



COMUNE DI MARINEO

Citta' Metropolitana di Palermo

Area Economico Finanziaria - Socio Culturale – Turismo – Sport - Pubblica Istruzione

Corso Dei Mille, 127 – 90035 – Tel. +390918725193 - Fax: +390918727445

<http://www.comune.marineo.pa.it/> e-mail: servizifinanziari@comune.marineo.pa.it

P.E.C.: servizifinanziari.marineo@pec.it

BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

Ai sensi dell'art.60, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione Comunale ai sensi degli artt. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgs.50/2016.

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA MATERNA STATALE

anno 2018

(Allegato IX D.Lgs n. 50/2016)

CIG: ZD3216522E

La presente procedura, riguardante l'affidamento di un servizio di cui all'allegato IX del D. Lgs 50/2016 ed i rapporti contrattuali derivanti dall'aggiudicazione della stessa sono regolati:

1. dal presente bando;
2. dal capitolato d'appalto;
3. dalle norme del D. Lgs 50/2016 espressamente richiamate;
4. per quanto non previsto, dal Codice Civile;

1) Stazione appaltante: Comune di Marineo, Città Metropolitana di Palermo, Corso dei Mille 127 - Telefono 0918725193 - fax 0918727445 – e-mail: servizifinanziari.marineo@pec.it.
Sito Internet: www.comune.marineo.pa.it

2) Procedura di gara: Procedura aperta ex art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, e ss.mm.ii. con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 c.3 l a) del D.Lgs n.50/2016.

3) Oggetto dell'appalto: l'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica nella Scuola Materna Statale del Comune di Marineo, che effettua il tempo prolungato, mediante la preparazione fornitura e distribuzione dei pasti in quantità variabile a seconda della presenza degli alunni. Il servizio dovrà essere svolto alle condizioni e secondo le modalità ed i contenuti dettagliati e specificati del Capitolato d'appalto e in generale nella documentazione di gara.

4) Durata dell'appalto e luogo di esecuzione: il contratto avrà la durata con decorrenza dal 08.01.18 e sino alla data del 31.12.2018. Il servizio verrà espletato nel territorio del Comune di Marineo. L'Amministrazione si riserva di procedere alla consegna in via d'urgenza del servizio, nelle more della stipulazione del contratto.

5) Importo dell'appalto: L'importo presunto dell'appalto è stimato in € 45.000,00 oltre IVA al 4%, oltre oneri di sicurezza, pari ad € 275,00 non soggetti a ribasso. Numero pasti annui presunti 11.000 secondo le rispettive tabelle dietetiche allegate al Capitolato Speciale.

6) Importo a base d'asta: L'importo soggetto a ribasso è il costo del singolo pasto, che viene stabilito in € **4,00** (quattro) esclusa IVA 4% ed oneri per la sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, pari a € 0,025 per pasto , non soggetti a ribasso.

7) Soggetti ammessi e requisiti di partecipazione: Possono partecipare alla presente procedura i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. N. 50/2016, in possesso dei seguenti requisiti:

A. Requisiti di ordine generale

Assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D. Lgs. N. 50/2016: tale requisito dovrà essere attestato mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000.

B. Requisiti di idoneità professionale (art 83 comma 1 lett. a) del D. Lgs. N. 50/2016)

Iscrizione alla camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nonché, se società cooperativa o consorzio , iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente.

C. Requisiti di capacità economica-finanziaria (art 83 comma 1 lett. b) del D. Lgs. N. 50/2016)

Fatturato minimo annuo per ciascun anno relativamente agli esercizi 2013/2014/2015 per un importo complessivo almeno pari al valore stimato dell'appalto, di cui almeno il 70% conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto.

