



LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI AGRIGENTO

(L.R.15/2015)

ex Provincia Regionale di Agrigento

**Per conto del
COMUNE DI SCIACCA
3° Settore**

**PROCEDURA APERTA DA ESPERIRSI CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA
ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA**

1. OGGETTO: Servizio di refezione scolastica per le scuole dell'Infanzia e primarie del territorio di Sciacca nei seguenti plessi scolastici:

1) Istituto comprensivo Dante Alighieri:

Scuola Materna Loreto via salita Loreto
Montessori viale Siena
Magnolie viale Sciascia
Perriera viale Sciascia
Primaria rione Marina

2) 1° Circolo T. Fazello:

San Vito via Licata
Mazzini via Catusi

2° Circolo Sant'Agostino Via Ravasio:

Agazzi via Nastasi
Isabella via degli Agrifogli

Importo a base d'asta per ogni singolo pasto €. 4,40 oltre Iva, sino alla concorrenza della spesa di €. 297.897,60 inclusa IVA 4% - CIG 65397872F5 - CPV55511000

Ente Appaltante:	COMUNE DI SCIACCA(AG) Via ROMA, 13, CAP 92019; Tel. 092520111 Fax 0925/81054 PEC: sviluppoeconomicosciacca@legalmail.it Sito: www.comune.sciacca.ag.it
Punti di contatto:	RUP: Dott. Venerando Rapisardi Tel. e Fax 0925 81054 mail: sviluppoeconomicosciacca@legalmail.it
Indirizzo a cui vanno inviate le offerte:	Libero Consorzio Comunale di Agrigento , Ex Provincia Regionale di Agrigento, Via Acrone, 27 - 92100 - Agrigento. E-mail: provincia.agrigento@akranet.it - Sito: www.provincia.agrigento.it
Espletamento Gara:	Libero Consorzio Comunale di Agrigento , Sala Gare, sita in Via Acrone, 27 - 92100 - Agrigento

In esecuzione della Determinazione Dirigenziale del **Comune di Sciacca** n. 73 del 29/03/2016, relativa all'indizione della procedura aperta in oggetto, si comunica che è indetta gara in oggetto, le cui operazioni avranno luogo negli uffici del Libero Consorzio Comunale di Agrigento nella sala gare del Gruppo Contratti sita in Via Acrone, 27 – 92100 Agrigento.

2. PROCEDURA DI GARA: Procedura aperta ai sensi dell'articolo 55, del D. Lgs 163/2006 e s.m.i da esperirsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sensi dell'art. 83, comma 1 del D. Lgs. 163/2006. con l'individuazione del requisito di congruità delle offerte ai sensi dell'art. 86, c.2 D.L.gs n° 163/2006.

Sarà applicato il metodo aggregativo – compensatore di cui all'allegato P del DPR 207/2010

L'ammissione alla gara è riservata alle imprese a tutte le ditte interessate che volessero partecipare in possesso dei requisiti previsti.

Saranno ammesse offerte in ribasso o alla pari, mentre saranno escluse offerte in aumento. Non è consentita la presentazione di offerte aggiuntive o sostitutive di altre presentate.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso in cui sia pervenuta o sia rimasta in gara una sola offerta .

3. MODALITA', PRESENTAZIONE E APERTURA DELLE OFFERTE:

Il plico contenente l'offerta economica e la documentazione, **pena l'esclusione** dalla gara, deve **pervenire entro il termine perentorio delle ore 12,00 del 10/06/2016** a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata; è altresì facoltà dei concorrenti la consegna a mano dei plichi, presso il Libero Consorzio Comunale Ex Provincia Regionale di Agrigento, Gruppo Contratti e Gare, Via Acrone,27 - 92100 – Agrigento.

Si precisa che il plico deve essere chiuso con ceralacca sulla quale deve essere impressa l'impronta di un sigillo a scelta dell'Impresa e controfirmato sui lembi di chiusura. Sul plico dovrà inoltre chiaramente apporsi la seguente dicitura:

“Offerta per la gara relativa al **“Servizio di refezione scolastica per le scuole dell'Infanzia e primarie del territorio di Sciacca”**”.

Il plico dovrà essere indirizzato al Libero Consorzio Comunale di Agrigento, Gruppo Gare, Via Acrone, 27 - 92100 Agrigento.

Il plico deve contenere al suo interno tre buste, a loro volta sigillate con ceralacca e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente:

“Busta A – Documentazione Amministrativa”

“Busta B – Offerta Tecnica”

“Busta C – Offerta Economica”

Apertura offerte: la prima seduta pubblica nella Sala del Gruppo Gare del Libero Consorzio sopra specificato nel giorno e nell'ora che saranno comunicati ai concorrenti dopo la nomina della Commissione Aggiudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 8 della L.R. 12/2011 e dell'art. 12 del D.P.R.S. 13/2012. Le date delle successive operazioni di gara da espletarsi in seduta pubblica saranno tempestivamente comunicate a tutti i concorrenti. Le sedute di gara possono essere sospese ed aggiornate ad altra ora o altro giorno.

I termini di presentazione delle offerte sono stati stabiliti ai sensi dell'art. 70 del Codice dei Contratti.

Sul sito ufficiale del Comune di Sciacca www.comune.sciacca.it sono disponibili e scaricabili, oltre il presente Bando di Gara, il Capitolato d'Oneri e il modello di partecipazione espressamente predisposto per la partecipazione alla gara.

Nel caso di eventuali offerte anomale, verrà applicato l'art.86, comma 3, del Codice.

Nel caso di ribasso di aggiudicazione comune a più offerte, si procederà immediatamente al sorteggio. L'aggiudicazione potrà essere pronunciata anche nel caso sia acquisita una sola offerta valida.

4. LUOGO DELLA GARA: presso sala gare del Gruppo Contratti del Libero Consorzio di Agrigento, via Acrone n.27 Agrigento;

5. OGGETTO DELL'APPALTO E IMPORTO A BASE D'ASTA:

Servizio di refezione scolastica a favore degli alunni della scuola materna ed elementare che effettuano il tempo pieno periodo: Ottobre-Dicembre 2016, Gennaio –Maggio, Ottobre-Dicembre 2017;

La fornitura è per un numero presunto di 300 pasti giornalieri, per un periodo di circa 11 mesi, secondo le modalità, tempi e condizioni stabiliti nel capitolato speciale di appalto e tabella dietetica. La quantificazione è tuttavia indicativa e potrà essere soggetta a variazione in aumento o diminuzione alle stesse condizioni d'appalto. La Ditta aggiudicataria del servizio pertanto non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta.

Importo a base d'asta per ogni singolo pasto € 4,40 oltre Iva, sino alla concorrenza della spesa di € 297.897,60 inclusa IVA 4%

6.CONTRIBUTO ALL'AUTORITA' PER LA VIGILANZA SUI LAVORI PUBBLICI, FORNITURE E SERVIZI (Oggi ANAC): ai sensi dell'art. 1, comma 67 della legge 23/12/2005, n. 266 e della delibera dell'Autorità n. 163 del 22.12.2015, per la partecipazione alla gara è dovuto un versamento di € 20,00 (Venti/00).

