



COMUNE DI SONA



Provincia di Verona
Regione Veneto

Settore Servizi al Cittadino - Servizi Scolastici

**GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRI
A.S. 2011/2012 PERIODO 01.01.2012 - 31.08.2012**

CIG 3179986F72

DISCIPLINARE DI GARA

- allegati: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

ART. 1 - OGGETTO E VALORE DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica e precisamente:

- a) la produzione, presso il centro cottura di proprietà comunale annesso al Centro Polifunzionale di Lugagnano – sito in Via Manzoni n. 15 -, il confezionamento in contenitori multiporzione in acciaio inox (“gastronorm”), il trasporto e la distribuzione giornaliera di pasti preparati in legume “fresco-caldo” e veicolati per il consumo nelle mense scolastiche terminali, definiti di tipologia “A” destinati alle scuole primarie e secondarie di primo grado, con le modalità stabilite nei successivi articoli per un totale complessivo di c.a. **41.000/pasti** per il periodo 01.01.2012 – 31.08.2012;
- b) la produzione presso il centro cottura di proprietà comunale di Sona – sito presso la Scuola dell'Infanzia di Sona Via Roma 21 - la distribuzione giornaliera di pasti preparati per il consumo nella mensa scolastica della scuola dell'infanzia di Sona, definiti di tipologia “B”, con le modalità stabilite nei successivi articoli per un totale complessivo di c.a. **9.500/pasti** per il periodo 1.01.2012– 31.08.2012.

E' inoltre obbligo dell'impresa aggiudicataria provvedere, per tutta la durata contrattuale, alla preparazione, presso il centro cottura del Centro Polifunzionale di Lugagnano, dei pasti destinati agli ospiti della Casa di Riposo e del Centro Diurno attivo presso la Casa stessa; ciò ai sensi di quanto previsto dagli Artt. 1 e 6 del Capitolato speciale d'appalto della gestione del Centro Polifunzionale di Lugagnano per il periodo 2004-2013, affidato alla Cooperativa “COOPSELIOS” di Reggio Emilia. Detti pasti sono, per il periodo 01.01.2012-31.08.2012, così, indicativamente, quantificati in base agli attuali fruitori:

- n. 21.472 pasti (pari a n. 10.736 giornate alimentari) destinati agli ospiti della Casa di Riposo
- n. 4.528 pasti (pari a n. 4.528 giornate alimentari) destinati agli ospiti del Centro Diurno

Il servizio di preparazione dei pasti per gli ospiti della Casa di Riposo e del Centro Diurno, detto di ristorazione assistenziale, sarà regolato da apposito contratto intercorrente tra l'Impresa aggiudicataria della presente gara ed il soggetto gestore del Centro Polifunzionale e dovrà altresì disciplinare il pagamento del corrispettivo dovuto dal soggetto gestore del Centro all'impresa aggiudicataria, corrispettivo che non dovrà essere comunque superiore ad € 9,00 per la giornata alimentare degli ospiti della Casa di Riposo e ad € 5,00 per la giornata alimentare degli ospiti del Centro diurno. L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere in modo completo a tale servizio di ristorazione, intendendo per tale tutte le fasi della filiera alimentare, dall'approvvigionamento alla somministrazione, sulla base di tabelle dietetiche e nutrizionali stabilite e approvate dal competente servizio dell'Azienda Ulss 22. Le Imprese concorrenti, in caso di necessità di ulteriori informazioni inerenti il progetto alimentare, le modalità e le condizioni del servizio in parola, potranno rivolgersi direttamente al Centro Polifunzionale – Coop. Coopselios, (tel. 045-514600).

L'importo d'appalto per la durata del contratto (01.01.2012 – 31.08.2012) è stimato in complessivi **€ 250.985,00.= (euro duecentocinquantamilanovecentottantacinque/00) oltre all'i.v.a.**, comprensivi dei pasti di tipologia “A” e “B”. Tale importo è stato determinato sulla base dei pasti complessivi presunti quantificati in n. 50.500 (cinquantamilacinquecento) per il periodo 01/01/2012-31/08/2012 dell'a.s. 2011/2012, moltiplicato per l'importo a base di gara pari ad € 4,97/pasto I.V.A. esclusa.

Art. 2 - NORMATIVA APPLICABILE

I servizi oggetto del presente appalto rientrano nell'allegato II B (Categoria 17) al D. Lgs. 12 aprile 2006 n.163 e s.m.i. recante “Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture” e pertanto sono soggetti alle disposizioni del Codice stesso esclusivamente per quanto previsto dagli Artt. 20, 65, 68 e 225.

Art. 3 - DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio ha durata di mesi 8 (otto), con inizio il 1^a gennaio 2012 e termine 31 agosto 2012.

Art. 4 - REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA

4.1 Sono ammessi a partecipare alla gara tutti i soggetti indicati all'art. 34 del D. Lgs. n. 163/2006, e ss.mm.ii., sia singolarmente sia appositamente e temporaneamente raggruppati, con le modalità stabilite dagli articoli 35, 36 e 37 del medesimo Decreto.

In particolare:

- ai sensi dell'art. 37, comma 7 del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti;
- i consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii. e i consorzi stabili sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla gara.

La violazione dei sopra citati divieti riferiti ai soggetti di cui all'art. 34 comma 1 lettere b), c), d) ed e), comporterà l'esclusione dalla gara del concorrente singolo e del raggruppamento o consorzio al quale partecipa.

4.2 Tali soggetti dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

4.2.1 Requisiti di ordine generale

Inesistenza di una delle cause di esclusione previste all'art. 38, c. 1 del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.;

Per i **Consorzi di cui alle lettere b), c)** dell'art. 34 del decreto legislativo n. 163/2006 e ss.mm.ii. i requisiti di cui sopra devono essere posseduti sia dal consorzio stesso sia dalla/e consorziata/e eventualmente indicata/e per l'esecuzione del servizio.

Per i **Raggruppamenti temporanei d'Impresa e per i Consorzi ordinari** di cui all'art. 34, lettere d), e) del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., costituiti o da costituirsi, i requisiti devono essere posseduti da ciascun soggetto che costituisce o costituirà il raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

Il possesso dei requisiti di cui sopra viene dichiarato dal concorrente ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 utilizzando il modello allegato 1) al presente disciplinare.

