del Disciplinare potranno essere posseduti rispettivamente da almeno una delle ditte del raggruppamento o da almeno una delle consorziate indicate come esecutrici, fermo restando il divieto di frazionabilità del servizio.

## **3. SOPRALLUOGO**

Il concorrente dovrà produrre, a pena di esclusione, la attestazione di avvenuto sopralluogo presso i locali mensa delle scuole dell'infanzia e primarie interessate dal servizio di mensa scolastica, che verrà rilasciato, previo appuntamento telefonico ai numeri 0784/927216-230, da soggetto incaricato dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Dorgali.

Al sopralluogo sarà ammesso esclusivamente il titolare, il legale rappresentante il cui nominativo risulti dal certificato della Camera di commercio, oppure altro soggetto munito di semplice delega rilasciata dalla ditta concorrente.

In caso di raggruppamento temporaneo sarà sufficiente la presa visione dei luoghi attestata per la sola impresa capogruppo ovvero per una delle mandanti o loro procuratori muniti di apposita procura generale o speciale. In caso di Consorzio, la presa visione dei luoghi potrà essere effettuata dal legale rappresentante (o procuratore) del consorzio, ovvero dal legale rappresentante (o procuratore) della consorziata per la quale il consorzio concorre o rispettivi direttori tecnici.

Il titolo di procuratore sarà valido per una sola concorrente. Un medesimo procuratore non potrà pertanto presentarsi quale rappresentante di più di una impresa.

Si procederà all'esclusione dalla gara qualora diversi partecipanti abbiano indicato un unico procuratore.

#### **4. LUOGO E DATA DELL'ASTA:**

La gara avrà luogo nella sede del Comune di Dorgali, e si articolerà nel seguente modo:

- 1) seduta pubblica da tenersi in data **02.09.2010** alle ore **11,00** e seguenti, nella quale si darà corso all'apertura dei plichi contenenti la documentazione, la verifica della stessa ed all'ammissione alla gara delle offerte pervenute;
- 2) sedute riservate, da tenersi da parte della Commissione per l'esame e la valutazione dell'offerta tecnica con l'attribuzione dei punteggi secondo i parametri di valutazione di cui al punto 5 del presente capitolato;
- 3) seduta pubblica, da tenersi in data da definirsi, nella quale si procederà, previa pubblicazione dei punteggi assegnati per il merito tecnico, all'apertura dei plichi contenenti l'offerta economica e all'aggiudicazione provvisoria a favore della ditta che abbia complessivamente conseguito il punteggio più alto.

#### **5. ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE:**

L'appalto verrà esperito mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55, del Dlgs n. 163/2006 s.m.i.e sarà aggiudicato al concorrente che avrà prodotto l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del medesimo decreto Legislativo con esclusione delle offerte in aumento. Non sono ammesse offerte condizionate, indeterminate o che esprimano un ribasso o un miglioramento alla possibile offerta di altro concorrente.

Per le offerte anormalmente basse si procederà ai sensi e per gli effetti dell'art. 87-88 del D.Lgs.vo 163/2006 s.m.i.. Non sono ammesse varianti alle condizioni poste nel presente appalto.

L'importo di aggiudicazione costituisce la base per la determinazione del corrispettivo, per l'intera durata dell'appalto, dell'intera attuazione del servizio così come definita dal presente quaderno di condizioni.

In dipendenza di quanto sopra il Soggetto aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere e pretendere dal Comune per il servizio di cui trattasi, per cui nessun ulteriore onere, né finanziario né di altra natura viene posto a carico della stessa Amministrazione Comunale.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata da apposita Commissione, nominata dall'Amministrazione Comunale, in base a seguenti elementi e parametri di valutazione:

- |  |            |
|--|------------|
| <b>A) Merito Tecnico e capacità gestionale</b> | <b>65%</b> |
| <b>B) Offerta economica</b>                    | <b>35%</b> |

Sulla base delle modalità di presentazione dell'offerta e della documentazione richiesta, così come indicata al successivo art. 6 del presente disciplinare e nel bando di gara, nel giorno e nell'ora stabilita, verrà aperto il plico, contenente la documentazione richiesta per l'ammissione alla gara

(Busta %A+) e le due buste debitamente sigillate contenenti rispettivamente la relazione tecnico-qualitativa (busta %B+) e l'offerta economica (Busta %C+).

La Commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 84 del D. lgs. 163/2006 s.m.i., procederà preliminarmente al controllo della regolarità della documentazione di rito, al fine di procedere all'ammissione delle ditte. Saranno ammesse alle fasi successive le ditte che avranno presentato la documentazione in modo conforme alle prescrizioni del presente disciplinare e del bando di gara.

Successivamente in seduta segreta, si svolgeranno le operazioni di attribuzione dei punteggi per la Relazione tecnico-qualitativa.

Al termine delle operazioni, la Commissione provvederà a redigere apposito verbale delle operazioni svolte, nel quale siano riportati i punteggi assegnati e di cui verrà data lettura nella successiva seduta pubblica.

In detta seduta si procederà all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica delle ditte ancora in gara.

Ai fini che precedono, l'offerta economicamente più vantaggiosa sarà determinata in base ai seguenti elementi di valutazione e punteggi:

**A) È I sessantacinque punti messi a disposizione verranno assegnati tenendo conto dei seguenti criteri:**

La relazione dovrà indicare:

- 1. Utilizzazione prodotti locali o prodotti in Sardegna e D.O.P., nonché filiera corta**
- 2. Prestazioni aggiuntive /migliorative**
- 3. Il personale impegnato nel servizio**
- 4. Esperienza documentata nel settore della ristorazione scolastica.**

**1) Utilizzazione prodotti locali o prodotti in Sardegna, D.O.P. e filiera corta (acquisto prodotti a km 0): fino a un massimo di 20 punti.**

- Dovrà essere indicata la disponibilità al ricorso alla filiera corta ed all'utilizzazione di prodotti locali e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, con particolare riguardo ai formaggi, carni, prodotti agricoli, ai sensi della L. n. 488/1999.

**Si precisa che l'impresa dovrà indicare quali ed in quale percentuale utilizzerà i prodotti in questione.**

- È prevista la possibilità di utilizzo di alimenti biologici, per i quali l'impresa Appaltatrice è tenuta ad eseguire apposita campagna informativa presso le scuole, con distribuzione di materiale illustrativo nonché l'organizzazione di almeno due giornate ad anno scolastico di informazione agli studenti ed insegnanti;

- per prodotto biologico si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 91/2002 e successive modifiche ed integrazioni;

- L'amministrazione appaltante terrà nella massima considerazione l'estensione dell'utilizzo della filiera corta anche per alimenti differenti da quelli sopra descritti: passata di pomodoro, pasta, riso, olio extravergine di oliva, formaggio, pesce, carni e verdure surgelate e/o fresche, uova, burro

- I punti saranno così assegnati:

<b>A</b>	<b>5 È 15%</b>	<b>punti</b>	<b>5</b>
<b>B</b>	<b>16 È 40%</b>	<b>punti</b>	<b>10</b>
<b>C</b>	<b>41 È 70%</b>	<b>punti</b>	<b>15</b>
<b>D</b>	<b>71 È 100%</b>	<b>punti</b>	<b>20</b>

## 2) Prestazioni aggiuntive/migliorative punti 5

Verranno assegnati n. 0,5 punti per ogni elemento aggiuntivo, fino ad un massimo di punti 5. Tutte le proposte migliorative dovranno avere carattere innovativo, essere attinenti al servizio di cui trattasi e non essere riconducibili ai criteri già indicati nel presente art. 5 (prodotti biologici, personale impiegato) .

