

Federazione dei Comuni
del Camposampierese

Direzione Generale
Villa Querini,
via Cordenons 17
Camposampiero
35012 (Padova)
C F 92142960282

T +39 049 9315635
F +39 049 9315611
E comunicazione
@fcc.veneto.it
W fcc.veneto.it

DISCIPLINARE DI GARA
PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E REFEZIONE COLLETTIVA SECONDO IL SISTEMA
A "LEGAME FRESCO-CALDO"
NEI COMUNI DI MASSANZAGO, VILLANOVA DI CAMPOSAMPIERO, TREBASELEGHE, VILLA DEL
CONTE
PER GLI AA.SS. 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017

Categoria 17 - CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica
CIG N. 57123772A0

**Apertura busta documentazione amministrativa : ore 9.00 del giorno 28/05/2014 nella Sala
Giunta della Federazione dei Comuni del Camposampierese – Via Cordenons, 17
Camposampiero .**

1) STAZIONE APPALTANTE:

FEDERAZIONE DEI COMUNI DEL CAMPOSAMPIERESE
Indirizzo: Via Cordenons, 17, 35012 Camposampiero.
Tel.: 049/9315618 – fax: 049/9315611
E-mail: mensa@fcc.veneto.it
PEC: amministrazione.unione camposampierese.pd@pecveneto.it
Sito internet www.fcc.veneto.it
Determinazione Responsabile Servizi Scolastici n.1 del 11/04/2014

2) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE:

Procedura aperta, con applicazione delle modalità di cui all'art. 83 del decreto legislativo 12.4.2006, n. 163 e successive modificazioni e integrazioni, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, con aggiudicazione in caso di unica offerta, purché conveniente e idonea a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante; con svincolo dell'offerta valida decorsi 180 giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte. Non sono ammesse offerte in aumento.

Il servizio di cui alla presente procedura aperta rientra nell'allegato IIB del Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, Categoria 17, CPV 55524000-9 – Servizi di ristorazione scolastica rientra tra quelli esclusi dall'applicazione delle norme del Codice anzidetto, salvo gli art. 65, 68 e 225 (vedi art. 20 del D.Lgs. citato). Le prestazioni richieste nel Capitolato Speciale d'Appalto sono considerate tutte prestazioni principali.

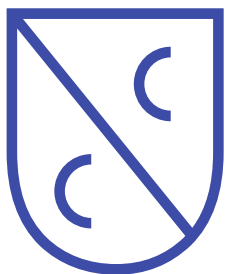
3) DESCRIZIONE E IMPORTO APPALTO:

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione e refezione collettiva secondo il sistema a "Legame fresco - caldo" nei plessi scolastici/centri dei Comuni di Massanzago, Villanova di Camposampiero, Trebaseleghe, Villa Del Conte secondo le modalità dettagliate nel Capitolato Speciale d'Appalto e nei suoi allegati.

L'appalto ha durata triennale, a decorrere dall'anno scolastico 2014/2015 con possibilità di rinnovo, per pari durata, previa deliberazione da parte dell'ente, qualora il servizio sia sempre stato ineccepibile e soddisfacente per l'utenza e non contrasti con la normativa in vigore al momento del rinnovo.

L'importo complessivo triennale dell'appalto ammonta a presunti Euro 560.250,00 oltre all'Iva

Il numero dei pasti per un anno scolastico è presuntivamente quantificato in n. 45.000 circa.



Federazione dei Comuni
del Camposampierese

Direzione Generale
Villa Querini,
via Cordenons 17
Camposampiero
35012 (Padova)
C F 92142960282

T +39 049 9315635
F +39 049 9315611
E comunicazione
@fcc.veneto.it
W fcc.veneto.it

I dati sopra espressi, relativi sia al prezzo che al numero dei pasti, hanno valore puramente indicativo e non costituiscono titolo di pretesa alcuna da parte dell'aggiudicatario.

c) Importo degli oneri della sicurezza: Euro 0.

Si precisa in proposito, ai sensi e per gli effetti alla legge 3.8.2007, n. 123, recante "Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro", che il servizio di cui al presente appalto non presenta rischi da interferenze. Conseguentemente e in applicazione della determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3 del 5.3.2008, la Stazione Appaltante non è tenuta a redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti.

La Stazione Appaltante si riserva, a norma di Capitolato Speciale d'Appalto, di effettuare periodiche ispezioni nei plessi di distribuzione, con proprio personale, per verificare la corretta esecuzione del servizio. Detta attività non presenta rischi da interferenza, in quanto trattasi di attività sporadica svolta in locali/luoghi adibiti a refettorio nei vari punti terminali.

Tuttavia, l'appaltatore dovrà fornire alla Stazione Appaltante le indicazioni sulle modalità di svolgimento di tale servizio, previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto.

L'appaltatore autorizza l'effettuazione di detti controlli.

Il contratto potrà essere prorogato, su richiesta della Stazione Appaltante e con obbligo dell'appaltatore di accettarlo, alle medesime modalità e condizioni, fino a una massimo di mesi sei.

4) REQUISITI PER PARTECIPARE ALLA GARA:

Possono partecipare alla procedura aperta i seguenti soggetti, in possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecniche e professionali di cui agli art. 41 e 39 del d.lgs. 163/2006 e s.m.i., come di seguito specificato all'art. 8) e che non si trovino in una delle situazioni di cui all'art. 38 del medesimo decreto:

- a) le ditte italiane iscritte alla Camera di Commercio I.A.A. per il tipo di servizio oggetto di appalto, nonché le ditte aventi sede in uno Stato della U.E. iscritte al registro professionale dello Stato di appartenenza, in possesso delle necessarie autorizzazioni all'esercizio dell'attività di ristorazione e refezione collettiva oggetto di appalto, rilasciate dall'Ente competente;
- b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25.6.1909, n. 422 e del decreto legislativo del Capo Provvisorio dello Stato 14.12.1947, n. 1577 e successive modificazioni, nonché i consorzi fra imprese artigiane di cui alla legge 8.8.1985, n. 443;
- c) i consorzi stabili ex art. 36 del d.lgs. 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni, costituiti anche in forma di società consortile ex art. 2615 ter del codice civile tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro;
- d) i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti ex art. 37 del d.lgs. 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni, nonché i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 2602 e seguenti del codice civile, costituiti anche in forma di società ai sensi dell'art. 2615 ter del codice civile;
- e) i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico - G.E.I.E. – ex d.lgs. 23.7.1991, n. 240.