7.REGISTRAZIONE AL SISTEMA AVCPASS

A norma dell'art. art. 6-bis. "*Banca dati nazionale dei contratti pubblici*" del D.lgs. 163/2006 e di cui alla Deliberazione AVCP n. 111/2012 adottata nell'Adunanza del 20 dicembre 2012 e con oggetto "Attuazione dell'art. 6 bis del D.lgs. 163/2006 introdotto dall'art. 20, comma 1, lettera a), legge n. 35 del 2012", tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema AVCPASS accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato-avcpass) secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "**PASSOE**" da inserire nella busta "A" e di cui alle avvertenze del Disciplinare di gara, fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis., da produrre in sede di partecipazione alla gara.

8.ACQUISIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA:

L'appalto sarà regolato dalle condizioni specificate nel capitolato d'onori, visionabile presso l'ufficio di Pubblica Istruzione sito in Piazza Lazzarini (ex Istituto S.Anna) dal lunedì a venerdì dalle ore 10.00 alle ore 12.00 – tel. 0925 81054;

Responsabile del procedimento Dott.Venerando Rapisardi

9.SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA:

Sono ammessi alla gara ditte individuali, cooperative, consorzi e raggruppamenti di imprese ai sensi del D.Lgs n.163/2006. Non è ammessa la partecipazione alla gara contemporaneamente come ditta singola e come membro di raggruppamento di imprese o di un consorzio, ovvero come membro di più raggruppamenti o consorzi, pena l'esclusione della ditta medesima e del raggruppamento o del consorzio al quale la ditta partecipa. I consorzi sono tenuti, in sede di offerta, ad indicare per quali cooperative consorziate concorrono.

Non possono partecipare alla medesima gara imprese che si trovano fra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile.

Possono partecipare alla gara gli operatori economici in possesso dei seguenti requisiti:

A) Requisiti di ordine generale:

a) assenza delle cause di esclusione previste per la partecipazione alle gare di servizi all'art. 38, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter), m-quater e comma, 2 del Codice dei Contratti e s.m.i , o in situazioni di incapacità a contrarre con la P.A.;

b) assenza delle cause di esclusione di cui all'art.1-bis, comma 14 della Legge 383/2001 e s.m.i. in materia di emersione del lavoro sommerso.

In caso di raggruppamenti temporanei di imprese, consorzi ordinari o GEIE di cui all'art.34 comma 1 lett. d), e) ed f) del D.Lgs. n.163/2006 ciascun componente del raggruppamento o consorzio ordinario o GEIE dovrà possedere integralmente i requisiti di ordine generale.

In caso di consorzi di cui all'art.34 comma 1 lett. b) e c) D.Lgs. n.163/2006 - consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, i consorzi di imprese artigiane, i consorzi stabili - i requisiti di carattere generale dovranno essere posseduti sia dal consorzio che dalle imprese consorziate individuate quale esecutrici del servizio.

B) Requisiti di idoneità professionale:

c) essere iscritti nel Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede per attività di preparazione, confezionamento e distribuzione di pasti caldi, ovvero nel registro Commerciale dello Stato di appartenenza per i concorrenti con sede in altri Stati liberi.

d) Essere iscritti, se cooperative, all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive a cura della Camera di Commercio, se Cooperative Sociali all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali.

e) Non trovarsi nelle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile con altre Imprese che partecipano alla gara, o di imputabilità dell'offerta ad un unico centro decisionale ex art. 34 comma 2 D.lgs 163/06.

f) Essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei soggetti disabili ai sensi della Legge 68/1999.

g) Essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore.

h) Essere in regola con gli obblighi della sicurezza, di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lvo. 81/2008.

In caso di raggruppamenti temporanei di imprese, consorzi ordinari o GEIE di cui all'art.34 comma 1 lett. d), e) ed f) del D.Lgs. n.163/2006 ciascun componente del raggruppamento o consorzio ordinario o GEIE dovrà possedere integralmente i requisiti di idoneità professionale.

In caso di consorzi di cui all'art.34 comma 1 lett. b) e c) D.Lgs. n.163/2006 - consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, i consorzi di imprese artigiane, i consorzi stabili - i requisiti di idoneità professionale dovranno essere posseduti sia dal consorzio che dalle imprese consorziate individuate quale esecutrici del servizio.

C) Requisiti Minimi di capacità economica e finanziaria:

i) fatturato complessivo raggiunto nel triennio precedente la gara (ultimi tre esercizi finanziari) per servizi identici al presente appalto (Ristorazione Scolastica presso Pubbliche Amministrazioni) non inferiore, al netto dell'IVA, a € 600.000,00. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, si procederà alla somma dei fatturati di ciascuna impresa costituente il raggruppamento, con la precisazione che l'impresa designata quale capogruppo dovrà possedere il requisito nella misura minima di € 360.000,00, iva esclusa.

l) n.2 referenze bancarie redatte in originale, attestanti la solidità della ditta e la capacità della stessa ad assumere l'impegno di eseguire il servizio oggetto dell'appalto in caso di aggiudicazione della gara.

D) Requisiti Minimi di capacità tecnica e professionale e garanzia di Qualità di cui all'art.42 e 43 del D.Lgs. n. 163/2006. In particolare:

m) Il possesso della certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2008, comprendente anche il centro di cottura di produzione pasti oggetto del presente appalto, in corso di validità, rilasciata da organismi accreditati, è il requisito minimo di accesso alla gara a pena esclusione; (sono da allegare all'istanza allegato 2);

n) avere, ovvero impegnarsi ad aprire entro 30 giorni dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione e per tutta la durata del servizio, un centro cottura autorizzato e idoneo a garantire quantitativamente e qualitativamente, l'oggetto del servizio illustrato nel presente bando di gara, che disti non più di 25 Km dalla sede municipale del Comune di Sciacca, calcolati sulla base del percorso stradale. Tale distanza sarà rilevabile dal sito WWW.viamichelin.it, opzione " percorso rapido. La ditta dovrà indicare l'ubicazione del centro di cottura.

o) Aver prestato servizi di ristorazione scolastica negli ultimi tre anni precedenti la gara con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, da comprovare con dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante da cui risulti l'elenco dei servizi resi, suddivisi per anno, l'indicazione delle pubbliche amministrazioni per cui sono stati resi, l'importo netto fatturato per ogni servizio, il numero dei pasti forniti e lo svolgimento degli stessi in modo soddisfacente e senza contenzioso.

p) possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie inerenti il servizio da espletare per la preparazione, il confezionamento e il trasporto di almeno 400 (quattrocento) pasti caldi, D.I.A. rilasciata secondo la normativa vigente, nonché del D.P.R. n.327/80 e delle Circolari Assessoriali n.308/96, n.302/01266 del 7/3/1989 e Decreto dell'Assessorato Reg.le alla Sanita' del 20/05/1996 e successive modifiche ed integrazioni, e del regolamento CE n.852/04, pena la esclusione;

In caso di raggruppamenti temporanei i requisiti di cui sopra devono essere posseduti secondo quanto di seguito indicato:

> I requisiti di cui alle lettere **a) b) c) d) e) f) g) h)** devono essere posseduti da tutte le imprese facenti parte del raggruppamento;

> I requisiti di cui alle lettere **i) l) m) n) o) e p)** devono essere posseduti dal raggruppamento nel suo insieme, fermo restando che l'impresa capogruppo deve possedere il requisito medesimo nella misura minima del 60% dell'importo indicato e che ciascuna delle imprese mandanti deve possedere il requisito medesimo nella misura minima del 20% dell'importo richiesto;

Inoltre all'interno della documentazione amministrativa, a pena di esclusione, dovranno essere specificate le prestazioni o relative parti che saranno eseguite dai singoli operatori riuniti o consorziati (art. 37, comma 4, del D. Lgs. 163/2006) .