## 3) Personale: fino a un massimo di 30 punti.

Nel terzo punto della relazione il concorrente dovrà indicare nominativamente il personale che adotterà obbligatoriamente per lo svolgimento del servizio, con relative qualifiche professionali, distinguendo quello da utilizzarsi nelle varie cucine delle scuole e quello nell'assistenza all'utenza.

Dovrà in ogni caso essere garantita la presenza dei seguenti profili professionali suddiviso per plessi scolastici:

<b>Scuola</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>n. cuoche</b>	<b>n. aiuto cuoche</b>	<b>n. assistenti pranzo</b>
Scuola dell'infanzia	Via F.Ili Cervi	1	-	1
Scuola dell'infanzia	Via Giovanni XXIII	1	1	1
Scuola dell'infanzia	Viale Fermi (Ferros)	1	-	1
Scuola dell'infanzia	frazione Cala Gonone	1	1	1
Scuola primaria	Via F.Ili Cervi	1	1	1
Scuola primaria	Via Lamarmora	-	-	1
Scuola primaria	frazione Cala Gonone	-	-	-
Scuola Media	Via F.Ili Cervi	1	2	2

- per la distribuzione, somministrazione e riassetto dovrà essere garantito il numero minimo di 1 (uno) assistente per ogni 40 (quaranta) utenti.

La presenza del cuoco dovrà essere sempre garantita; pertanto la ditta dovrà prevedere e garantire un sostituto, con pari qualifica, in caso di inadempimento al servizio da parte del cuoco qualificato.

I complessivi 30 (trenta) punti a disposizione verranno attribuiti in seguito alla valutazione del numero e delle professionalità presentate per il personale, tenuto conto dei profili professionali e delle mansioni svolte:

- **punti 12 max a disposizione; così divisi 0,5** per ciascun operatore con possesso di **qualifica cuoco** per ogni anno di esperienza lavorativa, retribuita nel settore oggetto dell'appalto (mense scolastiche), documentata, per conto dei Comuni e/o altri Enti pubblici, Cooperative o Ditte operanti nel campo della ristorazione scolastica, altri servizi che esulano la ristorazione scolastica non verranno presi in considerazione; **2 punti per ciascuna figura professionale;**
- **punti 10 max a disposizione; così divisi punti 0,25** per ogni singolo operatore (aiuto cuoco / assistenti) e per ogni anno di esperienza lavorativa, retribuita nel settore oggetto dell'appalto, documentata, per conto dei Comuni e/o altri Enti pubblici, Cooperative o Ditte operanti nel campo della ristorazione scolastica, altri servizi che esulano la ristorazione scolastica non verranno presi in considerazione; per un punteggio massimo di **0,75 per ciascuna figura professionale;**
- **8 punti** verranno utilizzati per chi potrà mettere a disposizione personale aggiuntivo per la gestione ottimale del servizio. Si dovrà precisare la qualifica e l'anzianità di lavoro così come sopra stabilito, sarà cura dell'Amministrazione utilizzarlo a seconda delle richieste e delle necessità. Sarà attribuito un punteggio pari ad 1 punto per ogni figura professionale aggiuntiva.

#### 4) capacità economica e finanziaria nel settore della ristorazione scolastica, fino ad un massimo di 10 punti;

Nel quarto punto il concorrente dovrà indicare il fatturato globale dell'impresa compresa I.V.A. nell'ultimo triennio e relativo a servizi di mensa scolastica, così come specificato nelle dichiarazioni effettuate nell'ALLEGATO 1A (dichiarazione) - fermo restando il fatturato di 800.000,00 euro esclusa IVA, nell'ultimo triennio, quale limite minimo per poter partecipare all'appalto, così come descritto nel successivo art. 6 lett.D c 4, **i 10 (dieci)** punti complessivamente a disposizione saranno attribuiti come segue:

- per fatturati che superano il milione di euro e sono ricompresi nella prima fascia andranno aggiunti due punti, e così via fino alla quarta fascia:

I	Da €1.000.000 a €1.200.000	punti	2
II	Da €1.200.001 a €1.400.000	punti	4
III	Da €1.400.001 a €1.600.000	punti	7
IV	Sup. a €1.600.001	punti	10

In caso di aggiudicazione, il concorrente aggiudicatario dovrà esibire la documentazione probatoria a conferma delle dichiarazioni effettuate in sede di presentazione dell'offerta sotto forma di certificazioni e/o attestati rilasciati da enti per i quali è stato svolto il servizio.

