



# COMUNE DI GRICIGNANO DI AVERSA

(Provincia CASERTA)

☎ 081.5026501 - 5026511 fax 081.5027595 cod. Fiscale 81002610616

BANDO DI GARA  
Mediante procedura aperta  
CIG 2862893609  
CUP D59E11000410004

OGGETTO: Affidamento del servizio di mensa scolastica per la scuola materna e media statale per il periodo 1/10/2011 – 31/05/2014 site nel comune di Gricignano di Aversa

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE  
COMUNE DI GRICIGNANO DI AVERSA

TEL.081 5026525  
FAX 0815026529

1. **Denominazione ufficiale** : Comune di Gricignano di Aversa.
2. Indirizzo postale: Piazza Municipio 15-17
3. **Categoria di servizio**: n. 17 (CPC 64) -Gestione del servizio di refezione scolastica.
4. **Durata dell'appalto**: tre anni dal 1/10/2011( o dalla data di aggiudicazione ) al 31/05/2014.
5. **Importo a base d'asta**: euro 3,37 escluso IVA per ogni singolo pasto;
6. **Importo complessivo presunto dell'appalto**: € 353.850,00 esclusa Iva come per legge, ed inoltre il numero complessivo presunto dei pasti da fornire di n° 105.000.
7. **Luogo di esecuzione** della prestazione del servizio: scuole materne e media site nel comune di Gricignano di Aversa (CE).
7. **Procedura di aggiudicazione**: Aperta ai sensi dell' art.3 punto 37 art.54 e dell'art.55 del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni da effettuarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83 del D.Lgs.163/2006; si potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e valutata positivamente dalla Commissione di Gara. Non sono ammesse offerte in aumento.  
L'aggiudicatario provvisorio, pena la revoca dell'aggiudicazione stessa dovrà comprovare il possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione (art. 48 del D.Lgs 163/2006)

## 8. Criteri di aggiudicazione:

Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art.83 del DLgs 12.04.2006 n.163) formulato in base ai seguenti elementi di valutazione-

### a)Prezzo a base d'asta Punti 30

### b)Piano di servizio Punti 70

così suddiviso:

- Ubicazione del centro di cottura :	Punti 15
- Fatturato ed Esercizio d'impresa per la refezione scolastica:	Punti 20
- Possesso Certificato UNI ENI ISO	Punti 02
- Automezzi adibiti al trasporto	Punti 03
- Progetto tecnico svolgimento del servizio, proposte migliorative	Punti 30

La commissione di gara in seduta segreta, provvederà all'attribuzione dei punteggi come di seguito:  
Prezzo a base d'asta con la seguente formula:  
Punteggio max attribuibile x Prezzo minore / Prezzo dell'offerta considerata  
Ovvero  $p = pM \times Pm/PO$

### **Ubicazione centro di cottura: Punti 15.**

**il relativo punteggio sarà così attribuito:**

- Per il Centro di Cottura di proprietà dall'Impresa, ubicato nel territorio Comunale o nell'ambito di un comune ad una distanza chilometrica non superiore ai 16 km dalla sede comunale, saranno attribuiti : ..... Punti 10
- Per il Centro di Cottura di proprietà dall'Impresa, ubicato ad una distanza chilometrica superiore ai 16,01 km e inferiore ai 20 Km dalla sede comunale ..... Punti 03
- Per il Centro di Cottura in uso all'Impresa (per comodato o/e fitto d'azienda), ubicato ad una distanza da 0 Km e fino a massimo di 16 km dalla sede comunale, saranno attribuiti..... Punti 02

-Ai fine della esatta distanza chilometrica, la ditta è tenuta ad inserire nella documentazione, l'originale dell'attestazione di distanza chilometrica rilasciatagli dall'ACI, alle cui tabelle si farà fede per la esatta distanza. **Non saranno ammesse alla gara le ditte con centri di cottura ubicati a una distanza superiore a Km 20 dalla sede comunale.**

### **Fatturato & Storico per la refezione scolastica : punti 20**

Per il fatturato storico globale d'impresa, realizzato negli anni di attività d'impresa riferito all'esclusivo settore della ristorazione scolastica , conseguito direttamente dall'impresa partecipante nei servizi di refezione scolastica, necessario per ben valutare l'esperienza e l'affidabilità dell'impresa partecipante, il relativo punteggio sarà così attribuito:

