



**COMUNE DI GAETA**  
**Provincia di Latina**  
Dipartimento  
*Cultura e Benessere Sociale*  
CIG 60662858BD

**BANDO E DISCIPLINARE DI GARA PER PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL’OBBLIGO E CDD DEL TERRITORIO COMUNALE E REALIZZAZIONE CENTRO COTTURA**

**ENTE APPALTANTE: Comune di Gaeta – V Dipartimento – Ufficio Pubblica Istruzione - Piazza XIX Maggio,10 - 04024 GAETA (LT) Tf. 0771469411 – 0771469463 Fax 0771469441 – Sito: [www.comune.gaeta.lt.it](http://www.comune.gaeta.lt.it).**

**DESCRIZIONE:** Affidamento del servizio di ristorazione scolastica delle scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di I grado e CDD del territorio comunale, con l’articolazione di cui al Capitolato d’Appalto;

**1. NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

L’appalto rientra nella previsione di cui all’art. 20 del DLgs 163 dell’12-04-2006” allegato II B - categoria n. 17 -

**2. OGGETTO DELL’APPALTO**

Servizio di refezione scolastica per le scuole dell’infanzia, primarie, secondarie di I grado e CDD del territorio comunale :

- ~ Astrolabio
- ~ Giovanni Paolo II
- ~ Sebastiano Conca
- ~ Virgilio
- ~ Mazzini
- ~ G. Carducci
- ~ P. Amedeo
- ~ Suore della Misericordia

Il centro cottura dovrà essere ubicato nel Comune di Gaeta con le indicazioni di cui al capitolato d’appalto.

**3. DURATA DELL’APPALTO**

La durata dell'appalto è di 5 anni scolastici a decorrere dall’anno scolastico 2015/2016 ovvero con la decorrenza indicata nel capitolato d’appalto.

**4. IMPORTO A BASE DI GARA**

Numero annuo presunto dei pasti 70.000.

Costo pasto €. 4,85 oltre IVA 4%. Costo annuo €. 39,500,00 + IVA €. 13.580,00, per complessivi €. 353,080,00. Valore appalto 5 anni €. 1.697.500,0 oltre IVA 67.900,00, per complessivi €. 1.765.400,00.

L’importo di cui sopra è comprensivo anche degli oneri derivanti dalla realizzazione del Centro Cottura in locali di proprietà comunale.

Il prezzo offerto in sede di gara è da intendersi bloccato per il primo anno scolastico mentre dall’anno scolastico successivo al primo, viene riconosciuta una revisione prezzi ai sensi dell’articolo 115 del DLgs. 163/2006. Sono consentite solo offerte in ribasso rispetto al singolo prezzo indicato come base d’asta.

Per l’anno successivo al primo il prezzo dell’appalto sarà aggiornato in base alla variazione del costo della vita relativa all’anno precedente.

**5. FINANZIAMENTO DEL SERVIZIO:** Mezzi propri di bilancio.

**6. PAGAMENTI:** entro 60 giorni dalla presentazione di regolare fattura in relazione ai giorni di effettivo servizio;

**7. PERIODO DURANTE IL QUALE L’OFFERENTE E’ VINCOLATO DALLA PROPRIA OFFERTA:** 180 giorni decorrenti dalla data di esperimento dell’appalto.

## **8. PROCEDURA E CRITERIO D'AGGIUDICAZIONE**

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 83 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, da valutarsi, da parte della commissione giudicatrice, sulla base degli elementi di seguito descritti e con attribuzione dei punteggi in centesimi come segue entro un massimo di 100 punti attribuibili:

Offerta economica: max punti 40

Offerta tecnico-qualitativa del servizio : max punti 60

L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà determinata sulla base dei criteri di seguito indicati:

### **a) Caratteristiche metodologiche, tecniche ed organizzative del servizio      MAX punti 60** **a MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO E QUALITA' DELLE DERRATE** **ALIMENTARI MAX punti 25**

a1 Personale impiegato, organizzazione dello stesso e formazione **Punti 5**

a2 Piano di approvvigionamento, con riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori) **Punti 5**

a3 Piano di Miglioramento delle percentuali minime di prodotti biologici, DOP e IGP previste al punto 5.3.1 del DM del 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del mare **Punti 5**

i punteggi saranno assegnati secondo la seguente formula di calcolo:

$$P_i = \frac{\% C_i}{\% C_{max}} \times 5$$

dove

P<sub>i</sub> = Punteggio concorrente iesimo

Il Valore %C<sub>i</sub> è dato dalla percentuale offerta dal concorrente iesimo

Il Valore %C<sub>max</sub> è dato dalla migliore percentuale offerta

a1.4 Modalità operative relative allo stoccaggio delle materie prime, alle prelaborazioni e preparazione delle pietanze, alla pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate per il servizio **Punti 5**

a1.5 Modalità relative al confezionamento al trasporto ed alla distribuzione dei pasti con indicazione dei materiali, e delle attrezzature utilizzate **Punti 5**

### **B POLITICHE DI RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI E DI GESTIONE E RIDUZIONE DEI RIFIUTI      MAX 10 punti**

Il concorrente dovrà dettagliare le politiche organizzative e gli strumenti che metterà a disposizione nella gestione dell'appalto al fine di ridurre al minimo l'impatto ambientale **Punti 10**

### **C PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E INFORMAZIONE AGLI UTENTI** **MAX punti 5**

Il concorrente dovrà redigere un progetto di educazione alimentare rivolto agli utenti e alle famiglie con strumenti di verifica del grado di soddisfazione e informazione all'utenza facendo riferimento a quanto stabilito dal punto 5.3.8 del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25/07/2011 **Punti 5**

### **D Migliorie tecniche ed organizzative del servizio MAX punti 5**

Il concorrente dovrà dettagliare i miglioramenti tecnici ed organizzativi che intende apportare al servizio in aggiunta a quanto prescritto dalla lex specialis indicando per ognuna delle migliorie le motivazioni ed i vantaggi igienico sanitari ed organizzativi che si riverberano sul servizio. **Punti 5**

### **E Progetto per la realizzazione di un centro di cottura nei locali di proprietà comunale MAX punti 15**

Il concorrente dovrà produrre un progetto definitivo per la realizzazione di un centro di cottura nei locali di proprietà comunale Conforme ai requisiti di cui alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria (Reg. CE 852/2004) e di sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/2008 e s.m.i.). il progetto dovrà prevedere la realizzazione di impianti e l'installazione di attrezzature di ultima generazione proporzionati rispetto le esigenze produttive del servizio in oggetto.

#### **ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO FINALE OFFERTA TECNICA**

Il punteggio finale relativo alla proposta tecnica è dato dalla somma dei punteggi attribuiti alle singole componenti dell'offerta stessa.

Qualora l'offerta tecnica non totalizzi almeno 42 (quarantadue) punti, su max 60 (sessanta) punti previsti, la stessa sarà ritenuta insufficiente e, pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

#### **OFFERTA ECONOMICA MAX 40 PUNTI**

Il punteggio attribuito all'offerta viene troncato alla seconda cifra decimale.

Alla ditta che, tra quelle ammesse a presentare l'offerta, avrà proposto, in sede di apertura delle buste, il prezzo pasto unico omnicomprendivo più basso (I.V.A. esclusa) sarà assegnato il punteggio massimo di 40 punti;

Al prezzo è attribuito **punteggio massimo di 40 punti**, ed i punteggi saranno attribuiti mediante l'applicazione della seguente formula:

$$P = Pm/Po \times 40$$

**(punteggio attribuito uguale al prezzo migliore diviso prezzo offerto moltiplicato 40)**

Dove **P** è il punteggio attribuito, **Pm** è il prezzo migliore (più basso) offerto tra i diversi concorrenti in sede di gara e **Po** è il prezzo dell'offerta economica della Ditta per la quale si procede ad esaminare l'offerta

Il prezzo offerto dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'appaltatore dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

#### **9. REQUISITI DI AMMISSIONE**

Sono ammessi a partecipare alla procedura gli operatori economici indicati nell'art. 34 del d.lgs.163/2006, e precisamente:

- a) gli imprenditori individuali, anche artigiani, le società commerciali, le società cooperative;
- b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422, e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 1577, e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;
- c) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro, secondo le disposizioni di cui all'articolo 36;
- d) Per i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle lettere a), b) e c) si applicano le disposizioni dell'articolo 37;
- e) per i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) del presente comma, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile; si applicano le disposizioni dell'articolo 37;
- f) Per le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'articolo 3, comma 4-ter, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 aprile 2009, n. 33; si applicano le disposizioni dell'articolo 37;
- g) Per i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37;
- h) operatori economici, ai sensi dell'articolo 3, comma 22, stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi;

#### **Nota bene:**

1. I consorzi di cui alle lettere b) e c) 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; le imprese consorziate indicate quali esecutrici dell'appalto non possono avvalersi dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara da aziende esterne al consorzio in caso di violazione di detti divieti sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato. E' vietata la partecipazione alla gara del consorzio stabile e dei singoli consorziati; in caso di inosservanza di tali divieti si applica l'articolo 353 del codice penale.

2. E' consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui alle lettere d),e) f) 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 qualificato come mandatario, il quale stipulerà in nome e per conto proprio e dei mandanti.

in possesso dei sotto elencati requisiti di cui all'art. 38 del Dlgs 12.04.2006 nr. 163:

**A) Requisiti generali**

- a) Regolare iscrizione, per la tipologia dei servizi di ristorazione collettiva, nel registro della Camera di Commercio, ovvero, per cittadini di altri stati U.E. non residenti in Italia, iscrizione, secondo le modalità vigenti nello stato di appartenenza, in uno dei Registri professionali e commerciali di cui all'allegato XI C del DLgs. 163/06;
- b) dichiarazione di cui all'art. 38 p.2 del dlgs 163/2006.

**B) Requisiti specifici**

Dichiarazione resa ai sensi del DPR 28.12.2000 nr. 445 relativa a:

- a) consenso al trattamento dei dati acquisiti con la domanda, ai sensi della normativa vigente, ai soli fini istituzionali e nell'ambito delle attività previste dalla normativa sugli appalti;
- b) impegno ad osservare in caso di aggiudicazione tutti gli impegni previsti nelle regole di gara nonché assunti in sede di offerta;
- c) impegno al rispetto del contratto di lavoro nazionale e degli integrativi aziendali, delle norme sulla sicurezza dei luoghi di lavoro, nonché di tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti o soci;
- d) dichiarazione di aver effettuato il sopralluogo obbligatorio delle sedi di svolgimento della concessione e di aver preso esatta conoscenza dello stato di fatto dei locali – refettorio, dei locali annessi e delle zone di pertinenza, in cui deve essere espletato il servizio. L'operatore economico potrà prendere appuntamento entro e non oltre il 07/07/2015 al seguente numero 0771 - 469463;

**C) Requisito minimo di capacità economica e finanziaria di cui all'art. 41 del d.lgs. 163/2006:**

1. Per partecipare alla gara l'impresa deve possedere i seguenti requisiti:

- a) idonee referenze bancarie comprovanti la solvibilità e la capacità economica e finanziaria dell'operatore in relazione al valore dell'appalto con dichiarazione da parte di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del DLgs. 1 settembre 1993, n. 385.

**Nota bene:** Il requisito di cui alla lettera a) deve essere posseduto e comprovato da tutte le imprese partecipanti al raggruppamento/consorzio/gruppo e dalle imprese consorziate indicate quali esecutrici dell'appalto.

- b) che negli ultimi cinque anni i bilanci si sono chiusi in utile.

**D) Requisito minimo di capacità tecnica e professionale e garanzia di qualità di cui agli artt. 42 e 43 del d.lgs. 163/2006:**

- aver prestato nel corso dell'ultimo triennio servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto (servizio di ristorazione collettiva, catering, mensa scolastica, ecc.), a favore di destinatari pubblici o privati, per un importo complessivo non inferiore ad €1.000.000,00 IVA compresa. In caso di raggruppamento di imprese il requisito di capacità economica deve essere posseduto nella misura del 60% dalla mandataria e la restante percentuale cumulativamente dalle mandanti, ciascuna nella misura minima del 20% di quanto richiesto cumulativamente e purché la somma dei requisiti, fra capogruppo e mandanti, sia almeno pari a quella richiesta per l'impresa singola.
- Di essere in grado di procedere alla realizzazione in locali di proprietà comunale, scelto tra quelli indicati nella nota prot. 775/LLPP del 05.06.2014, del centro cottura che dovrà possedere le certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 22005:200