#### B) È Per la migliore offerta economica (prezzo). Fino a trentacinque punti.

L'offerta dovrà esprimersi in termini di ribasso per pasto, sull'importo di " 3,98 (infanzia e primaria) ed " 4,38 (media, anziani e personale avente diritto) soggetto a ribasso, oltre ad " 0,02

quali oneri della sicurezza non soggetti a ribasso. La percentuale di ribasso offerta dovrà essere **unica** per tutte le categorie.

Per migliore offerta economica si intende il prezzo unitario che presenti il più alto margine di ribasso, espresso in percentuale in cifre ed in lettere, rispetto al prezzo unitario del pasto soggetto a ribasso.

Agli altri prezzi sarà attribuito un punteggio direttamente proporzionale al ribasso offerto, secondo la seguente formula:

$$P_i = \frac{R_i}{R_{max}} \times 35$$

dove:

$P_i$  è il punteggio attribuito al concorrente in relazione all'elemento prezzo;

$R_i$  è il ribasso percentuale formulato dal concorrente rispetto al prezzo posto a base di gara;

$R_{max}$  è il ribasso percentuale maggiore.

Il servizio sarà provvisoriamente aggiudicato alla ditta che, sommati i punteggi ad essa attribuiti per la migliore relazione tecnico-qualitativa e per la migliore offerta economica, avrà ottenuto il punteggio più alto.

Nell'ipotesi di parità, l'Amministrazione Comunale aggiudicherà l'appalto mediante sorteggio.

L'Amministrazione Comunale procederà all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta, ritenuta valida e accettabile sotto il profilo della congruità.

L'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti prescritti . art. 11 c. 8 D. Lgs: 163/2006.

Divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva la stipula del contratto avrà luogo entro 20 giorni da tale data. L'impresa aggiudicataria dovrà presentarsi nella sede Comunale per la stipula del contratto d'appalto alla data che sarà fissata dall'Amministrazione.

In caso di fallimento o di risoluzione per grave inadempimento dell'aggiudicatario originario, l'Amministrazione si riserva la facoltà di interpellare il secondo migliore offerente per verificare la sua disponibilità a stipulare il contratto alle condizioni offerte in sede di gara, eventualmente anche solo per quella parte del servizio rimasta incompiuta.

Le norme contenute nel presente disciplinare che abbiano comunque attinenza con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa e i relativi parametri di valutazione, quali stabiliti nei commi precedenti, sono da intendersi quali prescrizioni volte a porre dei limiti minimi ed inderogabili alle offerte presentate dalle ditte concorrenti.

L'Amministrazione Comunale non prenderà in considerazione alcuna offerta peggiorativa rispetto a tali limiti.

L'aggiudicatario dovrà conformare le modalità di erogazione del servizio dedotto in capitolato a quanto proposto in sede di offerta.

**Qualora, al termine del procedimento, l'appalto non potesse essere aggiudicato ad alcuna impresa partecipante, il Comune si riserva la facoltà di procedere all'assegnazione, a mezzo trattativa privata, con l'ammissione di imprese idonee.**

## **6. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Le Ditte interessate a partecipare alla gara dovranno far pervenire le singole offerte entro le ore **12,00 del giorno 01.09.2010**, tramite il servizio postale, corriere autorizzato ovvero in autopresentazione, in piego chiuso e sigillato , recante la dicitura **%OFFERTA SERVIZIO MENSA**

**ALUNNI SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA, MEDIE E ANZIANI COMUNE DI DORGALI ANNI SCOLASTICI 2010/1, 2011/12 E 2012/2013 Î.**