5) FINANZIAMENTO:

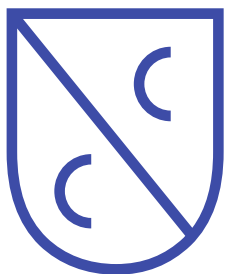
Il servizio oggetto di appalto è finanziato con entrate proprie (contributo dei Comuni) e contribuzioni degli utenti.

6) CAUZIONI

La cauzione provvisoria è stabilita nella misura del 2% dell'importo complessivo di appalto, al netto dell'IVA, ed è, quindi, pari ad Euro 11.205,00.

Essa dovrà essere costituita nei seguenti modi:

- cauzione in contanti o a mezzo di vaglia bancario o in assegni circolari presso la Banca Padovana Credito Cooperativo – Società Cooperativa – Ag. Camposampiero - Cassa Centrale Banca IBAN IT 38 T 03599 01800 000000132958 intestato a "Federazione dei Comuni del Camposampierese", con la seguente causale: "deposito cauzionale per l'appalto del servizio di ristorazione e refezione collettiva"



Federazione dei Comuni
del Camposampierese

Direzione Generale
Villa Querini,
via Cordenons 17
Camposampiero
35012 (Padova)
C F 92142960282

T +39 049 9315635
F +39 049 9315611
E comunicazione
@fcc.veneto.it
W fcc.veneto.it

- cauzione in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno in favore della stazione appaltante;
- fideiussione emessa da primari istituti di credito;
- fideiussione emessa da compagnie di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo "cauzioni provvisorie".

Detta fideiussione dovrà avere validità di sei mesi a decorrere dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte previste dal presente bando.

Ogni atto fideiussorio dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

1. rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del codice civile;
2. rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del codice civile;
3. impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante, senza alcuna riserva;
4. impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, in caso di aggiudicazione definitiva dell'appalto.

La cauzione provvisoria è diretta a garantire la veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese in sede di gara, nonché la puntuale sottoscrizione da parte della ditta aggiudicataria del contratto d'appalto ed è, quindi, automaticamente svincolata all'atto della sottoscrizione del medesimo.

Ai concorrenti diversi dall'aggiudicatario, la cauzione verrà restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione definitiva.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese o di consorzio, la cauzione provvisoria deve essere prestata, specificando che viene rilasciata a garanzia del raggruppamento o del consorzio stessi.

Le imprese partecipanti alla gara munite della certificazione di qualità di cui all'art. 75, comma 7, del d.lgs. 163/2006 e s.m.i., possono costituire cauzioni ridotte al 50%. In tal caso, il possesso di tali certificazioni di qualità dovrà essere dichiarato mediante autocertificazione da allegare all'istanza di partecipazione.

In caso di R.T.I. e di consorzi, per godere del detto beneficio, tutte le imprese che formano il raggruppamento o il consorzio dovranno possedere la certificazione di qualità, a pena di esclusione dalla gara di tutte le imprese per insufficienza dell'importo della garanzia provvisoria.

7) DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLA GARA:

La documentazione relativa all'appalto del servizio, è costituita da:

- bando di gara, con relativa istanza;
- disciplinare di gara;
- scheda offerta per i servizi di ristorazione e refezione collettiva lotto unico;
- Capitolato Speciale d'Appalto con relativi allegati.

La documentazione potrà essere reperita sul sito internet della Federazione dei Comuni del Camposampierese, all'indirizzo www.fcc.veneto.it, Albo pretorio.

8) MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA:

La documentazione richiesta deve essere contenuta in distinti plichi, sigillati e controfirmati su tutti i lembi di chiusura, con le seguenti diciture:

Plico n. 1 "Documentazione amministrativa"

Plico n. 2 "Relazione tecnica";

Plico n. 3 "Offerta economica"

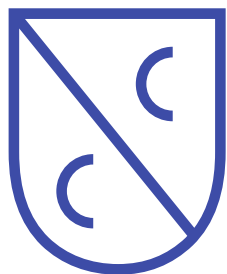
I tre plichi devono essere inseriti in un unico contenitore, sigillato e controfirmato su tutti i lembi di chiusura.

Nel contenitore ed in ogni plico dovranno essere riportate le indicazioni riguardanti il mittente, l'indirizzo, la Stazione Appaltante e la dicitura dell'offerta indicata all'art. 9) del presente disciplinare.

In ciascun plico, dovranno essere contenuti, a pena di esclusione, i documenti di seguito specificati.

PLICO N. 1 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Prodursi in solo originale, pena l'esclusione dalla gara, tutta la seguente documentazione:



Federazione dei Comuni
del Camposampierese

Direzione Generale
Villa Querini,
via Cordenons 17
Camposampiero
35012 (Padova)
C F 92142960282

T +39 049 9315635
F +39 049 9315611
E comunicazione
@fcc.veneto.it
W fcc.veneto.it

a) **Istanza di ammissione alla gara**, regolarmente bollata (imposta di bollo pari ad Euro 16,00), contenente gli estremi di identificazione della ditta concorrente, compreso il numero di partita I.V.A. e del codice fiscale – le generalità complete del sottoscrittore dell'offerta - legale rappresentante dell'impresa, ovvero munito dei poteri rappresentativi. Tale istanza - che deve essere redatta utilizzando lo schema allegato, quale parte integrante e sostanziale, al presente disciplinare - dovrà, altresì, contenere, a pena di esclusione, la dichiarazione resa dal legale rappresentante della ditta, ovvero dal soggetto munito dei poteri rappresentativi, con sottoscrizione non autenticata, ma con allegata una copia fotostatica di un documento d'identità valido del sottoscrittore, ai sensi degli artt. 38 e 47 del DPR 28.12.2000, n. 445, in cui attesta:

1. quali siano i nominativi degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza precisando, eventualmente, che non vi sono altri amministratori con poteri di rappresentanza oltre al dichiarante;
2. i dati relativi all'iscrizione nel Registro delle Imprese istituito presso la Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura dicon il numero REAin datao in altro Registro per le imprese di altro Stato della U.E., per l'attività corrispondente al servizio oggetto del presente appalto;
3. in quanto cooperativa o consorzio di cooperative, di essere regolarmente iscritto al numero dell'Albo delle Società Cooperative;
4. che l'impresa che rappresenta non si trova in alcuna delle situazioni di cui all'art. 38 del d.lgs. 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni e, precisamente:

a) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, di cessazione di attività, o in qualsiasi altra analoga situazione risultante da una procedura della stessa natura prevista da leggi e regolamenti nazionali dello Stato in cui è stabilito, che a carico dello stesso non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, e che non versa in stato di sospensione dell'attività commerciale;

b) di non avere pendenze in ordine a procedimenti di applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27.12.1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31.5.1965, n. 575; l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale, il socio o il direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società;

