

**COMUNE DI MONTEPULCIANO**  
Provincia di Siena

Settore Servizi alla Persona – Cultura – Sport

**APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL “SERVIZIO SOMMINISTRAZIONE PASTI PER L’UTENZA SCOLASTICA, UTENZA DEL SERVIZIO SOCIALE, GRUPPI CULTURALI, SPORTIVI, DI STUDIO, DI RICERCA E LAVORO”.**

**Anni Scolastici : 2010/2011 – 2011/2012 - 2012/2013**

<b>-C.I.G. : [ 0509890688 ]-</b>
----------------------------------

**DISCIPLINARE DI GARA**

**Comune di Montepulciano**  
Prov. di Siena

**SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA**

APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL “SERVIZIO SOMMINISTRAZIONE PASTI PER L’UTENZA SCOLASTICA, UTENZA DEL SERVIZIO SOCIALE, GRUPPI CULTURALI, SPORTIVI, DI STUDIO, DI RICERCA E LAVORO” – **C.I.G. : [ 0509890688 ]-**

## **DISCIPLINARE DI GARA**

### **1. OGGETTO**

L’appalto ha per oggetto l’affidamento del servizio di somministrazione pasti per l’utenza scolastica, anziani e indigenti con servizio a domicilio, gruppi culturali, sportivi, di studio, ricerca e lavoro: preparazione, trasporto e servizio di distribuzione pasti con l’esecuzione di operazioni connesse alla refezione scolastica nelle scuole materne e dell’obbligo.

### **2. ENTE APPALTANTE**

Comune di Montepulciano – Provincia di Siena  
Piazza Grande 1 – 53045 Montepulciano (SI)  
TEL 0578 712211  
Settore Servizi alla Persona  
e-mail: [istruzioneeculturasociale@comune.montepulciano.si.it](mailto:istruzioneeculturasociale@comune.montepulciano.si.it)

### **3. PROCEDURA D’APPALTO**

Il servizio principale rientra nell’elenco dei servizi di cui all’allegato II B del D.lgs 163/06 cat. 17 “servizi alberghieri e di ristorazione” CPC 64 – CPV 55512000-2, ai quali si applica l’art. 20 del citato Decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE e s.m.i.

Le altre norme del Codice trovano applicazione solo in quanto espressamente richiamate nel presente disciplinare e bando, che ne recepisce il contenuto senza modificare la natura della gara.

L’affidamento avverrà mediante **PROCEDURA APERTA** di cui all’art. 55 del D.Lgs. 163/2006, applicando il **criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa** di cui all’ art. 81 comma 1 e art. 83 del citato D.Lgs. 163/20069 e s.m.i..

L’avvio del servizio dovrà avvenire anche in pendenza di stipulazione del contratto

### **4. DURATA**

L’appalto avrà durata di tre anni scolastici : 2010/2011 – 2011/2012 - 2012/2013

### **5. IMPORTO CONTRATTUALE**

La stima dell’importo complessivo presunto dell’appalto per il periodo contrattuale è pari ad € **868.875,00** (IVA esclusa), tale importo è comprensivo degli oneri di sicurezza pari a Euro 17377,50 ( 2% dell’importo dell’appalto), non soggetti a ribasso, e così determinato così determinato:

- ✓ **Servizio mensa per refettori scolastici:**
  - importo a base d’asta € 4,25 / pasto x 55500 pasti annui x 3  
€ 707.625,00
- ✓ **Preparazione e consegna pasti utenti servizio sociale**  
(e comunque tutti i pasti che prevedono la esclusivamente la produzione e la consegna):
  - Importo a base d’asta € 3,50 / x 12500 pasti annui x 3 € 131.250,00
- ✓ **Servizio mensa per gruppi culturali/sportivi/ di studio/di lavoro**  
(e comunque tutti i pasti consumati presso il refettorio centralizzati o altre sedi con servizio a carico I.A.):
  - Importo a base d’asta € 5,00/ pasto x 2000 pasti annui X 3 € 30.000,00

Gli importi a base d’asta sopra indicati sono comprensivi del costo relativo alla sicurezza, quantificato in Euro 0,08 per pasto per tutte le tipologie di servizio, e non soggetti a ribasso. Non sono ammesse offerte a rialzo rispetto alle basi d’asta fissate. Gli importi sopra definiti sono puramente presuntivi e non vincolanti per l’Ente appaltante in quanto dipendono dagli importi offerti in sede di gara.

## 6. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L’appalto verrà aggiudicato in favore dell’offerta risultata economicamente più vantaggiosa ai sensi di cui all’ art. 81 comma 1 e art. 83 del citato D.Lgs. 163/20069 e s.m.i. con esclusione delle offerte in aumento.

L’Amministrazione si riserva il diritto di non procedere all’aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta valida e di procedere all’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta se ritenuta valida.

La valutazione verrà effettuata prendendo in considerazione gli elementi sotto elencati e sulla base dei seguenti criteri:

### **6.A.- OFFERTA ECONOMICA – Max 40 punti così distinti:**

- Prezzo refezione scolastica max 32 punti
- Prezzo pasti per gruppi.... max 2 punti
- Prezzo fornitura pasti a domicilio max 6 punti

Per base d’asta si intende il prezzo unitario a pasto così come descritto nell’art. 5 del presente disciplinare:

- ✓ **Prezzo/pasto per “Servizio refezione scolastica” (alunni e personale docente e ATA):**
  - importo a base d’asta € **4,25** a pasto
- ✓ **Prezzo/pasto per utenti servizio sociale**  
(e comunque tutti i pasti che prevedono esclusivamente la produzione il confezionamento e la consegna senza servizio):
  - Importo a base d’asta € **3,50** a pasto
- ✓ **Prezzo/pasto per gruppi culturali/sportivi/ di studio/di lavoro**  
(e comunque tutti i pasti consumati presso il refettorio centralizzato o in altre sedi che prevedano anche il servizio a carico I.A.):
  - Importo a base d’asta € **5,00** a pasto

Alla Ditta che avrà presentato il prezzo più basso per ogni singola voce verrà attribuito il punteggio massimo, per le altre offerte verrà attribuito in modo inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = \frac{\text{miglior prezzo} \times 32}{\text{prezzo offerto} \times 2} \times 6$$

Tale interpolazione lineare verrà applicata per ogni tipologia di servizio. La sommatoria delle tre tipologie costituirà il punteggio finale relativo all’offerta economica.