Nel plico dovranno essere contenute **tre buste separate, ciascuna di esse debitamente sigillata con ceralacca, timbrata e siglata nei lembi di chiusura, recanti oltre alla denominazione della ditta e l'oggetto della gara le seguenti diciture:**

- BUSTA A) - Í DOCUMENTAZIONEÎ ;**
- BUSTA B) - Í OFFERTA TECNICAÎ ;**
- BUSTA C) - Í OFFERTA ECONOMICAÎ**

**Nella busta A), debitamente sigillata con ceralacca, timbrata e siglata nei lembi di chiusura e recante sull'esterno l'indicazione Í documenti per l'ammissione alla garaÎ dovrà essere inclusa, a pena di esclusione, la sotto indicata documentazione:**

- A. Domanda di partecipazione - allegato 1** - compilata seguendo le istruzioni ivi riportate relative al soggetto candidato (o al capogruppo ed a tutti i componenti del raggruppamento, sia esso costituito che ancora da costituire) nel caso di partecipazione in gruppo ciascun componente dovrà compilare sottoscrivere una propria scheda che dovrà essere numerata progressivamente e unita alle altre. La domanda di partecipazione per convenzione sarà quella del capogruppo o del legale rappresentante. La compilazione delle schede costituisce domanda formale di partecipazione alla gara per l'affidamento dell'incarico. **Alla scheda va allegata fotocopia di vigente documento di identità del sottoscrittore.**
- B. Dichiarazione È allegato 1a** - compilata seguendo le istruzioni ivi riportate relative al soggetto candidato (o al capogruppo ed a tutti i componenti del raggruppamento, sia esso costituito che ancora da costituire) nel caso di partecipazione in gruppo ciascun componente dovrà compilare sottoscrivere una propria scheda che dovrà essere numerata progressivamente e unita alle altre nella quale dovrà essere indicato:
1. Il fatturato globale d'impresa realizzato nell'ultimo triennio 2007/2008/2009, che non può essere inferiore a " 800.000,00 comprensivo di I.V.A. ai sensi dell'art. 41 del D.Lgs. 163/2006;
  2. Lo svolgimento di servizio di ristorazione collettiva di almeno 650 pasti giornalieri, per almeno 8 mesi continuativi, nell'arco temporale intercorrente tra il 1 gennaio 2007 e il 31/12/2009;
  3. Il possesso del piano di attuazione della metodologia di cui al D. Lgs 155/1997 denominata "IACCP";
  4. Il possesso del certificato UNI EN ISO 9001:2000
  5. La disponibilità di idonei veicoli adibiti al trasporto dei pasti in conformità di quanto stabilito nell'art.7 del Capitolato d'Appalto.
  6. L'indicazione della percentuali di utilizzo di prodotti locali, D.O.P. e le categorie di prodotti da utilizzare, nonché le percentuali e le categorie di prodotti che saranno acquistate ricorrendo alla filiera corta.

**Si specifica che la mancanza dei requisiti suddetti o la mancata dichiarazione degli stessi comporterà l'esclusione dalla gara.**

- C. Atti di gara controfirmati in segno di piena incondizionata accettazione:** il bando di gara, il capitolato d'oneri, il disciplinare e gli allegati, che dovranno essere restituiti in copia recando

su ogni pagina la sottoscrizione del soggetto candidato ovvero di ciascun componente nel caso di raggruppamento non ancora formalmente costituito;