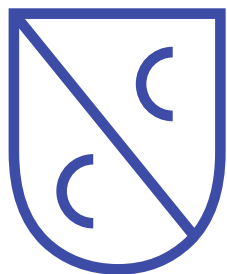
c) di non aver riportato condanne con sentenze passate in giudicato, nè decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, e che non è stata emessa una sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato e dell'Unione Europea che incidano sulla moralità professionale o per delitti finanziari; di non aver riportato condanne con sentenze passate in giudicato, nè decreti penali di condanna divenuti irrevocabili per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti negli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, della Direttiva CE 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale, del socio o del direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti dei poteri di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o di consorzio. In ogni caso, l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di avere adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata; resta salva l'applicazione dell'art. 178 del codice penale e dell'art. 445, comma 2, del codice di procedura penale;

d) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'art. 17 della legge 19.3.1990, n. 55;

e) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;

f) di non aver commesso, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, grave negligenza o malafede nell'esecuzione di eventuali altre prestazioni affidate dall'Unione e di non avere, altresì, commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova dall'Unione stessa;

g) di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella del Paese in cui è stabilito;



Federazione dei Comuni
del Camposampierese

Direzione Generale
Villa Querini,
via Cordenons 17
Camposampiero
35012 (Padova)
C F 92142960282

T +39 049 9315635
F +39 049 9315611
E comunicazione
@fcc.veneto.it
W fcc.veneto.it

h) di non risultare iscritto nel casellario informatico di cui all'art. 7 comma 10 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. per aver reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;

i) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito;

j) di non avere riportato la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8.6.2001, n. 231 o altra sanzione che comporti il divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del D. Lgs 9 aprile 2008, n. 81;

k) di non essere/essere stato assoggettato a provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale in base all'art. 5 della legge 3.8.2007, n. 123 e ai connessi provvedimenti interdittivi alla contrattazione con la Pubblica Amministrazione indicando in caso positivo il periodo di interdizione ed il periodo di divieto di contrattazione con la Pubblica Amministrazione;

l) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro di disabili, ai sensi della legge 12.3.1999, n. 68, in quanto il numero di dipendenti occupati presso l'azienda è:

- inferiore a 15;
- pari o superiore a 15 e inferiore a 35, ma non ha effettuato nuove assunzioni a tempo indeterminato dopo il 18 gennaio 2000;
- pari o superiore a 15, ed è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi e per gli effetti di quanto richiesto all'art. 17 della legge n. 68/1999;
- altro da specificare;

5. l'ammontare del fatturato globale dell'ultimo triennio (2011/2012/2013);

6. l'ammontare del fatturato realizzato negli ultimi tre anni (2011/2012/2013) o periodo minore, per lo svolgimento di servizi di ristorazione e refezione collettiva reso a favore di Pubbliche Amministrazioni.

Si precisa che in caso di Raggruppamenti Temporanei di Imprese o di consorzi, il requisito relativo al portafoglio sarà soddisfatto sommando i fatturati di tutte le imprese raggruppate o consorziate che, rispetto al fatturato richiesto, devono essere quantomeno uguali alla percentuale di servizio per la quale partecipano (es. ditta raggruppata che si impegna per il 20% del servizio = 20% del fatturato richiesto);

7. di non trovarsi nelle situazioni di cui all'art. 34, comma 2, del d.lgs. n. 163/2006 e s.m.i., ovvero:

di non trovarsi in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con altro/i concorrente/i che partecipi/no alla medesima gara e di non trovarsi nell'ipotesi che l'offerta presentata dai concorrenti sia imputabile ad un unico centro decisionale;

8. di non partecipare alla gara simultaneamente in forma singola e in raggruppamento o in più di un raggruppamento;

9. solo se l'impresa partecipa in Raggruppamento Temporaneo di Imprese o in consorzio non costituiti: che l'impresa mandante, ai sensi dell'art. 37 del d.lgs. 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni, in caso di aggiudicazione si impegna a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza alla ditta qualificata come capogruppo nell'istanza di partecipazione. La società capogruppo, impegnandosi fin d'ora ad accettare il mandato, stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti;

10. di accettare integralmente le condizioni specificate nel bando e nel disciplinare di gara, nel Capitolato Speciale d'Appalto e negli atti in essi richiamati;

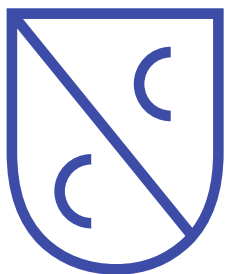
11. di aver preso conoscenza delle condizioni locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali e che possono influire, altresì, sull'esecuzione del servizio in appalto e, di conseguenza, di aver formulato un prezzo remunerativo e tale da consentire l'offerta che sta per fare;

12. di essere in possesso da almeno 3 anni della certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alla norma della serie UNI CEI EN 45000;

13. di essere in possesso di autorizzazione sanitaria ai sensi della L. 283/1962 per l'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto e di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP;

14. di avere il possesso o la disponibilità di un centro cottura e delle relative attrezzature destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto della fornitura che rispetti le tempistiche previste nel Capitolato Speciale d'Appalto;

15. di possedere l'attestazione di idoneità igienico sanitaria dei mezzi veicolari usati per il trasporto dei pasti, rilasciati dalla competente autorità sanitaria;



Federazione dei Comuni
del Camposampierese

Direzione Generale
Villa Querini,
via Cordenons 17
Camposampiero
35012 (Padova)
C F 92142960282

T +39 049 9315635
F +39 049 9315611
E comunicazione
@fcc.veneto.it
W fcc.veneto.it

16. che intende subappaltare l'attività di ristorazione e refezione collettiva scolastica o servizi accessori (max 30%) a soggetti che comunque siano in possesso dei relativi requisiti e nei confronti dei quali non sussistano i divieti di cui all'art. 10 della legge 575/1965 e successive modificazioni e integrazioni (in tal caso, l'affidatario e il subappaltatore dovranno produrre tutta la documentazione di cui all'art. 23 del Capitolato Speciale d'Appalto);
17. di riconoscere espressamente la remunerabilità del prezzo offerto in sede di gara, precisando che nella formulazione del medesimo si è tenuto conto dei costi del lavoro e della sicurezza;
18. di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 (centottanta) giorni consecutivi, a decorrere dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
19. di accettare l'eventuale esecuzione del contratto in via d'urgenza, ai sensi e per gli effetti dell'art. 11 del d.lgs. 163/2006 e s.m.i;

b) attestazione dell'avvenuto pagamento del contributo sulle gare, a pena di esclusione.