## 6.B. - OFFERTA TECNICA –

**Max 60 punti**

attribuiti secondo i seguenti sub criteri:

<u>Organizzazione e modalità di svolgimento del servizio:</u>	fino a punti
<p><b>6.B.1</b></p> <p><u>Modello organizzativo per la produzione dei pasti</u> con specificazione dell’organico dedicato, dei ruoli e delle responsabilità e qualifiche possedute.</p> <p><u>Il modello operativo ed il rapporto tra il numero di ore giornaliere ed i pasti medi</u>, individuato in n. 348, fa parte dell’offerta tecnica e dovrà essere rispettato e mantenuto per tutta la durata del contratto.</p> <p>Proposte che prevedano un impiego di personale con impegno lavorativo superiore alle 136 h/settimanali, <b>NON SONO VALUTABILI</b></p>	<p>Specificare ruoli – ore di lavoro corrispondenti e prospetto organizzativo della giornata tipo</p> <p>indicare anche il rapporto tra il numero dei pasti prodotti giornalmente, definito in N. 348 (medi), e il numero delle ore giornaliere complessive</p> <p>Il prospetto dovrà essere elaborato in modo tale che emergano con estrema chiarezza le varie fasi della preparazione e del confezionamento dei pasti, con gli orari indicativi delle stesse;</p> <p>Il numero degli operatori in servizio, le loro qualifiche / ruoli e mansioni, dedicati alle varie fasi della preparazione e del confezionamento; gli orari di entrata e uscita di ogni operatore. L’esito finale del prospetto dovrà riportare il totale compl. di operatori e il totale complessivo delle ore lavorate in modo tale da dedurne il rapporto chiaro tra quest’ultime ed il numero medio di pasti giornaliero.</p> <p style="text-align: right;"><b>10</b></p>
<p><b>6.B.2</b></p> <p><u>Modello organizzativo relativo alla fase di distribuzione dei pasti</u> con indicazione del numero delle unità impiegate nella distribuzione e in ogni altra attività del servizio di refettorio.</p> <p>tenuto conto che per la distribuzione il rapporto standard è di 1/ 40 utenti.</p> <p><u>Il modello operativo offerto</u> e quindi il personale ed il numero di ore dedicate giornalmente ai refettori ( proporzionalmente al numero di fruitori che si aggiornerà in corso d’opera), fa parte dell’offerta tecnica e dovrà essere rispettato e mantenuto per tutta la durata del contratto.</p> <p>Proposte che prevedano un impiego di personale con impegno lavorativo superiore a 132 h/settimanali, <b>NON SONO VALUTABILI</b></p>	<p><u>Prospetto organizzativo della settimana tipo</u> che specifici, non in maniera cumulativa, ma indicando dettagliatamente tutti i refettori interessati :</p> <p>1) il numero di operatori che si intendono impegnare per la distribuzione dei pasti e le operazioni connesse al servizio di refezione scolastica – le loro qualifiche professionali– (per ogni refettorio interessato)</p> <p>2) il numero di ore di lavoro giornaliero presso ogni refettorio per ogni operatore impegnato)</p> <p>rapporto personale/utenti attribuito per il servizio a Gruppi culturali/sportivi/ di studio.....</p> <p style="text-align: right;"><b>10</b></p>
<p><b>6.B.3</b></p> <p><u>Mezzi che si intendono utilizzare giornalmente per la distribuzione dei pasti relativi al servizio in oggetto– piano dei trasporti.</u></p> <p><u>Il piano operativo offerto</u> e quindi i mezzi utilizzati giornalmente per la distribuzione dei pasti, fa parte dell’offerta tecnica e dovrà essere rispettato e mantenuto per tutta la durata del contratto.</p>	<p>n° dei mezzi di trasporto che si intendono impiegare per il trasporto dei pasti ( refezione scolastica e utenti servizio sociale )</p> <p>Piano dei trasporti</p> <p style="text-align: right;"><b>10</b></p>

<p><b>6.B.4</b></p> <p><u>Piano per affrontare eventuali situazioni di emergenza:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dotazioni dedicate ( es. parco automezzi – attrezzature...)</li> <li>- personale in organico da poter dedicare a situazioni di emergenza (es. personale in organico individuato come jolly per sostituzioni a carattere urgente)</li> <li>- centro di cottura di emergenza Viene preso in esame la disponibilità di un centro cottura di emergenza. Per il punteggio relativo a questa singolo punto si terrà conto della minore distanza da misurarsi convenzionalmente dall'ubicazione del centro cottura in disponibilità della ditta concorrente, fino alla sede comunale sita in Via 1°Maggio –</li> </ul> <p>Non verrà attribuito alcun punteggio per "centri di cottura oltre i 40 km. di distanza dalla sede della mensa comunale sita in via 1°Maggio –</p> <p>Detta disponibilità dovrà necessariamente, pena la non attribuzione del punteggio, essere comprovata dai seguenti documenti:</p> <p><b>Autorizzazione sanitaria</b> emessa dalla competente USL;  <b>Autocertificazione</b> attestante il titolo della disponibilità nonché la durata della medesima che non potrà essere, pena la non attribuzione del punteggio, inferiore alla durata dell'aggiudicazione di cui al presente disciplinare</p>	<p>Descrizione delle modalità di gestione delle varie emergenze, per garantire l'erogazione dei pasti:</p> <p>Impossibilità di utilizzo del Centro di cottura Comunale;</p> <p>Incidenti nella fase di trasporto pasti;</p> <p>Disguidi e incomprensioni sulla quantità delle forniture;</p> <p>Gestione di una situazione di emergenza per eventuale presenza di gruppi numerosi in contemporanea al servizio ordinario</p>	<p><b>5</b></p>
<p><b>6.B.5</b></p> <p><u>Il piano di campionamento:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prelievo campioni di pasto preparato da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: conta batterica totale, batteri coliformi totali, stafilococchi aurei, salmonella, listeria;</li> <li>▪ Prelievo campioni di materie prime per la ricerca di inquinanti, additivi, composizione bromatologica in conformità con la legge vigente;</li> <li>▪ Prelievo campioni (farina, pasta, riso, legumi secchi) per la ricerca di eventuali parassiti;</li> <li>▪ Prelievo campioni per la ricerca di fitofarmaci</li> <li>▪ Prelievo campioni eseguiti su attrezzature, utensili, superfici, stoviglieria, contenitori di trasporto, prelevati sia all'interno del centro cottura che nei refettori.</li> </ul> <p><u>Al fine di documentare la effettiva esecuzione dell'offerta</u>, in corso di opera, l'I.A dovrà inviare all'A.C una relazione tecnica sull'andamento del servizio corredata dai risultati delle analisi, alle scadenze indicate dal piano offerto ( ogni mese/ ovvero ogni tre mesi/ ... etc....)</p>	<p>Indicare se trattasi di:</p> <p>CAMPIONAMENTO SEMESTRALE</p> <p>CAMPIONAMENTO TRIMESTRALE</p> <p>CAMPIONAMENTO MENSILE</p> <p>ALTRA TEMPISTICA</p> <p>Indicare il numero dei campioni minimi per ogni voce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prelievo di n°..... campioni di pasto preparato da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: conta batterica totale, batteri coliformi totali, stafilococchi aurei, salmonella, listeria;</li> <li>▪ Prelievo di n°..... campioni di materie prime per la ricerca di inquinanti, additivi, composizione bromatologica in conformità con la legge vigente;</li> <li>▪ Prelievo n°..... campioni (farina, pasta, riso, legumi secchi) per la ricerca di eventuali parassiti;</li> <li>▪ Prelievo n°..... campioni per la ricerca di fitofarmaci</li> <li>▪ Prelievo n°..... campioni eseguiti su attrezzature, utensili, superfici, stoviglieria, contenitori di trasporto, prelevati sia all'interno del centro cottura che nei refettori</li> </ul>	<p><b>10</b></p>
<p><u>Qualità del servizio</u></p>		<p>Fino a punti</p>
<p><b>6.B.6</b></p> <p>Affidabilità fornitori delle materie prime, con indicato il possesso o meno della certificazione ISO</p> <p>La percentuale di fornitori con certificazione ISO, dovrà essere mantenuta per tutta la durata del contratto. A questo scopo l'I.A. dovrà aggiornare l'A.C., costantemente, circa l'elenco dei propri fornitori, indicando le peculiarità richieste nella presente offerta.</p>	<p><u>punti 0</u> assenza certificazione ISO o meno del 20% dei fornitori con certificazione ISO</p> <p><u>punti 2</u> dal 21% al 60% dei fornitori con certificazione ISO</p> <p><u>punti 4</u> più del 61% dei fornitori con certificazione ISO</p>	<p><b>4</b></p>

