



COMUNE DI PALAGIANELLO
PROVINCIA DI TARANTO
Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di PALAGIANO-MOTTOLA-PALAGIANELLO
C.F. 80010830737 e P. IVA 00857680730– Telefono 0998434215 Fax 0998444607
Pec : dirigente.amministrativo@comunedipalagianello.telecompost.it

DISCIPLINARE DI GARA

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
DEL COMUNE DI PALAGIANELLO
PER IL PERIODO DAL PERIODO SCOLASTICO DAL 2017/2018 AL PERIODO
SCOLASTICO 2020/2021

CIG:
7118300EF9

INDICE:

ART.	1	MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE
ART.	2	REQUISITI DI PARTECIPAZIONE
ART.	3	DOCUMENTI DA ALLEGARE ALL'OFFERTA
ART.	4	AVVALLIMENTO
ART.	5	CONCORRENTE IN CONCORDATO PREVENTIVO IN CONTINUITA' AZIENDALE
ART.	6	RTI E CONSORZI
ART.	7	DICHIARAZIONI DA ALLEGARE ALL'OFFERTA
ART.	8	SOPRALLUOGO
ART.	9	TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE
ART.	10	GARANZIA PROVVISORIA
ART.	11	RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
ART.	12	SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLO
ART.	13	INFORMATIVA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
ART.	14	RICHIESTA DI INFORMAZIONI
DISPOSIZIONI FINALI		

Il presente disciplinare, **allegato all'Avviso di indizione della procedura aperta**, finalizzata all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nel comune di Palagianello, per il periodo relativo dall'anno scolastico 2017/2018 all'anno scolastico 2020/2021, approvato con Determinazione assunta dal Titolare della posizione organizzativa n. 268 del 22/08/2017, fornisce ulteriori indicazioni ai concorrenti in merito alle modalità e forme necessarie per la presentazione della manifestazione di interesse e contestualmente delle offerte.

La procedura di affidamento si terrà nella forma della procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture e concessioni", da aggiudicare secondo il criterio di cui all'articolo 95, del medesimo Decreto, ovvero a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, sulla base dei criteri indicati all'art. 1 del presente Disciplinare e mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore.

La durata è di 4 (quattro) anni, con decorrenza dall'anno scolastico 2017/2018 all'anno scolastico 2020/2021

L'importo stimato complessivo a base di gara per il quadriennio di validità della concessione è pari ad euro , al netto di iva 4%;

L'importo complessivo presunto della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016 è pari ad Euro 330.441,60 = al netto di iva 4%, e di quanto previsto all'art. 175, comma 4, lett. b) del D.Lgs. 50/2016

Le prestazioni principali oggetto della presente procedura rientrano nell'Allegato IX del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e sono:

- **CPV 55524000-9 Servizio di ristorazione scolastica.**

ART. 1 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Gli operatori economici, ai sensi dell'art.95, comma 3, del d.lgs. n.50/2016, competeranno in base ai seguenti criteri:

- **OFFERTA TECNICA ---> max punti 80** come di seguito attribuiti:

CRITERI	PUNTEGGIO MAX	DESCRITTORI E PUNTEGGI ATTRIBIBILI	
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) Allegare documentazione a comprova	Punti 10	NO	Punti 0
		SI	Punti 10

CRITERI	PUNTEGGIO MAX	DESCRITTORI E PUNTEGGI ATTRIBUIBILI	
<p><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DELLA CONCESSIONE, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO, INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA</u></p> <p><u>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA – max 2 facciate</u></p>	Punti 18	<p>Il progetto di massima deve prevedere, in particolare, il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Concessionaria, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico e insegnanti, personale della Concessionaria, genitori e soprattutto gli alunni, precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc.</p>	MAX PUNTI 18
<p><u>RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO</u></p> <p>(La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo – minimo 50% dell'utenza)</p>	Punti 9	<p>NO</p>	Punti 0
<p><u>PASTI GRATUITI PER ALUNNI SEGNALATI DAL COMUNE</u></p>	Punti 9	<p>NO</p>	Punti 0
<p><u>n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori presso il refettorio scolastico), a</u></p>	Punti 20	NO	punti 0
<p>1 rilevazione per anno scolastico alunni + genitori</p>			Punti 6
<p>2 rilevazioni per anno scolastico alunni + genitori</p>			Punti 9
<p>n. 100 pasti annui</p>			Punti 3
<p>n. 200 pasti annui</p>			Punti 6
<p>n. 300 pasti annui</p>			Punti 9