D. Requisiti di capacità tecnica e professionale (art 83 comma 1 lett. c) del D. Lgs. N. 50/2016)

1. Aver prestato nelle ultime tre annualità (aa.ss. 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017) servizi di mensa scolastica , resi in favore di pubbliche amministrazioni, a regola d'arte e con buon esito, senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori, per un importo complessivo almeno pari al valore stimato dell'appalto, di cui almeno il 70% conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto.
2. Essere in possesso di certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000 in corso di validità, per i servizi di ristorazione collettiva, rilasciata da organismi accreditati; per i raggruppamenti di impresa, il requisito tecnico della certificazione UNI EN ISO 9001:2000 dovrà essere posseduto dall'impresa capogruppo e, qualora non coincida con la capogruppo, dall'impresa che svolgerà la parte di servizio relativa alla preparazione e somministrazione dei pasti agli alunni.
3. Avere la disponibilità di un Centro cottura, adibito esclusivamente alla ristorazione collettiva, in regola con l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia, con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio. Qualora l'impresa utilizzi per il centro di cottura una struttura non di sua proprietà, la stessa analogamente dovrà essere autorizzata a svolgere servizi di ristorazione collettiva secondo le indicate caratteristiche, L'impresa, nel caso non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena disponibilità. Al momento della stipula del contratto e per l'intera durata dell'appalto.
4. Adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP (Sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare, ovvero che permette di individuare lungo la filiera alimentare uno o più pericoli specifici, di valutarne i rischi associati e di stabilire le misure preventive atte a contenerli in modo efficace e significativo, secondo le Linee guida del Ministero della Salute) ai sensi delle vigenti norme in materia.

8) Modalità e termini di partecipazione alla gara: Le offerte, indirizzate a "Comune di Marineo, corso dei Mille, 127 90035 Marineo (PA)", dovranno pervenire, a pena di esclusione, entro e non oltre le **ore 09,00 del giorno 05 gennaio 2018** all'Ufficio protocollo dell'Ente sito in questo corso dei Mille, 127 a mezzo posta, agenzia autorizzata oppure consegna a mano.

Il plico dovrà essere chiuso, sigillato con ceralacca e controfirmato su tutti i lembi di chiusura e dovrà recare all'esterno la denominazione e la sede dell'impresa nonché la seguente dicitura:

"Offerta per l'affidamento del servizio mensa scolastica anno 2018."

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile. Nel plico principale dovranno essere inserite, a pena di esclusione, n. 3 (tre) buste a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura secondo le modalità anzidette, recanti all'esterno l'indicazione, l'oggetto della gara e la dicitura:

- ***Busta A - Documentazione amministrativa***
- ***Busta B - Offerta tecnica***
- ***Busta C - Offerta economica***

La busta A dovrà contenere, a pena d'esclusione, i seguenti documenti:

a) istanza di partecipazione alla procedura, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante. L'istanza può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura in uno con la dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. n.445/2000. L'istanza deve avere il seguente contenuto, obbligatorio, reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. n.445/2000, debitamente sottoscritta, accompagnata da fotocopia, chiara e leggibile, di un documento di riconoscimento in corso di validità, attestante:

- Organi di amministrazione, persone che li compongono (indicare nominativi, esatte generalità, nonché poteri loro conferiti. Indicare anche, se presenti, i soggetti cessati dalla carica negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara e la data della loro cessazione):

- di essere in possesso di tutti i requisiti di ordine generale e di non essere incorso in alcuna causa determinante l'esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di cui dall'art. 80 del D. Lgs. N. 50/2016

- di non avere subito condanne _____ per le quali ha beneficiato della non menzione ovvero di avere subito le seguenti condanne _____

- che il servizio verrà svolto in conformità alle norme vigenti e a quanto previsto nel capitolato speciale;

- di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze, generali e particolari, che possono influire sulla sua esecuzione;

- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale;

- di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, delle condizioni contrattuali e degli oneri connessi, nonché degli obblighi ed oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, assicurazione, condizioni di lavoro e previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguita la prestazione;

- di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione della prestazione, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata e di garantire la puntuale e tempestiva esecuzione del servizio;

- di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

- di avere accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato dei materiali e della mano d'opera da impiegare;

- di non essere assoggettato agli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999 (nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti, che non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000);

oppure

- che permane, ai fini dell'assolvimento degli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999, la situazione certificata dalla attestazione resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000, allegata (nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti, qualora abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000);

- che il numero di fax e l'indirizzo di posta elettronica cui inviare eventuale richieste sono seguenti

_____ che, il recapito cui inviare qualsiasi comunicazione afferente la presente procedura è il seguente: _____

e che la stazione appaltante è autorizzata ad inviare le suddette comunicazioni anche a _____

-di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione vigente, italiana o dello stato in cui sono stabiliti e che le proprie posizioni previdenziali ed assicurative sono:

a. tipologia affidatario:

impresa _____

b. Sede legale: Via _____ n.civico _____

Cap _____ Comune _____ Provincia _____ ;

c. Sede operativa: Via _____ n. _____

Cap _____ Comune _____ Provincia _____ ;

d. Contratto Nazionale di Lavoro applicato: _____ n _____

dipendenti con contratto di lavoro subordinato: _____ ;

e. Numero medio annuo dei dipendenti _____ e numero di dirigenti impiegati negli ultimi tre anni che si intendono dedicare al servizio;

f. Descrizione delle attrezzature e del materiale e/o equipaggiamento tecnico di cui il prestatore di servizi disporrà per eseguire l'appalto:

g. Tipologia gestione d'impresa ai fini INPS:

-datore di lavoro

-lavoratore autonomo

-gestione separata -committente/associante

-gestione separata -titolare di reddito di lavoro autonomo di arte e professione

h. Matricola INPS _____ sede INPS competente

i. Codice Ditta INAIL _____ sede INAIL competente _____

j. Indirizzo mail, PEC e fax _____ e-mail _____ pec _____ fax _____

-di osservare le norme per la sicurezza dei lavoratori di cui alla L. n.81/2008;

-di possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale e di ottemperanza a norme di garanzia della qualità:

1) certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000, in corso di validità, per i servizi di ristorazione collettiva, rilasciata da _____

2) disponibilità di un Centro cottura, adibito esclusivamente alla ristorazione collettiva, in regola con l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia, con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio. (Qualora l'impresa utilizzi per il centro di cottura una struttura non di sua proprietà, la stessa analogamente dovrà essere autorizzata a svolgere servizi di ristorazione collettiva secondo le indicate caratteristiche, L'impresa, nel caso non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena disponibilità. Al momento della stipula del contratto e per l'intera durata dell'appalto)

3) Aver prestato nelle ultime tre annualità (aa.ss. 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017) servizi di mensa scolastica, resi in favore di pubbliche amministrazioni, a regola d'arte e con buon esito, senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori, per un importo complessivo almeno pari al valore stimato dell'appalto, di cui almeno il 70% conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto. (con l'indicazione di Committente Servizio, Anno Scolastico, Numero pasti forniti)

4) di adottare un proprio piano di autocontrollo HACCP (Sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare, ovvero che permette di individuare lungo la filiera alimentare uno o più pericoli specifici, di valutarne i rischi associati e di stabilire le misure preventive atte a contenerli in modo efficace e significativo, secondo le Linee guida del Ministero della Salute) ai sensi delle vigenti norme in materia;

5) di essere in possesso di autorizzazione sanitaria per l'attività di centro di produzione con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio, ai sensi della L. n.283/1962 e s.m.i., nonché del D.P.R. n.327/80, rilasciata dall'autorità sanitaria territorialmente competente, di seguito descritta: _____

6) di avere la disponibilità degli automezzi, di essere in possesso di regolare autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'autorità territorialmente competente, per l'eventuale trasporto dei pasti caldi giornalieri;

-di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 del D.lgs. n.196/2003, e ss.mm.ii. che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

-di obbligarsi in caso di aggiudicazione ad assumere gli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art.3 della Legge 13 agosto 2010 n.136 e s.m.i. e di essere consapevole che il mancato rispetto dell'obbligo suddetto comporterà la risoluzione per inadempimento contrattuale;

b) Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A (o analogo se concorrente di Stato membro), corredato di apposita dicitura antimafia ai sensi dell'art. 9 del D.P.R. 3 Giugno 1998 n. 252, per "servizio mensa scolastica", di data non anteriore a tre mesi rispetto a quella fissata per la gara, in originale o in copia autentica;

c) dichiarazioni di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.lgs.

01/09/93 n.385;

oppure bilanci o estratti dei bilanci di impresa, ovvero dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000 n.445;

oppure dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000 n.445, concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo al servizio nel settore oggetto della procedura, realizzati negli ultimi tre esercizi;

d) Garanzia provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo posto a base di gara, da prestare sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente. La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.lgs. 01/09/93 n.385, a ciò autorizzato dal Ministro dell'economia e delle finanze, avente validità per almeno 180 gg. dalla data di presentazione dell'offerta. Tale garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto stesso. La fideiussione dovrà prevedere, espressamente, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del codice civile e l'operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. In caso di Consorzi, la cauzione provvisoria dovrà essere presentata dal Consorzio stesso, a pena di esclusione dalla gara.

Le imprese in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee presentano la cauzione di importo ridotto al 50%, allegando copia autenticata della certificazione rilasciata da istituto specializzato, ai sensi della normativa vigente, in corso di validità, da cui si rilevi il possesso del requisito, pena l'esclusione.

Nel caso di Raggruppamenti temporanei o Consorzi ordinari costituiti o da costituirsi, al fine di poter usufruire della riduzione dell'importo della cauzione, la certificazione attestante il sistema di qualità dovrà essere prodotta da tutte le imprese raggruppate/ raggruppande o consorziate/consorziande, a pena di esclusione dalla gara.