<p><b>6.B.7</b></p> <p>Prodotti biologici, DOP e IGP offerti in aggiunta a quelli richiesti ( da fornire <b>PER DUE GIORNI A SETTIMANA</b> - Dovrà essere fornito l’elenco dei prodotti.</p> <p><b>biologico</b> (cioè con apposita etichettatura conforme a quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007 )</p> <p><b>IGP</b> (cioè i prodotti che hanno ottenuto dall’U.E. il riconoscimento di prodotti tipici ai sensi del Reg CE n. 510/2006)</p> <p>Le etichettature dei prodotti, secondo quanto previsto dal capitolato, dovranno evidenziare la rispondenza dei prodotti offerti, alle norme sopra evidenziate.</p>	<p>Il punteggio disponibile sarà attribuito come segue:</p> <p>per ogni prodotto <b>biologico o IGP</b> offerto in più rispetto a quelli previsti nel capitolato e comunque tra quelli previsti nelle tabelle merceologiche allegate al capitolato: punti 0,50 con un massimo di 3</p> <p>Le offerte di <b>prodotti biologici – IGP – possono interessare anche solo alcuni giorni del mese o dell’anno scolastico, in questo caso Il punteggio verrà riparametrato.</b></p>	<p><b>3</b></p>
<p><b>6.B.8</b></p> <p>prodotti di <b>PRODUZIONE LOCALE</b> ( la proposta, per essere ammessa a punteggio, dovrà essere corredata dalla dichiarazione che esistono intese e accordi con i fornitori locali, con la specificazione sulla potenzialità delle Aziende interessate a poter fornire tali prodotti nelle quantità stimate per il fabbisogno – le Aziende dovranno essere dichiarate –</p> <p>Per <b>PRODOTTO LOCALE</b> si intendono quei prodotti provenienti da Aziende del Comune di Montepulciano , della Valdichiana e zone limitrofe.</p> <p>Quanto offerto in sede di gara è vincolante; pertanto l’I.A. dovrà eseguire con rigore forniture di prodotti locali come indicato e produrre all’A.C.: Elenco dei fornitori, copie dei contratti /accordi con le Aziende Locali. In corso di opera, la documentazione che attesti le avvenute forniture nelle quantità previste dall’offerta dovranno essere trasmesse, costantemente, all’A.C.</p>	<p>PER OGNI SINGOLO PRODOTTO DERIVANTE DA PRODUZIONI LOCALI , OFFERTO DALLA I.A. INDICARE LA FREQUENZA DELLA FORNITURA:</p> <p>QUANTI GIORNI A SETTIMANA.....</p> <p>O</p> <p>QUANTI GIORNI AL MESE.....</p> <p>O</p> <p>QUANTI GIORNI ALL’ANNO.....</p>	<p><b>5</b></p>
<p><b>6.B.9</b></p> <p>Progetto Educazione Alimentare ( rivolto all’utenza scolastica)</p> <p>Affinché il “progetto” venga ammesso a punteggio dovrà chiaramente avere le seguenti indicazioni:</p> <p>Il professionista o l’organismo che ha elaborato il progetto di Educazione Alimentare.</p> <p>Se professionista in organico : la sua qualifica ed il suo ruolo all’interno dell’azienda ed il “curriculum”.</p> <p>Qualora si tratti di un libero professionista esterno, in ogni caso si deve produrre il curriculum formativo e scientifico).</p>	<p>descrivere in modo sintetico:</p> <p>a chi è rivolto il progetto di Ed. Alimentare (genitori, alunni docenti ecc);</p> <p>come si intende procedere ( corsi , pubblicazioni, interventi di esperti ecc.);</p> <p>realizzazione del progetto in autonomia o con il coinvolgimento di Enti, Istituzioni, Associazioni di categoria ecc.)</p> <p>tempi di realizzazione</p> <p>eventuali pubblicazioni a fine progetto.</p>	<p><b>3</b></p>

Per ciascuna offerta saranno sommati i punteggi relativi ai vari elementi componenti la parte tecnica ed economica, e sulla base di questi le offerte saranno poste in graduatoria decrescente.

A parità di punteggio l’ordine di collocazione in graduatoria sarà determinato mediante sorteggio.

La graduatoria provvisoria sarà sottoposta a verifica dell’eventuale presunta anomalia delle offerte, in analogia a quanto previsto dagli artt. 86,87,88 del Codice degli Appalti.

## 7. SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA:

Sono ammessi alla gara i soggetti indicati all’art. 34 comma 1 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.:

E’ fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo d’imprese o consorzio, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora partecipino alla gara medesima in raggruppamento o consorzio, **pena l’esclusione di tutte le offerte presentate.**

Ai R.T.I., ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applicano le disposizioni di cui all’art. 37 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

I consorzi di cui all’art. 34, c. 1, lett. b) e c) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. sono tenuti ad indicare in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre.

E' vietata qualsiasi modificazione alla composizione del raggruppamento o consorzio rispetto a quella indicata nell'impegno presentato in sede di offerta.

Non è consentita la contemporanea partecipazione di concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del C.C..

La Stazione appaltante procederà altresì **all'esclusione dalla gara** i concorrenti per i quali accertano che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi (art. 34 c.2 del D.lgs. 163/06 e s.m.i.).