4.2.2 Requisiti di idoneità professionale/qualificazione professionale:

a) iscrizione al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per il ramo di attività analoga a quella oggetto dell'appalto (servizio obbligatorio compreso) (o nel registro professionale dello Stato di provenienza per le imprese non aventi sede in Italia);

b) iscrizione, ai sensi del D.M. 23 giugno 2004, se cooperativa o consorzio di cooperative, anche all'albo delle società cooperative istituito presso il Ministero delle Attività Produttive o secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza;

4.2.3 Requisiti di capacità economico – finanziaria e tecnico - organizzativa:

Per "**capacità economico e finanziaria**" si intende la solidità e l'affidabilità del concorrente nel far fronte alla remunerazione dei diversi fattori produttivi impiegati nell'esecuzione dell'appalto, al fine di non pregiudicare il corretto adempimento delle obbligazioni contrattuali assunte con l'Appaltante.

Per "**capacità tecnico-organizzativa**" si intende il possesso da parte del concorrente di una organizzazione aziendale qualificata e di specifica esperienza, al fine di garantire l'esecuzione dell'appalto secondo gli standard di qualità richiesti dalla stazione appaltante.

Per l'ammissione alla gara i concorrenti devono possedere i seguenti requisiti minimi:

1. Requisiti di capacità economico – finanziaria.

A) Fatturato di impresa:

Un fatturato globale d'impresa realizzato nel corso dell'esercizio finanziario 2010 **non inferiore ad € 610.000,00.= (IVA esclusa)**.

B) Capacità finanziaria per l'esecuzione del contratto

Presentazione di almeno 2 (due) dichiarazioni bancarie, rilasciate da Istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della legge n. 385/1993 e successive modifiche. Gli Istituti o Intermediari, in base alle informazioni in loro possesso, dovranno dichiarare che il concorrente è idoneo a far fronte agli impegni economici e finanziari derivanti dall'aggiudicazione del contratto di cui trattasi. (v. art. 5.2).

2. Requisiti di capacità tecnico – organizzativa.

C) Esperienza specifica nel settore

L'Impresa dovrà avere effettuato, **nell'a.s. 2010/2011** almeno un servizio di ristorazione scolastica di volume unitario pari o maggiore a 85.000 pasti, e **nell'anno 2010** almeno un servizio di ristorazione assistenziale di volume unitario pari o maggiore a 39.000 pasti.

Tali servizi dovranno essere stati svolti regolarmente e con buon esito (senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti definitivi, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori).

D) Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2000 per i servizi di ristorazione collettiva, rilasciata da organismo accreditato.

Per i Consorzi di cui alle lettere b), c) dell'art. 34 del decreto legislativo n. 163/2006 e s.m.i.: I requisiti di cui ai punti A), B) e C) del presente paragrafo dovranno essere soddisfatti dal Consorzio nella misura del 100% ai sensi dell'art. 35 del medesimo D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Per i Raggruppamenti temporanei di imprese o Consorzi ordinari di concorrenti, costituiti o non ancora costituiti (art. 34, comma 1, lettere d), e) decreto legislativo n. 163/2006 e s.m.i.):

- il requisito di cui al punto B) deve essere posseduto da ogni impresa facente parte del raggruppamento temporaneo o del consorzio ordinario.
- I requisiti di cui al punto A) e C) devono essere posseduti a pena di esclusione dal raggruppamento temporaneo o dal consorzio ordinario, nel modo seguente:
dal mandatario in misura almeno pari al 60% e da ciascuno dei mandanti in misura non inferiore al 20%, fermo restando l'obbligo per il raggruppamento di possedere il requisito nella misura del 100%. In ogni caso, il mandatario deve possedere detti requisiti in una percentuale maggiore del/i mandante/i.
- Il requisito di cui al punto D) deve essere posseduto almeno dall'impresa designata quale capogruppo.

I componenti l'Associazione Temporanea di Imprese (ATI) o Consorzi ordinari o Gruppo Europeo di Interesse Economico (GEIE), debbono specificare nell'offerta le parti del servizio che saranno eseguite da ognuno dei singoli operatori economici riuniti o consorziati.

I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo sono tenuti ad eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

Il possesso dei requisiti di cui sopra viene dichiarato dal concorrente ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 utilizzando, preferibilmente, i modelli allegati 4) e 5) al presente disciplinare.

4.3 Cause di esclusione dalla gara:

Costituiscono causa di esclusione dalla gara:

- a. la non accettazione espressa ed incondizionata delle condizioni di appalto stabilite dall'Appaltante;
- b. la mancanza della firma nell'offerta economica;
- c. la mancanza di fotocopia del documento di identità personale del dichiarante per le dichiarazioni rese ai sensi del DPR 445/2000;
- d. la mancata costituzione della cauzione provvisoria;
- e. non aver effettuato il versamento, a favore dell'Autorità' per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture;
- f. la mancanza dei requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica previsti per l'ammissione alla gara;

- g. l'arrivo all'Appaltante del plico contenente la documentazione per la partecipazione alla gara oltre il termine indicato dall'art. 5 del presente disciplinare;
- h. l'inosservanza dell'obbligo di inserimento in tre distinte buste sigillate della documentazione per la partecipazione alla gara come indicato all'art. 5 del presente disciplinare, a garanzia della segretezza delle offerte;
- i. la presenza di sanzioni interdittive che comportano l'incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione o a partecipare alle procedure di affidamento di appalti pubblici;
- j. la presenza di cause di esclusione previste all'art. 38, 1° comma, dalla lettera a) alla lettera m) quater del D.Lgs 163/2006;
- k. il verificarsi di qualsiasi altra fattispecie espressamente sanzionata con l'esclusione dalla gara, dal presente disciplinare.

Nel caso previsto all'art. 38, c. 1, lettera f) del D. Lgs n. 163/2006 e ss.mm.ii., l'Appaltante si riserva la facoltà di valutare la sussistenza di eventuale grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate o di errore grave nell'esercizio dell'attività professionale da parte dei concorrenti.

L'esclusione non è automatica, ma consegue ad una valutazione discrezionale e motivata diretta a verificare se, per l'Appaltante, sussistono motivi che inducano a ritenere non affidabile il concorrente.