CRITERI	PUNTEGGIO MAX	DESCRITTORI E PUNTEGGI ATTRIBUIBILI	
<u>carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025</u>		SI	Punti 20
<u>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO</u> Allegare relazione max 1 facciata	Punti 6	NO	Punti 0
		La relazione dovrà indicare, in particolare, le modalità realizzabili entro 45 giorni dall'inizio del servizio, con cui il concorrente si impegna ad erogare il cibo non somministrato presso il domicilio di persone o famiglie disagiate, associazioni, enti o istituzioni di volontariato del territorio, in accordo con il comune, senza costi aggiuntivi e nel rispetto della normativa igienico/sanitaria	MAX Punti 6
ALLESTIMENTO DEL CENTRO COTTURA COMUNALE CON ULTERIORI ATTREZZATURE RISPETTO A QUELLE MESSE A DISPOSIZIONE DALL'AMMINISTRAZIONE, DI CUI ALL'ALL. A/1 DEL CAPITOLATO SPECIALE. Presentazione di un progetto di max pag. 15.	PUNTI 8	NO	Punti 0
		Si terrà conto in particolare della quantità, qualità ed inerenza al servizio delle attrezzature ulteriori	MAX Punti 8

* Ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

GIUDIZIO SINTETICO

Eccellente
Ottimo
Buono
Discreto
Sufficiente
Insufficiente

COEFFICIENTI

da 0,81 ad 1,00
da 0,61 ad 0,80
da 0,41 ad 0,60
da 0,21 ad 0,40
da 0,01 ad 0,20
0,0

Una volta che ciascun commissario ha attribuito a ciascun concorrente il coefficiente, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti, viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti (vedasi Linee guida ANAC n. 2/2016).

- **OFFERTA ECONOMICA** ---> **max punti 20** come di seguito attribuiti:

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<p><u>% DI RIBASSO OFFERTO sul costo complessivo del servizio determinato dalla sommatoria dei costi unitari offerti per le rispettive quantità</u></p> <p>Costi unitari dei pasti a base di gara: - di Euro 4,80 IVA esclusa</p>	<p>Max punti 20</p>	<p>Il punteggio da attribuire alle offerte verrà calcolato tramite un'interpolazione lineare secondo la seguente formula</p> <p>Vai = Ra/Rmax</p> <p>Dove:</p> <p>Vai = Coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra 0 e 1</p> <p>Ra = valore (ribasso) offerto dal concorrente a</p> <p>Rmax = valore (ribasso) dell'offerta più conveniente</p> <p>Quando il concorrente a non effettua alcuno sconto, Ra assume il valore 0, così come il coefficiente Vai; mentre per il concorrente che offre il maggior sconto, Vai assume il valore 1.</p> <p>Tale coefficiente andrà poi moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile.</p>

N.B.: Non saranno ammesse offerte superiori rispetto ai costi sopra specificati.

Dopo l'effettuazione delle valutazioni tecniche per l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi nonché l'attribuzione dei coefficienti agli elementi quantitativi, si determinerà, per ogni offerta, un dato numerico finale atto ad individuare l'offerta migliore, secondo il metodo aggregativo compensatore che si basa sulla sommatoria dei coefficienti attribuiti per ciascun criterio, ponderati per il peso relativo del criterio.

A ciascun candidato il punteggio viene assegnato sulla base della seguente formula:

-
$$C_{(a)} = \sum_n [W_i * V_{(a)i}]$$

- dove:

- $C_{(a)}$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

- n = numero totale dei requisiti;

- W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);
- $V_{(a)i}$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;
- Σ_n = sommatoria.

ART. 2 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Gli Operatori Economici devono possedere i seguenti requisiti di partecipazione:

A). REQUISITI DI ORDINE GENERALE

Gli operatori economici devono essere in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del d.lgs. 50/20016 e ss.ii.mm., nei modi e nei termini ivi previsti.

Gli operatori economici, inoltre, non dovranno aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex dipendenti pubblici che hanno cessato il rapporto di lavoro con l'Amministrazione aggiudicatrice da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di quest'ultima ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. 165/2001 e s.m.

B). REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE

Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura per l'attività competente o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, oppure (se ricorre) iscrizione nel registro o albo delle società cooperative, oppure (se ricorre) iscrizione all'Anagrafe unica delle ONLUS presso il Ministero delle Finanze, ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. n. 460/1997; dette iscrizioni devono essere attinenti all'oggetto della concessione.