## 8. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

### 8.1 Requisiti

Possono presentare domanda di partecipazione alla gara le Imprese:

- a) che rientrano nella previsione dell'art. 34 D.lgs. 106/2006 e s.m.i. "Soggetti a cui possono essere affidati i contratti pubblici";
- b) che siano iscritti nel registro delle imprese presso la competente Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato o ad analogo registro dello Stato aderente alla U.E. e che l'oggetto sociale dell'impresa concorrente comprenda ovvero sia coerente con l'oggetto della gara, e che se Cooperative o Consorzi fra Cooperative di nazionalità italiana, siano iscritti all'Albo Nazionale della Cooperazione;
- c) che non si trovino nelle condizioni di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006, sia espressamente riferite all'impresa che ai suoi legali rappresentanti;
- d) che risultino in regola con gli adempimenti degli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di sicurezza e condizioni di lavoro, compresa la normativa per il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della L. 12.3.1999 n. 68. In particolare, che si obblighino ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, anche verso i soci, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio;
- e) per le quali non sussistano cause ostative a contrarre con una Pubblica Amministrazione e i cui amministratori non siano soggetti a sanzioni o a misure cautelari di cui all'art. 13 del D.Lgs. n.231/2001;
- f) per le quali non sussista alcuna delle cause ostative alla stipulazione del contratto di cui all'art. 10 L. 575/65 nei confronti dell'impresa e degli altri soggetti previsti dall'art. 2, comma 3 del D.P.R. n.252/98;
- g) che siano a conoscenza di quanto disposto dal Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81 "Testo Unico Sicurezza Lavoro" e che siano in regola con le norme ivi dichiarate;
- h) che abbiano preso conoscenza di tutte le clausole che regolano l'appalto in oggetto contenute nel bando di gara, nel disciplinare di gara e nel capitolato d'appalto e che le accettino in modo pieno ed incondizionato;
- i) che non abbiano subito la risoluzione di un contratto nell'ultimo triennio (2007-2009) per inadempienze, violazioni contrattuali, tossico infezioni alimentari o altre cause
- l) che siano in possesso di un sistema di gestione qualità aziendale conforme alla norma UNI EN ISO 9001/2000, in corso di validità, riferito all'oggetto del presente appalto;
- m) che dispongano di una **adeguata capacità economica e finanziaria** come previsto dall'art. 41 del D.Lgs. n.163/06 e s.m.i. e a dimostrazione di ciò producano:
  - idonea dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della Legge 1 settembre 1993 n. 385, circa la capacità economica e finanziaria dell'Impresa;
  - dichiarazione di avere realizzato, nell'ultimo triennio (2007-2008- 2009), un fatturato globale

specifico per la ristorazione scolastica non inferiore ad € 500.000,00 (cinquecentomila) IVA esclusa.

In caso di R.T.I. o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, l’impresa capogruppo deve possedere almeno il 60% del requisito, mentre la restante percentuale del 40% deve essere posseduta da ognuna delle mandanti, ognuna nel requisito minimo del 20%;

- n) che dispongano di una **adeguata capacità tecnica e professionale** come previsto dall’art. 42 del D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i. e a dimostrazione di ciò producano:
- Elenco dei principali analoghi servizi prestati negli ultimi tre anni (2007/2008/2009) nel settore della ristorazione scolastica, comprensivi degli importi, delle date, dei destinatari e del numero medio di pasti giornalieri erogati per i vari servizi; almeno uno dei servizi in questione deve avere il requisito minimo di pasti medi erogati giornalmente pari o superiore a 200 (duecento);
  - la dichiarazione che gli stessi sono stati svolti in modo soddisfacente, senza l’instaurazione di alcun contenzioso, nel pieno rispetto di tutte le clausole contrattuali ( la dichiarazione verrà comprovata mediante certificati di buona esecuzione rilasciati e vistati dai committenti)

In caso di R.T.I. o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, il requisito di adeguata capacità tecnico – professionale, di cui sopra (punto ‘n’), deve essere posseduto in toto da almeno una impresa

- o) che dichiarino di essere disponibili ad eseguire la fornitura anche in pendenza di contratto.
- p) che abbiano effettuato obbligatoriamente un sopralluogo al Centro Cottura Comunale, ai refettori distaccati e a tutti i luoghi di esecuzione del servizio. Al sopralluogo dovrà partecipare il titolare della Ditta, o legale rappresentante o funzionario della ditta munito di delega.

In caso di A.T.I. il sopralluogo dovrà essere eseguito dalla mandataria e in caso di consorzi dal legale rappresentante del consorzio.

Ai fini dell’ammissione alla gara la Ditta concorrente potrà esplicitare il possesso dei suddetti requisiti nell’ambito della dichiarazione unica sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n. 445.

Il mancato possesso dei requisiti richiesti comporta l’**esclusione dalla gara**.

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: ai fini della verifica dell’assenza di tale ipotesi in sede di offerta sarà richiesto ad ogni partecipante l’elenco delle imprese rispetto alle quali si trova in situazione di controllo oppure dichiarazione negativa, conseguendone l’esclusione sia dell’imprese controllanti sia di quelle controllate in caso di rilevata partecipazione congiunta.

## 8.2 CAUZIONE PROVVISORIA

Per la partecipazione alla gara il concorrente è chiamato a versare una **cauzione partecipativa pari al 2%** del valore dell’importo presunto dell’appalto indicato nel bando, di cui all’art.75 del D.Lgs. 163/2006 sotto forma di cauzione o di fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa o fideiussione rilasciata da intermediari finanziari di cui all’art. 107 del D.Lgs. 385/93 e s.m.i.

La cauzione può essere costituita con le modalità previste al comma 2 del citato art. 75 del D.Lgs. 163/2006.

La garanzia fideiussoria dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell’offerta, contenere espressamente la rinuncia la beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta della stazione appaltante.



La cauzione dovrà inoltre contenere l'impegno del fideiussore a rilasciare, in caso di aggiudicazione, a richiesta del concorrente, la garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva, in favore della stazione appaltante, valida fino alla scadenza del contratto.

Ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006, l'importo della cauzione provvisoria è ridotto del 50% per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI EN ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000, con riferimento alla tipologia del servizio oggetto del presente appalto.

La cauzione provvisoria sarà restituita ai concorrenti non aggiudicatari dopo l'aggiudicazione definitiva.

Nel caso di Raggruppamenti temporanei di imprese o Consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere d), e), del D.Lgs. n. 163/2006:

la riduzione del valore della cauzione provvisoria è accordata qualora il possesso della suddetta certificazione del sistema di qualità sia comprovato dalla sola impresa a cui sarà conferito il ruolo di capogruppo del costituendo raggruppamento o consorzio;

Per usufruire della riduzione del 50% ai sensi dell'art.75, comma 7, del Codice degli Appalti l'operatore economico, in sede di offerta, produce la documentazione attestante il possesso del requisito.