• Per partecipare alla gara i concorrenti singoli, le singole aziende facenti parte di raggruppamenti di imprese, i consorzi e le imprese consorziate che sono state designate dal consorzio quali esecutrici dell'appalto dovranno essere in possesso delle certificazioni di qualità qui di seguito elencate; ciò a garanzia che tutti i soggetti che partecipano alla gestione dell'appalto siano assoggettati alle norme ed ai comportamenti delle certificazioni richieste. Qui di seguito si elencano le certificazioni richieste a pena di esclusione per la partecipazione alla gara:

1. UNI EN ISO 9001:2008 - SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ';
2. UNI 10854:1999 – SISTEMA DI GESTIONE PER L'AUTOCONTROLLO IGIENICO;
3. UNI EN ISO 14001:2004 – SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTE;
4. UNI EN ISO 22005:2008 – RINTRACIABILITÀ' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI;
5. UNI EN ISO 22000:2005 – SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE;

Le suddette certificazioni devono essere rilasciate da Enti certificatori accreditati da ACCREDIA. Sarà motivo di esclusione la mancata dichiarazione **anche di uno solo** dei requisiti di cui sopra.

#### **10. Avvalimento dei requisiti.**

1. L'impresa che intenda partecipare alla gara ha facoltà di avvalersi dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo di un'altra impresa (definita impresa ausiliaria), con la quale abbia o possa avere un rapporto definito o definibile con strumenti contrattuali o di garanzia o di altra natura. È vietato l'avvalimento delle certificazioni di qualità che devono essere possedute al momento della partecipazione alla gara da ognuna delle imprese partecipanti.
2. Si applica a tal fine la disciplina prevista dall'articolo 49 del DLgs. 12 aprile 2006, n. 163.
3. In casi di avvalimento dovrà essere prodotta la documentazione indicata all'articolo 49, del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163;

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti. Non è consentito altresì alle imprese designate dai consorzi per la gestione dell'appalto di avvalersi di requisiti da parte di aziende esterne al consorzio di cui fanno parte.

#### **11. MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

1) I concorrenti devono far pervenire all'ufficio Protocollo del Comune di Gaeta un plico contenente l'offerta e la documentazione, indirizzato a Comune di Gaeta, Dipartimento Cultura e Benessere sociale - Ufficio Pubblica Istruzione, Piazza XIX Maggio n. 10, 04024 Gaeta (LT) tassativamente entro e non oltre le ore **12.00** del **giorno 08/07/2015**. Oltre il termine suddetto non sarà ritenuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva ad altra offerta precedente. In caso di più offerte presentate dallo stesso concorrente, quelle successive alla prima sono considerate inesistenti.

2) Il plico deve essere chiuso e sigillato, precisando che la sigillatura va fatta con impronta impressa su materiale plastico come ceralacca o piombo ovvero su una striscia incollata sui lembi di chiusura della busta, con timbri e firma sui collegamenti con timbro e firma del titolare o legale rappresentante della ditta e deve recare l'indicazione del mittente, dell'oggetto e della data della gara mediante l'apposizione, in modo ben visibile, della seguente scritta: "*Procedura aperta relativa all'appalto del servizio di refezione scolastica*".

3) L'invio del plico può essere effettuato:

- a mezzo di raccomandata con a.r.;
- a mezzo di servizio di posta celere con a.r.;
- mediante recapito a mano presso l'ufficio protocollo, il quale provvederà a rilasciare timbro di avvenuta ricezione.

**Si ribadisce che il plico deve in ogni caso pervenire al protocollo comunale, a pena di esclusione, entro e non oltre le ore 12.00 del 08/07/2015**

Il recapito del plico è ad esclusivo rischio del mittente, restando l'Ente sollevato da qualsiasi responsabilità qualora, per qualsiasi motivo, il plico medesimo non venga recapitato nel termine indicato.