Si precisa che detto pagamento previsto dalla deliberazione del 21.12.2011 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, emanata in attuazione dell'art. 1, co. 65 e 67, della legge n. 266/2005, ammonta ad Euro 70,00 e può essere effettuato nei seguenti modi previa iscrizione on line al "Servizio di Riscossione" raggiungibile all'indirizzo <http://contributi.avcp.it>:

- mediante versamento on line collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>, seguendo le istruzioni disponibili sul portale stesso;
- mediante pagamento in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini.

Ai fini dell'esclusione dalla gara del partecipante, la stazione appaltante provvederà al controllo dell'avvenuto pagamento, dell'esattezza dell'importo e della rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta del versamento che deve essere distinto per ciascun lotto;

c) cauzione provvisoria del 2% dell'importo a base d'appalto e, quindi ad Euro 11.205,00 resa con le modalità di cui al precedente punto 6 e fatte salve le riduzioni consentite dall'art. 75, comma 7, del d.lgs. 163/2006 e s.m.i.;

d) Disciplinare di gara e Capitolato Speciale d'Appalto controfirmati per accettazione ex artt. 1341 e 1342 del codice civile;

e) certificazioni bancarie, in originale o in copia autenticata, rilasciate da **almeno due** istituti di credito, che attestino la solidità economica e finanziaria dell'impresa;

f) elenco dei principali servizi di ristorazione e refezione collettiva effettuati negli ultimi tre anni o periodo minore, con il rispettivo importo, data e destinatario pubblico;

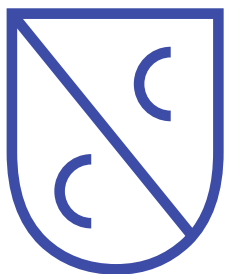
Alla gara sono ammesse a partecipare anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, ai sensi e nelle forme di cui all'art. 37 del d.lgs. 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni.

Si precisa che è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara medesima anche in forma individuale qualora abbiano partecipato alla gara in raggruppamento o in consorzio ordinario di concorrenti, pena l'esclusione dall'intera procedura dell'impresa stessa e del R.T.I. cui l'impresa partecipa. I consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, i consorzi di 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.

La violazione delle presenti disposizioni comporterà l'esclusione dalla gara di tutte le offerte presentate.

I raggruppamenti temporanei di imprese dovranno allegare la seguente documentazione:

- mandato conferito all'impresa 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.



Federazione dei Comuni
del Camposampierese

Direzione Generale
Villa Querini,
via Cordenons 17
Camposampiero
35012 (Padova)
C F 92142960282

T +39 049 9315635
F +39 049 9315611
E comunicazione
@fcc.veneto.it
W fcc.veneto.it

E', peraltro, ammessa la presentazione del mandato e della procura in un unico atto notarile redatto in forma pubblica.

In assenza di mandato e procura, dovrà essere presentata specifica dichiarazione, sottoscritta da tutte le imprese che intendono riunirsi, contenente l'impegno a conferire, in caso di aggiudicazione, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, qualificata come capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti.

I consorzi dovranno allegare la seguente documentazione:

- atto costitutivo del consorzio e successive modificazioni, in originale o in copia autenticata;
- delibera dell'organo statutariamente competente, indicante l'impresa consorziata con funzioni di capogruppo e le ulteriori imprese consorziate nel cui interesse viene presentata l'offerta.

In assenza di atto costitutivo, dovrà essere presentata specifica dichiarazione sottoscritta da tutte le imprese che intendono consorziarsi, contenente l'impegno a costituire il consorzio, in caso di aggiudicazione, nonché l'individuazione dell'impresa consorziata con funzioni di capogruppo.

In ogni caso, all'atto della presentazione dell'offerta, dovrà essere specificata la percentuale di servizio svolta da ciascuna impresa facente parte del raggruppamento o del consorzio.

Si precisa che è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

In caso di raggruppamento o di consorzio:

- a) l'istanza di ammissione e le dichiarazioni sostitutive a corredo dell'istanza devono essere presentate da ciascuna impresa raggruppata o consorziata, ovvero dalla sola capogruppo in caso di raggruppamento o di consorzio già costituiti.
- b) la cauzione provvisoria, se costituita a mezzo di atto fideiussorio, deve essere presentata in unico esemplare rilasciato a nome di tutti i componenti del raggruppamento o consorzio e sottoscritto da tutte le imprese che fanno parte del raggruppamento o del consorzio, ovvero sottoscritto dalla sola impresa capogruppo in caso di raggruppamento o di consorzio già costituiti;
- c) il disciplinare di gara e il Capitolato Speciale d'Appalto devono essere sottoscritti per accettazione da tutte le imprese raggruppate o consorziate, ovvero dalla sola impresa capogruppo in caso di raggruppamento o di consorzio già costituiti;
- d) le certificazioni bancarie devono essere presentate in due esemplari per ciascuna impresa raggruppata o consorziata;
- e) l'eventuale dichiarazione di subappalto va presentata e sottoscritta da ciascuna delle imprese raggruppate o consorziate, ovvero dalla sola impresa capogruppo in caso di raggruppamento o di consorzio già costituiti.

PLICO N. 2 – RELAZIONE TECNICA.

Relazione tecnica, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta, ovvero dal soggetto munito dei poteri rappresentativi, con sottoscrizione non autenticata, ma con allegata una copia fotostatica di un documento d'identità valido del sottoscrittore, ai sensi degli artt. 38 e 47 del DPR 28.12.2000, n. 445, indicante tutti i 20 punti oggetto di valutazione secondo la tabella sotto riportata relativa all'Offerta Tecnica.

PLICO N. 3: "OFFERTA ECONOMICA"

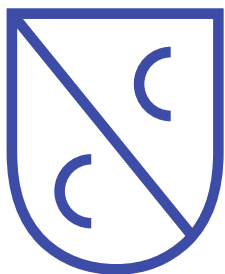
Le offerte dovranno essere predisposte utilizzando l'allegata "scheda offerta per servizio di ristorazione e refezione collettiva"

L'offerta economica dovrà essere bollata e contenere l'**importo** (non la percentuale) espresso in cifre e in lettere, al ribasso rispetto al prezzo del singolo pasto a base di gara come indicato all'art. 3 del presente disciplinare cioè Euro 4,15 oltre all'IVA per i pasti, del servizio di cui al C.S.A.