Ai sensi dell'art. 46 del D.Lgs 163/2006, la commissione di gara può invitare i concorrenti, qualora ritenuto necessario, a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

Art. 5 - TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

5.1 Le imprese interessate a partecipare alla gara, in possesso dei requisiti previsti per l'ammissione, dovranno far pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune di SONA – Piazza Roma n. 1 (VR), c.a.p. 37060, un plico chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, recante all'esterno:

- i dati riguardanti il concorrente (denominazione sociale ed indirizzo, codice fiscale e numero di telefax al quale inviare le comunicazioni riguardanti la gara);
- la seguente dicitura di identificazione della gara:

“GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRI A.S. 2011/2012 PERIODO 01.01.2012 – 31.08.2012 – NON APRIRE”

Il plico deve pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune, a pena di esclusione, entro il seguente termine:

ORE 12,30 DEL GIORNO 10.10.2011
--

Si precisa che l'orario di apertura dell'Ufficio Protocollo è il seguente: dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 12.45, il martedì anche dalle 16.00 alle 18.00, il giovedì anche dalle 16.00 alle 18.15.

Ogni responsabilità per eventuali ritardi nel recapito del plico è ad esclusivo carico dei concorrenti.

Il plico deve contenere, a pena di esclusione:

N. 3 (tre) buste distinte, chiuse e sigillate, firmate sui lembi di chiusura, recanti all'esterno la corrispondente dicitura di identificazione e contenenti rispettivamente i seguenti documenti:

BUSTA N.1: Documenti per l'ammissione alla gara

BUSTA N.2: Offerta tecnica

BUSTA N.3: Offerta economica

La documentazione per l'ammissione alla gara e le offerte devono essere redatte in lingua italiana.

5.2 – BUSTA N.1: DOCUMENTI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA

La busta n. 1 ("Documenti per l'ammissione alla gara") deve contenere i seguenti documenti:

1) Domanda di ammissione alla gara con dichiarazioni (vedi Allegato 1 al presente disciplinare)

La domanda, e le dichiarazioni sostitutive, rese ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28/12/2000, n. 445, deve essere redatta preferibilmente in conformità all'Allegato 1) e contenere a pena di esclusione tutte le dichiarazioni riportate nell'allegato stesso.

La domanda di partecipazione alla gara deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o dal procuratore del legale rappresentante e, in tal caso, va trasmessa la relativa procura.

Alla suddetta domanda, in alternativa alla autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, a pena d'esclusione, copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore, in corso di validità.

(in caso di associazione o consorzio o GEIE già costituito):

mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio o GEIE.

2) Documentazione comprovante il possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria:

1. **Dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000**, sottoscritta dal Legale rappresentante, riguardante il possesso del fatturato d'impresa, realizzato nel corso dell'esercizio finanziario 2010 **non inferiore ad € 610.000,00.= (IVA esclusa)** (vedi allegato 4)

2. **Almeno n. 2 (due) dichiarazioni bancarie** in originale attestanti la capacità finanziaria dell'impresa per l'esecuzione dell'appalto.

Le dichiarazioni devono essere rilasciate da Istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della legge n. 385/1993 e successive modifiche.

Le dichiarazioni bancarie prodotte devono essere conformi ai seguenti requisiti minimi:

- contenere i dati identificativi dell'Istituto che emette la dichiarazione ed i dati autorizzativi che legittimano l'Istituto al rilascio della dichiarazione secondo le norme vigenti;
- contenere espressamente la dichiarazione di affidabilità del concorrente (o componente di una eventuale A.T.I. o consorzio), che lo stesso ha sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità e che è idoneo a far fronte agli impegni economici e finanziari derivanti dall'aggiudicazione del contratto di cui trattasi, ai sensi dell'art. 41 comma 1 lettera a) del D. Lgs. n.163/2006 e s.m.i.

3) Documentazione comprovante il possesso dei requisiti di capacità tecnica:

1. **Dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000**, sottoscritta dal Legale rappresentante, riguardante il possesso dei requisiti di capacità tecnica (vedi allegato 5); in particolare:

A) servizi di ristorazione scolastica: aver effettuato nell'anno scolastico 2010-2011 almeno n. 1 servizio di volume unitario pari o maggiore a 85.000 pasti;

B) servizi di ristorazione assistenziale: aver effettuato nell'anno 2010 almeno n. 1 servizio di volume unitario pari o maggiore a 39.000 pasti.

La dichiarazione deve contenere i seguenti elementi di informazione:

- la denominazione e la sede del committente;
- istituto/scuola/centro per il quale è stato svolto il servizio;
- l'ammontare dei pasti prodotti;
- la regolare esecuzione del servizio;

C) possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2000 per i servizi di ristorazione collettiva, rilasciata da organismo accreditato.

4) per i raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti già costituiti:

- mandato conferito all'impresa capogruppo dalle altre imprese riunite, risultante da scrittura privata autenticata;
- procura con la quale viene conferita la rappresentanza al legale rappresentante dell'impresa capogruppo, risultante da atto pubblico.

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

5) per i raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti:

- atto di impegno (Allegato 7 al presente disciplinare), compilato e sottoscritto in ogni sua parte.

6) Cauzione provvisoria, a pena di esclusione, per l'importo di € 5.019,70.= (euro cinquemilamiladiciannove/70cent), ossia 2% valore stimato dell'appalto da prestare ai sensi dell'art. 75 del D.lgs. 163/2006 e s.m. e i., con le modalità più avanti indicate alla voce "Cauzione provvisoria e definitiva".

7) Ricevuta attestante il versamento del contributo di Euro 20,00.= (euro venti/00) dovuto all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ai sensi dell'art. 1, commi 65 e 67, della Legge 23/12/2005, n. 266 e deliberazioni del 15/02/2010 e del 03/11/2010. Il mancato pagamento del suddetto contributo comporterà l'esclusione dalla procedura di gara;

Il pagamento della contribuzione dovrà avvenire con le modalità di cui alle istruzioni fornite dall'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture reperibili all'indirizzo: www.avcp.it, sezione contributi in sede di gara.

8) Copia integrale del Capitolato Speciale d'Appalto, sottoscritto in ogni pagina per accettazione. Qualora il concorrente sia costituito da un raggruppamento temporaneo, il Capitolato Speciale d'Appalto potrà essere firmato dal solo mandatario.

9) L'attestazione di presa visione dei luoghi nei quali dovrà essere svolto il servizio (Centri cottura, Scuola dell'Infanzia e Primarie e Secondarie di Primo Grado), rilasciata dalla stazione appaltante. L'impresa concorrente è obbligatoriamente tenuta a prendere visione dei luoghi presso i quali dovrà avvenire il servizio, da effettuare non oltre il giorno 03.10.2011, previo accordo telefonico al n. 0456091239.