## 12. DOCUMENTAZIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

1) Il plico dovrà contenere **tre buste separate e chiuse** e precisamente:

- A. Una busta recante l'indicazione **“DOCUMENTI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA”**
- B. Una busta recante l'indicazione **“OFFERTA TECNICA”**
- C. Una busta recante l'indicazione **“OFFERTA ECONOMICA”**

**LA BUSTA A)** recante l'indicazione **“Documenti per l'ammissione alla gara”** dovrà contenere, **a pena di esclusione**, quanto segue:

- a) **dichiarazione in bollo** resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/00, contenente l'istanza di ammissione alla gara e sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa e presentata unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità valido del sottoscrittore;
- b) **dichiarazione di presa visione dei luoghi**, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa o da persona da questi delegata con atto scritto, resa di fronte al Dirigente del Dipartimento o dipendente dallo stesso delegato e debitamente controfirmata;
- c) **dichiarazione**, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante, concernente il fatturato globale d'impresa realizzato negli ultimi tre esercizi;
- d) **dichiarazione**, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante, di aver prestato nel corso dell'ultimo triennio servizi identici a quelli oggetto del presente appalto (servizio di ristorazione collettiva, catering, mensa scolastica, ecc.), a favore di destinatari pubblici o privati, per un importo complessivo non inferiore ad €1.000.000,00 IVA compresa.
- e) **cauzione provvisoria** del 2% dell'importo dell'appalto pari ad €35.308,00. Detta cauzione, da prestarsi mediante fidejussione bancaria o assicurativa, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione dell'aggiudicataria; l'importo della cauzione provvisoria è ridotto del 50% per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000 / 9001:2008 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI ISO 45000, con riferimento alla tipologia del servizio oggetto del presente appalto (art. 75 comma 7 Codice Appalti). Nel caso di raggruppamento la riduzione del valore della cauzione provvisoria è accordata qualora il possesso della suddetta certificazione del sistema di qualità sia comprovato da tutte le imprese del costituendo raggruppamento o consorzio, ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006; la cauzione provvisoria potrà anche essere intestata alla sola impresa a cui è conferito il ruolo di capogruppo, in caso di raggruppamento o di consorzio già costituito.
- f) **versamento della contribuzione** di a favore dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici, come stabilito dall'art. 1 comma 67 della l. 266/05.
- g) **Certificato** d'iscrizione alla C.C.I.A.A. di data non anteriore a tre mesi rispetto a quella di scadenza del termine utile per la presentazione delle offerte, dal quale risulti la denominazione dell'Impresa, il nome, il cognome, il luogo e la data di nascita della persona abilitata ad impegnare ed a quietanzare in nome e per conto di essa. Inoltre dovrà contenere la certificazione antimafia.
- h) **Certificazione** originale o in fotocopia autenticata riguardante l'Impresa per la qualità norma UNI EN ISO 9001:2000-Sistemi di gestione di qualità;
- i) **Essere in regola** con le disposizioni di cui all'art. 17 della Legge n. 68/1999 disciplinante il diritto al lavoro dei soggetti disabili;
- j) **Fotocopia** documento d'identità del dichiarante;

Si rammenta che la falsa dichiarazione:

- comporta responsabilità e sanzioni civili e penali ai sensi del D.P.R. 445/2000
- costituisce causa di esclusione dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto
- il Comune si riserva di effettuare verifiche d'ufficio sulla veridicità delle dichiarazioni nelle modalità e forme ritenute più adeguate.

**LA BUSTA B)**, recante l'indicazione **“Offerta Tecnica”**, dovrà contenere un originale, **sottoscritto, a pena di esclusione, dal legale rappresentante dell'impresa**, e una copia del seguente elaborato:

**Progetto Tecnico**, redatto secondo criteri di sinteticità ed esaustività:

Ai fini di una equa comparazione ed attribuzione dei punteggi da parte della Commissione è richiesto al concorrente che il progetto tecnico-organizzativo e qualitativo venga descritto in un massimo di 100 facciate (no fronte-retro) dattiloscritte formato A4, carattere Times New Roman in corpo 12 e redatto tenendo conto delle indicazioni di cui ai successivi punti del presente disciplinare e di quanto previsto dal capitolato d'Appalto. Al progetto architettonico potranno essere allegati unicamente i seguenti documenti:

- a) elenco dettagliato delle attrezzature fisse e mobili di cui si doterà il centro di cottura comunale con depliant illustrativi e schede tecniche;
- b) computo metrico senza prezzi dei lavori edili ed impiantistici da realizzare;
- c) Piante architettoniche.