Nel caso di discordanza tra indicazione espressa in cifre e quella espressa in lettere, è valida l'indicazione più favorevole per la Stazione Appaltante.

Le offerte economiche dovranno avere validità per un periodo minimo di 180 giorni solari consecutivi alla scadenza del termine fissato per la loro presentazione.

Unitamente alla "scheda offerta per servizio di ristorazione e refezione collettiva di cui al Capitolato Speciale d'Appalto" dovranno essere allegati, a pena di esclusione, i seguenti documenti :



Federazione dei Comuni
del Camposampierese

Direzione Generale
Villa Querini,
via Cordenons 17
Camposampiero
35012 (Padova)
C F 92142960282

T +39 049 9315635
F +39 049 9315611
E comunicazione
@fcc.veneto.it
W fcc.veneto.it

a) “GIUSTIFICAZIONI A CORREDO DELL’OFFERTA PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE E REFEZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA DI CUI AL C.S.A.”;

contenenti le giustificazioni in merito alle voci indicate, a titolo semplicemente esemplificativo, dall’art. 87, comma 2, del d.lgs. 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni. I documenti devono essere datati e sottoscritti dal legale rappresentante o dal soggetto munito di poteri rappresentativi.

In particolare, l’offerente dovrà specificare e giustificare tutte le voci che compongono i prezzi offerti, ivi compresi i costi per la sicurezza e i costi del lavoro, a dimostrazione della congruità delle proprie offerte economiche. Tali relazioni dovranno contenere almeno le seguenti voci: costi per la sicurezza e costi del lavoro, costo del personale impiegato nell’appalto, costi di ammortamento dei mezzi e delle attrezzature, costi generali, costi per materie prime, utile d’impresa, altro.

A corredo dei giustificativi, il concorrente, ai sensi dell’art. 13 del d.lgs. 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni, dovrà allegare l’eventuale motivata e comprovata dichiarazione che indichi quali informazioni fornite costituiscono segreti tecnici o commerciali.

I seguenti documenti:

- “scheda offerta per servizi di ristorazione e refezione collettiva di cui al C.S.A.”;
- “giustificazioni a corredo dell’offerta per servizi di ristorazione e refezione collettiva di cui al C.S.A.”;

dovranno essere contenuti in un’unica busta, sigillata e controfirmata su tutti i lembi di chiusura, con la dicitura: “Plico n. 3 - Offerta economica”. Oltre ai documenti di cui sopra, nella busta non devono essere inseriti altri documenti.

Si precisa che:

- impresa singola: la documentazione costituente l’offerta economica dovrà essere presentata e sottoscritta a cura del legale rappresentante o di un delegato munito di idonei poteri di firma;
- R.T.I. o consorzio già costituiti: la documentazione costituente l’offerta economica dovrà essere presentata in un’unica copia sottoscritta dal legale rappresentante della ditta capogruppo (o da un suo delegato munito dei poteri di firma);
- R.T.I. o consorzio non costituiti: la documentazione costituente l’offerta economica deve essere presentata in un’unica copia sottoscritta da tutte le imprese che faranno parte del raggruppamento o del consorzio.

L’offerta economica verrà aperta in seduta pubblica solo dopo l’esame, da parte di apposita Commissione Giudicatrice, della documentazione amministrativa e dell’offerta tecnica e dopo l’attribuzione del relativo punteggio.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere all’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e ritenuta congrua ad insindacabile giudizio della stessa, nonché di non procedere all’aggiudicazione, qualunque sia il numero di offerte pervenute, per rilevanti motivi di interesse pubblico.

I prezzi offerti dalle imprese concorrenti si intendono fissati dalle stesse in base a calcoli di loro assoluta convenienza, a loro totale rischio e rimarranno invariabili pur in presenza di circostanze di cui le medesime non abbiano tenuto conto. La ditta che si aggiudicherà l’appalto non potrà, pertanto, pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di nessun genere per effetto di qualsiasi sfavorevole circostanza che si verificasse dopo l’aggiudicazione stessa.

9) RICEZIONE DELLE OFFERTE:

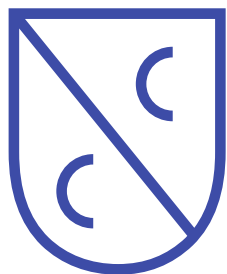
L’offerta deve raggruppare tutta la documentazione richiesta e pervenire all’Ufficio Mense della Federazione dei Comuni del Camposampierese Via Cordenons, 17, 35012 Camposampiero– tassativamente entro le ore **12,00** del giorno 26/05/2014. Oltre il suddetto termine, non sarà valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva rispetto ad una pervenuta in tempo utile.

Si avverte che si farà luogo all’esclusione dalla gara di tutti quei concorrenti per i quali manchi o risulti incompleta la documentazione richiesta.

Sui plichi, sui quali dovrà essere rilevabile il nominativo del mittente, dovrà essere apposta la seguente dicitura:

PROCEDURA APERTA PER L’APPALTO TRIENNALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E REFEZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA – FEDERAZIONE DEI COMUNI DEL CAMPOSAMPIERESE

10) MODALITA’ E PROCEDIMENTO DI AGGIUDICAZIONE:



Federazione dei Comuni
del Camposampierese

Direzione Generale
Villa Querini,
via Cordenons 17
Camposampiero
35012 (Padova)
C F 92142960282

T +39 049 9315635
F +39 049 9315611
E comunicazione
@fcc.veneto.it
W fcc.veneto.it

Alle procedure di gara provvederà un'apposita Commissione nominata da un Responsabile della Federazione dei Comuni del Camposampierese. L'autorità che presiede all'incanto è un Responsabile della Federazione dei Comuni del Camposampierese.

L'apertura delle buste contenenti la documentazione amministrativa si terrà in forma pubblica presso la Sala Giunta della Federazione dei Comuni del Camposampierese – Via Cordenons, 17 Camposampiero alle ore 9,00 del giorno 28/05/2014.

Nel corso della procedura e per verificare il permanere del possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del d.lgs. 163/2006 e s.m.i. ai fini dell'ammissione alla gara, la Stazione Appaltante consulterà il Casellario Informatico presso l'Autorità per la Vigilanza sui Lavori, Servizi e Forniture, per individuare gli eventuali operatori economici nei cui confronti sussistano cause di esclusione.

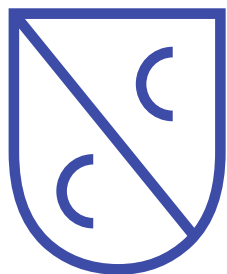
La commissione di gara si riserva, in ogni caso, di interrompere o di sospendere discrezionalmente la gara per qualsiasi motivo, senza che i concorrenti possano avanzare pretesa od obiezione alcuna.