Si precisa che il sopralluogo potrà essere effettuato da:

- il legale rappresentante dell'impresa;
- un dipendente della stessa, munito a tal fine di specifica delega con firma autenticata, accompagnata da fotocopia del documento di identità del delegante e del delegato;
- un procuratore a ciò autorizzato.

10) (Eventuale) Dichiarazione e documentazione per avvalimento

Il concorrente può ricorrere all'istituto dell'avvalimento alle condizioni, secondo le modalità e producendo tutte le dichiarazioni e la documentazione previste dall'articolo 49 del D.Lgs. 163/2006 (Allegato 2).

I concorrenti possono avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun requisito.

L'avvalimento può riguardare solo i requisiti economico- finanziari o tecnico-organizzativi.

Non è consentito, a pena di esclusione, che più di un concorrente partecipante alla presente gara si avvalga della stessa impresa ausiliaria.

11)(Eventuale) Busta chiusa contenente i documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo di cui alla dichiarazione (D.Lgs. n. 163/2006, art. 38 lettera m-quater) contenuta nell'istanza di partecipazione non ha influito sulla formulazione dell'offerta.

5.3 – BUSTA N. 2: OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica deve essere prodotta sotto forma di schema contenente gli elementi inerenti i criteri di qualità del servizio di cui al successivo art. 6, che consentano alla Commissione di gara di assegnare i relativi punteggi (Allegato 6 al presente disciplinare).

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta da legale rappresentante del concorrente, ovvero Procuratore Generale o Speciale muniti dei relativi poteri.

L'offerta tecnica deve altresì contenere specifica dichiarazione vincolante, sottoscritta dal legale rappresentante, con la quale il concorrente si impegna, senza riserve, condizioni od eccezioni, a realizzare quanto indicato nell'offerta nel caso di aggiudicazione dell'appalto.

Per i Consorzi di cui alle lettere b), c) dell'art. 34 D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. l'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta dal legale Rappresentante del Consorzio.

In caso di Raggruppamenti Temporanei di concorrenti o Consorzi ordinari già costituiti (art. 34 c. 1 lett. d), e) D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.) l'offerta tecnica del servizio dovrà essere sottoscritta dall'Impresa Mandataria o capogruppo.

In caso di Raggruppamenti Temporanei di concorrenti o Consorzi non ancora costituiti (art. 34 c. 1 lett.d), e) D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.) l'offerta tecnica del servizio dovrà essere sottoscritta dai legali Rappresentanti di tutte le imprese che costituiranno i Raggruppamenti Temporanei o Consorzi.

A pena di esclusione dalla gara, in tutti gli elaborati contenuti nella Busta 2 "Offerta tecnica" **non dovrà essere riportato alcun riferimento ad elementi economici**, i quali vanno esclusivamente inseriti all'interno della Busta 3 "Offerta economica".

Diritto di accesso alle offerte tecniche:

Ai fini dell'eventuale applicazione della disposizione di cui all'articolo 13, comma 5, lettera a), del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., i concorrenti dovranno precisare con specifica e motivata nota le parti della propria offerta costituenti segreti tecnici o commerciali o da cui potrebbero trarsi informazioni sui dati da mantenere segreti.

5.4 – BUSTA N. 3: OFFERTA ECONOMICA

Nella Busta n. 3 ("Offerta economica"), sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura (recante sull'esterno la corrispondente dicitura) dovrà essere inserita l'offerta economica, che deve essere redatta in lingua italiana, **deve esprimere il prezzo a pasto, IVA esclusa, che il concorrente è disposto a praticare per lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica previsto dal capitolato speciale d'appalto e l'importo complessivo dell'Appalto riferito alla ristorazione scolastica derivante dalla moltiplicazione del prezzo/pasto per ristorazione scolastica per n. pasti previsti per il periodo contrattuale.**

L'offerta deve essere redatta utilizzando il modulo di cui all'Allegato 3 al presente disciplinare "modulo offerta".

L'offerta deve essere sottoscritta, con firma leggibile e per esteso, dal Legale Rappresentante dell'impresa e contenere l'indicazione del cognome, nome, luogo e data di nascita della persona che l'ha firmata.

L'offerta deve essere espressa in Euro (€), (in cifre ed in lettere) al netto dell'IVA (con decimali fino alla seconda cifra).

Nel caso di eventuale discordanza fra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere, verrà

ritenuto valido quello espresso in lettere.

Il prezzo offerto si intende onnicomprensivo di ogni onere e spesa per l'esecuzione dell'appalto.

Non è ammessa la presentazione di offerta per una sola parte dei servizi richiesti.

Eventuali offerte in aumento o alla pari rispetto al prezzo a base di appalto saranno considerate offerte non valide.

Le offerte non devono contenere, a pena di nullità, alcuna riserva, eccezione o condizione.

Si potrà procedere all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta valida.

In caso di Consorzi di cui all'art. 34 c. 1 lett. b), c), l'offerta deve essere sottoscritta in ogni sua pagina dal legale rappresentante del Consorzio.

In caso di Raggruppamenti Temporanei o consorzi ordinari di concorrenti già costituiti (art. 34 c. 1 lett. d), e) D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.) l'offerta dovrà essere sottoscritta in ogni sua pagina dall'impresa mandataria o capogruppo.

In caso di Raggruppamenti Temporanei o Consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti (art. 34 c. 1 lett. d), e) D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.) l'offerta deve essere sottoscritta in ogni sua pagina dai legali rappresentanti di tutte le imprese che formeranno il Raggruppamento o Consorzio.

Art. 6 - CRITERI E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

6.1 L'appalto verrà aggiudicato applicando il criterio dell'"offerta economicamente più vantaggiosa", ex art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.

Il servizio sarà quindi aggiudicato a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, cioè che avrà ottenuto il maggiore punteggio complessivo dato dalla somma del punteggio relativo alla valutazione dell'offerta tecnica e del punteggio relativo alla valutazione dell'offerta economica, sulla base dei seguenti parametri di riferimento a ciascuno dei quali è attribuito un punteggio previa applicazione dei criteri di seguito indicati:

a) PREZZO: 40 punti

L'importo a base d'asta è fissato in **€ 4,97.= (euro quattro/97)/pasto per ristorazione scolastica**

Il prezzo offerto non deve riportare più di due decimali.