Per gli operatori economici di altri Stati membri è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del d.lgs. 50/2016, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è abilitato ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituito nel Paese in cui è residente.

C). CAPACITA' TECNICHE E PROFESSIONALI.

Gli operatori economici, nei tre anni consecutivi scolastici immediatamente antecedenti la data di pubblicazione del Bando, devono aver svolto, in favore di soggetti pubblici o privati, almeno tre appalti e/o concessioni aventi ad oggetto servizi analoghi di cui al CPV 55524000-9 "Servizio di ristorazione scolastica".

Detti appalti e/o concessioni devono essere stati effettuati con buon esito certificato e/o attestato da parte del soggetto pubblico o privato destinatario del servizio.

Nel caso di periodo di attività inferiore al triennio sopra indicato (operatori economici che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni) potranno essere indicati i principali servizi analoghi effettuati, con buon esito, nel periodo di effettiva attività.

D) CAPACITA' ECONOMICA FINANZIARIA.

Ai fini della verifica del possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria, gli operatori economici devono fornire informazioni riguardo ai loro conti annuali che evidenzino in particolare i rapporti tra attività e passività.

ART. 3 - DOCUMENTI DA ALLEGARE ALL'OFFERTA

Ai fini della dimostrazione dei requisiti di cui al precedente articolo, l'Amministrazione concedente accetterà, al momento della presentazione delle offerte, il documento di gara unico europeo (DGUE), redatto in conformità al modello di formulario approvato con regolamento dalla Commissione europea, secondo quanto specificato dall'art. 85 del d.lgs. 50/2016 e ss.ii.mm..

I partecipanti dovranno allegare, altresì, all'offerta i seguenti atti e documenti:

- 1). garanzia provvisoria prestata con le modalità di cui al successivo art. 10;
- 2). contributo all'A.N.AC. - Autorità Nazionale Anticorruzione: il Concorrente dovrà provvedere, nei modi e nei termini di legge, al pagamento del contributo di Euro 35,00 all'Autorità Nazionale Anticorruzione;
- 3). copia del documento attestante l'attribuzione del PASSOE da parte del servizio AVCpass (ATTENZIONE: il PASSOE dovrà risultare "*generato*" e non "*in lavorazione*")

ART. 4 - AVVALIMENTO

Ai sensi e secondo le modalità e condizioni di cui all'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente – singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 – può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti tecnici e/o economici, AVVALENDOSI dei requisiti di un altro soggetto. A tal fine ed in conformità all'articolo 89, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, il concorrente dovrà produrre, pena l'irregolarità essenziale, la seguente documentazione:

- dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria attestante:
 - il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016 nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
 - l'impegno ad obbligarsi verso il concorrente e verso il Comune a mettere a disposizione per tutta la durata del contratto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
 - originale o copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto (N.B.: l'impegno deve essere preciso e operativo e non può essere generico); nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui sopra l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

Si precisa, inoltre, che in caso di ricorso all'avvalimento:

- non è ammesso, ai sensi dell'art. 89, comma 7, del D. Lgs. 50/2016, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, pena l'esclusione di tutti i concorrenti che si siano avvalsi della medesima impresa;
- non è ammessa, ai sensi del richiamato art. 89, comma 7, del D.Lgs. 50/2016, la partecipazione contemporanea dell'impresa ausiliaria e di quella che si avvale dei requisiti di quest'ultima, pena l'esclusione di entrambe le imprese;

- il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie per ciascun requisito;
- l'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

ART. 5 – CONCORRENTE IN CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITA' AZIENDALE

Nel caso di partecipazione alla gara di operatore economico concorrente in **CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITA' AZIENDALE**, ai sensi dell'art. 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 e s.m.i., la partecipazione medesima è condizionata alla presentazione, **a pena di irregolarità essenziale**, della seguente documentazione, **da parte del concorrente**:

- dichiarazione resa dal legale rappresentante ai sensi dell'art. 46 del DPR 445/2000, con firma non autenticata e accompagnata da fotocopia del documento d'identità, in corso di validità, del firmatario, con la quale:
 1. attesta, ai sensi dell'art. 186-bis, comma 4, lett. b) del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 e s.m.i., di partecipare alla gara con l'ausilio di altro operatore economico (indicare ragione sociale, sede legale, codice fiscale e legale rappresentante) e, per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese;
 2. indichi gli estremi del decreto Tribunale che l'autorizza alla partecipazione alla gara;
 3. attesta di aver dichiarato il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016, nella stessa domanda di partecipazione.