In caso di consorzi di cui all'art. 34, comma 1 — lettere b) e c) — D.Lgs. n. 163/2006, sono ammessi alle stesse condizioni previste per le imprese singole nel caso posseggano i requisiti sopra descritti.

In caso contrario i Consorzi medesimi possono partecipare alla gara utilizzando i requisiti posseduti dalle proprie consorziate per conto delle quali partecipano. Si applicano in ogni caso le disposizioni di cui al D.Lgs. 163/2006 e ss. mm. ii in materia di ammissione dei Consorzi alle gare.

Non possono partecipare alla gara imprese che si trovino tra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del cod. civ. o una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comportino che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale.

Per l'avvalimento, nel caso in cui gli operatori economici in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. 12/4/2006, n. 163, risultino carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo richiesti dal bando, vogliano partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento, potranno soddisfare tale loro esigenza presentando, nel rispetto delle prescrizioni del D.P.R. n. 445/2000, la documentazione prevista al comma 2, punto 1 e lettere da a) a g) dell'art. 49 del D.Lgs. 12/4/2006, n. 163 e s.m.i.

Le imprese con sede in altro Stato dell'Unione Europea dovranno essere in possesso di tutti i requisiti prescritti per la qualificazione e la partecipazione delle imprese italiane alle gare, producendo idonea documentazione a comprova, conforme alle normative vigenti nei rispettivi Paesi. Tali imprese potranno anche soltanto dichiarare, in sede di partecipazione alla gara, il

possesso dei suddetti requisiti di partecipazione: in tale caso ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. le stesse potranno essere invitate a comprovare il possesso dei requisiti medesimi. La richiesta della documentazione, a comprova del possesso di tali requisiti, sarà inoltrata al numero di fax o all'indirizzo P.E.C. indicato dal concorrente nella dichiarazione sostitutiva prodotta in sede di gara e il termine di 10 gg. per la produzione di tale documentazione, prevista dal citato art. 48, comma 2, D. Lgs. 163/2006 e s.m.L, deve intendersi perentorio sia per le sorteggiate sia per i concorrenti primo e secondo classificato.

La documentazione a comprova del possesso dei requisiti di qualificazione è quella prevista dalla normativa vigente. Dovrà essere corredata da traduzione in lingua italiana autenticata dall'autorità consolare italiana che ne attesta la conformità all'originale.

Qualora con riferimento a taluni dei suddetti requisiti nessun documento o certificato fosse rilasciato dalle Autorità dello Stato di appartenenza, si richiama quanto prescritto dall'art 38 — comma 5 — del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., tuttavia nella dichiarazione prevista dall'articolo anzidetto, dovrà essere chiaramente precisato che lo specifico certificato o documento idoneo a comprovare il possesso di uno dei requisiti non è rilasciato dalle Autorità dello Stato di appartenenza.

Non è ammesso il subappalto. Eventuali subappalti non autorizzati comportano l'immediata risoluzione del contratto con denuncia per violazione norme antimafia

I requisiti di ordine generale, di idoneità professionale e i requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico-organizzativa di cui sopra devono essere posseduti alla data di scadenza del "Termine di presentazione delle offerte".

Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avverrà, ai sensi dell'art. 6-bis del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'AVCP con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e ss.mm.ii., fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis.

Ai sensi dell'art. 9, comma.2 della Deliberazione n. 111/2012 dell'Autorità, i certificati attestanti l'avvenuta esecuzione dei servizi analoghi a favore di Amministrazioni o Enti Pubblici, dovranno essere inseriti nel sistema AVCPass dall'operatore economico, all'atto della verifica. In mancanza di detti certificati, l'operatore economico può inserire nel sistema le fatture relative alla suddetta avvenuta esecuzione dei due servizi indicando, ove disponibile, il CIG del contratto cui si riferisce, l'oggetto del contratto stesso e il relativo importo, il nominativo del contraente pubblico e la data di stipula del contratto stesso. Resta comunque ferma per la Stazione Appaltante la facoltà di verificare la veridicità e la autenticità delle attestazioni prodotte dall'operatore economico.

Se, invece, trattasi di servizi effettuati a privati, l'effettiva realizzazione della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente secondo le medesime modalità.

Chiarimenti

1. E' possibile ottenere chiarimenti e/o informazioni sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti in lingua italiana, da inoltrare al RUP all'indirizzo pec: sviluppoeconomicosciacca@legalmail.it, indicando l'oggetto della gara, almeno cinque giorni prima della scadenza del termine stabilito per la ricezione delle offerte;
2. Le richieste saranno riscontrate via e-mail e pubblicate in forma anonima sul sito www.comunesciacca.ag.it nella sezione dedicata al bando in questione, entro tre giorni prima della scadenza della gara.
3. Non saranno fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine sopra indicato per la loro formulazione

10. TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE E APERTURA DELL'OFFERTA:

Il plico contenente e la documentazione, **pena l'esclusione** dalla gara, deve **pervenire entro il termine perentorio delle ore 12,00 del 10/06/2016**, a mezzo raccomandata del servizio postale,

ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata; è altresì facoltà dei concorrenti la consegna a mano dei plichi, presso il Libero Consorzio Comunale Ex Provincia Regionale di Agrigento, Gruppo Contratti e Gare, Via Acrone,27 - 92100 – Agrigento.

Si precisa che il plico deve essere chiuso con ceralacca sulla quale deve essere impressa l'impronta di un sigillo a scelta dell'Impresa e controfirmato sui lembi di chiusura. Sul plico dovrà inoltre chiaramente apporsi la seguente dicitura:

“Offerta per la gara relativa al **“Servizio di refezione scolastica per le scuole dell’Infanzia e primarie del territorio di Sciacca”**”.

Il plico dovrà essere indirizzato al Libero Consorzio Comunale di Agrigento, Gruppo Gare, Via Acrone,27 - 92100 Agrigento.

Apertura offerte: la prima seduta pubblica nella Sala del Gruppo Gare del Libero Consorzio sopra specificato nel giorno e nell'ora che saranno comunicati ai concorrenti dopo la nomina della Commissione Aggiudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 8 della L.R. 12/2011 e dell'art. 12 del D.P.R.S. 13/2012. Le date delle successive operazioni di gara da espletarsi in seduta pubblica saranno tempestivamente comunicate a tutti i concorrenti. Le sedute di gara possono essere sospese ed aggiornate ad altra ora o altro giorno.

MOTIVAZIONE DEL RICORSO ALLA RIDUZIONE DEI TERMINI: Il Comune di Sciacca applica i principi di massima trasparenza e uniformità dell'azione amministrativa, pertanto il presente bando è redatto e trasmesso alla GUUE per via elettronica secondo il formato e le modalità di trasmissione precisati nell'allegato X, punto 3, del Codice dei Contratti pubblici (D.Lgs 163/2006), i termini sono, quindi, ridotti di giorni 7, ex art. 70, comma 8; inoltre in applicazione del successivo comma 9 dell'art. 70 del Codice dei Contratti pubblici la stazione appaltante offre, per via elettronica e a decorrere dalla pubblicazione del bando secondo l'allegato X, l'accesso libero, diretto e completo al capitolato d'oneri e a ogni documento complementare, precisando nel testo del presente bando l'indirizzo Internet presso il quale tale documentazione è accessibile, pertanto i termini di gara sono ulteriormente ridotti di giorni 5;

Il plico deve contenere al suo interno tre buste, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente:

“Busta 1 – Documentazione Amministrativa”

“Busta 2 – Progetto tecnico”

“Busta 3 – Offerta Economica”.