**D. La seguente documentazione:**

1. Copia non autenticata di un documento di identità in corso di validità;
2. Autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 nella quale venga espressamente indicato il nominativo dei tecnici o degli organi tecnici incaricati, per conto dell'impresa, dei controlli di qualità, ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
3. **Cauzione provvisoria** ai sensi dell'art. 75 del D. Lgv. 163/2006 e s.m.i. - pari al 2% (due per cento) dell'importo presunto complessivo a base di gara per il biennio al netto di I.V.A., da prestarsi mediante fidejussione bancaria o assicurativa, rilasciata da soggetto autorizzato a operare nel ramo cauzioni, contenente **a pena di esclusione** i seguenti impegni:
  - a. la rinuncia da parte del fidejussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
  - b. validità non inferiore a 180 giorni decorrenti dal termine ultimo per la presentazione delle offerte;
  - c. obbligo del fidejussore di versare l'intero importo della cauzione a semplice richiesta scritta da parte dell'Ente, senza alcuna riserva, entro 15 giorni dal ricevimento della stessa;
  - d. impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del D. Lgv. 163/2006 e s.m.i., qualora l'offerente risultasse affidatario.

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari ed ai non individuati quali contraenti, la cauzione è restituita entro 30 giorni dalla stipula del contratto.

Nel caso di riunione di concorrenti, le garanzie fidejussorie bancarie o assicurative sono presentate su mandato irrevocabile dall'impresa mandataria o capogruppo in nome e per conto di tutti i concorrenti con responsabilità solidale.

Il certificato indicato al punto 3) può essere sostituito con una dichiarazione sostitutiva di certificazione ai sensi dell'art. 46 del D.P.R 445/2000.

4. **Attestazione** di avvenuto sopralluogo presso i locali mensa delle scuole dell'infanzia e primarie interessate dal servizio di mensa scolastica, rilasciata dal Comune di Dorgali. Per rendere possibile il sopralluogo, da concordarsi almeno 3 gg. prima, sarà a disposizione, previo appuntamento telefonico ai numeri 0784/927216-230, un incaricato dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Dorgali, il quale rilascerà idonea attestazione. Al sopralluogo sarà ammesso esclusivamente il titolare, il legale rappresentante il cui nominativo risulti dal certificato della Camera di commercio, oppure un dipendente della ditta concorrente munito di semplice delega rilasciata dal legale rappresentante o titolare, ovvero una persona munita di specifico incarico rilasciato dal legale rappresentante o titolare. In ogni caso il soggetto incaricato potrà agire solamente per una singola ditta.

La mancanza o l'irregolarità della suddetta dichiarazione **comporterà l'esclusione dalla gara.**

5. **Originale della ricevuta comprovante il versamento di € 70,00 in favore dell'Autorità di Vigilanza**, così come previsto dalla Deliberazione del 01/03/09 dell'Autorità di Vigilanza dei Lavori Pubblici, da versarsi con le modalità indicate sul sito istituzionale dell'Autorità medesima.

**La dichiarazione deve essere sottoscritta, con firma leggibile, dal Legale Rappresentante della Ditta, ed alla stessa deve essere allegata, ai sensi dell'Art. 38 comma 1 del DPR 445/2000, copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore, in corso di validità, pena l'esclusione dalla gara.**

Non è, in ogni caso ammessa ditta e/o associazione temporanea d'impresa, della quale facciano parte ditta o ditte che hanno operato in modo specifico nel settore nei cui confronti siano applicate penalità per reiterate inadempienze contrattuali.

**Nella busta B), debitamente sigillata con ceralacca, timbrata e siglata nei lembi di chiusura e recante sull'esterno l'indicazione l'offerta tecnica dovrà essere inclusa, a pena di esclusione, la sotto indicata documentazione:**

- a. La **Relazione tecnico-qualitativa**, composta da un numero massimo di 20 pagine, redatta in lingua italiana, così come previsto all'art. 4, contenente :
1. Utilizzazione prodotti locali o prodotti in Sardegna e D.O.P., oltre all'utilizzo della filiera corta;
  2. Proposta di prestazioni aggiuntive e migliorative;
  3. Il personale impegnato nel servizio;
  4. Capacità economico-finanziaria nel settore della ristorazione scolastica.