da parte della ditta ausiliaria (che, non è consentito sia, a propria volta, in concordato preventivo con continuità aziendale):

- relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'art. 67, comma 3, lett. d) del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 e s.m.i., che attesta la conformità al piano concordatario di cui all'art. 161, comma 2, lett. e) del R.D. 16 marzo 1942, n. 267 e s.m.i. e la ragionevole capacità di adempimento del contratto;
- dichiarazione relativa al possesso dei requisiti di carattere generale, di ordine professionale e di capacità tecnico-organizzativa, richiesti per l'affidamento del servizio, contenente l'impegno nei confronti del concorrente e della stazione appaltante a mettere a disposizione per la durata del contratto le risorse necessarie all'esecuzione dello stesso e a subentrare all'impresa ausiliata nel caso in cui questa fallisca nel corso della gara ovvero dopo la stipulazione del contratto, ovvero non sia per qualsiasi ragione più in grado di dare regolare esecuzione al contratto.

ART. 6 - RTI E CONSORZI

Alla gara sono ammesse a partecipare anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, ai sensi e nelle forme dell'art. 48 del D.Lgs. 50/2016. In tal caso, fermo restando il possesso dei requisiti di ordine generale in capo a tutti i concorrenti, i requisiti di capacità tecnico – organizzativa dovranno essere posseduti dal RTI cumulativamente. **La mandataria, in ogni caso, deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria e non inferiore al 60%.**

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia

partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, **pena l'esclusione** dalla gara dell'impresa medesima e del R.T.I. cui l'impresa partecipa.

I consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, i consorzi tra imprese artigiane, i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro, 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, **pena l'esclusione** dalla gara sia del consorzio che del consorziato.

I raggruppamenti temporanei di imprese, **già costituiti**, dovranno allegare la seguente documentazione:

- mandato conferito alla capogruppo dalle altre imprese riunite, risultante da scrittura privata autenticata;
- procura con la quale viene conferita la rappresentanza al legale rappresentante dell'impresa capogruppo, risultante da atto pubblico. E' peraltro ammessa la presentazione del mandato e della procura in un unico atto notarile redatto in forma pubblica.

In caso di consorzio ordinario di concorrenti costituito dovrà essere allegato l'atto costitutivo.

ART. 7 - DICHIARAZIONI DA ALLEGARE ALL'OFFERTA

A pena di esclusione, i partecipanti devono autocertificare le seguenti dichiarazioni:

- 1) applicazione o impegno ad applicare, in caso di aggiudicazione, un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997), ovvero che lo sarà alla data di inizio del servizio e per tutta la durata del contratto;
- 2) accettazione integrale delle condizioni specificate nel Capitolato Speciale, nel Disciplinare di Gara e negli atti in essi richiamati;
- 3) impegno a mantenere ferma la propria offerta per 180 giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- 4) aver tenuto conto delle particolari condizioni dei tempi e dei luoghi di prestazione del servizio, di riconoscere sufficienti per lo svolgimento dello stesso i tempi e le modalità assegnati dal Disciplinare di Gara e dal Capitolato Speciale, di aver attentamente esaminato e di ben conoscere tutti i documenti di gara;
- 5) di riconoscere espressamente la remunerabilità del valore stimato della concessione, precisando che nella formulazione del valore stesso si è tenuto conto dei costi del lavoro e della sicurezza;
- 6) (eventuale, in caso di soggetto non residente e senza stabile organizzazione in Italia) che l'impresa si uniformerà alla disciplina di cui agli artt. 17, comma 2, e 53, comma 3, del D.P.R. n. 633/1972 e comunicherà all'Amministrazione comunale, in caso di aggiudicazione, la nomina del rappresentante fiscale nelle forme di legge;
- 7) (eventuale, in caso di operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "Black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001) di essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010;

- 8) (eventuale) motivata e comprovata dichiarazione che indichi quali informazioni fornite nella documentazione tecnica (Busta "B") costituiscono segreti tecnici o commerciali ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 8 – SOPRALLUOGO

E' fatto obbligo di prendere visione dei luoghi in cui verranno svolti i servizi.

Il sopralluogo verrà effettuato previo appuntamento, il quale dovrà essere richiesto, a mezzo mail certificata al seguente indirizzo PEC dirigente.amministrativo@comunedipalagianello.telecompost.it entro le ore 12:00 del quinto giorno antecedente la scadenza per la presentazione delle offerte.

Successivamente alla richiesta, il Comune comunicherà all'interessato il giorno e l'ora del sopralluogo.