BUSTA N° 1: DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

in apposita busta chiusa, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, sulla quale dovrà essere apposta la dicitura: "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" dovrà essere contenuta, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

1a) Istanza di ammissione alla gara (allegato 1) sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta con firma leggibile . In tale domanda dovranno essere indicati:

- i dati del legale rappresentante;
- i dati della Ditta che rappresenta;
- la richiesta di essere ammessi alla gara;

l'indicazione di partecipazione come impresa singola, in raggruppamento o consorzio (indicando negli ultimi due casi la denominazione e la sede legale di ogni impresa, con specificazione dell'impresa capogruppo e di quelle mandanti e con l'indicazione delle parti di servizio che saranno seguite dalle singole imprese ovvero in caso di consorzio per le quali ditte consorziate il Consorzio concorre);

La domanda deve essere accompagnata da copia fotostatica del documento d'identità del dichiarante.

Nel caso di R.T.I. o consorzio non ancora costituiti l'istanza dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti che formeranno la predetta R.T.I. o consorzio.

1b) “PASSOE” di cui all’art. 2, comma 3.2, delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell’Autorità, sottoscritto dal concorrente;

1c) ricevuta di versamento di € 20,00 relativo alla contribuzione a favore dell’A.N.AC, , di cui al punto 7 del presente bando;

Il pagamento della contribuzione, euro può avvenire con le seguenti modalità: online, mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, Americ Express, collegandosi al portale WEB “Servizio riscossione” all’indirizzo <http://contributi.avcp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale. A riprova del relativo pagamento, il partecipante otterrà la ricevuta di pagamento all’indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione, tale ricevuta dovrà essere stampata e allegata all’offerta;

In contanti, attraverso il modello di pagamento rilasciato dal “Servizio riscossione”, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. All’indirizzo <http://www.lottomaticaservizi.it> è disponibile la funzione “Cerca il punto vendita più vicino a te” con la voce “contributo AVCP” attiva tra le categorie di servizio previste dalla ricerca. Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all’offerta.

La mancata dimostrazione dell’avvenuto versamento della somma dovuta a titolo di contribuzione comporterà l’esclusione dalla gara.

In caso di Raggruppamenti costituiti il contributo è unico e il versamento deve essere effettuato dalla capogruppo; in caso di Raggruppamenti non ancora costituiti il contributo è unico e il versamento deve essere effettuato dall’impresa che nella dichiarazione d’impegno viene designata come capogruppo;

1 d) dichiarazione unica sostitutiva di certificazioni (allegato 2) ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, sottoscritta dal legale rappresentante, del quale dovrà essere allegata fotocopia di un valido documento di identità nella quale attesti i seguenti requisiti:

-a) di avere preso visione e conoscenza di tutte le condizioni locali nonché di tutte le circostanze generali e particolari, che possono influire sull’esecuzione del servizio e di aver giudicato il prezzo medesimo nel suo complesso remunerativo e tale da consentire l’offerta che starà per fare;

-b) di essersi recato nei luoghi in cui deve essere espletato il servizio di distribuzione dei pasti, di aver preso visione del capitolato d’oneri, della tabella dietetica, delle caratteristiche merceologiche degli alimenti e di garantire una puntuale e tempestiva fornitura del servizio;

-c) di accettare le norme del capitolato d’oneri e di unificarsi comunque alle norme legislative e regolamenti vigenti per la regolarità dell’esecuzione;

-d) di aver giudicato i prezzi offerti remunerativi e di escludere qualsiasi possibilità revisionale dei medesimi;

-e) di non trovarsi nella condizione di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento di cui all’art. 38 comma 1 del D. Lgs n. 163/06 e s.m.i.;

-f) di non essere stata esclusa dalla presentazione di offerte in pubblici appalti;

-g) di non trovarsi in stato di liquidazione o di fallimento e di non aver presentato domanda di concordato;

-h) di essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie inerenti il servizio da espletare per la preparazione, il confezionamento e il trasporto di almeno 400 (quattrocento) pasti caldi, D.I.A. per la produzione ed il trasporto pasti per la ristorazione collettiva rilasciato secondo la normativa vigente, del D.P.R. n.327/80 e delle Circolari Assessoriali n.308/96, n.302/01266 del 7/3/1989 e Decreto dell’Assessorato Reg.le alla Sanita' del 20/05/1996 e successive modifiche ed integrazioni, e del regolamento CE n.852/04;

-i) avere, ovvero impegnarsi ad aprire entro 30 giorni dalla data di comunicazione dell’aggiudicazione e per tutta la durata del servizio, un centro cottura autorizzato e idoneo a garantire quantitativamente e qualitativamente l’oggetto del servizio illustrato nel presente bando di gara, che disti non più di 25 km dalla sede municipale del Comune di Sciacca.

- l) di essere in regola con gli obblighi previsti dall'art. 17 della L. n. 68/99. relativa al diritto al lavoro dei disabili;
- m) di aver adempiuto ad ogni obbligo previsto dal decreto legislativo 81/08 e s.m.i ed in particolare, di aver nominato il medico competente – di aver nominato il rappresentante dei lavoratori sulla sicurezza con relativo corso di 32 ore;
- n) di essere in possesso della seguente certificazione, che dovrà essere allegata alla dichiarazione in copia conforme all'originale:
 - di qualità rilasciati da organismi accreditati SINCERT: - UNI EN ISO 9001/2008
 - o) di aver erogato in ciascun anno 2012/2013/2014 un numero di pasti non inferiore a 45.000 nel segmento della refezione scolastica;
 - p) l'iscrizione nel registro delle imprese al C.C.I.A.A. competente per territorio per l'attività di servizi di refezione scolastica e di ristorazione collettiva per enti pubblici e privati, di data non anteriore a sei mesi da quella fissata per la gara;
- q) di essere in possesso della certificazione D.U.R.C. da cui risulti la regolarità dell'impresa, pena l'esclusione;

1e) dichiarazione unica sostitutiva di certificazioni (allegato 3) ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, sottoscritta dal legale rappresentante dell'Ente che attesti il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico- professionale ed in particolare:

di avere realizzato nell'ultimo triennio, un fatturato globale al netto dell'IVA non inferiore, ad € 600.000,00 per servizi identici al presente appalto, così come da prospetto: in caso di raggruppamento temporaneo d'impresе, l'impresa designata quale capogruppo dovrà possedere il requisito nella misura minima di € 360.000,00, iva esclusa.

periodo	committente	Oggetto del servizio	Importo al netto iva

-1f) idonee referenze bancarie riferite alla presente gara rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1 settembre 1993 n° 385, attestanti i requisiti di regolarità e solvibilità del concorrente;

Nel caso di R.T.I. o consorzio non ancora costituiti tutte le imprese dovranno produrre la dichiarazione unica sostitutiva così come le referenze bancarie di cui al punto 16. In particolare i requisiti di cui al punto 8 e 9 dovranno essere posseduti e dimostrati dal raggruppamento nel suo complesso. Con riferimento al punto 14 si precisa che l'Impresa designata capogruppo mandataria dovrà possedere almeno il 60% del requisito e le mandanti la quota minima del 20% sino alla concorrenza del requisito nel suo complesso;

E' consentito produrre in luogo della dichiarazione unica sostitutiva o in luogo di singole, le certificazioni relative.