Sono escluse offerte in aumento o alla pari.

Il prezzo offerto dovrà indicare il costo complessivo di un singolo pasto per ristorazione scolastica, fermo restando che esso è comprensivo di eventuali maggiori costi per le diete speciali nonché per i pasti per i docenti tenuti all'assistenza e vigilanza:

All'offerta recante il prezzo più basso verranno attribuiti 40 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$40 \times [1 - (\text{valore singola offerta} - \text{valore offerta più bassa}) : (\text{valore offerta più bassa})]$

Il calcolo relativo alla sopra scritta formula sarà effettuato con quattro decimali.

b) QUALITA' DEL SERVIZIO: 60 punti: di cui

PARAMETRI QUALITA'	PUNTEGGIO
--------------------	-----------

<p>b1.Principali servizi di ristorazione scolastica con un volume unitario ciascuno di almeno <u>n. 85.000</u> pasti eseguiti con buon esito (o altra analoga dicitura) nell'a.s. 2010/2011 sia a favore di Amministrazioni ed Enti pubblici che di privati. MAX 12 punti Sono escluse le Imprese che non dichiarano e dimostrano almeno un servizio da 85.000/pasti per a.s.</p>	<p>0 punti = l'impresa ha eseguito n. 1 servizio 2 punti = l'impresa ha eseguito più di 1 e fino a 3 servizi 4 punti = l'impresa ha eseguito più di 3 e fino a 6 servizi 6 punti = l'impresa ha eseguito più di 6 e fino a 9 servizi 8 punti= l'impresa ha eseguito più di 9 e fino a 12 servizi 10punti= l'impresa ha eseguito più di 12 e fino a15 servizi 12 punti = l'impresa ha eseguito oltre 15 servizi</p>
<p>b2.Principali servizi di ristorazione per anziani (residenti) in strutture specializzate con un volume unitario ciascuno di almeno <u>n. 39.000</u> pasti/anno eseguiti con buon esito (o altra analoga dicitura) nell'anno 2010 sia a favore di Amministrazioni ed Enti pubblici che di privati. MAX 8 punti Sono escluse le Imprese che non dichiarano almeno un servizio da 39.000/pasti nell'anno 2010</p>	<p>0 punti = l'impresa ha eseguito n. 1 servizio 2 punti = l'impresa ha eseguito più di 1 e fino a 3 servizi 4 punti = l'impresa ha eseguito più di 3 e fino a 6 servizi 6 punti = l'impresa ha eseguito più di 6 e fino a 9 servizi 8 punti = l'impresa ha eseguito oltre 9 servizi</p>
<p>b3. Certificazioni di qualità aziendale <u>oltre</u> alla prescritta UNI EN ISO 9001: 2000 MAX 6 punti</p>	<p>0 punti = possesso di 0 certificazioni 1 punto = possesso n. 1 certificazione 3 punti = possesso n. 3 certificazioni 6 punti = possesso n. 6 o più certificazioni</p>
<p>b4.Qualifica e professionalità del personale impiegato per la produzione dei pasti presso i due centri cottura comunali MAX 4 punti Il punteggio è <u>cumulabile</u></p>	<p>0 punti = presenza di due cuochi diplomati o dotati di pluriesperienza pregressa come cuoco 1 punti = presenza di più di due cuochi diplomati o dotati di pluriesperienza pregressa come cuoco 2 punti = presenza di un responsabile dei centri cottura con esperienza almeno biennale 1 punti = presenza anche di specialisti in scienze dell'alimentazione/nutrizionisti o dietista.</p>
<p>b5. Personale impiegato per la distribuzione dei pasti alle mense scolastiche terminali: rapporto tra n. addetti e n. pasti distribuiti MAX 4 punti</p>	<p>0 punti = rapporto $> 1/50$ e $< o = 1/60$ 2 punti = rapporto $> o = 1/40$ e $< o = 1/50$ 4 punti = rapporto $< 1/40$</p>
<p>b6. Contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti confezionati in multiporzione MAX 3 punti</p>	<p>0 punti = contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) 2 punti = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica 3 punti = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica</p>
<p>b7. Mezzi impiegati per il trasporto dei pasti confezionati, in disponibilità all'Impresa MAX 3 punti</p>	<p>0 punti = 1 mezzo per 6 plessi 2 punti = 2 mezzi per 6 plessi 3 punti = 3 o più mezzi per 6 plessi</p>

<p>b8. Disponibilità per tutta la durata contrattuale di un centro cottura di emergenza con capacità di produzione pasti analoga a quelli necessari previsti: raggio kilomtrico dal Centro Cottura principale MAX 4 punti</p>	<p>0 punti = non disponibilità/disponibilità ad oltre 30 km 1 punto = distanza oltre i 20 km e fino a 30 km 2 punti = oltre i 10 km e fino ai 20 km 3 punti = distanza oltre i 5 e fino ai 10 km 4 punti = distanza tra 0 e 5 km</p>
<p>b9. Fornitori di materie prime destinate ai 2 centri cottura comunali per il servizio di ristorazione scolastica, con l'indicazione di quelli in possesso della certificazione ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari MAX 5 punti</p>	<p>0 punti = assenza di certificazione o meno del 10% dei fornitori con certificazione 2 punti = dal 10% al 50% dei fornitori con certificazione 4 punti = dal 51% al 80% dei fornitori con certificazione 5 punti = più dell'80% dei fornitori con certificazione</p>
<p>b10. Prodotti D.O.P. e I.G.P. che saranno utilizzati nei 2 centri cottura comunali per il servizio di ristorazione scolastica MAX 7 punti</p>	<p>0 punti = assenza di prodotti 1 punto = per 1 prodotto 2 punti = per 2 prodotti 4 punti = per 3 prodotti 5 punti = per 4 prodotti 7 punti = per 5 prodotti Intesi per generi di prodotti</p>
<p>b11. Progetto educativo-alimentare: iniziative formative, divulgative e promozionali che l'Impresa attiverà, rivolte ad insegnanti, genitori e bambini, finalizzate ad una corretta educazione alimentare MAX 2 punti</p>	<p>0 punti = assenza di iniziative 1 punto = progetto formativo di n. 1 conferenza 2 punti = progetto formativo di n. 2 o più conferenze.</p>
<p>b12. Soluzioni organizzative: Rilevazione della qualità percepita/indagini di soddisfazioni MAX 2 punti</p>	<p>0 punti = assenza di rilevazione 1 punto = n. 1 rilevazione per ogni sede scolastica 2 punti = n. 2 rilevazioni per ogni sede scolastica</p>

6.2 Procedimento di aggiudicazione

Per l'aggiudicazione dell'appalto verrà costituita apposita Commissione di gara.