La richiesta di sopralluogo dovrà indicare:

- dati della ditta;
- recapito telefonico, fax e posta elettronica;
- nominativo della persona delegata a partecipare al sopralluogo.

Al sopralluogo può partecipare il Legale rappresentante della ditta o il direttore tecnico, o suo delegato; in quest'ultimo caso, alla domanda di partecipazione al sopralluogo dovrà essere allegata copia semplice di apposita delega sottoscritta dal Legale rappresentante e copia del documento di identità del delegante e del delegato.

In caso di partecipazione di Raggruppamenti Temporanei di Imprese, anche non ancora costituiti, al sopralluogo potrà partecipare un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati o raggruppandi, purché munito della delega di tutti detti operatori.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore del servizio.

Ogni informazione ulteriore potrà essere assunta presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del comune di Palagianello (099/8434215 o 099/8434207) nei seguenti orari: dal lunedì al venerdì dalle ore 08:30 alle ore 12:30.

ART. 9 – TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE

L'unico plico contenente le tre buste (A , B e C) deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, o con consegna a mano, **entro le ore 12:00 del 25 settembre 2017, pena l'irricevibilità dell'offerta e la non ammissione del concorrente alla gara, al seguente indirizzo:**

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA PALAGIANO-PALAGIANELLO-MOTTOLA

SEDE OPERATIVA DI PALAGIANELLO

VIA D'AZEGLIO SNC 74018 PALAGIANELLO(TA)

Il recapito del plico entro il termine fissato per la presentazione delle offerte rimane ad esclusivo rischio dei mittenti, per cui il comune non assume responsabilità alcuna qualora, per qualsiasi motivo, il plico medesimo non venga recapitato entro il termine perentorio di cui sopra. I plichi pervenuti in ritardo non saranno presi in considerazione.

ATTENZIONE: Al fine di verificare il rispetto del termine di presentazione delle offerte faranno fede esclusivamente la data e l'ora di ricezione dell'Ufficio Protocollo del Comune di PALAGIANELLO VIA D'AZEGLIO SNC

Trascorso il termine fissato per la scadenza della presentazione delle offerte, non è riconosciuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.

Il plico deve essere sigillato sui lembi di chiusura, con ceralacca o con striscia di carta incollata o nastro adesivo o con equivalenti strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni.

Inoltre, deve recare all'esterno:

- **intestazione del mittente, indirizzo, recapito telefonico e di fax, codice fiscale del concorrente o dei concorrenti che intendono costituirsi;**
- **la seguente dicitura: “NON APRIRE – CONTIENE OFFERTA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEL COMUNE DI PALAGIANELLO PER IL PERIODO SCOLASTICO 2017/2018- 2020/2021**

L'apertura dei plichi verrà effettuata alle ore 10:30 del 28/09/2017 in seduta pubblica presso la Sede Municipale del Comune di PALAGIANELLO- VIA D'AZEGLIO SNC

Il plico deve avere al suo interno, per ogni lotto per cui si partecipa, 2 buste chiuse sigillate con nastro adesivo trasparente o con equivalenti strumenti idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni, contenenti i seguenti documenti:

BUSTA “A” recante l'intestazione del mittente e la dicitura DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA – contenente:

- **DGUE o autocertificazione, redatti nei modi di legge, attestanti il possesso dei requisiti di cui all'art. 80 e 83 del d.lgs. 50/2016, per come specificati nel presente Disciplinare;**
- **garanzia provvisoria (ATTENZIONE: per beneficiare delle riduzioni previste all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016, il concorrente dovrà allegare copia delle certificazioni comprovanti il possesso dello specifico requisito qualitativo);**
- **attestazione dell'avvenuto versamento del contributo all'A.N.AC. - Autorità Nazionale Anticorruzione, con le modalità di cui all'art. 2, lett. D) del presente Disciplinare;**
- **copia del documento attestante l'attribuzione del PASSOE da parte del servizio AVCpass.**

BUSTA “B”, recante l'intestazione del mittente e la dicitura PROGETTO TECNICO, che dovrà contenere i seguenti documenti:

- **scheda punteggi tecnici (Allegato “A”) debitamente compilata in ogni sua parte e con allegati i documenti ivi richiesti;**

BUSTA “C”, recante l'intestazione del mittente e la dicitura OFFERTA ECONOMICA, contenente:

■ **L'OFFERTA ECONOMICA** redatta utilizzando, limitatamente ai campi editabili, lo schema di offerta - **Allegato "B"**, in lingua italiana che deve essere datata e sottoscritta in originale dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa o da chi abbia il potere di rappresentarla legalmente. L'offerta dovrà indicare:

- **IL RIBASSO % OFFERTO sul costo complessivo del servizio**
- **In caso di discordanza tra la percentuale di ribasso ed il valore espresso in Euro, verrà preso in considerazione quello più favorevole per il Comune.**

In caso di offerte uguali (parità nel punteggio complessivo) si procederà ad individuare l'offerta migliore privilegiando l'offerta che avrà totalizzato un maggior punteggio nell'offerta tecnica e in caso di ulteriore parità, si procederà al pubblico sorteggio.