-1g) cauzione provvisoria di € 5.728,00 corrispondente al 2% dell'importo presunto del presente appalto in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 75 del decreto legislativo n.163 /2006;

-1g) Certificazione relativa al protocollo di legalità: (allegato 4) I concorrenti dovranno rilasciare le dichiarazioni di cui all'Allegato 4. Le dichiarazioni dovranno essere sottoscritte dal legale rappresentante dell'impresa concorrente. Nel caso di Raggruppamenti le dichiarazioni dovranno essere prodotte da ogni singola impresa. Alle dichiarazioni dovranno essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittori.

- 1h) In caso di RTI, Consorzi ordinari di concorrenti e GEIE costituendi, **Dichiarazione d'intenti** sottoscritta congiuntamente dai legali rappresentanti di tutti i soggetti componenti, contenente

l'indicazione delle parti del servizio con le relative percentuali che saranno eseguite da ciascuno dei soggetti componenti e l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, i soggetti componenti conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza dell'impresa qualificata come mandataria, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti, conformandosi alla disciplina di cui all'art.37, comma 8 del D.lgs 163/2006.

BUSTA N° 2)

Progetto tecnico

Il progetto tecnico per il servizio di ristorazione scolastica deve contenere tutti gli elementi e redatto secondo le modalità sotto riportati, a pena di esclusione. Il progetto sottoscritto in ogni pagina in firma leggibile dal titolare o dal legale rappresentante della ditta concorrente, dovrà essere sottoscritto dal titolare o dal legale rappresentante della ditta, in apposita busta chiusa sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, su cui dovranno essere riportati il mittente e la dicitura "ASPETTO TECNICO E PROGETTUALITA' PER LA GARA: **“SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIE CHE EFFETTUANO IL TEMPO PROLUNGATO NEL COMUNE DI SCIACCA PERIODO: Gennaio-Maggio e Ottobre-Dicembre Anno 2016** e dovrà essere redatto secondo criteri di sinteticità ed esaustività in un massimo di n. 20 cartelle (fogli/facciate) su foglio “A4”, carattere “Times New Roman”, dimensione “12”, interlinea “Singola”, allineamento “Giustificato”, Livello Struttura “Corpo del Testo”, Rientri a Destra e Sinistra 0 cm, Speciale nessuno, Spaziatura prima e dopo 0 pt, e che dovrà evidenziare in particolare:

2a) - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO ED ASSETTO ORGANIZZATIVO INERENTE IL PERSONALE:

- 1) personale impiegato nella preparazione dei pasti di comprovata capacità ed esperienza nel settore della ristorazione collettiva, dimostrabile anche mediante idonee referenze
- 2) piano di formazione ed aggiornamento degli operatori dipendenti della ditta;
- 3) numero personale impiegato nella preparazione dei pasti

Max punti 15

2b)- ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI:

- 1) Piano dei trasporti dei pasti con indicazione del:
 - n. mezzi impiegati.

Max punti 5

2c) - ORGANIZZAZIONE

- 1) aspetti igienico sanitari, pulizia e smaltimento rifiuti;
- 2) piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e sistema rintracciabilità interna della produzione;

Max punti 5

2d)–CERTIFICAZIONI:

- 1) sistema di gestione ambientale certificato da organismi accreditati, certificazione ISO 14001, comprendente specificatamente il Centro Cottura;

Max punti 5

2e)- DISTANZA DEL CENTRO COTTURA e tempo di consegna dei pasti:

l'attribuzione di un punteggio suppletivo per una maggiore prossimità del centro di cottura ai luoghi di consegna dei pasti, legato alla dislocazione dei plessi scolastici ed alla viabilità interna particolarmente critica, dando rilievo ad un trasporto in tempi quanto più possibile breve. Ogni trasporto verso le singole sedi di ristorazione deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di

percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legume caldo, garantendo anche la qualità organolettica. (Rilevabile dal sito WWW.viamichelin.it, opzione “percorso rapido”)

Max punti 15

2f) – MODALITA' DI GESTIONE DIETE SPECIALI (celiachia, diete personali per motivi etici e religiosi o patologie certificate).

Max punti 20

2g) – ELEMENTI QUALITATIVI RELATIVI AL SERVIZIO

Max punti 5

BUSTA N° 3) Offerta economica (allegato 5) su carta da bollo o resa legale, redatta in lingua italiana, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta individuale o dal legale rappresentante della Società, dovrà contenere l'indicazione del prezzo del singolo pasto al netto dell'IVA, che non dovrà risultare, pena l'esclusione, superiore all'importo posto a base d'asta, espressa sia in cifre che in lettere.

A pena d'esclusione, l'offerta economica dovrà recare, ai sensi dell'art. 87, comma 4, del Codice dei Contratti, l'indicazione degli “oneri di sicurezza interni aziendali”, strettamente connessi all'attività di impresa.

Qualora il concorrente sia costituito da associazione temporanea o consorzio o GEIE (Gruppo Europeo di Interesse Economico) non ancora costituiti, la suddetta dichiarazione deve essere sottoscritta da tutti i soggetti.

In caso che il suddetto documento sia sottoscritto da un procuratore del legale rappresentante, va trasmessa la relativa procura.

Si precisa che ai sensi degli artt. 19 e 31 del DPR 642/72, le offerte prive di bollo saranno accettate e successivamente inviate all'Agenzia delle Entrate competente, per la regolarizzazione.

In questa busta, oltre l'offerta non dovranno essere inseriti altri documenti.

11. CELEBRAZIONE DELLA GARA – AGGIUDICAZIONE: La gara sarà esperita presso i locali del **Libero Consorzio Comunale di Agrigento per Conto del Comune di SCIACCA**, in Via Acrone, 27 92100 AGRIGENTO in data da stabilire aperta al pubblico. Le offerte presentate dai concorrenti saranno esaminate da una commissione giudicatrice. La commissione giudicatrice è composta di n. 3 componenti. La nomina e la costituzione della commissione, ai sensi dell'art. 8 della L.R. 12/2011, avverrà dopo la scadenza del termine fissato dal presente disciplinare per la ricezione delle offerte in applicazione dell'art. 84 del Codice degli Appalti, applicabile in via analogica ancorché non recepito integralmente dalla L.R. 12/2011 e, ove istituito o adeguato l'Albo Regionale dei Commissari, in applicazione dell'art. 8 della L.R. 12/2011 e dell'art. 12 del D.P.R.S. 13/2012. Nel caso di ritardi nella composizione della Commissione giudicatrice sarà dato opportuno avviso circa il rinvio della data di avvio della gara d'appalto.

La commissione, per la redazione dei verbali, tabelle, etc. si avvarrà della collaborazione di un'adeguata segreteria costituita da dipendenti del Libero Consorzio appositamente individuati.

La Commissione Giudicatrice, scaduto il termine di presentazione delle offerte, in seduta pubblica, nel luogo, giorno e ora stabiliti per l'espletamento della gara, procede alla verifica dell'integrità dei plichi e della regolarità dei sigilli, nonché all'apertura dei plichi, pervenuti nei termini, per verificare che contengano all'interno le buste “1-2-3” sigillate e controfirmate.