Le operazioni per l'aggiudicazione dell'appalto avranno luogo nella Sede Municipale del Comune di SONA (Verona) Piazza Roma n.1, con le seguenti modalità:

- a) Ammissione alla gara - apertura BUSTA N.1 - (in seduta pubblica)
- b) Apertura delle offerte tecniche – BUSTA N. 2 – (in seduta pubblica)
- b) Valutazione delle offerte tecniche – BUSTA N.2 - (in seduta riservata)
- c) Apertura delle offerte economiche – BUSTA N.3 - (in seduta pubblica).

Nel giorno 12.10.2011 alle ore 09.30 in seduta pubblica presso la sede dell'Amministrazione Comunale sita in Sona, Piazza Roma, 1 il Presidente accerta la regolare composizione della Commissione e dichiara aperti i lavori.

La Commissione verifica se i soggetti presenti siano o meno legittimati e, quindi, procede pubblicamente alla verifica della regolarità formale dei plichi presentati dalle Imprese offerenti entro il termine indicato al paragrafo 5.1.

Quindi, ciascun plico, risultato conforme a quanto prescritto nel Bando e nel Disciplinare di Gara, viene aperto e la Commissione procede ad esaminare la documentazione prodotta nella Busta A, contenente la documentazione amministrativa: sulla base di questa, essa provvede all'ammissione alla successiva fase di gara, oppure, ove ricorrano le cause previste, alla dovuta esclusione.

Espletata tale fase preliminare e prima dell'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche ed Economiche, la Commissione procede, secondo quanto di seguito descritto, ad individuare mediante sorteggio il 10% (arrotondato all'unità superiore) degli offerenti ammessi che, a norma dell'art. 48 del D. Lgs n. 163/2006 e successive integrazioni, sono quindi invitati a presentare, entro 10 giorni dalla data della richiesta, la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di cui ai paragrafi 4.2.3.

✓ **Modalità di verifica dei requisiti, termini e sanzioni:** a norma dell'art. 48 del D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i., l'Impresa (o le Imprese) associata/e al numero (o ai numeri) estratto/i è/sono invitata/e, mediante apposita richiesta scritta, a presentare entro 10 giorni dalla data della richiesta la documentazione necessaria a comprovare il possesso dei requisiti sopra descritti. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese la richiesta sarà inoltrata a tutte le Imprese associate per il tramite dell'Impresa capogruppo. **Si precisa che E' IN FACOLTA' delle Imprese offerenti presentare la documentazione descritta nel paragrafo 5.2 punti 2. e 3. del presente disciplinare già in sede di prima seduta pubblica nella Busta A.** La richiesta è inoltrata all'Impresa/e interessata/e a mezzo fax al numero indicato nella dichiarazione di cui alla lettera A della Busta A. Si precisa che nel caso in cui l'Impresa interessata non abbia fornito un recapito di fax cui inoltrare la richiesta di cui al presente punto e un numero di fax non sia rinvenibile nell'ulteriore documentazione presentata ai fini della partecipazione alla gara, la richiesta viene inviata a mezzo plico raccomandato con ricevuta di ritorno (fermo restando che il termine di 10 giorni per la presentazione della documentazione richiesta decorre in ogni caso dalla data della richiesta stessa a nulla rilevando eventuali ritardi maturati dal servizio postale nel recapito del plico). Qualora la prova del possesso dei requisiti sopra indicati non sia fornita o non confermi le dichiarazioni presentate, l'Appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla gara, all'escussione della relativa cauzione provvisoria ed alla segnalazione del fatto all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture per i provvedimenti e le misure sanzionatorie di competenza. In caso di raggruppamento temporaneo di Imprese per il quale una (o più) delle Imprese associate non fornisca la prova del possesso dei requisiti sopra indicati, l'Appaltante procede all'esclusione del raggruppamento dalla gara, all'escussione della relativa cauzione provvisoria ed alla segnalazione del fatto all'Autorità per la Vigilanza per i provvedimenti e le misure sanzionatorie di competenza con indicazione specifica dell'Impresa (o delle Imprese) facenti parte del raggruppamento che non hanno dimostrato il possesso dei requisiti sopra descritti.

La Commissione al termine della verifica (eventualmente lo stesso giorno secondo quanto sopra indicato, oppure il giorno fissato per la seconda seduta pubblica, della quale sarà dato avviso agli offerenti mediante telegramma o fax) provvede a convocare o a continuare la seduta di gara.

Nella seduta pubblica comunica gli esiti della valutazione condotta dalla Commissione di gara sulla documentazione presentata dall'Impresa (o dalle Imprese) invitata/e e motivatamente ne dispone l'ammissione alle future fasi di gara o l'esclusione.

Nella medesima seduta di gara i plichi contenenti le offerte tecniche (Busta B - offerta tecnica) risultati conformi a quanto richiesto nel presente bando, vengono aperti e la Commissione procede a constatare la consistenza della documentazione negli stessi contenuta.

I plichi contenenti l'offerta economica non vengono aperti ma semplicemente siglati sui lembi di chiusura e quindi custoditi in luogo sicuro sino alla prossima seduta pubblica nel corso della quale verranno aperti.

Il Presidente quindi dichiara chiusa la fase pubblica della gara.

In sedute riservate successive la Commissione giudicatrice valuterà le offerte tecniche pervenute e contenute nella Busta "B – Offerta Tecnica" e assegnerà i relativi punteggi, secondo i parametri indicati al precedente punto 6.1.

Delle operazioni compiute dalla Commissione in seduta riservata viene redatto, a cura della Commissione stessa, apposito verbale.

Terminate le operazioni di valutazione, la Commissione procede a convocare la nuova seduta pubblica di gara dandone comunicazione alle imprese partecipanti esclusivamente a mezzo fax.

Successivamente, nella nuova seduta pubblica, la Commissione di gara comunica i risultati della valutazione condotta dando lettura dei relativi punteggi.

La Commissione procede quindi all'apertura delle Buste "C – Offerta Economica", dandone lettura.