Il progetto tecnico-qualitativo deve essere debitamente sottoscritto dal legale rappresentate della società concorrente e dovrà contenere, per l'attribuzione dei punteggi di cui al progetto tecnico gestionale, i suddetti documenti, indicati del presente disciplinare di gara.

Nel caso di raggruppamenti di imprese, sia costituiti che costituendi, il progetto dovrà essere presentato dalla sola impresa capogruppo e sottoscritto da tutte le imprese raggruppate o raggruppande.

**Nota bene:**

Tutte gli elaborati descrittivi da inserire all'interno della busta n. 2 devono essere sottoscritti in ogni pagina da un legale rappresentante dell'impresa. Gli elaborati non possono essere corredati da eventuale altra documentazione esplicativa (es. grafici, fotogrammi, schemi, esempi, ecc.) che esulano dal numero di 100 facciate. In caso contrario si procederà all'esclusione della ditta partecipante e ciò al fine di eliminare qualsiasi dubbio relativamente alla possibilità che ulteriori carteggi possano aver determinato i punteggi assegnati.

**LA BUSTA C)** recante l'indicazione **“Offerta Economica”** dovrà contenere quanto segue:

• **offerta di gara** in bollo, conforme all'**allegato F**, indicante la misura della percentuale di ribasso sull'importo a base d'asta, espressa in cifre ed in lettere. L'offerta, senza abrasioni o correzioni di sorta, sottoscritta con firma leggibile per esteso del titolare o legale rappresentante dell'impresa, va redatta in modo chiaro e leggibile. Nell'ipotesi di discordanza tra l'indicazione in cifre e quella in lettere, varrà l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione. Il prezzo offerto dalla ditta aggiudicataria s'intende comprensivo di tutti gli oneri di esecuzione previsti nel capitolato speciale.

**A pena di esclusione**, l'offerta, senza altri documenti, va chiusa in un'apposita busta interna, debitamente sigillata con ceralacca oppure con apposizione sui lembi di chiusura di timbro e firma del titolare o legale rappresentante dell'impresa, con l'indicazione del mittente e l'oggetto della gara.

**I documenti per partecipare alla gara vanno redatti esclusivamente in lingua italiana.**

**L'Amministrazione si riserva, se lo ritiene necessario, di invitare i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati nei limiti di cui all'art.46 DLgs n. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni.**

**13. PERSONE AMMESSE A PARTECIPARE ALLE SEDUTE PUBBLICHE**

Chiunque può presenziare allo svolgimento delle sedute pubbliche, ma hanno diritto di intervenire, in ordine ai lavori, soltanto i rappresentanti legali delle imprese partecipanti o i procuratori muniti di regolare delega previo accredito come disciplinato successivamente.

**14. PROCEDURA E CRITERIO D'AGGIUDICAZIONE**

1. La gara verrà espletata mediante procedura aperta,
2. Il servizio verrà aggiudicato a favore dell'offerta **“economicamente più vantaggiosa”**, ai sensi dell'art. 83 DLgs. 163/2006.
3. Non sono ammesse offerte in aumento.
4. Non è ammessa la presentazione di offerte condizionate o espresse in modo indeterminato.
5. L'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida, fatta salva l'esercizio della facoltà prevista dall'art.81 del D. Lgs163/2006.

6. L'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto risultante dalla somma dei punti ottenuti per l'offerta economica e la qualità del servizio. In caso di parità di punteggio complessivo sarà favorita la ditta che avrà presentato l'offerta economica più vantaggiosa per l'ente.
7. La valutazione dell'offerta economica avverrà solo dopo avere effettuato la valutazione dell'offerta tecnica in seduta segreta.

## **15. LAVORI DELLA COMMISSIONE**

I soggetti interessati devono presentare richiesta di accredito entro le ore 12 del giorno antecedente la data fissata per l'inizio delle operazioni di gara che si svolgerà in seduta pubblica.

Il giorno di inizio delle operazioni di gara verrà reso pubblico con avviso in Albo e comunicato alle Ditte che avranno presentato offerta.