- **I COSTI AZIENDALI RELATIVI ALLA SICUREZZA A CARICO DELL'IMPRESA All. c**
- **"IL PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO" di copertura degli investimenti e della connessa gestione per tutto l'arco temporale della concessione, redatto utilizzando lo schema - Allegato "C".**
- **I PROPRI COSTI DELLA MANODOPERA**

A titolo esemplificativo andranno elencate in modo analitico le seguenti voci:

SPESE:

- Costo delle derrate (alimenti);
- Costo del personale (qualifica, numero addetti, costo orario, costo annuale);
- Spese accessorie (materiale per la consumazione dei pasti – tovaglie, tovagliette, piatti, stoviglie, bicchieri ecc. - materiale per la sanificazione e la pulizia ecc.);
- Costo per eventuale fornitura di arredi e/o attrezzature;
- Costo per eventuali utenze;
- Altri oneri;
- Qualunque altra spesa alla luce dell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

ENTRATE

- Costo del pasto;
- Eventuali altre entrate.

Verranno **ESCLUSE** le offerte condizionate, parziali, tardive, alternative o espresse in aumento o in diminuzione, rispetto al valore stimato della concessione

L'offerta dovrà avere validità per un periodo minimo di 180 giorni solari consecutivi dalla scadenza del termine fissato per la sua presentazione.

In caso di R.T.I. non ancora costituito, l'offerta deve essere sottoscritta da tutte le Imprese concorrenti. Nell'autocertificazione dovrà essere contenuto l'impegno che in caso di aggiudicazione gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi (qualificato come mandatario), il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. Nello stesso documento dovranno essere indicate le percentuali del servizio che saranno svolte dalle singole Imprese e contenuto l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016 (il modello A1 predisposto dalla stazione appaltante contiene tutte le dichiarazioni necessarie).

Il Comune si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e ritenuta congrua ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, nonché di non procedere all'aggiudicazione, qualunque sia il numero delle offerte pervenute, per rilevanti motivi di interesse pubblico. L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione (per irregolarità formali, opportunità, convenienza, esigenze di bilancio ecc.) senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei concorrenti.

L'offerta è vincolante per l'Impresa aggiudicataria, mentre il vincolo contrattuale sorge per l'Amministrazione aggiudicatrice dal momento in cui la Determinazione di aggiudicazione diviene efficace a seguito dell'esito positivo dei controlli prescritti dall'art. 32, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016.

La Centrale Unica di Committenza si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara, di prorogarne la data di apertura o di posticiparne l'orario, dandone comunicazione ai concorrenti attraverso il sito www.comune.palagianello.ta.it - sezione "bandi, concorsi e avvisi", nelle comunicazioni relative alla presente procedura di gara.

L'offerta tecnica verrà aperta in seduta pubblica solo dopo l'esame della documentazione amministrativa. L'offerta economica verrà aperta in seduta pubblica solo dopo l'esame, da parte di apposita Commissione Giudicatrice, dell'offerta tecnica e della conseguente attribuzione di punteggio. Di tutte le eventuali sedute pubbliche successive alla prima verrà data notizia attraverso il sito www.comune.palagianello.ta.it - sezione "bandi, concorsi e avvisi" nelle comunicazioni relative alla presente procedura di gara.

ART. 10 GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da una garanzia, **da presentare in originale, pari al due per cento dell'importo a base di gara euro 300.441,60 al netto delle imposte, indicato nell'Avviso di manifestazione di interesse (garanzia provvisoria pari ad Euro 6.008,84 sotto forma di cauzione o di fidejussione, a scelta dell'offerente.**

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso la tesoreria del Comune di Palagianello

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

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

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

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

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, 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 EN ISO 9000. Sono fatte salve le ulteriori riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016.