Dove è prevista l'espressione dell'offerta anche in lettere, nel caso non vi sia corrispondenza tra i valori espressi in cifre e in lettere, sarà considerato valido quello più vantaggioso per l'Appaltante.

In pubblica seduta, la Commissione procederà alle operazioni di valutazione delle offerte economiche, assegnando il relativo punteggio secondo le modalità previste al paragrafo 6.1 del presente Disciplinare. Nella stessa seduta pubblica, infine, la Commissione procederà - sulla scorta delle valutazioni espletate e dei punteggi attribuiti a ciascun offerente per il merito tecnico e per la parte economica - alla formazione della graduatoria provvisoria finale delle offerte ammesse sommando al punteggio attribuito all'elemento prezzo, i punti precedentemente attribuiti all'offerta tecnica. Il Presidente di gara darà quindi lettura della graduatoria provvisoria predisposta dalla Commissione.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 86, comma 2, del D. Lgs. n. 163/2006 e successive integrazioni, la Commissione di seguito accerterà la sussistenza di eventuali offerte da sottoporre a verifica di anomalia.

In conformità a quanto previsto dall'art. 87, comma 7, del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii. la Commissione procederà alla verifica della prima migliore offerta con le modalità di seguito indicate e, se la ritiene anomala, procederà nella stessa maniera progressivamente nei confronti delle successive migliori offerte fino ad individuare la migliore offerta non anomala.

Le giustificazioni dovranno essere formulate nel rispetto dell'art. 87 del citato D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii. e dovranno riguardare, per quanto riguarda l'offerta economica, il prezzo esposto nel modulo offerta. Ciascun Concorrente dovrà esporre una dettagliata analisi delle motivazioni alla base del prezzo offerto.

Per quanto riguarda l'offerta tecnica, si terrà conto in particolare delle giustificazioni riguardanti l'economia del metodo di prestazione del servizio o le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone il concorrente per prestare il servizio stesso. In particolare si verificherà, fra il resto, che il valore economico dell'offerta sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro come determinato dalla contrattazione collettiva e/o dalle disposizioni legislative, regolamentari o amministrative, nonché dai prezziari e/o listini ufficiali vigenti.

Al concorrente sarà assegnato un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta per la presentazione delle suddette giustificazioni.

Esaminate le giustificazioni presentate, la Commissione, ove non le ritenga sufficienti ad escludere l'incongruità dell'offerta, richiederà per iscritto le precisazioni ritenute pertinenti, assegnando al concorrente un termine non inferiore a cinque giorni per la presentazione delle stesse.

Dopo aver esaminato gli elementi costitutivi dell'offerta alla luce delle precisazioni fornite, la Commissione, prima di escludere l'Impresa, la convocherà con un anticipo non inferiore a tre giorni lavorativi invitandola a presentare ogni ulteriore elemento che essa ritenga utile al fine di provare la congruità dell'offerta presentata. A norma dell'art. 88, comma 5, del D. Lgs. n° 163/2006 e successive integrazioni, qualora il concorrente non si presenti nel giorno, luogo ed ora indicata dalla Commissione, la stessa potrà legittimamente prescindere dalla sua audizione.

Terminate le operazioni di valutazione, la Commissione comunicherà i risultati definitivi dandone notizia alle imprese partecipanti mediante apposito telegramma o fax.

In caso di offerte che ottengano il medesimo punteggio complessivo, sarà dichiarato aggiudicatario il Concorrente che avrà ottenuto il maggiore punteggio per l'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità, si procederà mediante pubblico sorteggio.

Art. 7 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

7.1 Cauzione provvisoria.

L'offerta è corredata da una cauzione di € 5.019,70.= (pari al 2% del valore stimato dell'appalto) sotto forma di fidejussione bancaria o assicurativa, o rilasciata da intermediari finanziari, iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del Decreto Legislativo 1 settembre 1993 n. 385 e successive modificazioni, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie ed autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La garanzia deve:

- contenere espressamente i dati identificativi dell'appalto (stazione appaltante, oggetto, valore dell'appalto);
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore

principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, 2° comma del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta del Comune;

- avere validità per almeno 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- contenere la dichiarazione di impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria (cauzione definitiva) per l'esecuzione del contratto, qualora il concorrente risultasse aggiudicatario dell'appalto.

In caso di Consorzi di cui all'art. 34, c. 1 lett. b) e c) D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. la cauzione provvisoria dovrà essere presentata dal Consorzio stesso.

In caso di raggruppamenti temporanei o Consorzi ordinari di concorrenti già costituiti (art. 34 c. 1 lett. d), e) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i) la cauzione provvisoria dovrà essere presentata, su mandato irrevocabile delle altre imprese riunite o consorziate, dall'impresa mandataria o capogruppo, in nome e per conto di tutti i concorrenti.

In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari, *non ancora formalmente costituiti con atto notarile*, è indispensabile pena l'esclusione che la garanzia sia intestata a nome di ciascuna delle imprese componenti il costituendo raggruppamento o consorzio ordinario.

7.2 Cauzione definitiva

E' costituita da una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo di aggiudicazione del servizio, con le modalità e nella misura previste dall'art. 113 del D.Lgs 12.4.2006 n. 163.

In funzione ed in vista della stipulazione del contratto d'appalto, la mancata costituzione della cauzione definitiva determina la decadenza dall'aggiudicazione e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 75 da parte dell'Appaltante, che può aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

E' inoltre prevista un'ulteriore apposita cauzione pari al 10% del valore massimo presunto del servizio obbligatorio di preparazione pasti per gli ospiti della casa di riposo e del centro diurno pari ad € 11.926,40.

7.3 Disposizioni comuni per le cauzioni provvisoria e definitiva

L'importo delle garanzie provvisoria e definitiva è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

La garanzie presentata a titolo di cauzione definitiva, dovranno prevedere espressamente, pena esclusione, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile e la loro operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Appaltante.

In caso di Consorzi di cui all'art. 34 c. 1 lett. b), c), al fine di poter usufruire della riduzione dell'importo della cauzione, la certificazione attestante il possesso del sistema di qualità dovrà essere prodotta dal Consorzio stesso.

Nel caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti costituiti o da costituirsi (art. 34 c. 1 lett. d), e) D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.), al fine di poter usufruire della riduzione dell'importo della cauzione, la certificazione attestante il possesso del sistema di qualità dovrà essere prodotta da tutte le imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande, a pena di esclusione dalla gara.