Il giorno di gara, presso la sede del Comune, Piazza XIX Maggio 10, la Commissione di gara, in seduta pubblica, dopo aver verificato il rispetto del termine perentorio di ricezione e la regolarità esterna dei plichi presentati, procederà all'ammissione dei concorrenti sulla base della documentazione presentata e contenuta nella **busta a)** recante l'indicazione "DOCUMENTI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA", provvedendo ad eventuali esclusioni nel caso che manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti; la commissione, sempre in seduta pubblica, procederà all'apertura delle **busta b)** contenente l' "OFFERTA TECNICA" ed a verificarne la completezza ed elencando la documentazione inserita nella busta.

**Di seguito, ovvero in una o più sedute riservate**, la commissione procederà ad effettuare l'esame delle offerte tecniche e ad assegnare i punteggi secondo i criteri di cui al precedente art. 8. La commissione, in sede di esame, potrà chiedere precisazioni e chiarimenti in merito ai progetti presentati.

Qualora l'offerta progettuale non totalizzi almeno 42 (quarantadue) punti, su max 60 (sessanta) punti previsti, la stessa sarà ritenuta insufficiente e, pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

Terminata la fase di esame dell'offerta tecnica, **in seduta pubblica** la commissione di gara darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche ammesse e procederà poi all'apertura della **busta c)** recante l'indicazione "OFFERTA ECONOMICA" dando lettura del ribasso percentuale offerto e attribuendo il punteggio utilizzando la formula matematica di cui all'art. 8 del presente bando.

Formulata la graduatoria (ottenuta sommando i punteggi assegnati a ciascuna ditta per l'offerta tecnica e per l'offerta economica), la commissione procederà ad aggiudicare provvisoriamente il servizio alla ditta che avrà conseguito il punteggio più alto.

La commissione di gara si riserva la facoltà, nel caso in cui l'offerta della ditta risultata prima in graduatoria presenti un prezzo anormalmente basso rispetto alle prestazioni offerte, di richiedere le necessarie giustificazioni e, qualora queste non fossero ritenute valide, di rigettare l'offerta con provvedimento motivato. Per la valutazione delle offerte anormalmente basse sarà applicata alla procedura prevista dall'art.88 del D.Lgs163/2006.

La/e seduta/e di gara potranno essere sospese od aggiornate ad altra ora o a giorni successivi, salvo che nella fase di apertura delle offerte economiche, senza che ciò dia diritto di comunicazione alle ditte partecipanti. Le date delle eventuali sedute pubbliche di gara successive alla prima, e non consecutive, saranno comunicate via fax alle ditte partecipanti almeno 1 giorno prima. Eventuali informazioni potranno essere richieste al Responsabile del Procedimento.

L'aggiudicazione, disposta con determinazione dirigenziale, resta subordinata all'esito positivo dell'accertamento dei requisiti dichiarati in sede di partecipazione alla gara effettuato ai sensi e per gli effetti dell'art.71 del DPR n. 445/2000. A tal fine, la Ditta o l'ATI che risulterà provvisoriamente aggiudicataria ed eventualmente i concorrenti sottoposti a verifica, dovranno presentare la documentazione richiesta dall'amministrazione ed in particolare i certificati comprovanti i requisiti di ammissione di cui all'art. 9 del presente bando di gara.

Si specifica che il sorteggio per la verifica a campione del possesso dei requisiti soggettivi di cui all'art. 48 comma 1 del DLgs. 163/2006, avverrà in seduta pubblica; al fine di non interrompere le operazioni di selezione e valutazione, la richiesta dei documenti per la verifica a campione di cui



sopra sarà formulata al termine delle operazioni di gara. Le imprese saranno sorteggiate anteriormente all'apertura delle offerte tecniche e sarà loro richiesto di comprovare il possesso dei requisiti di capacità economico – finanziaria e tecnico organizzativa; se detta documentazione non sia fornita, comunque, nel termine perentorio di 10 giorni o non confermi le dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione, saranno adottati i provvedimenti di cui all'art. 48 del DLgs. 163/2006.

## **16. DOCUMENTI DI GARA**

1) Il presente bando di gara ed il capitolato speciale possono essere richiesti o ritirati presso Dipartimento Cultura e Benessere Sociale del Comune di Gaeta; il ritiro del bando ed eventuali informazioni potranno essere fornite dall'ufficio scuola dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00.