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. In caso di R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti non costituito:

- Se tutte le Imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;
- Se solo alcune delle Imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

LA GARANZIA PROVVISORIA, in qualsiasi forma prestata, è altresì corredata, pena l'irregolarità essenziale, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 105 del D.Lgs. n. 50/2016 qualora l'offerente risultasse affidatario.

L'Amministrazione Comunale, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia di cui al comma 1, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.

La cauzione provvisoria prestata dai concorrenti esclusi verrà svincolata, previa espressa richiesta di svincolo, successivamente alla comunicazione dell'esclusione. In assenza di richiesta verrà svincolata non appena avvenuta l'aggiudicazione.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese la garanzia provvisoria deve essere prestata specificando che viene rilasciata a garanzia del R.T.I.

ATTENZIONE:

- In caso di R.T.I. costituiti: la garanzia provvisoria deve essere prestata dall'Impresa mandataria specificando che il soggetto garantito è il raggruppamento;
- in caso di R.T.I. costituendi: la garanzia provvisoria deve essere prestata da una delle Imprese raggruppande con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese raggruppande;
- in caso di Consorzio costituito: la garanzia provvisoria deve essere prestata dal Consorzio stesso;
- in caso di Consorzio costituendo: la garanzia provvisoria deve essere prestata da una delle imprese consorziande con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le Imprese che intendono costituirsi in Consorzio.

E' valida la garanzia rilasciata nel rispetto del D.Lgs. n. 82/2005.

ART. 11 – RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è il capo settore Pubblica Istruzione ,dott.ssa Carmela Barbitta

ART. 12 – SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI

Ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000 si procederà ad idonei controlli anche a campione sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese in sede di gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese dal Concessionario, l'Amministrazione procederà:

1. alla revoca dell'aggiudicazione;
2. all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);

3. alla segnalazione del fatto all'Autorità Nazionale Anticorruzione;
4. allo scorrimento della graduatoria di gara.

Ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. n. 50 /2016 il contratto sarà stipulato in modalità elettronica secondo le norme vigenti, mediante scrittura privata, da registrare in caso d'uso.

Sono a carico del Concessionario le spese di contratto e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione.

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa del Concessionario, comporterà la revoca dall'aggiudicazione facendo sorgere il diritto dell'Amministrazione Comunale di affidare la concessione alla Ditta che segue immediatamente nella graduatoria. In tal caso rimangono comunque a carico della Ditta inadempiente le maggiori spese sostenute, con diritto di rivalsa dell'Amministrazione Comunale sulla cauzione prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

ART. 13 - INFORMATIVA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (D.Lgs. 196/2003)

Ai sensi dell'articolo 13 del "Codice in materia di protezione dei dati personali", i dati personali raccolti saranno trattati, con e senza l'ausilio di strumenti elettronici, per l'espletamento delle attività istituzionali relative al presente procedimento e agli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti (compresi quelli previsti dalla Legge n. 241/1990 sul diritto di accesso alla documentazione amministrativa) in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e comunque nel rispetto della normativa vigente.

I dati giudiziari, eventualmente raccolti nel corso della procedura ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 saranno trattati in conformità al D.Lgs. 196/2003.

Titolare del trattamento è il Comune di Palagianello ed il responsabile è il Responsabile della Centrale Unica di Committenza tra i comuni di Palagianello, Mottola, Palagiano.

ART. 14 – RICHIESTA DI INFORMAZIONI

Ai sensi dell'art. 40, comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016, eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul contenuto dell'Avviso di manifestazione di interesse, del presente Disciplinare, del Capitolato Speciale e degli altri documenti di gara, potranno essere richiesti alla Centrale Unica di Committenza tra Comuni di Palagianello, Mottola, Palagiano

I chiarimenti agli atti di gara verranno pubblicati sul sito www.comune.palagianello.ta.it – sezione "bandi, concorsi e avvisi", nelle comunicazioni di gara relative alla presente procedura di gara.

Le richieste, formulate in lingua italiana, **dovranno essere trasmesse dal lunedì al venerdì esclusivamente via per all'indirizzo PEC: dirigente.amministrativo@comunedipalagianello.telecompost.it entro e non oltre il termine delle ore 12:00 del quinto giorno antecedente la scadenza per la presentazione delle offerte. Non verrà data risposta a richieste pervenute oltre tale termine.**

Eventuali rettifiche agli atti di gara verranno pubblicate secondo le modalità di legge.

Tutte le comunicazioni, comprese quelle di cui all'art. 76, comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016, verranno trasmesse via PEC.