Lo svincolo della cauzione provvisoria, costituita dai concorrenti non aggiudicatari, avverrà entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione. Al concorrente aggiudicatario, la cauzione provvisoria è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto;

e) Impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto;

f) Dichiarazioni sostitutive, rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445 con cui si attesta l'inesistenza delle cause di esclusione, di cui all'art dall'art. 80 del D. Lgs. N. 50/2016

g) Attestazione (laddove dovuta) in materia di assolvimento degli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999, resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000;

h) Attestazione di avvenuto sopralluogo. E' obbligatorio eseguire il sopralluogo delle strutture e dei locali dove sarà espletato il servizio, onde constatarne lo stato di fatto. A tal fine, si dovrà concordare un appuntamento contattando il Servizio P.I., in orari d'ufficio (dal lunedì al venerdì, dalle ore 9,00 alle ore 12,30. Il Responsabile del Servizio P.I., nonché Responsabile del Procedimento della presente procedura di gara, rilascerà la relativa attestazione, a seguito dell'avvenuto sopralluogo congiunto con un dipendente incaricato del medesimo servizio.

Le imprese straniere devono produrre documentazione equipollente a quella richiesta alle imprese italiane.

La busta B dovrà contenere, a pena d'esclusione, l'offerta tecnica

La documentazione tecnica dovrà contenere a pena di esclusione una relazione tecnica sintetica ma esauriente, illustrante il progetto e i profili del servizio rilevanti per l'Amministrazione, con riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione come illustrati nel capitolato d'appalto .

La busta C dovrà contenere, a pena d'esclusione l'offerta economica.

L'offerta, corredata di marca da bollo dell'importo di € 16,00, dovrà contenere il ribasso percentuale del prezzo offerto, espresso sia in cifre che in lettere, da applicarsi all'importo del singolo pasto, pari a € 4,00, escluso IVA e oneri per la sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, pari a 0,025 non soggetti a ribasso. In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere, sarà presa in considerazione l'offerta più vantaggiosa per il Comune. L'offerta, redatta in lingua italiana, deve essere firmata dal rappresentante legale dell'impresa o da persona munita di mandato. Nel caso di offerta prodotta da persona munita di mandato, il relativo potere deve risultare da procura notarile allegata, a pena di esclusione.

9) Criterio di aggiudicazione e modalità di valutazione delle offerte:

La gara verrà aggiudicata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett.a) del D. Lgs 50/2016 alla ditta che otterrà il punteggio più elevato.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata in base ai seguenti parametri:

- A. Offerta economica : Punteggio massimo punti 40**
B. Offerta tecnica : Punteggio massimo punti 60

Offerta economica	Totale 40 punti
<p>Importo a base d'asta € 45.000,00. Non sono ammesse offerte in aumento. Il maggior punteggio verrà attribuito all'impresa partecipante che avrà offerto il maggior ribasso percentuale, fatte salvo quanto disposto per le offerte anomale. Per le altre offerte il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:</p> $X = \frac{\text{P.off. migliore} \times 40}{\text{P.off. in esame}}$ <p>Ove X = punteggio da attribuire all'offerta P off. migliore = prezzo più basso P. off. in esame = prezzo offerto 40 = punteggio massimo assegnabile</p>	

Offerta tecnica	Totale 60 punti
<p>Il punteggio per la valutazione della qualità sarà assegnato secondo il giudizio insindacabile della commissione di gara secondo i seguenti criteri:</p>	
<p>1. Organizzazione del servizio: La commissione di gara attribuirà: - 0.50 punti per ogni operatore addetto alla preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (fino a un massimo di sei punti) - 0.50 punti per ogni corso di almeno 6 ore di formazione/qualificazione cui il suddetto personale ha partecipato nel triennio 2014/2016 (fino a un massimo di cinque punti)</p>	Max 11 punti
<p>Disponibilità a fornire prodotti provenienti da colture biologiche Per ogni tipo di fornitura verranno assegnati due punti (fino a un massimo di 22 punti)</p>	Max 22 punti
<p>Certificazioni: sarà valutato il possesso delle seguenti certificazioni rilasciate da enti autorizzati: Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare Punti 3 Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001: 2008 applicato al servizio di ristorazione punti 2</p>	Max 5 punti
<p>Disponibilità di un Centro di cottura alternativo in proprietà o in locazione nel raggio di 25Km dal centro del Comune di Marineo (allegare copia dell'autorizzazione sanitaria e contratto di locazione o proprietà: la valutazione avverrà come di seguito: fino a 25 km punti 15 da 26 a 30 Km punti 12</p>	Max 15 punti

da 31 a 35 km	punti 9	
da 36 a 40 km	punti 6	
oltre 40 km	punti 3	
Operatività nel campo della ristorazione scolastica da comprovarsi con il certificato del registro imprese:		Max 7 punti
fino a 5 anni	punti 1	
da 6 a 10 anni	punti 3	
da 11 a 15 anni	punti 5	
oltre 15 anni	punti 7	