Successivamente procede all'apertura della busta “1 – Documentazione” e ad accertare la regolarità e la completezza della documentazione e delle dichiarazioni in essa contenute. In caso di esito negativo della suddetta verifica, ad escludere le relative offerte dalla gara.

La stazione appaltante, ove lo ritenga necessario, e senza che ne derivi un aggravio probatorio per i concorrenti, ai sensi dell'art. 71 del DPR 445/2000, può altresì effettuare verifiche della veridicità delle dichiarazioni, contenute nella busta “1”, attestanti il possesso dei requisiti generali e speciali.

La commissione di gara esperite le fasi precedenti, procederà:

1. a verificare che non abbiano presentato offerte concorrenti che, in base alle dichiarazioni rese sono fra loro in rapporto di controllo o sottoposti al comune controllo ed in caso positivo ad escluderli entrambi dalla gara;

2. a sorteggiare in seduta pubblica un numero di concorrenti, pari al 10 per cento del numero dei concorrenti ammessi arrotondato all'unità superiore, ai quali, ai sensi dell'art. 48 del D. Lgs. 163/06 e succ. modif. e integr., tramite fax inviato al numero indicato nella domanda di partecipazione, viene richiesto di esibire, entro il termine perentorio di dieci giorni dalla data della richiesta, la documentazione attestante il possesso dei requisiti di carattere tecnico-economico.

La commissione aggiudicatrice, il giorno fissato per la successiva seduta pubblica, procede:

all'esclusione dalla gara dei concorrenti per i quali non risulti confermato il possesso dei requisiti di carattere tecnico-economico;

alla escussione della relativa cauzione provvisoria e alla segnalazione, ai sensi dell'art.48, comma 1 del D.L.vo n.163/06 e s.m.i. del fatto all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici nonché all'eventuale applicazione delle norme vigenti in materia di dichiarazioni non veritiere.

Successivamente la Commissione Giudicatrice nella stessa seduta pubblica procede all'apertura della busta: " 2- Progetto Tecnico" presentata dai concorrenti non esclusi dalla gara dandone atto del contenuto.

Esaurite tali operazioni, il Presidente della Commissione Giudicatrice dichiarerà momentaneamente chiusa la fase pubblica della gara. Per i Concorrenti ammessi, quindi, la Commissione Giudicatrice procederà, in una o più sedute riservate, alla valutazione del contenuto delle rispettive offerte tecniche sulla base dei criteri di seguito riportati ed attribuendo a ciascun concorrente il relativo punteggio.

Infine, in seduta pubblica, saranno aperte le buste contenenti le offerte economiche per assegnare l'ulteriore punteggio e aggiudicare la gara.

Possono presenziare alla celebrazione della gara, solo ed esclusivamente nelle sedute pubbliche, i rappresentanti delle imprese che ne abbiano interesse.

L'eventuale rinvio della data di apertura delle buste verrà tempestivamente comunicata alle sole ditte che avranno presentato offerta. Si procederà alla aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. Il servizio di che trattasi, sarà affidato alla ditta che avrà offerto il prezzo più vantaggioso salvo eventuale verifica di offerte anormalmente basse ai sensi dell'art. 86 e 87 del D. Lgs. 163/2006.

L'impresa provvisoriamente aggiudicataria e la seconda classificata, se non precedentemente sorteggiate e nel caso in cui non abbiano già presentato in sede di gara la documentazione probatoria e qualora non abbia trovato applicazione l'art. 13 comma 4 della legge n. 180 del 11/11/2011, saranno soggette alla verifica del possesso dei requisiti in base alle modalità sopra descritte attraverso il sistema AVCPass. Nel caso che tale verifica non dia esito positivo la stazione appaltante procede alla conseguente eventuale nuova provvisoria aggiudicazione, scorrendo la graduatoria. Ferma l'applicazione degli artt. 38 e 46 del d.lgs. 163/2006 (come modificati dall'art. 39 del DL 90/2014 convertito con legge 114/2014).

L'aggiudicazione, così come risultante dal verbale di gara è meramente provvisoria e subordinata agli accertamenti di legge ed all'approvazione del verbale stesso da parte dell'organo competente.

L'aggiudicazione definitiva e la sua efficacia verranno proclamate dai competenti organi della stazione appaltante, dopo gli adempimenti di legge e previsti dal presente bando, ivi compresa la produzione dei documenti di seguito indicati da parte del concorrente aggiudicatario.

Nel caso che la verifica sul possesso dei requisiti dichiarati dal concorrente aggiudicatario non dia esito positivo la stazione appaltante procederà alla conseguente eventuale nuova provvisoria aggiudicazione. Ferma l'applicazione degli artt. 38 e 46 del d.lgs. 163/2006 (come modificati dall'art. 39 del DL 90/2014 convertito con legge 114/2014).

Tutte le operazioni di gara saranno verbalizzate ai sensi dell'art. 78 del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm. ed integrazioni.

La Stazione Appaltante provvederà a comunicare l'avvenuta aggiudicazione definitiva nei termini e con le modalità dell'art. 79, comma 5 del D. Lgs. 163/2006.

12. FINANZIAMENTO DELLA FORNITURA E PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO:

- a) il servizio è finanziato con i fondi del bilancio dell'Ente;
 b) il pagamento del corrispettivo sarà effettuato a fornitura eseguita con cadenza mensile posticipata, su presentazione di regolare fattura corredata dalle bolle di consegna.

13. CRITERI PER STABILIRE L'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA:

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83, comma 1 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. in favore della Ditta concorrente che, in possesso dei requisiti di ammissione alla gara, avrà riportato il punteggio più elevato, sulla base criteri di valutazione di seguito descritti:

Aspetto tecnico	Max punti 70
<p>Modalità di svolgimento del servizio ed Assetto Organizzativo inerente il personale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sino a punti 2 per procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione e confezionamento dei pasti nel centro cottura; - sino a punti 3 piano di formazione ed aggiornamento del personale; - punti 10 per numero personale impiegato nella preparazione dei pasti di comprovata capacità ed esperienza nel settore della ristorazione collettiva, (cuoco, aiuto cuoco, addetto alla distribuzione) nonché impiegato nell'attività di pulizia /sanificazione, dimostrabile anche mediante idonee referenze; <p>Il punteggio riferito al numero di personale addetto alla preparazione e all'attività di pulizia /sanificazione, sarà assegnato come segue: all'offerta che prevederà il più elevato numero di addetti, verrà dato il punteggio massimo di (10 punti), alle altre offerte verrà assegnato un punteggio proporzionale ridotto applicando la seguente formula: PA=punteggio da attribuire OPv = offerta da valutare OPmax = offerta con il numero più elevato di personale pt= punteggio massimo attribuibile per l'elemento in esame (il punteggio così calcolato sarà arrotondato alla III cifra decimale dopo la virgola. La terza cifra decimale a sua volta sarà arrotondata all'unità superiore qualora la IV cifra decimale sia pari o superiore a 5)</p>	Max punti 15
<p>Organizzazione del servizio di trasporto dei pasti nei plessi scolastici</p> <ul style="list-style-type: none"> - sino a punti 5 per il numero di automezzi impiegati 	Max punti 5
<p>Organizzazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - sino a punti 2 per il piano di organizzazione degli aspetti igienico sanitari, pulizia e smaltimento rifiuti; - sino a punti 3 per il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e l'attuazione di sistemi per la tracciabilità dei prodotti interni utilizzati. 	Max punti 5