- Fatturato conseguito negli ultimi tre anni solari, superiore o uguale a.....€ 750.000,00 punti 01
- Fatturato conseguito negli ultimi cinque anni, superiore o uguale a .....€ 1.200.000,00 punti 03
- Servizi di refezione scolastica da almeno sei anni ..... punti 02
- Servizi di refezione scolastica da oltre quindici anni ..... punti 14

In caso di raggruppamenti di imprese, il punteggio sarà attribuito al 50% sul fatturato e storico complessivo dell'intero raggruppamento.

**Si procederà all'esclusione delle ditte che nel predetto triennio abbiano realizzato un fatturato globale inferiore al doppio dell'importo complessivo dell'appalto.**

### **Possesso Certificato UNI EN ISO 9001:2008 :Punti 02**

Certificato UNI EN ISO 9001:2008 per il Sistema di Gestione Qualità riferito al settore EA 30, specifico per il settore della ristorazione collettiva, riferita all'unità operativa indicata quale sede per la produzione dei pasti al presente appalto;

### **Automezzi per il trasporto pasti dedicati al presente servizio : punti Max 3**

- Per un numero di automezzi di almeno 2, saranno attribuiti .....Punti 1
- Per un numero di automezzi superiori 2, saranno attribuiti .....Punti 2

### **Progetto tecnico svolgimento del servizio, proposte migliorative: punti Max 30**

Per il progetto tecnico con inserimento di eventuali prodotti biologici, il relativo punteggio sarà così attribuito, ad insindacabile giudizio della commissione:

#### **1- Organizzazione e gestione del personale:**

A tale parametro viene attribuito un **fattore ponderale pari a 5**  
piano di organizzazione del personale in rapporto al servizio specifico da espletare (esempio: consistenza numerica, qualifica, orario di lavoro e compiti da assegnare al personale da destinare al centro di cottura e refettori scolastici; articolazione dei turni, coordinamento, modalità di contenimento del turn over, gestione delle sostituzioni, flessibilità operativa, sicurezza del personale, etc.). Detto parametro si articola nei seguenti **subcriteri**:

**Descrizione subcriteri max punti**

*Pianificazione e articolazione dell'orario di lavoro 2*

*Inserimento di figure professionali aggiuntive 1*

*Assetto organizzativo complessivo del gruppo di lavoro proposto 2*

**2- Modalità e gestione di attuazione del servizio**

A tale parametro viene attribuito un **fattore ponderale pari a 10**

Pianificazione e descrizione delle varie fasi del processo di erogazione del servizio

Detto parametro si articola nei seguenti **subcriteri**:

**Descrizione subcriteri max punti**

*Sistema di approvvigionamento e conservazione delle derrate e loro rintracciabilità 2*

*Preparazione e cottura degli alimenti 5*

*Confezionamento, trasporto e distribuzione 2*

*Piano di pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature 1*

**3- Controllo di Qualità**

A tale parametro viene attribuito un **fattore ponderale pari a 05**

specifica metodologia che la ditta si impegna ad adottare per il coordinamento, controllo e verifica della qualità del servizio e la rilevazione del grado di soddisfazione degli utenti. La valutazione di questo elemento avverrà, anch'esso, in base al grado di adeguatezza, specificità, concretezza, realizzabilità e affidabilità delle soluzioni proposte.

**4- Proposte Migliorative del Servizio**

A tale parametro viene attribuito un **fattore ponderale pari a 10.**

proposte di ulteriori servizi e/o iniziative a carattere migliorativo e/o integrativo rispetto allo standard definito in capitolato, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Ente. Le soluzioni proposte dovranno essere ben definite, specificando gli obiettivi e le relative misure organizzativo/gestionali. La valutazione delle migliorie avverrà in base al grado di adeguatezza, specificità, concretezza, realizzabilità e affidabilità delle stesse. Particolare attenzione andrà posta all'utilizzo di metodi innovativi di servizio distributivo dei ticket pasto all'utenza e dalla rilevazione presenza e del grado di soddisfacimento del servizio prestato, sulla preparazione che garantiscano un elevato controllo qualità, e l'utilizzo di prodotti qualitativamente superiori e/o di produzione biologica.