10) Modalità e luogo di svolgimento della gara: La seduta della Commissione di gara per la scelta del contraente avverrà il **giorno 05 gennaio 2018 alle ore 12,00**, in seduta pubblica, presso la sede comunale di Corso dei Mille 127, Marineo.

Alla gara possono assistere i legali rappresentanti dei concorrenti ovvero soggetti muniti di formale delega scritta.

Le offerte presentate dai concorrenti saranno esaminate da una commissione giudicatrice, nominata con apposita determinazione successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte,

Il procedimento di gara sarà articolato in più fasi.

In primo luogo la commissione esaminerà in seduta pubblica la documentazione amministrativa (Busta A) ammettendo alla gara soltanto i concorrenti che risulteranno in regola con quanto disposto dal presente bando, a questo punto la stazione appaltante provvede al controllo sul possesso dei requisiti. La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario delle ditte partecipanti avviene attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture con la delibera n. 111 del 20 dicembre 2012. Pertanto tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCPass, accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato-avcpass) secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3.2 della succitata delibera, da produrre in sede di gara.

In seduta segreta si procederà all'apertura dell'offerta tecnica, (busta B) presentata dai concorrenti e attribuzione del relativo punteggio, nel rispetto dei limiti massimi previsti dall'articolo 9 (criteri di aggiudicazione) del presente bando di gara.

Conclusa questa valutazione, in seduta pubblica, la cui data sarà comunicata alle ditte partecipanti, dopo aver dato lettura ai presenti della graduatoria di merito provvisoria, si procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica (Busta n. 3) e all'attribuzione dei relativi punteggi.

11) Durata vincolo dell'offerta

La Ditta aggiudicataria resta vincolata all'offerta formulata per un periodo non superiore a sei mesi.

12) Subappalto: non è consentito.

13) Finanziamento: Il servizio oggetto del presente appalto è finanziato con fondi propri del Bilancio Comunale. I pagamenti avverranno previa presentazione di fattura, emessa in conformità alle disposizioni riportate nel Capitolato Speciale.

14) Informazioni complementari e avvertenze:

Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto così come non sono ammesse offerte in aumento;

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta valida purchè ritenuta conveniente ed idonea;

Non è ammessa la facoltà di presentare offerta solamente per una parte del servizio oggetto del presente appalto;

Il Presidente della Commissione di gara si riserva la facoltà, per improrogabili esigenze di servizio, di posticipare orario e/o data di apertura delle offerte o di sospendere le operazioni di gara fino a data da destinarsi, comunicando tale evenienza ai partecipanti per PEC;

L'Ente si riserva la facoltà, in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore di interpellare il secondo classificato (purchè l'offerta sia risultata idonea e risulti provato il possesso dei requisiti) al fine di stipulare un nuovo contratto fino alla data di scadenza dell'appalto alle condizioni e prezzi già proposti in sede di gara. In caso di fallimento del secondo classificato può essere interpellato il terzo classificato (purchè l'offerta sia risultata idonea) ai fini della prosecuzione del servizio fino alla data di scadenza dell'appalto;

L'ente può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto

Obbligatorietà del sopralluogo a pena di esclusione.

15) Responsabile del procedimento – Area Economico Finanziaria - Socio Culturale – Turismo – Sport -
Pubblica Istruzione: Dr. Giovanna Lo Piccolo

16) Ai sensi di quanto previsto del D.lgs. n.196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali, il trattamento dei dati personali, sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei soggetti candidati e della loro riservatezza con i contemperamenti previsti dalle legge 241/1990 e s.m.i..

Si informa che i dati richiesti, raccolti per le finalità inerenti la presente procedura di gara, potranno essere oggetto di comunicazione a soggetti aventi titolo, per via degli adempimenti di legge afferenti la predetta procedura e saranno trattati mediante strumenti anche informatici. Le imprese potranno esercitare i diritti previsti dalla suddetta legge.

Marineo li 19/12/17

Il Responsabile
f.to Dott.ssa Giovanna Lo Piccolo