<p>Certificazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> - punti 5 per la realizzazione al proprio interno di un sistema di gestione ambientale certificato da organismi accreditati, certificazione ISO 14001 comprendente specificatamente il Centro di cottura; 	Max punti 5
<p>DISTANZA DEL CENTRO COTTURA e tempo di consegna dei pasti</p> <p>Per quanto riguarda l'assegnazione del punteggio previsto per la localizzazione dell'immobile adibito a Centro cottura, lo stesso verrà così graduato: (rilevabile dal sito WWW.viamichelin.it opzione "percorso rapido")</p> <ul style="list-style-type: none"> - localizzazione dell'immobile entro il raggio di Km 3 dalla sede comunale di via Roma n.1 15 punti - localizzazione dell'immobile oltre il raggio di Km 3 ed entro il raggio di Km 5 dalla sede comunale di Via Roma n.1 12 punti - localizzazione dell'immobile oltre il raggio di Km 7 ed entro il raggio di Km 7 dalla sede comunale di Via Roma n.1 8 punti - localizzazione dell'immobile oltre il raggio di Km 7 ed entro il raggio di Km 10 dalla sede comunale di Via Roma n.1 4 punti - localizzazione dell'immobile oltre il raggio di Km 10 ed entro il raggio di Km 15 dalla sede comunale di Via Roma n.1 2 punti - localizzazione dell'immobile oltre il raggio di Km 15 dalla sede comunale di Via Roma n.1 0 punti 	Max punti 15
<p>Modalità di gestione diete speciali</p> <ul style="list-style-type: none"> - punti 5 cucina attrezzata per la produzione di pasti speciali; - punti 15 cucina attrezzata per la produzione di pasti speciali ed in possesso di autorizzazione sanitaria per la preparazione di diete speciali (celiachia) che comprenda specificatamente il centro di cottura. 	Max punti 20
<p>Elementi qualitativi relativi al servizio</p> <ul style="list-style-type: none"> - iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza 	Max punti 5
Offerta Economica	Max punti 30
TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO	Punti 100

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica, le imprese concorrenti dovranno conseguire un **punteggio minimo di 40 punti** rispetto al punteggio massimo attribuibile di 70 relativo al progetto qualità del servizio offerto. Le imprese che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta coerente con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione appaltante.

Tutti gli elaborati costituenti l'offerta tecnica devono essere timbrati e firmati da un legale rappresentante o da persona legalmente autorizzata ad impegnare l'Impresa, con firma leggibile e per esteso (nome-cognome), almeno sulla prima e sull'ultima pagina del documento;

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà determinata in base alla seguente formula:

$$C(a) = \sum_{i=1}^n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a)

n = numero totale dei requisiti

Wi = peso o punteggio attribuito al requisito (i)

V(a)i = coefficiente di prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno

\sum_n = sommatoria dei requisiti

A tal fine si precisa che per determinare i coefficienti V(a)i occorre distinguere:

a) tra coefficienti V(a)i di natura qualitativa (offerte tecniche) e

b) coefficienti V(a)i di natura quantitativa (offerte economiche).

Per quanto riguarda i coefficienti V(a)i di natura qualitativa (offerte tecniche), l'allegato P del DPR 207/2010 stabilisce, tra l'altro, che tali coefficienti saranno determinati effettuando la media dei coefficienti di valutazione (compresi tra zero e uno) attribuiti discrezionalmente da ciascun commissario. Successivamente si procederà a trasformare le medie in coefficienti definitivi (tra zero e uno) riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre secondo la seguente formula:

$$V(a)i = Mi/Mmax$$

dove:

Mi= media attribuita al requisito (i)

Mmax= media più alta

Con riferimento all'offerta qualitativa ogni elemento di valutazione sarà valutato secondo i seguenti criteri motivazionali:

- il coefficiente 0 corrisponde a insufficiente;
- il coefficiente da 0,01 a 0,20 corrisponde a sufficiente;
- il coefficiente da 0,21 a 0,40 corrisponde a discreto;
- il coefficiente da 0,41 a 0,60 corrisponde a buono;
- il coefficiente 0,61 a 0,80 corrisponde a distinto;
- il coefficiente 0,81 a 1 corrisponde a ottimo.

per quanto riguarda i coefficienti V(a)i di natura quantitativa (offerte economiche), l'allegato P del DPR 207/2010 stabilisce, per l'attribuzione del punteggio al solo elemento prezzo, l'applicazione della seguente formula:

$$\text{(per } Ai \leq Asoglia) \quad V(a)i = X * Ai / Asoglia$$

$$\text{(per } Ai > Asoglia) \quad V(a)i = X + [(1,00 - X) * (Ai - Asoglia) / (Amax - Asoglia)]$$

dove:

Ai = valore dell'offerta (ribasso in percentuale) del concorrente iesimo (i);

Asoglia = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso in percentuale) dei concorrenti

X = 0,80

Amax = valore dell'offerta (ribasso in percentuale) più conveniente.

Per l'attribuzione del punteggio di valutazione dell'offerta economica si assegnerà il punteggio massimo di 30 (trenta) punti all'offerta economica con il ribasso percentuale più basso ed un punteggio per le altre offerte, calcolato proporzionalmente secondo la seguente formula:

$$P = (Opc * Pmax) : Odv$$

dove

P = punteggio da assegnare

Opc = offerta più conveniente

Pmax = punteggio massimo attribuibile

Odv = offerta da valutare

Non sono ammesse offerte in aumento

14. ADEMPIMENTI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA: La ditta aggiudicataria, a seguito della comunicazione dell'Amministrazione nella quale vengono precisati modalità e termini, dovrà produrre gli ulteriori documenti richiesti e quanto altro necessario per la stipula del contratto.

Nel caso risulti che la ditta aggiudicataria a seguito delle verifiche effettuate dall'Ente, non sia in possesso dei requisiti per l'assunzione dell'Appalto, il Comune annulla, con atto motivato

l'aggiudicazione ed eventualmente affida la fornitura al concorrente che segue in graduatoria. Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese inerenti e conseguenti la procedura di affidamento.

15. DICHIARAZIONI MANCANTI, IRREGOLARI O INCOMPLETE

Alla luce della L. 114 dell' 11/8/2014 di conversione, con modifiche del Decreto legge 24 giugno 2014, nel caso di mancanza, irregolarità o incompletezza di dichiarazioni richieste dal presente bando di gara, da rendersi da parte del concorrente o di soggetti terzi, la Stazione Appaltante procederà secondo quanto previsto dal combinato disposto dei novellati art. 38 comma 2 bis e art. 46 comma 1 ter del D. Lgs. 163/2006 e pertanto, ove previsto, ricorrerà al **soccorso istruttorio** assegnando un tempo massimo di 10 giorni per la regolarizzazione.

La sanzione pecuniaria prevista dall'art. 38 comma 2 bis del D. Lgs. 163/2006 viene stabilita in **€ 298,00** pari all'1 per mille dell'importo a base d'asta.

16. VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La verifica dei requisiti di partecipazione attestante il possesso dei **requisiti generali** di cui all'art. 38 del D.Lgs n. 163/2006, dei **requisiti di idoneità professionali** di cui all'art. 39 del D.Lgs 163/2006 e dei **requisiti di capacità tecnico-professionale** richiesti dal Bando e dal disciplinare di gara o in corso di procedura di gara, verrà effettuata nei confronti dell'aggiudicatario provvisorio e del secondo graduato, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012, fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis.

Qualora trattasi di micro, piccole e medie imprese , ai sensi dell'art. 13 comma 4 della legge 180 del 11/11/2011, la verifica dei requisiti verrà effettuata solamente se impresa risulterà aggiudicataria.

Nel caso in cui l'impresa (micro, piccole e medie) che risulterà aggiudicataria non sia in grado di comprovare il possesso dei requisiti, si applicheranno le sanzioni previste dalla legge n. 246 del 28/11/2005, nonché la sospensione dalla partecipazione alle procedure di affidamento per un anno.

17. CAUSE DI ESCLUSIONE:

Si precisa che sarà escluso dalla gara il concorrente che si trovi in una delle seguenti situazioni:

1-che sia in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione attività, di concordato preventivo e di qualsiasi altre situazione equivalente;

2-nei confronti del quale sia in corso procedura di cui alle lettera precedente o che abbia presentato domanda di concordato preventivo;

3-che abbia riportato condanna, con sentenza passata in giudicato per un reato che incida gravemente sulla moralità professionale;

4-che nell'esercizio della propria attività professionale abbia commesso un errore grave accertato, con qualsiasi mezzo di prova dall'Ente appaltante;

5-che non sia in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni ed i conseguenti adempimenti in materia di contributi sociali;

6-che non sia in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni in materia di imposte e tasse ed i conseguenti adempimenti;

7-che abbia reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e condizioni rilevanti per concorrere all'Appalto.

18. MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà affidato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 163/2006 ed aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs.163/2006. Si procederà all'affidamento anche nel caso di presentazione o di ammissione di una sola offerta valida.

L'approvazione del verbale di gara non è immediatamente impegnativa per il Comune ed il contratto sarà stipulato solo dopo l'aggiudicazione definitiva da parte del competente dirigente del Servizio con propria determinazione.

La comunicazione ai controinteressati del provvedimento di aggiudicazione verrà effettuata ai sensi dell'art. 79 del D.lgs. 163/2006.

19. PERIODO MINIMO DURANTE IL QUALE L'OFFERENTE È VINCOLATO ALLA PROPRIA OFFERTA

Periodo in giorni: 180 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte)

La stipula del contratto, in deroga a quanto previsto dall'art.11 comma 9 del D.Lgs. n.163/2006 e ss.mm.ii., avrà luogo entro 180 (centottanta) giorni dalla data di efficacia dell'aggiudicazione definitiva di cui al comma 8 dello stesso articolo.

Pertanto, il concorrente si impegna a mantenere valida l'offerta per un minimo di duecentoquaranta giorni dalla data ultima di presentazione dell'offerta (art.75, comma 5 D.Lgs. n.163/2006) e, comunque, ai sensi dell'art.11 comma 7 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i. fino a centottanta giorni naturali e consecutivi dalla data di efficacia dell'aggiudicazione definitiva.

Ai sensi dell'art.11 comma 10 del codice degli appalti, modificato dall'art.1 del D.Lgs. n.53 del 20.03.2010 che recepisce la c.d. "Direttiva ricorsi", il contratto non sarà, comunque, stipulato prima di 35 (trentacinque) giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva ai sensi dell'art.79 del D.Lgs. n.163/2006.

La data di stipula del contratto verrà comunicata a tutti i concorrenti entro 5 (cinque) gg. dalla stipula

AVVERTENZE

A) Il recapito del plico sigillato contenente i documenti per la partecipazione alla gara in oggetto rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo anche di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione presso gli uffici comunali entro il termine perentorio indicato dal presente bando.

B) Saranno esclusi dalla gara i plichi privi di chiusura sigillata e non sia controfirmata sui lembi di chiusura.

C) Sarà esclusa dalla gara l'offerta contenuta in busta la quale non sia chiusa, sigillata e non sia controfirmata sui lembi di chiusura. Si precisa che si farà luogo all'esclusione dalla gara quando manchi una sola delle due modalità sopra dette.

D) Non hanno efficacia le eventuali dichiarazioni di ritiro delle offerte già presentate.

E) Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche nel caso in cui sia pervenuta o sia rimasta in gara una sola offerta.

F) Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altre proprie o di altri saranno pure escluse offerte alla pari ed offerte in aumento.

G) Quando vi sia discordanza fra il prezzo unitario offerto indicato in cifre e quello indicato in lettere, è valido il prezzo più vantaggioso per l'Amministrazione.

H) Nel caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione per sorteggio a norma dell'art. 77 del R.D. 23/05/1924. n. 827.

I) L'Amministrazione si riserva di disporre in autotutela con provvedimento motivato ove ne ricorra la necessità, la riapertura della gara già conclusa e l'eventuale ripetizione di essa.

L) Qualora da accertamenti d'ufficio risulti che la Ditta aggiudicataria non sia in possesso dei requisiti per l'assunzione dell'appalto si procederà alla aggiudicazione della Ditta che segue in graduatoria; identica procedura sarà adottata nel caso in cui l'Amministrazione adotterà in corso di appalto provvedimento di recesso del contratto.

M) All'aggiudicazione seguirà la stipula del contratto le cui spese saranno a carico della ditta, la quale dovrà costituire una cauzione da calcolarsi ai sensi dell'art. 24 del capitolato d'onere pari al 5% del valore della fornitura complessiva relativa a tutto il periodo di esecuzione.

N) Si farà luogo all'esclusione della gara nel caso che manchi o risulti incompleto, irregolare o inesatto qualcuno dei documenti richiesti.

- O) Per partecipare alla gara non è richiesta la presentazione di alcun altro documento o dichiarazione non prescritto dal presente bando.
- P) E' vietato il subappalto.
- Q) Mancato versamento alla autorità per la vigilanza.
- R) In caso di inadempienza, ferme restando le sanzioni penali è facoltà dell'Amministrazione di chiedere la risoluzione del contratto come previsto dalla legge.

Si fa presente che la ditta aggiudicataria, ove ricorrano presupposti di necessità e di urgenza dovrà procedere del servizio in pendenza di stipula del contratto, e sotto riserva di legge, su disposizione del Responsabile del Servizio.

I documenti richiesti non verranno restituiti ed e' esclusa la competenza arbitrale.

Per il presente appalto non è consentita la revisione dei prezzi.

La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente Bando e nel Capitolato d'Oneri e per quanto non previsto valgono le norme contenute nelle vigenti leggi nazionali e regionali.

Per tutto quanto non previsto nel presente bando, si fa riferimento alle linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Ministero della salute- Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti- provvedimento 29 aprile 2010

Il presente bando, il capitolato e gli allegati sono pubblicati sui siti internet www.comune.sciacca.ag.it e www.provincia.agrigento.it, all'Albo Pretorio del Comune di Sciacca e del Libero Consorzio Comunale di Agrigento. L'estratto di avviso gara viene pubblicato sulla G.U.U.E, G.U.R.S., due quotidiani a tiratura nazionale e due a tiratura locale.

Il Dirigente 3° Settore
F.to Dott. Venerando Rapisardi