Non sarà attribuito alcun punteggio al progetto tecnico ritenuto dalla Commissione insufficiente o comunque non sottoscritto dal legale della ditta in ogni sua pagina. In caso di raggruppamento di impresa, il progetto tecnico con inserimento di prodotti biologici deve essere offerto congiuntamente da tutte le imprese partecipanti.

**9. Indirizzo al quale devono essere inviate le offerte:** STAZIONE UNICA APPALTANTE  
CORSO TRIESTE 12/14 811000 CASERTA

**10. lingua nella quale le offerte devono essere redatte:** italiano.

**11. Data e luogo dell'apertura delle offerte 05/09/2011** ore 9,30 presso Stazione Appaltante Unica.

**12. Cauzione provvisoria:** è previsto il versamento del 2 % dell'importo dell'appalto contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di

tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice, ovvero mediante fideiussione bancaria o assicurativa, (si precisa che, in caso di fideiussione bancaria o assicurativa, non si accetteranno forme di cauzioni diverse da quelle indicate all'art.75 del D.lgs 163/2006), con validità non inferiore a 180 giorni a decorrere dalla data di presentazione dell'offerta. Inoltre la predetta fideiussione dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957 comma 2 del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Ai sensi dell'art.75 del D.lgs 163/2006 la cauzione provvisoria è ridotta del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione di qualità UNI CEI ISO 9001:2008. Dovrà altresì essere prodotto ai sensi dell'art. 75, comma 8 del D.Lgs163/2006, a pena di esclusione, l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art.113 del D.Lgs 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario. Qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, dovrà prestare la cauzione definitiva nella misura del 10 % dell'importo al netto di appalto.

#### **MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA:**

13. L'offerta redatta in lingua italiana, dovrà essere recapitata a mezzo raccomandata del servizio postale o a mano all'indirizzo di cui al punto 9. , in un apposito plico, perfettamente chiuso con nastro adesivo e controfirmato sui lembi di chiusura in modo sufficiente ad assicurare la segretezza dell'offerta, entro le ore 12,00 del giorno 02/09/2011, pena esclusione dalla gara, sul quale dovrà essere scritto, oltre al mittente e destinatario, "NON APRIRE -CONTIENE DOCUMENTI ED OFFERTA PER LA GARA RELATIVA ALL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - GARA DEL GIORNO 05.09.2011 ORE 9,30".

Il plico dovrà contenere:

- **Una prima busta** chiusa con nastro adesivo e controfirmata sui lembi di chiusura in modo sufficiente ad assicurare la segretezza dell'offerta, sulla quale dovrà essere scritto, oltre al nominativo del concorrente "**OFFERTA DEL SERVIZIO REFEZIONE- SCOLASTICA - DOCUMENTAZIONE**", che dovrà contenere pena l'esclusione dalla gara i seguenti documenti:

**A) Domanda di partecipazione**, redatta in bollo, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta e presentata unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento d'identità del sottoscrittore ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000, contenente le seguenti dichiarazioni successivamente verificabili:

- Che l'impresa partecipante che ha preso visione della documentazione relativa all'espletamento della presente gara, che l'ha ritenuta idonea e congrua in relazione all'offerta che vorrà presentare.
- Che l'impresa non ha né direttamente né indirettamente concluso accordi interni con le altre imprese partecipanti, atti a produrre effetti distorsivi sulla regolarità dell'affidamento, alterando la libera reciproca ed effettiva concorrenza, e che, non ha in comune con altre imprese titolari, amministratori o procuratori con poteri di rappresentanza.
- Che si impegna ad attivare, a favore dei dipendenti, tutte le condizioni normative, retributive ed assicurative, non inferiori a quelle previste nei CCNL di settore e negli accordi integrativi.
- Che nel corso dell'ultimo triennio (2008, 2009 e 2010) l'impresa ha avuto alle dipendenze personale in forza superiore alle 20 unità per anno di riferimento;
- Che dai bilanci societari legalmente depositati, risulta che le spese complessive sostenute per il personale in forza nell'ultimo triennio (2008, 2009 e 2010) sono mediamente superiori al 25% dei propri bilanci;
- Che si assume nei confronti del Comune di Gricignano di Aversa (CE) e di terzi, qualsiasi responsabilità ed onere, nei casi di mancata adozione dei provvedimenti necessari ed utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti e non nella gestione del servizio.
- Che gli organi preposti all'espletamento del servizio sono in possesso dei requisiti sanitari in conformità alle leggi vigenti.
- Che è stato acquisito ed esaminato il Capitolato Speciale d'Appalto, la documentazione tecnica e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio. (Il Capitolato di appalto debitamente firmato