**Si specifica che la mancata indicazione degli elementi di valutazione delle offerte di cui precedente all'art. 5 comporta la mancata attribuzione dei relativi punteggi.**

**Nella busta C), debitamente sigillata con ceralacca, timbrata e siglata nei lembi di chiusura e recante sull'esterno l'indicazione l'offerta economica dovrà essere inclusa, a pena di esclusione, la sotto indicata documentazione:**

Scheda dell'offerta economica (allegato 2), redatta in lingua italiana, in bollo, senza abrasioni o correzioni di sorta, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante della società o ente cooperativo. Nel caso di Associazione temporanea d'impresa l'offerta deve essere sottoscritta da tutte le imprese che hanno costituito o che costituiranno il raggruppamento e contenere l'impegno che, nel caso di aggiudicazione della gara, le stesse conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza alla capogruppo indicata in sede di offerta, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti.

Ai sensi dell'art. 37 comma 4 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i., nell'offerta dovranno essere specificate le parti dei servizi che saranno eseguiti dai singoli operatori economici riuniti.

Qualora vi sia discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere, viene ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione.

**La ditta dovrà indicare, pena nullità dell'offerta, in cifre ed in lettere, la percentuale UNICA di ribasso offerta (al netto degli oneri della sicurezza), gli oneri della sicurezza non ribassabili, il**

**prezzo unitario complessivo offerto per ogni classe di pasti (comprensivo del prezzo unitario ribassato più gli oneri della sicurezza non ribassabili).**

## 7. AVVALIMENTO.

Nel caso di avvalimento il concorrente dovrà allegare, **(all'interno della busta A È Documentazione)** a pena di esclusione, le seguenti dichiarazioni:

- 1) dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- 2) dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte della stessa dei requisiti di capacità generale e di idoneità professionale nonché degli eventuali requisiti di capacità economica e tecnica di cui il concorrente si intende avvalere,
- 3) dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria attestante che l'impresa non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 D.Lgs 163/06 nè si trova in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 34 comma 2 D.lgs 163/06 e s.m.i. con una delle altre imprese che partecipano alla gara.
- 4) contratto, in originale o copia autentica ai sensi dell'art. 18 del DPR 445/2000, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti dell'offerente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, dettagliatamente indicate, per tutta la durata dell'appalto e del valore economico di ciascuna di esse. In particolare il contratto deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente: a) oggetto: le risorse e i mezzi prestati in modo determinato e specifico, b) durata, c) ogni altro utile elemento dell'avvalimento. Nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto può essere presentata dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

## 8. ULTERIORI SPECIFICHE

Saranno ammesse esclusivamente le offerte in ribasso e non offerte in aumento.

Non saranno ammesse offerte condizionate, ovvero espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.

Mentre la ditta resta impegnata per effetto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione non assumerà verso di essa alcun obbligo se non dopo le prescritte approvazioni, a norma di legge.

L'offerta della Ditta aggiudicataria si intende valida per 180 giorni.

In caso di offerte anormalmente basse si procederà ai sensi dell'art. 86 comma 2 e degli artt. 87, 88 e 89 del D.lgs 163/2006 e s.m.i..

L'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, si riserva la possibilità di non aggiudicare il servizio per sopravvenuti motivi di interesse pubblico.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché accettabile ai sensi dell'art. 86 comma 3 del D.lgs 163/2006 e s.m.i.

All'appaltatore è vietato cedere direttamente o indirettamente e subappaltare in tutto o in parte il servizio.

Il contratto verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa.

Tutte le spese inerenti la stipula del contratto, nessuna eccettuata o esclusa, i diritti di segreteria, imposte e tasse, saranno a totale carico della ditta aggiudicataria.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più favorevole per l'Amministrazione.

Non sono ammesse offerte che rechino correzioni o abrasioni nell'indicazione del prezzo offerto.

**Si rammenta che la falsa dichiarazione comporta sanzioni penali e costituisce causa di esclusione dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto.**

Si specifica che la regolarità contributiva (DURC) relativa alla ditta aggiudicataria dovrà essere riferita alla data di presentazione dell'offerta e dovrà permanere per l'intero periodo di esecuzione del contratto.