Art. 8 - STIPULA DEL CONTRATTO – ADEMPIMENTI DELL'AGGIUDICATARIO

8.1 Il contratto di appalto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa, ai sensi dell'art. 11, comma 13, del D.Lgs. 163/2006.

Il contratto d'appalto esclude l'arbitrato (art. 241 del D.Lgs 163/2006 come modificato dal D. Lgs. n. 53/2010).

8.2 Prima della stipula del contratto l'Impresa deve anche:

- a) Costituire garanzia fidejussoria con le modalità e nella misura previste dall'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006;
- b) Costituire adeguato deposito per le spese contrattuali;
- c) Sottoscrivere la scheda Mod. GAP predisposta ai sensi del D.L. 6 settembre 1982, n. 269, convertito, con modificazioni nella legge 12 ottobre 1982 n. 726, nonché della legge 23 dicembre 1982 n. 936.

L'Appaltante chiederà all'Impresa i documenti necessari e fisserà la data per la stipulazione del contratto. L'Impresa dovrà produrre i documenti richiesti nel termine non superiore a 20 giorni comunicando tempestivamente eventuali impedimenti ad intervenire alla stipula nella data fissata. La mancata produzione dei documenti richiesti, ovvero la mancata presentazione senza giustificazione alla stipulazione del contratto comporterà, previa diffida per una sola volta, la decadenza dall'aggiudicazione.

L'Appaltante provvederà ad escutere la cauzione provvisoria, riservandosi la facoltà di aggiudicare l'appalto al concorrente che segue immediatamente in graduatoria.

Le spese di contratto sono a carico dell'Impresa.

Al contratto di appalto verranno allegati i documenti che sono specificatamente previsti dalle norme di legge o che a giudizio dell'ufficiale rogante e nel rispetto della normativa che disciplina l'attività notarile sono ritenuti necessari in quanto integrativi della volontà contrattuale.

L'Impresa sarà tenuta a comunicare tempestivamente all'Appaltante ogni modificazione intervenuta nel proprio assetto societario e nella propria struttura nonché nei propri organismi tecnici ed amministrativi.

Tale comunicazione dovrà comunque essere effettuata entro 15 (quindici) giorni dall'intervenuta modificazione onde consentire l'acquisizione della nuova certificazione da parte dell'Appaltante.

L'inosservanza della normativa antimafia e l'effettuazione del subappalto senza l'autorizzazione comporta la comminatoria di sanzioni penali e la facoltà dell'Appaltante di risolvere il rapporto contrattuale.

Art. 9 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Impresa, a pena di nullità assoluta del contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari nel rispetto di quanto disposto dall'art. 3, comma 1, della legge 13 agosto 2010 n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia".

Art. 10 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

10.1 - L'espletamento del procedimento di gara implicherà necessariamente il trattamento di dati personali dei concorrenti e dei suoi rappresentanti.

Il conferimento dei dati da parte dei concorrenti è un requisito obbligatorio. Il rifiuto costituisce causa di esclusione dalla procedura di gara. Il trattamento verrà effettuato dall'Appaltante con le modalità previste dal D.Lgs. 196/2003.

10.2 - Le informazioni acquisite mediante la documentazione prodotta dai concorrenti verranno utilizzate esclusivamente per le finalità afferenti la procedura di gara e per gli atti amministrativi connessi all'aggiudicazione dell'appalto ed alla stipula ed esecuzione del contratto di appalto.

I dati raccolti possono essere comunicati ad altri Enti pubblici o soggetti di vigilanza per le verifiche sul possesso dei requisiti dei concorrenti, previste dalle norme vigenti in materia di contratti ed appalti pubblici.

I dati raccolti possono essere trattati individualmente (es. inserimento nei fascicoli amministrativi di riferimento) o raccolti ed organizzati in banche dati realizzate anche con supporti informatici; Agli interessati viene riconosciuto, ai sensi dell'art. 7 del D. Lgs. 196/2003 e nei limiti della compatibilità con le finalità di interesse pubblico proprie del procedimento di gara, la possibilità di esercizio dei seguenti diritti rispetto al trattamento dei propri dati personali:

- diritto ad ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei dati personali che lo riguardano;
- diritto ad ottenere l'indicazione dell'origine dei dati, delle finalità e modalità di trattamento, della logica applicata, degli estremi identificativi dei soggetti responsabili del trattamento;

- diritto ad ottenere l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse l'integrazione dei dati;
- diritto ad ottenere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge;
- diritto di opporsi, in tutto o in parte, per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che lo riguardano.

Le informazioni riportate nel presente articolo hanno il valore di "Informativa" agli effetti della tutela della riservatezza dei dati personali.

10.3 - Salvo quanto espressamente previsto nel presente disciplinare, per il diritto di accesso agli atti del procedimento di gara si fa rinvio a quanto previsto dall'art. 13 del D.Lgs. 163/2006.

Art. 11 - INFORMAZIONI SUL PROCEDIMENTO

11.1 - Eventuali informazioni complementari e/o richieste di chiarimenti sulla documentazione di gara potranno essere richiesti alla stazione appaltante esclusivamente per iscritto, anche a **mezzo fax numero 045 6091260**; le richieste potranno pervenire fino a giorni 5 (cinque) dalla data di scadenza di presentazione delle offerte.

L'Amministrazione si riserva la possibilità di pubblicare eventuali avvisi di rettifica e chiarimenti sugli atti di gara sul sito internet www.comune.sona.vr.it fino a giorni 6 (sei) prima della scadenza del termine, stabilito per la ricezione delle offerte.

11.2 - Ai sensi dell'art. 10, comma 8, del D. Lgs. 163/2006 il responsabile del procedimento è: Responsabile pro tempore del Settore Servizi al Cittadino Dott.ssa Tessaro Raffaella.

11.3 - Tutta la documentazione relativa alla procedura di gara (capitolato speciale d'appalto, bando e disciplinare di gara e modulistica) sono resi disponibili nel sito web del Comune di Sona, all'indirizzo www.comune.sona.vr.it alla Sezione avvisi, gare e concorsi.

11.4 – Per informazioni amministrative e tecniche attinenti la procedura di gara le ditte interessate potranno rivolgersi ai Servizi Scolastici: tel. 045-6091239, r.tessaro@comune.sona.vr.it