La garanzia fideiussoria ed assicurativa è presentata dalla mandataria o dal consorzio in nome e per conto di tutte le imprese raggruppate o consorziate e dovrà indicare, a pena di esclusione, come contraente della stessa, tutte le imprese facenti parte del raggruppamento, con la precisa indicazione delle imprese mandanti e l'individuazione dell'impresa alla quale sarà conferito il ruolo di capogruppo-mandataria e delle imprese costituenti il consorzio.

La cauzione provvisoria viene prestata a garanzia della sottoscrizione del contratto e della corretta formulazione dell'offerta, per cui si procederà all'escussione della cauzione provvisoria anche nel caso in cui la verifica della veridicità dei requisiti dichiarati avesse esito negativo.

La Ditta aggiudicataria del servizio dovrà versare all'atto della stipulazione del contratto **cauzione definitiva** pari al 10% dell'importo contrattuale costituita nei modi indicati nel Capitolato di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

### **8.3 Richiesta dei documenti di gara**

I soggetti interessati potranno ricevere, anche su supporto informatico e gratuitamente, il bando ed i relativi allegati:

- a) in loco, presso Comune di Montepulciano – Ufficio S.P.I.C., Piazza Grande,1 – 53045 Montepulciano
- b) sul sito internet, scaricando il materiale all'indirizzo [www.comune.montepulciano.si.it](http://www.comune.montepulciano.si.it)

### **8.4 Termine ultimo per la richiesta dei documenti**

Non è previsto un termine ultimo per la richiesta dei documenti, che si possono scaricare dal sito: [www.comune.montepulciano.si.it](http://www.comune.montepulciano.si.it)

### **8.5 Richiesta di sopralluogo**

Il sopralluogo deve essere effettuato richiedendolo via FAX al numero n. 0578 757355, allo scopo di concordare il giorno e l'ora dello stesso.

L'impresa interessata dovrà effettuare la richiesta in tempo utile al fine di ottenere l'appuntamento e la certificazione dell'avvenuto sopralluogo necessaria ai fini della partecipazione alla gara.

### **8.6 Termini per la presentazione delle offerte**

Il plico, predisposto secondo quanto indicato nel presente disciplinare di gara, dovrà pervenire, ad

esclusivo rischio del mittente, in forma cartacea e in lingua italiana, presso l’Ufficio S.P.I.C. del Comune di Montepulciano, Piazza Grande, 1 – 53045 Montepulciano (SI), **entro le ore 12.30 del giorno martedì 7 SETTEMBRE 2010.**

l’Ufficio S.P.I.C. del Comune di Montepulciano è aperto tutti i giorni dal lunedì al sabato dalle ore 8.45 alle ore 12.30 e il mercoledì dalle 15.00 alle 18.00. Durante il mese di Agosto 2010 l’Ufficio S.P.I.C. rimarrà chiuso il sabato.

Le Ditte interessate a partecipare alla gara dovranno far pervenire mediante servizio postale, a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, o mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzati, ovvero consegnato a mano da un incaricato, all’Ufficio S.P.I.C. del Comune, entro i termini indicati nel bando di gara, un plico contenente la documentazione successivamente indicata **a pena di esclusione.**

Per la tempestività della presentazione farà fede unicamente il timbro e l’ora dell’Ufficio Protocollo del Comune di Montepulciano.

L’invio del plico contenente l’offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell’Ente appaltante ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, il plico non pervenga entro il termine perentorio di scadenza all’indirizzo di destinazione.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo, ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell’agenzia accettante; tali plichi non verranno aperti, verranno considerati come non consegnati.

Oltre il termine suindicato non potranno essere presentate ulteriori offerte anche se sostitutive o aggiuntive dell’offerta presentata nei termini.

L’offerta formulata, secondo quanto sopra indicato, sarà vincolante per un periodo di 180 (centottanta) giorni, naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione dell’offerta.

I plichi pervenuti in tempo utile non potranno essere ritirati e saranno aperti il giorno fissato per la gara.

L’eventuale rinvio della data di apertura delle buste verrà tempestivamente comunicata alle sole Ditte che avranno presentato offerta.

### **8.7 Modalità di presentazione dell’offerta.**

I soggetti interessati dovranno presentare, a pena di esclusione, un plico chiuso e sigillato con ogni mezzo sufficiente ad assicurare la segretezza, controfirmato, sui lembi di chiusura (compresi quelli già predisposti dal fabbricante), sul quale dovranno essere apposti oltre all’indirizzo del destinatario, i dati identificativi del mittente e la dicitura: **“NON APRIRE – OFFERTA PER APPALTO SERVIZIO MENSA.”**

**Il plico dovrà a sua volta, a pena di esclusione, contenere QUATTRO buste separate, chiuse e controfirmate sui lembi di chiusura (compresi quelli già predisposti dal fabbricante), come di seguito specificato:**

#### **BUSTA 1 - “DOCUMENTAZIONE PER L’AMMISSIONE ALLA GARA”**

La prima busta, sulla quale dovrà essere apposta la dicitura **“DOCUMENTAZIONE PER L’AMMISSIONE ALLA GARA”**, dovrà contenere, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

**A) istanza di ammissione alla gara in bollo**, redatta in lingua italiana, conforme allo schema **allegato A** quale parte integrante e sostanziale del presente disciplinare, indirizzata ad Comune di Montepulciano – Settore Servizi alla Persona e 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 al pubblico incanto;
- 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.

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 oppure dovrà essere presentata singolarmente da ogni soggetto, ognuna in bollo pena l'esclusione.

**B)** L'istanza di ammissione dovrà essere accompagnata da una **dichiarazione unica sostitutiva di certificazioni ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445**, conforme allo schema **allegato B** (si procederà all'esclusione dei concorrenti per i quali la dichiarazione risulti incompleta) quale parte integrante e sostanziale del presente disciplinare, sottoscritta dal legale rappresentante, del quale dovrà obbligatoriamente essere allegata copia fotostatica di un valido documento di identità, attestante il possesso di tutti i requisiti previsti dal D.lgs. 163/06 e s.m.i. e dal presente disciplinare

Nel caso di concorrenti non residenti in Italia verrà presentata documentazione idonea equivalente secondo lo stato di appartenenza.