L'appaltatore verrà scelto secondo le modalità di cui al d.lgs. 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni, con aggiudicazione con il criterio di cui all'art. 83 del citato decreto, ovvero a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai seguenti criteri di valutazione:

A) OFFERTA TECNICA: max 65 punti, come di seguito attribuiti:

Le caratteristiche qualitative, merceologiche e tecniche del piano di servizio offerto saranno valutate secondo i parametri e fattori ponderali riportati nella seguente tabella, mediante l'attribuzione dei punteggi nei limiti dei massimi indicati per ogni singolo parametro.

Parametri di valutazione	Max Punteggio attribuibile
A) Organizzazione del servizio	5
1. Progetto tecnico contenente l'organizzazione delle attività previste dal C.S.A.	5
B) Sistema di Produzione	18
2. Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nei centri di cottura.	4
3. Presentazione del manuale di qualità delle derrate alimentari, interno	4
4. Utilizzo di prodotti DOP, IGP, BIOLOGICI certificati, specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni	4
5. Elenco dei fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione inerente la produzione e/o commercializzazione di prodotti alimentari.	2
6. Manuale di autocontrollo con allegati gli interventi di formazione e qualificazione dei dipendenti	2
7. Descrizione delle procedure utilizzate per la pulizia, disinfezione, e sanificazione degli ambienti di lavoro, correlata all'eventuale manuale delle pulizie interno	2
C) Sistema di Distribuzione	18
8. Descrizione degli imballaggi, dei contenitori utilizzati per le varie pietanze e per il trasporto dei pasti con l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura seguendo la catena del caldo e del freddo	3
9. Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di trasporto dei pasti con descrizione dei mezzi utilizzati	3
10. Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di distribuzione	3
11. Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra numero addetti e numero pasti distribuiti che non può essere inferiore di: - 1/40 nelle scuole infanzia - 1/60 nelle scuole primarie e secondarie	4
12. Tipologia delle attrezzature utilizzate per la distribuzione	5
D) Supporto alla qualità del servizio	4
13. Descrizione di programmi di formazione e/o aggiornamento professionale del personale adibito allo svolgimento del servizio aggiuntivo a quello previsto per legge.	1
14. Descrizione di un progetto di educazione alimentare da proporre	2
15. Descrizione delle iniziative che la ditta intende assumere per il monitoraggio e la valutazione del	1



Federazione dei Comuni
del Camposampierese

Direzione Generale
Villa Querini,
via Cordenons 17
Camposampiero
35012 (Padova)
C F 92142960282

T +39 049 9315635
F +39 049 9315611
E comunicazione
@fcc.veneto.it
W fcc.veneto.it

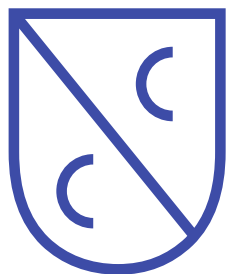
servizio di refezione con indicazione della frequenza della valutazione durante l'esecuzione del contratto	
E) Servizi aggiuntivi	10
16. Presenza di un centro cottura secondario disponibile a supportare il centro principale in caso di necessità.	2
17. Proposte migliorative aggiuntive sull'organizzazione del servizio	8
F) Sostenibilità dell'ambiente (Green Public Procurement)	10
18. Impiego di quote elevate sul totale dei prodotti denominati a filiera corta	4
19. Progetto tecnico contenente misure per il contenimento dell'impatto ambientale e/o energetico	6
Totale Punteggio massimo	65

Ai fini dell'attribuzione del punteggio nelle seguenti aree, l'offerta dovrà presentare i seguenti contenuti:

- A) Organizzazione del servizio: il progetto tecnico dovrà dettagliare il piano di azione previsto per la puntuale erogazione del servizio, secondo le specifiche del C.S.A., nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste. Il punteggio sarà attribuito sulla base dei seguenti criteri: 1. Concretezza, efficacia e organicità del progetto; 2. Contestualizzazione del progetto alle specifiche esigenze del lotto per il quale si concorre; 3. Innovatività del progetto.
- B) Sistema di produzione: relazione sintetica riguardante la descrizione dei cicli di lavorazione presso il centro cottura precisando ubicazione, dimensionamento delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, dotazioni tecnologiche, lay out risultante da planimetria, organizzazione complessiva del processo di produzione dei pasti oggetto del presente appalto con particolare riguardo alle diete speciali.
- C) Sistema di distribuzione: indicazione del numero di addetti alla distribuzione precisando il rapporto numerico tra addetti nei plessi scolastici in cui viene effettuato il servizio e il numero dei pasti distribuiti; descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati, sia di proprietà che di terzi; indicazione puntuale delle attrezzature utilizzate per la distribuzione allegando anche delle immagini e comprendendo inoltre anche descrizione e tipologia delle stoviglie da integrare nei plessi ove necessari.
- D) Supporto alla qualità del servizio: indicazioni di misure a supporto della qualità del servizio che la ditta intende assicurare per il miglioramento della qualità del servizio di ristorazione scolastica comunale con particolare attenzione al programma di formazione e/o aggiornamento professionale del personale adibito allo svolgimento del servizio, aggiuntivo a quello minimo previsto per legge; proposta di un progetto di educazione alimentare di massima da proporre all'Amministrazione e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente bando precisandone le caratteristiche di svolgimento strumentali e umane messe a disposizione e i tempi di svolgimento.
- E) Servizi aggiuntivi: indicazione di un programma di emergenza che la ditta si impegna ad adottare in caso di interruzione forzata nel funzionamento del centro di cottura primario anche attraverso un centro di cottura secondario.
- F) Sostenibilità dell'ambiente: indicazione delle misure volte a sostenere il rispetto per l'ambiente che la ditta intende assicurare in linea con quanto previsto dal Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011. Il punteggio sarà attribuito in base alla qualità delle misure proposte, alla chiarezza e completezza degli elaborati con particolare attenzione alla relazione tecnica e ai risultati attesi, organicità e sostenibilità degli interventi nonché il numero di centri refezionali presso i quali la ditta si impegna a realizzare le misure proposte.