2) Non si effettua servizio di trasmissione via fax della suddetta documentazione. Si precisa che il presente bando di gara, il capitolato speciale con i relativi allegati sono disponibili sul sito internet [www.comune.gaeta.lt.it](http://www.comune.gaeta.lt.it).

## **17. VALIDITÀ DELL'OFFERTA**

I concorrenti sono vincolati alla propria offerta per centottanta giorni dalla data di aggiudicazione.

## **18. OFFERTE ANORMALMENTE BASSE**

L'Amministrazione procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse ai sensi dell'art. 86 e ss del DLgs. n. 163/2006.

## **19. NORME SULLA PRIVACY**

Informativa ai sensi dell'art. 13, del DLgs n. 196 del 30.06.2003 recante l'oggetto: "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Informiamo che provvederemo al trattamento dei dati strettamente necessari per le operazioni e gli adempimenti connessi ai procedimenti e/o provvedimenti relativi all'espletamento della procedura di gara di cui al presente bando. Il trattamento dei dati forniti dai concorrenti è finalizzato all'espletamento di funzioni istituzionali da parte del Comune di Gaeta, ai sensi dell'art. 18 del DLgs n. 196/2003; quindi, per le procedure che qui interessano, non saranno trattati "dati sensibili". I dati forniti, nel rispetto dei principi costituzionali della trasparenza e del buon andamento, saranno utilizzati osservando le modalità e le procedure strettamente necessarie per condurre l'istruttoria finalizzata all'emanazione del provvedimento finale a cui i concorrenti sono interessati. Il trattamento, la cui definizione è rilevabile dall'art. 4, comma 1, del DLgs n. 196/2003, è realizzato con l'ausilio di strumenti informatici ed è svolto da personale dipendente del predetto Comune. Si informa, infine, che il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Gaeta. Il Responsabile del trattamento del Comune di Gaeta è il sig. Antonio Zangrillo Gallinaro.

## **20. INFORMAZIONI**

Per le informazioni di carattere tecnico, le Ditte concorrenti possono rivolgersi a COMUNE DI GAETA – Ufficio Scuola Dr.ssa Maria Stamegna – tel. 0771/469463 ed al Responsabile del Procedimento.

Per le indicazioni più dettagliate relativamente all'oggetto, al luogo di esecuzione, alle caratteristiche generali, alle condizioni, alle modalità del servizio, nonché alla natura delle prestazioni, si rinvia al Capitolato Speciale d'Oneri approvato con determinazione del Comune di Gaeta, n 59/V del 19/03/2015.

Il presente bando con i suoi allegati, è in pubblicazione all'Albo Pretorio del Comune di Gaeta disponibile sul sito Internet al seguente indirizzo: [www.comune.gaeta.lt.it](http://www.comune.gaeta.lt.it)

## **21. DISPOSIZIONI FINALI**

Tutti i documenti richiesti dovranno essere presentati in lingua italiana; quelli presentati dalle imprese straniere dovranno essere tradotti in lingua italiana.

Gli importi dichiarati da imprese stabilite in altro stato membro dell'Unione Europea, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in euro.

L'Amministrazione si riserva l'insindacabile facoltà di non procedere all'aggiudicazione. In tal caso nulla sarà riconosciuto alla ditta concorrente che avrà presentato la migliore offerta, sia per spese tecniche che di partecipazione, sia per ogni altro impegno economico dalla stessa sostenuto a qualsivoglia titolo. La partecipazione alla gara comporta l'accettazione incondizionata di quanto al presente punto.

Sono a carico dell'aggiudicatario le spese di bollo, diritti di segreteria, scritturazione e registrazione contratto.

Si precisa che il verbale di gara non costituisce contratto. L'esito della gara formerà oggetto di apposita approvazione formalizzata dal Responsabile preposto in materia del Comune di Gaeta.

Per tutto quanto non previsto nel presente bando si fa riferimento al Capitolato d'Oneri.

Avverso il presente bando di gara è ammessa impugnazione mediante ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale entro 60 giorni dalla pubblicazione del bando medesimo ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro 120 dalla pubblicazione del bando

Gaeta, \_\_\_\_\_

IL DIRIGENTE DIPARTIMENTO  
CULTURA E BENESSERE SOCIALE  
(Antonio Zangrillo Gallinaro)