Con tale dichiarazione unica sostitutiva il concorrente:

1. si impegna a sottostare, senza condizione o riserva alcuna, a tutte le condizioni stabilite nel bando di gara, nel disciplinare di gara, nel capitolato speciale d'appalto;
2. attesta l'insussistenza dei rapporti di controllo ai sensi dell'art. 2359 del c.c. con altre imprese concorrenti alla medesima gara;
3. dichiara che la propria offerta non è imputabile ad un unico centro decisionale rispetto ad altre offerte presentate alla medesima gara;
4. indica i nominativi, le date di nascita e la residenza dei direttori tecnici (a) (per ogni tipo di impresa), dei titolari (b) (per le imprese individuali), dei soci (c) (per le S.n.c. e le S.a.s.), degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza (d) (per ogni altro tipo di società o per i consorzi), nonché dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando (e);
5. dichiara che nei confronti delle persone fisiche suddette (a) (b) (c) (d), non ricorrono le condizioni di cui al c. 1, lett. b) dell'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
6. dichiara che nei confronti delle persone fisiche suddette (a) (b) (c) (d) (e), non ricorrono le condizioni di cui al c. 1, lett. c) del medesimo art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
7. indica, per le persone fisiche suddette (a) (b) (c) (d) (e), le eventuali condanne per le quali abbiano beneficiato della non menzione;
8. dichiara che l'impresa non si trova in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 38, c. 1, lett. a), d), e), f), g), h), i), m) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
9. dichiara di impegnarsi a mantenere valida l'offerta per 180 (centottanta) giorni consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine per la presentazione dell'offerta;
10. dichiara di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12 marzo 1999, n. 68) ovvero che l'impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12 marzo 1999, n. 68), avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a quindici ovvero che l'impresa, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori compreso tra 15 e 35 e non avendo proceduto – successivamente al 18.1.2000 – ad assunzioni che abbiano incrementato l'organico, non è attualmente obbligata a presentare il prospetto informativo di cui all'art. 9 della L. 68/1999;
11. dichiara di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, degli obblighi in materia di sicurezza e di condizioni di lavoro in vigore nei luoghi dove devono essere eseguiti i servizi oggetto dell'appalto;
12. attesta di non essersi avvalso dei piani individuali di emersione (PIE), previsti dalla L. 18.10.2001, n. 383, ovvero di essersi avvalso dei piani individuali di

emersione (PIE), previsti dalla L. 18.10.2001, n. 383, dando però atto che gli stessi si sono conclusi;

13. che l'impresa non è incorsa nei due anni precedenti alla gara nei provvedimenti previsti dall'art. 44 del D.Lgs. 25.07.1998, n. 286 sull'immigrazione per gravi comportamenti ed atti discriminatori;

14. dichiara di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione vigente;

15. dichiara che l'impresa ha piena conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta e sull'espletamento della fornitura;

16. dichiara di essere disponibile ad eseguire la fornitura anche in pendenza della stipulazione del contratto;

17. dichiara di avere realizzato, nell'ultimo triennio (2007-2008-2009), un fatturato globale specifico per la ristorazione scolastica non inferiore ad € 500.000,00 (cinquecentomila/00) IVA esclusa.

In caso di R.T.I. o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, l'impresa capogruppo deve possedere almeno il 60% del requisito, mentre la restante percentuale del 40% deve essere posseduta da ognuna delle mandanti, ognuna nel requisito minimo del 20%;

18. Dichiara di aver gestito negli ultimi 3 anni (2007 -2008 – 2009) i servizi di ristorazione scolastica, elencati in allegato, in modo soddisfacente, senza l'instaurazione di alcun contenzioso, nel pieno rispetto di tutte le clausole contrattuali e che, come evidenzia il prospetto, uno dei servizi prestati / più servizi prestati corrisponde / corrispondono ad una produzione giornaliera media pari / superiore a 200 ( duecento) pasti.

In caso di R.T.I. o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, il requisito di adeguata capacità tecnico – professionale, di cui sopra, deve essere posseduto in toto da almeno una impresa.

19. dichiara di aderire al Consorzio (indicare denominazione del consorzio stesso e la tipologia) ovvero di non aderire ad alcun consorzio;

20. è in possesso di un sistema di gestione qualità aziendale conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2000, in corso di validità, riferito all'oggetto del presente appalto. In caso di R.T.I. o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, tale requisito deve essere posseduto da almeno una impresa;

21. (per le Società Cooperative e per i Consorzi di Cooperative) dichiara l'iscrizione all'albo Nazionale delle Cooperative;

22. (per i Consorzi di cui all'art. 34, c. 1, lettere b) e c) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.) indica la tipologia del Consorzio ed i consorziati per i quali il consorzio concorre (per i quali opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma). Nel caso in cui i consorziati siano a loro volta un consorzio di cui all'art. 34, lett. b) – c), dovranno indicare i consorziati per cui concorrono; anche a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma alla gara. Qualora i consorzi di cui all'art. 34, lett. b) – c) intendano eseguire in proprio i lavori di cui trattasi, dovranno dichiarare tale volontà. In caso di aggiudicazione i soggetti assegnatari dell'esecuzione dei lavori non potranno essere diversi da quelli indicati

23. dichiara il nominativo del Responsabile dei servizi di cui all'art. 23 del capitolato

24. dichiara il nominativo del Responsabile della Sicurezza

25. dichiara il nominativo del Responsabile del sistema HACCP

26. dichiara il nominativo del Responsabile della Privacy

In caso di R.T.I. o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, pertanto, **la dichiarazione sostitutiva deve essere prodotta da tutte le imprese raggruppate e consorziate**, pena l'esclusione di tutto il raggruppamento e quindi anche dei componenti eventualmente in possesso dei prescritti requisiti che partecipano al raggruppamento stesso.

**C) in caso di R.T.I. o consorzi ordinari, non ancora costituiti, a pena di esclusione dalla gara, IMPEGNO a conferire, in caso di aggiudicazione, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una componente dello stesso raggruppamento o consorzio, denominata**

capogruppo, da indicarsi nell'atto di impegno redatto conformemente agli **Allegati C** (per i consorzi ordinari non ancora costituiti) e **D** (per i raggruppamenti temporanei di concorrenti non ancora costituiti).

Il documento deve specificare, pena l'esclusione, le percentuali dell'appalto che saranno eseguite dalle associate e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse si conformeranno alla disciplina dall'art. 37 del D.Lgs. 163/2006.

L'impegno deve essere sottoscritto dai legali rappresentanti di tutte le società raggruppate o consorziate.

**D) per i consorzi ordinari già costituiti:**

- atto costitutivo del consorzio e successive modificazioni, in originale o copia dichiarata conforme all'originale ai sensi degli artt. 18 e 19 del D.P.R. 445/2000;

- delibera dell'organo statutariamente competente, indicante l'impresa consorziata con funzioni di capogruppo;

E' vietata qualsiasi modificazione della composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

**E)** originale o copia conforme ai sensi di legge della **PROCURA** institoria o della procura speciale nell'eventualità che l'offerta sia sottoscritta da tali rappresentanti del concorrente. Qualora il potere di rappresentanza di tali soggetti risulti dal certificato di iscrizione al Registro delle Imprese, in luogo della documentazione di cui al capoverso precedente può essere prodotto l'originale, la copia conforme o corrispondente dichiarazione sostitutiva del predetto certificato di iscrizione al Registro delle Imprese;

**G) copia del capitolato d'oneri**, debitamente timbrati e firmati dal titolare o legale rappresentante in ogni facciata, in segno di piena conoscenza e accettazione delle disposizioni in essi contenute.