Per l'attribuzione del punteggio (il cui totale costituirà il punteggio qualità) ai singoli parametri/sub parametri dell'offerta tecnica cui ai precedenti punti la Commissione di gara esprimerà una valutazione tecnico-qualitativa di merito sulla base della documentazione tecnica prodotta dalle ditte concorrenti assegnando un coefficiente sulla base della scala di valutazione riportata nella seguente tabella:

Scala di valutazione	Coefficiente
Ottimo	1,00
Buono	0,75
Più che discreto	0,50
Discreto	0,25
Sufficiente	0,00



Il coefficiente è pari a 0 in corrispondenza della prestazione minima possibile.

Il coefficiente è pari ad uno in corrispondenza della prestazione massima offerta.

Tali coefficienti sono applicati ai fattori ponderali indicati per ogni parametro/sub parametro.

L'assegnazione dei punteggi da parte della Commissione di gara avverrà secondo le indicazioni previste all'Allegato "P" lettera a) punto 4 del DPR 207/2010 (attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari) procedendo nel seguente modo:

1. Ogni commissario procederà ad assegnare per ciascun criterio un punteggio discrezionale;
2. Per ogni criterio si procederà a trasformare la media dei punteggi attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le altre medie provvisorie, con l'applicazione della seguente formula:

$$V(a)_i = \frac{M_a}{M_{\max}}$$

Dove:

$V(a)_i$	Coefficiente definitivo attribuito alla ditta "a" per quanto riguarda il criterio di qualità "i"
M_a	La media della ditta "a" per quanto riguarda il criterio di qualità "i"
$M_{\max}$	La media più alta tra quella di tutte le ditte per il criterio di qualità "i"

Il totale qualitativo attribuito alla ditta "a" sarà determinato dalla seguente formula:

$$T(a) = \sum n [W_i \times V(a)_i]$$

Dove:

$T(a)$	Totale punteggio qualitativo ottenuto dalla ditta "a"
$\sum n$	Sommatoria
n	Numero criteri di valutazione qualitativa
W_i	Punteggio massimo attribuibile a ciascun criterio di valutazione qualitativa
$V(a)$	Coefficiente definitivo attribuito alla ditta "a" per il criterio "i"

Al fine della determinazione del punteggio PT_a il punteggio $T(a)$ come sopra determinato dovrà essere riparametrato al massimo punteggio previsto per la qualità secondo la seguente formula:

$$PT_a = \frac{65 \times T_a}{T_{\max}}$$

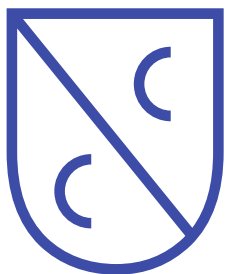
Dove:

PT_a	Totale punteggio offerta tecnica ottenuto dalla ditta "a"
65	Punteggio massimo attribuibile all'offerta tecnica
T_a	Totale punteggio qualitativo ottenuto dalla ditta "a"
$T_{\max}$	Totale punteggio qualitativo massimo ottenuto tra tutte le ditte

Saranno escluse dalla successiva fase di apertura delle offerte economiche le Ditte che avranno ottenuto un punteggio complessivo per la qualità inferiore a 32,5.

B) OFFERTA ECONOMICA: max punti 35

Saranno ammesse solo offerte in ribasso rispetto all'importo posto a base di gara.



Federazione dei Comuni
del Camposampierese

Direzione Generale
Villa Querini,
via Cordenons 17
Camposampiero
35012 (Padova)
C F 92142960282

T +39 049 9315635
F +39 049 9315611
E comunicazione
@fcc.veneto.it
W fcc.veneto.it

Il calcolo del punteggio da parte della Commissione di gara avverrà secondo le indicazioni previste all'Allegato "P" lettera b) per il solo elemento prezzo utilizzando la formula che prevede un andamento bilineare fondato su un valore soglia pari alla media dei ribassi offerti adottando il coefficiente pari a **0,90** attraverso la seguente formula :

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{soglia}) = X \cdot A_i / A_{soglia}$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{soglia}) = X + (1,00 - X) \cdot [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo

A_i = valore dell'offerta (*ribasso*) del concorrente *i*-esimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (*ribasso sul prezzo*) dei concorrenti

X = 0,90

A_{max} = valore dell'offerta (*ribasso*) più conveniente

L'assegnazione dei punteggi sarà effettuata, qualora necessario, con arrotondamenti alla terza cifra decimale, che verrà a sua volta arrotondata all'unità superiore qualora la quarta cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

A ciascuna ditta verrà assegnato poi un punteggio pari alla somma dei punti ottenuti nell'offerta tecnica e in quella economica.

In caso di offerte riportanti uguale complessivo punteggio, si procederà all'aggiudicazione alla ditta che avrà formulato l'offerta tecnica più elevata. In caso di totale parità, sia per l'offerta tecnica che per l'offerta economica, si procederà mediante sorteggio.

La valutazione delle offerte e la conseguente aggiudicazione secondo i criteri suddetti, sarà effettuata da apposita commissione giudicatrice di gara nominata dall'Unione.

11) CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA PROCEDURA DI GARA

Costituiscono cause di esclusione:

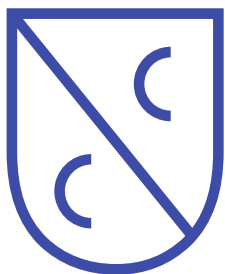
- la mancata presentazione della documentazione di gara secondo quanto richiesto con il presente disciplinare e con il Capitolato Speciale d'Appalto e i suoi allegati, nonché l'inosservanza di ogni altra prescrizione di gara e/o della normativa vigente per la quale è prevista l'esclusione;
- il recapito del plico oltre il termine perentorio fissato;
- la presentazione di offerte pari o in aumento, incomplete, irregolari, equivocate, difformi, parziali, con varianti e/o condizionate;
- il mancato possesso dei requisiti di partecipazione, che devono essere posseduti nei termini di scadenza delle offerte, nonché la non veridicità di quanto dichiarato in sede di gara;
- in qualsiasi altro caso per il quale è prevista l'esclusione dalla gara.

12) VERIFICA DELLE OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

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

La Stazione Appaltante richiederà all'offerente le giustificazioni eventualmente necessarie in aggiunta a quelle già presentate a corredo dell'offerta, ritenute pertinenti in merito agli elementi costitutivi dell'offerta medesima. Le giustificazioni potranno vertere sugli elementi elencati all'art. 87 del d.lgs. 163/2006 e s.m.i. ovvero su altri indicati dalla Stazione Appaltante o ritenuti opportuni dall'offerente.

Non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge, né in relazione agli oneri della sicurezza.