per accettazione da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa deve essere allegato alla dichiarazione).

- Che è in possesso della capacità atta a garantire una perfetta e puntuale esecuzione del servizio.
- Che ha tenuto conto in modo adeguato e sufficiente, nella formulazione dell'offerta, degli obblighi derivanti dal CCNL di categoria e delle relative norme in materia di sicurezza, non che del costo e delle condizioni del lavoro ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e D.Lgs. 106/2009; e delle norme in materia di previdenza ed assistenza, non che degli oneri derivanti dai piani di sicurezza.
- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ottemperando alle norme di cui all'art. 17 della legge 12.3.1999, n. 68, in subordine di non essere tenuta al rispetto di tale norma;
- che l'impresa non ha mai abbandonato appalti in corso di esecuzione, e non si é mai resa responsabile di revoche di appalti simili;
- di essere in possesso di polizza d'assicurazione, per danni a persone o cose che fossero prodotti durante l'esecuzione del servizio;
- di osservare le norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro contenute nel D.Lgs. n. 81/2008 e D.Lgs. 106/2009;
- che non esistono cause ostative di cui alla legge 31.05.1965, n. 575 e successive modificazioni ed integrazioni (disposizioni antimafia);
- che è in possesso dei requisiti di ordine generale previsti dall'art. 38 del D.Lgs. 163/06, relativi alla ditta nonché ai soggetti ivi citati.( secondo lo schema dell'allegato modello dichiarazioni art. 38)

**B) Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura** della provincia in cui l'impresa ha sede o ad analogo registro professionale di Stato aderente alla CEE, in corso di validità, da cui risulta essere iscritta da almeno tre anni, che la stessa ditta è regolarmente costituita: se trattasi di Società quali sono i suo Organi di Amministrazione e le persone che li compongono, nonché i poteri loro conferiti (in particolare, le società in nome collettivo dovranno risultare tutti i soci, per le società in accomandita semplice i soci accomandatari, per le altre società tutti gli amministratori con poteri di rappresentanza), che la ditta non si trova in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione italiana o straniera, se trattasi di concorrente di altro Stato; oltre ad essere in possesso del nulla osta ai fini dell'art. 10 della Legge 31\05\1965 n°575 e successive modifiche. In luogo di detto certificato potrà essere prodotta dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR. 445/2000;

**C) Idonee dichiarazioni bancarie** (almeno di due Istituti Bancari);

**D) Dichiarazione resa ai sensi del DPR 28/12/2000 n 445**, con la quale l'impresa attesti il fatturato conseguito nell'ultimo triennio (2007/2008- 2008/2009-2009/2010) per servizi identici (refezione scolastica), il fatturato deve essere, pena esclusione, al netto di IVA, non inferiore alla metà dell'importo complessivo dell'appalto per ogni singolo anno solare ed almeno pari al doppio per il triennio scolastico di riferimento, a tale dichiarazione, vanno allegate comprovanti certificazioni rilasciate da enti pubblici;

**E) Ricevuta della cauzione provvisoria di €.** 7.077,00.

**F) Ricevuta dell'avvenuto sopralluogo** rilasciato dal Comune di Gricignano di Aversa

**G) Autorizzazione igienico sanitaria del proprio centro di cottura**, con fotocopia del titolo di proprietà dei locali o del relativo contratto di locazione per un periodo di durata non inferiore a quella del presente appalto;

**H) Autorizzazione sanitaria di almeno un mezzo adibito al trasporto di sostanze alimentari;**

**I) Attestato di certificazione di aver effettuato autocontrollo ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n 155/97 e s.m.i.** nel proprio centro di cottura dove la ditta esercita l'attività;