Nel caso di raggruppamenti di imprese non ancora costituiti, ai quali si applicano le disposizioni previste dall'art. 37 del D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i., la copia del capitolato d'oneri dovrà, pena l'esclusione, essere sottoscritta in ogni facciata da ciascuna impresa oppure dovrà essere presentata singolarmente da ogni soggetto regolarmente sottoscritta in ogni facciata.

**H) Attestazione di avvenuto sopralluogo al Centro Cottura Comunale e ai refettori scolastici distaccati rilasciata dall'A.C.**

**I) garanzia a corredo dell'offerta:** l'offerta deve essere corredata di una garanzia, pari al 2% del valore del contratto, secondo quanto e come stabilito dall'art. **75 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.**

A prescindere dalla forma di costituzione prescelta, la cauzione provvisoria deve essere corredata, **a pena di esclusione**, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 qualora l'offerente risultasse affidatario.

In caso di associazione temporanea di concorrenti o consorzi, non ancora costituiti, la polizza o la fideiussione bancaria devono essere intestate, **a pena di esclusione**, sia alla capogruppo che alle mandanti (C.d.St. Adunanza Plenaria, 04.10.2005, n. 8).

**L) Almeno 2 referenze** rilasciate da istituti bancari o intermediari finanziari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/93, ai sensi dell'art 41 comma 1 lett. a, circa la capacità economica e finanziaria dell'impresa

**M) dimostrazione** dell'avvenuto versamento della contribuzione dovuta ai sensi dell'art. 1, commi 65 e 67 della L. 266/2005 secondo quanto specificato dall'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture (A.V.C.P.) che per la presente gara è di € 40,00 ( quaranta/00) attraverso una delle seguenti documentazioni:

- ✓ copia stampata della mail di conferma trasmessa dal sistema di riscossione;
- ✓ ricevuta originale del versamento o copia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità del dichiarante in corso di validità;

La causale del versamento dovrà riportare esclusivamente il C.F. del partecipante e il C.I.G

(Codice Identificativo Gara): **[0509890688]** che identifica la presente procedura di selezione del contraente.

La mancata presentazione una di tali documentazioni è condizione di esclusione dalla gara.

## **BUSTA 2 - “OFFERTA TECNICA”**

**La seconda busta**, sulla quale dovrà essere apposta la dicitura “**OFFERTA TECNICA**”, dovrà contenere le attestazioni e i progetti di cui al punto 6.B. del presente disciplinare, tendenti a valutare le caratteristiche organizzative e qualitative dell’offerta.

Quanto offerto e proposto viene considerato parte integrante dell’offerta, pertanto deve essere pienamente attuato dalla Ditta aggiudicataria.

Dette offerte tecniche non dovranno contenere alcun riferimento o menzione alle condizioni economiche e dovranno essere firmate in ogni pagina, pena l’esclusione, dal rappresentante dell’impresa mandataria o del Consorzio o dal legale rappresentante di tutte le Imprese raggruppande in caso di R.T.I. non ancora costituiti.

il progetto tecnico-organizzativo e qualitativo, da redigere secondo le indicazioni di cui al punto 6.B del presente disciplinare, deve essere tassativamente contenuto in un massimo di 20 fasciate (no fronte e retro) dattiloscritte formato A4, caratteri in corpo 12. Non sono ammessi allegati, fatta eccezione per la dichiarazione di cui al punto 6.B.8.

## **BUSTA 3 - “OFFERTA ECONOMICA”**

**La terza busta**, sulla quale dovrà essere apposta la dicitura “**OFFERTA ECONOMICA**”, dovrà contenere l’offerta economica munita di marca da bollo, redatta conformemente all’**allegato F**, parte integrante e sostanziale del presente disciplinare, sottoscritta in forma leggibile dal legale rappresentante della Ditta, in cui sarà indicato il prezzo offerto, al netto di IVA, ed inclusi di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 0,08 per singolo pasto, distintamente per ciascun servizio oggetto del presente appalto.

L’I.A. deve presentare, pena l’esclusione, una propria offerta per tutte e le tipologie di servizio: Servizio mensa per refezione scolastica, preparazione e consegna pasti agli utenti dei servizi sociali, servizio mensa per gruppi culturali/sportivi/di studio e di lavoro.

Nel caso di R.T.I. o consorzi ordinari non ancora costituiti, l’offerta deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppande e consorziate

Ogni prezzo dovrà essere riportato , pena l’esclusione, sia in cifre che in lettere, senza abrasioni o correzioni e dovrà indicare un massimo di due decimali

In caso di discordanza fra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per la Stazione appaltante.

Non sono ritenute ammissibili le offerte che presentano un importo pari o superiore al valore a base d’asta o che contengono riserve o condizioni.

L’offerta deve contenere una dichiarazione che l’impresa ha tenuto conto, in sede di preparazione della propria offerta, degli obblighi in materia di sicurezza e di condizioni di lavoro vigenti.

Nella formulazione dell’offerta economica il soggetto concorrente dovrà tener conto di tutte le condizioni, delle circostanze generali e particolari, nonché di tutti gli oneri ed obblighi previsti dalla vigente legislazione e dal capitolato d’oneri che possono influire sul servizio oggetto dell’appalto e, quindi, sulla determinazione del prezzo offerto considerato dallo stesso soggetto remunerativo.

La presentazione dell’offerta economica comporta l’accettazione di tutte le condizioni del

capitolato d'oneri da parte del soggetto concorrente.

#### **BUSTA 4 - "GIUSTIFICAZIONI"**

**D) la quarta busta**, sulla quale dovrà essere apposta la dicitura "GIUSTIFICAZIONI" dovrà contenere le giustificazioni di cui agli artt. 86, comma 5, e 87, comma 2, del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

#### **9. PROCEDURA DI GARA**

I plichi pervenuti saranno aperti alla presenza degli offerenti (legali rappresentanti o loro procuratori/delegati muniti di apposita procura o delega con firma autenticata) alle **ore 11.00 del giorno giovedì 9 settembre 2010** presso il Palazzo Comunale del Comune di Montepulciano, sito a Montepulciano in Piazza Grande, 1, 53045 – Montepulciano (SI).

La Commissione, appositamente nominata, dopo aver constatato la presenza in aula di eventuali rappresentanti delle ditte concorrenti ed aver accertato la loro identità, aprirà i plichi, accerterà che essi contengano le buste in conformità a quanto previsto dal precedente punto 8.7 e, in caso negativo, procederà all'**esclusione** delle offerte irregolari.

La Commissione, appositamente nominata, aprirà quindi la **BUSTA 1 - "DOCUMENTAZIONE PER L'AMMISSIONE ALLA GARA"** -, e procedendo alla verifica di regolarità della documentazione ivi contenuta.