Federazione dei Comuni
del Camposampierese

Direzione Generale
Villa Querini,
via Cordenons 17
Camposampiero
35012 (Padova)
C F 92142960282

T +39 049 9315635
F +39 049 9315611
E comunicazione
@fcc.veneto.it
W fcc.veneto.it

Nella valutazione dell'anomalia, la Stazione Appaltante terrà conto dei costi relativi alla sicurezza, che devono essere specificatamente indicati in sede di offerta e risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio oggetto di appalto.

La richiesta di giustificazioni sarà formulata per iscritto.

All'offerente verrà assegnato un termine perentorio non inferiore a dieci giorni per presentare per iscritto le giustificazioni richieste.

La Stazione Appaltante esaminerà le giustificazioni pervenute e potrà chiedere per iscritto, ove ritenuti necessari, ulteriori chiarimenti assegnando un termine non inferiore a cinque giorni lavorativi.

Prima di escludere l'offerta ritenuta eccessivamente bassa, la Stazione Appaltante convocherà l'offerente con un anticipo non inferiore a cinque giorni lavorativi, invitandolo ad indicare ogni elemento che ritenga utile. Se l'offerente non si presenterà alla data di convocazione stabilita, la Stazione Appaltante prescinderà dalla sua audizione.

La Stazione Appaltante escluderà l'offerente che, in base all'esame degli elementi forniti, dovesse risultare, nel suo complesso, inaffidabile.

13) DISPOSIZIONI VARIE:

Il bando, il disciplinare di gara e i suoi allegati non vincolano la Stazione Appaltante, la quale si riserva la facoltà, senza che i partecipanti possano accampare pretese di sorta: di annullare o revocare il bando e i suoi allegati, di dar corso o meno allo svolgimento della gara, di prorogarne la data, di sospenderne o aggiornarne le operazioni. La Stazione Appaltante si riserva, inoltre, di non procedere all'aggiudicazione, qualunque sia il numero di offerte pervenute, per rilevanti motivi di interesse pubblico. Niente potrà quindi pretendersi da parte degli offerenti nei confronti della Stazione Appaltante per mancato guadagno o per costi sostenuti per la presentazione dell'offerta.

Nessun compenso verrà riconosciuto alla ditta concorrente, anche se soccombente, per lo studio e la compilazione delle offerte, i cui elaborati non saranno restituiti e resteranno di proprietà della Stazione Appaltante.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio dell'offerente, nel caso in cui, per qualsiasi motivo, non venga effettuato in tempo utile all'indirizzo indicato.

Sono a carico dell'appaltatore tutte le tasse e i diritti relativi alla stipulazione del contratto e alla sua registrazione.

L'offerta, nonché tutte le dichiarazioni richieste, dovranno essere redatte in lingua italiana.

La stipulazione del contratto avrà luogo entro il termine di sessanta giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di anticipare la stipula del contratto rispetto al termine indicato dall'art. 11, comma 10, del d.lgs. 163/2006 e s.m.i. in caso di motivate ragioni di particolare urgenza.

La Stazione Appaltante si riserva, altresì, ai sensi e per gli effetti del precitato art. 11, di dare avvio all'esecuzione del contratto con l'aggiudicatario in via d'urgenza.

La Stazione Appaltante, entro dieci giorni dalla conclusione delle operazioni di gara, verificherà i requisiti dichiarati dall'aggiudicatario provvisorio e dal concorrente che segue nella graduatoria, qualora gli stessi non siano stati compresi fra i concorrenti sorteggiati nel corso della seduta di ammissione, mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, qualità personali e fatti dichiarati dall'interessato.

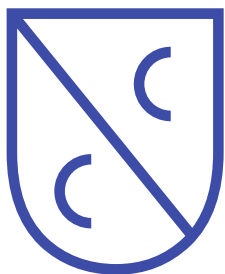
Qualora in sede di verifica l'aggiudicatario non risulti in possesso dei requisiti richiesti e dichiarati, la Stazione Appaltante procederà:

- a) alla revoca dell'aggiudicazione provvisoria;
- b) all'escussione della cauzione provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
- c) alla segnalazione del fatto all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture, con le modalità e nei termini di cui alla determinazione dell'Autorità stessa n. 1 del 10.1.2008;
- d) all'eventuale scorrimento della graduatoria.

Nel termine che verrà indicato dalla Stazione Appaltante, l'aggiudicatario sarà tenuto a costituire la cauzione definitiva prevista dal Capitolato Speciale d'Appalto, nonché ad intervenire per la sottoscrizione del contratto.

La cauzione definitiva dovrà essere costituita con le modalità indicate all'art. 21 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Ove nell'indicato termine l'aggiudicatario non ottemperi alle richieste che saranno formulate e/o si rifiuti di sottoscrivere il contratto per sua colpa, la Stazione Appaltante, senza bisogno di ulteriori formalità o preavvisi di sorta, revocherà l'aggiudicazione e potrà affidare l'appalto al concorrente che segue immediatamente nella graduatoria, alle condizioni economiche da quest'ultimo già proposte in sede di gara. In tal caso, rimangono comunque a carico dell'impresa inadempiente le maggiori spese sostenute, con diritto di rivalsa della Stazione Appaltante sulla cauzione prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque l'impresa da eventuali ulteriori responsabilità civili.



Federazione dei Comuni
del Camposampierese

Direzione Generale
Villa Querini,
via Cordenons 17
Camposampiero
35012 (Padova)
C F 92142960282

T +39 049 9315635
F +39 049 9315611
E comunicazione@fcc.veneto.it
W fcc.veneto.it

Tutte le controversie relative all'esecuzione dell'appalto saranno devolute alla cognizione del Giudice competente.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 140 del d.lgs. 163/2006 e s.m.i., in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento da parte del medesimo, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura, risultanti dalla relativa graduatoria.

Pertanto, ai sensi del comma 2 dello stesso art. 140, l'affidamento avverrà alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al quinto migliore offerente in sede di gara.

Eventuali ulteriori informazioni, inerenti la gara, potranno essere richieste dal lunedì al venerdì, dalle ore 9,00 alle ore 13,00, all'Ufficio Mensa– Paola Miatello (tel. 049 9315618 – fax 049 9315611).

Il responsabile del presente procedimento di gara è il Responsabile Servizio Mensa Paola Miatello.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 119 del d.lgs. 163/2006 e s.m.i., l'esecuzione del contratto derivante dalla presente procedura di gara sarà diretta dal Responsabile Servizio Mensa Paola Miatello.

Il presente avviso viene spedito alla Commissione Europea in data 14.04.2014, in applicazione dell'art. 66, comma 1, del d.lgs. 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni.

**Responsabile Servizio Mensa
f.to Paola Miatello**