**L) Indicazione del nominativo del Responsabile tecnico-gestionale del servizio;**

**M) Ricevuta del versamento, pena l'esclusione, del contributo a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture (deliberazione autorità 15/02/2010) dell'importo di € 20,00 da effettuarsi entro la data di scadenza per la presentazione delle offerte.** Per eseguire il pagamento indipendentemente dalla modalità di versamento utilizzata, sarà necessario

iscriversi on line, anche per i soggetti già iscritti al vecchio servizio, al nuovo “servizio di Riscossione” dell’Autorità, raggiungibile all’indirizzo <http://contributi.avcp.it>.

L’utente iscritto per conto dell’operatore economico dovrà collegarsi al servizio con le credenziali da questo rilasciate e inserire il codice CIG che identifica la procedura alla quale l’operatore economico rappresentato intende partecipare. Il sistema consentirà il pagamento diretto mediante carta di credito oppure la produzione di un modello da presentare a uno dei punti vendita Lottomatica Servizi, abilitati a ricevere il pagamento. Pertanto sono consentite le seguenti modalità di pagamento della contribuzione:

- online mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al “Servizio riscossione” e seguire le istruzioni a video oppure il manuale del servizio. A riprova dell’avvenuto pagamento, l’utente otterrà la ricevuta di pagamento, da stampare e allegare all’offerta, all’indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta potrà inoltre essere stampata in qualunque momento accedendo alla lista dei “pagamenti effettuati” disponibile on line sul “Servizio di riscossione”

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

N) dichiarazione di accettare la consegna dei lavori sotto riserve di legge, per motivi d’urgenza l’Amministrazione comunale potrà procedere alla richiesta immediata di attivazione del servizio nelle more della conclusione del contratto e l’aggiudicatario sarà tenuto a darvi esecuzione-

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese di tipo orizzontale il requisito del fatturato globale d’impresa, realizzato negli ultimi tre esercizi e riferito all’esclusivo settore della ristorazione scolastica pari ad almeno l’importo complessivo dell’appalto, dovrà essere posseduto dall’impresa mandataria per almeno il 60% ed ognuna delle imprese mandanti dovrà possedere detto requisito per almeno il 20% del fatturato richiesto, fermo restando l’obbligo di totalizzare un fatturato complessivo pari almeno al minimo complessivo richiesto; per i raggruppamenti temporanei d’impresa di tipo verticale l’impresa mandataria dovrà essere esclusivamente quella designata alla produzione dei pasti ed il suo fatturato globale netto non dovrà essere inferiore al 90% del minimo richiesto, fermo restando l’obbligo di totalizzare, fra tutte le imprese raggruppate, un fatturato complessivo pari almeno al minimo richiesto. In caso di raggruppamento, ciascuna delle imprese associate dovrà produrre la documentazione e le dichiarazioni richieste.

**Inoltre l’offerta congiunta dovrà:**

-essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e ove non già dichiarato in istanza, indicare l’impresa qualificata come mandataria;

-specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese;

-contenere l’impegno che, ove non già dichiarato nell’istanza, in caso di aggiudicazione, le imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall’art. 37 del D.Lgs. 163/2006;

I consorzi di cui all’art. 34. comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. 163/2006 sono tenuti ad indicare, in sede di offerta a pena di esclusione, per quali consorziati il Consorzio concorre con allegata copia del Certificato CCIAA in corso di validità dal quale risultino i nominativi e le quote di partecipazione di ogni consorziato. Non è consentito ad una stessa ditta di presentare contemporaneamente offerte in diverse associazioni di imprese o consorzi a pena di esclusione di tutte le diverse offerte presentate; nel caso in cui venga presentata offerta individualmente ed in associazione o consorzio verrà esclusa dalla gara la ditta singola. Non è ugualmente consentita la contemporanea partecipazione di imprese fra le quali sussistono situazioni di controllo o di collegamento anche sostanziale oppure con rappresentanti o amministratori in comune, a pena di esclusione di tutte le diverse offerte presentate.