La Commissione, in seduta riservata, procederà alla valutazione della **BUSTA n. 2 "OFFERTA TECNICA"**, e assegnerà i punteggi secondo i parametri indicati nel presente disciplinare.

In una successiva seduta alla presenza degli offerenti, in data da stabilirsi, che verrà comunicata alle ditte concorrenti, si procederà all'apertura della **BUSTA n. 3 - "OFFERTA ECONOMICA"** contenente l'offerta economica, data lettura delle singole offerte, verrà attribuito il punteggio sulla base del prezzo proposto e alla individuazione della ditta che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

La stazione appaltante, nel caso in cui l'offerta del migliore offerente risulti anomala, procede successivamente ed in separata sede all'esame delle giustificazioni fornite dall'aggiudicatario provvisorio. Nel caso in cui le giustificazioni contenute nella busta n. 4 non risultino sufficienti a valutare la congruità dell'offerta, si procederà ai sensi dell'art. 88 D.Lgs. 163/2006.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. In caso di offerte uguali si procederà a sorteggio.

Mentre l'impresa aggiudicataria è impegnata nei confronti dell'Amministrazione appaltante per effetto della sola presentazione dell'offerta, l'Amministrazione comunale rimane obbligata solamente dopo l'aggiudicazione definitiva.

#### **10 CONDIZIONI DI ESCLUSIONE DALLA GARA**

Oltre a quanto già previsto nel presente disciplinare e all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006, costituirà motivo di esclusione dalla gara:

- la presentazione di offerte nelle quali siano sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni del servizio specificate nel bando, nel capitolato ed allegati, ovvero che siano sottoposte a condizione, nonché offerte incomplete e/o parziali;
- la presentazione di offerte prima della pubblicazione del bando od oltre il termine stabilito.

## **11. COSTANZA DI REQUISITI E CONDIZIONI.**

Il soggetto appaltatore deve conservare per l’intero periodo contrattuale i requisiti e le condizioni che hanno comportato l’ammissione alla gara.

## **12. COSTI DELLA SICUREZZA**

Ai sensi del D.Lgs. 81/2008 il costo relativo alla sicurezza, ricompreso nell’importo a base d’asta sopra indicato è quantificato in € 17377,50, pari al 2% dell’importo di appalto e non è soggetto ribasso.

Il costo relativo alla sicurezza specifica tiene in considerazione i seguenti oneri:

- i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni;
- nomina del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP);
- Incontro in struttura per il passaggio delle consegne;
- ore di formazione del personale finalizzate ad eliminare i rischi da interferenze;
- dispositivi di protezione individuali;
- segnaletica di sicurezza;
- esercitazioni di emergenza ed evacuazione;

Per i costi della sicurezza afferenti all’esercizio dell’attività svolta dall’impresa aggiudicataria, resta immutato l’obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all’attuazione delle misure necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi: i suddetti costi sono a carico dell’Impresa.

## **13. DISPOSIZIONI DI RINVIO**

Per tutto quanto non contemplato nel presente disciplinare di gara si fa riferimento al bando, al capitolato d’oneri ed alle direttive comunitarie in materia di appalti e alla normativa nazionale e regionale in materia.

## **14. ALTRE INFORMAZIONI**

Ai sensi dell’art. 48 del D.Lgs. 163/2006 sarà richiesto all’aggiudicatario ed al concorrente che segue in graduatoria di comprovare il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa richiesti dal presente disciplinare di gara. Nel caso in cui essi non forniscano la prova o non confermino le loro dichiarazioni, saranno applicate le sanzioni previste dal citato art. 48 e si procederà alla conseguente eventuale nuova aggiudicazione.

La dimostrazione del possesso dei requisiti di cui all’art. 48 del D.Lgs. 163/2006 da parte delle imprese concorrenti avverrà attraverso la produzione dei seguenti documenti:

- per il fatturato: ultimi tre bilanci depositati (per le società di capitali);  
ultimi tre modelli Unico (per le società di persone);
- per le forniture analoghe effettuate nell’ultimo triennio: dichiarazioni di servizio rilasciate dal committente con indicazione della tipologia, dei periodi, degli importi.

L’aggiudicazione definitiva diventerà efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti nei confronti dell’aggiudicatario, acquisendo la relativa documentazione presso le amministrazioni competenti.

Nel termine che verrà indicato dall’Ente appaltante l’Impresa sarà tenuta a presentare tutti i documenti per addivenire alla stipulazione del contratto, compresa la documentazione necessaria per il rilascio da parte della Prefettura della certificazione antimafia, a costituire le garanzie e le coperture assicurative previste, ad intervenire per la sottoscrizione del contratto d’appalto.

Ove, nell’indicato termine l’Impresa non ottemperi alle richieste che saranno formulate, la stazione appaltante, senza bisogno di ulteriori formalità o di preavvisi di sorta, si riserva la facoltà di ritenere



decaduta, a tutti gli effetti di legge, l'impresa stessa dall'aggiudicazione e di procedere all'incameramento della cauzione provvisoria e di richiedere il risarcimento dei danni.

L'Amministrazione aggiudicataria si riserva, a suo insindacabile giudizio e comunque in caso di sopraggiunte ragioni di pubblico interesse, di non dare corso alla gara o di non procedere all'aggiudicazione del servizio, senza che i soggetti partecipanti possano avanzare pretese alcune sia risarcitorie che indennitarie.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere l'immediata esecuzione del servizio in pendenza della verifica dei requisiti dell'aggiudicatario e della consequenziale stipula del contratto. Nel caso in cui i controlli non avessero esito positivo la ditta verrà dichiarata decaduta dall'aggiudicazione, non si procederà alla stipula del contratto e l'appalto potrà essere aggiudicato alla ditta che segue in graduatoria; salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento dei danni.

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

In caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'appaltatore, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare le disposizioni di cui all'art. 140 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

Responsabile del procedimento: Responsabile del Settore Servizi alla Persona – Cultura – Sport:  
Gabriella Gallorini

Informazioni e chiarimenti possono essere richiesti Comune di Montepulciano – Settore Servizi alla Persona – Piazza Grande, 11 – 53045 Montepulciano

e-mail: [istruzioneeculturasociale@comune.montepulciano.si.it](mailto:istruzioneeculturasociale@comune.montepulciano.si.it)

Sito internet: [www.comune.montepulciano.si.it](http://www.comune.montepulciano.si.it)

## 15. ALLEGATI

- Allegato A – Istanza di ammissione
- Allegato B – Dichiarazione sostitutiva redatta ai sensi dal D.P.R. 445/2000
- Allegato C – Dichiarazione di impegno per i consorzi ordinari non ancora costituiti
- Allegato D - Dichiarazione di impegno per raggruppamenti temporanei di concorrenti non ancora costituiti
- Allegato E – GAP
- Allegato F - Offerta