ALLEGATO A – SCHEDA PUNTEGGI

ALLEGATO B- OFFERTA ECONOMICA

**ALLEGATO C – I COSTI AZIENDALI RELATIVI ALLA SICUREZZA A CARICO DELL'IMPRESA ED
IL PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO” di copertura degli investimenti e della connessa
gestione per tutto l'arco temporale della concessione,**

SCHEDA PUNTEGGI OFFERTA TECNICA

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEL COMUNE DI PALAGIANELLO (TA)
PER GLI ANNI SCOLASTICI DAL 2017/2018 AL 2020/2021**

CRITERI	PUNTEGGIO MAX	DESCRITTORI E PUNTEGGI ATTRIBUIBILI	
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) Allegare documentazione a comprova	Punti 10	NO	Punti 0
		SI	Punti 10
<u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DELLA CONCESSIONE, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO, INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA</u> ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate	Punti 18	<p>Il progetto di massima deve prevedere, in particolare, il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Concessionaria, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico e insegnanti, personale della Concessionaria, genitori e soprattutto gli alunni, precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc.</p> <p style="text-align: right;">MAX PUNTI 18</p>	
<u>RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO</u> (La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo - minimo 50% dell'utenza)	Punti 9	NO	Punti 0
		1 rilevazione per anno scolastico alunni + genitori	Punti 6
		2 rilevazioni per anno scolastico alunni + genitori	Punti 9
<u>PASTI GRATUITI PER ALUNNI SEGNALATI DAL COMUNE</u>	Punti 9	NO	Punti 0
		n. 50 pasti annui	Punti 3
		n. 100 pasti annui	Punti 6

CRITERI	PUNTEGGIO MAX	DESCRITTORI E PUNTEGGI ATTRIBUIBILI	
		n. 150 pasti annui	Punti 9
<u>n. 1 AUDIT ANNUO</u> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori presso il refettorio scolastico), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025	Punti 20	NO	punti 0
		SI	Punti 20
<u>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO</u> Allegare relazione max 1 facciata	Punti 6	NO	Punti 0
		La relazione dovrà indicare, in particolare, le modalità realizzabili entro 45 giorni dall'inizio del servizio, con cui il concorrente si impegna ad erogare il cibo non somministrato presso il domicilio di persone o famiglie disagiate, associazioni, enti o istituzioni di volontariato del territorio, in accordo con il comune, senza costi aggiuntivi e nel rispetto della normativa igienico/sanitaria	MAX Punti 6
ALLESTIMENTO DEL CENTRO COTTURA COMUNALE CON ULTERIORI ATTREZZATURE RISPETTO A QUELLE MESSE A DISPOSIZIONE DALL'AMMINISTRAZIONE, DI CUI ALL'ALL. A/1 DEL CAPITOLATO SPECIALE Presentazione di un progetto di max pag. 15.	PUNTI 8	NO	Punti 0
		Si terrà conto in particolare della quantità, qualità ed inerenza al servizio delle attrezzature ulteriori	MAX Punti 8

SCHEDA OFFERTA ECONOMICA RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI PALAGIANELLO DAGLI ANNI SCOLASTICI 2017/2018 AGLI ANNI SCOLASTICI 20/2021

IMPORTO STIMATO COMPLESSIVO A BASE DI GARA (IVA E ONERI SICUREZZA ESCLUSI)

€ 300.464,00

COSTO UNITARIO DEL PASTO A BASE DI GARA IVA ESCLUSA	COSTO UNITARIO DEL PASTO OFFERTO IVA ESCLUSA *	NUMERO PASTI INTERO PERIODO (62.592)	IMPORTO COMPLESSIVO OFFERTO IVA ESCLUSA	
			cifre	lettere
		SCUOLA PARCO CASALE		
€ 4,80			€ 0,00	

* i valori vanno indicati IVA esclusa e devono essere arrotondati alla seconda cifra decimale.

Il concorrente dovrà, altresì, specificare in relazione alla presente concessione:

COSTI AZIENDALI RELATIVI ALLA SICUREZZA	ANNUALE	QUADRIENNALE

PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL COMUNE PALAGIANELLO(TA) PER IL PERIODO SCOLASTICO 2017/2028 AL 2020/2021

1. SPESE				
TIPOLOGIA DI SPESA	IMPORTO IN CIFRE			
	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO
TOTALE SPESE				

2. INTROITI				
TIPOLOGIA DI INTROITO	IMPORTO IN CIFRE			
	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO
TOTALE INTROITI				

_____ , li _____

Firma del Legale Rappresentante