**-Una seconda busta** chiusa con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura in modo sufficiente ad assicurare la segretezza dell’offerta, sulla quale dovrà essere apposto oltre che il mittente anche la dicitura **“OFFERTA TECNICA DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA”**, che dovrà contenere pena l’esclusione dalla gara:

- a) Dichiarazione attestante l'ubicazione del Centro di Cottura per l'espletamento del servizio;
- b) Attestazione di distanza chilometrica rilasciata dall'ACI,
- c) Autorizzazione sanitaria e titolo giuridicamente valido relativo al possesso dello stesso (in proprietà, in locazione o in comodato d'uso per il periodo di durata del centro cottura);
- d) Certificato UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità;
- e) Relazione descrittiva del Centro di Cottura per l'espletamento del servizio e relativa Autorizzazione Sanitaria in copia conforme e certificato igienico-sanitario;
- f) Progetto tecnico con inserimento delle elenco dei principali prodotti alimentari e loro eventuali marchi che saranno utilizzati per lo svolgimento del servizio, comprensivo di eventuali e facoltativi prodotti biologici; Tipologia organizzativa del servizio; modalità organizzative, produttive e distribuzione ai tavoli di consumo;

L'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa partecipante o congiuntamente dai legali rappresentanti, in caso di raggruppamenti di imprese, completa dei dati anagrafici del sottoscrittore/i e dell'impresa di cui sono rappresentanti e deve essere fatto esplicito riferimento alla presente gara.

Il servizio di refezione scolastica dovrà rispettare quanto stabilito dal Capitolato Speciale di Appalto e quanto offerto esplicitamente nella suddetta documentazione.

**-Una terza busta** chiusa con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura in modo sufficiente ad assicurare la segretezza dell'offerta, sulla quale dovrà essere apposto oltre che il mittente, anche la dicitura **“OFFERTA ECONOMICA DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA”**, che dovrà contenere l'offerta economica, redatta in lingua italiana ed in carta legale, contenente il ribasso, in cifre ed in lettere, sul **prezzo a base d'asta di euro 3,37 IVA ESCLUSA**

L'offerta dovrà essere sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa partecipante, o congiuntamente in caso di raggruppamenti temporanei di imprese, e dovrà far esplicito riferimento alla presente gara.

**-Una quarta busta** contenente ai sensi dell'art. 86, comma 5 D. Lgs. 163/2006, dovranno essere prodotte, a pena di esclusione, le giustificazioni di cui all'art. 87 comma 2 del citato decreto legislativo, relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo a base di gara. Tali giustificazioni dovranno essere prodotte, a pena di esclusione, in apposito plico, debitamente sigillato, recante all'esterno la dicitura **“GIUSTIFICAZIONI OFFERTA ECONOMICA”**.

#### **VINCOLI DERIVANTI DALL'AGGIUDICAZIONE**

I prezzi secondo i quali sarà aggiudicato l'appalto si intendono proposti dal soggetto aggiudicatario in base a calcoli di propria convenienza, a suo completo rischio imprenditoriale, nel presupposto esplicito della piena conoscenza delle condizioni locali e saranno quindi riportati nel contratto di servizio senza variazione alcuna rispetto all'aggiudicato, ed indipendenti da qualsiasi eventualità.

Il soggetto aggiudicatario non potrà pretendere sovrapprezzi o compensi diversi da quelli statuiti in sede di aggiudicazione, qualunque possa essere la circostanza sfavorevole che dovesse insorgere dopo l'aggiudicazione del servizio.

La indicazione del numero degli utenti/pasti giornalieri è meramente indicativo e non è impegnativa per l'Ente; per eventuali modificazioni in aumento o in diminuzione entro la misura del 25% del numero giornaliero dei pasti, l'affidatario del servizio non avrà diritto né potrà richiedere variazioni del prezzo offerto, è riconosciuto all'affidatario una maggiorazione di spesa pari la 25% per i pasti differenziati forniti ad aventi diritto.

L'aggiudicazione non è immediatamente impegnativa per il Comune ed il contratto sarà stipulato solo dopo l'intervenuta approvazione del verbale di gara da parte del competente Responsabile del Servizio con propria determinazione, entro 15 giorni dall'aggiudicazione provvisoria, con la quale l'aggiudicazione diverrà definitiva.

Il servizio avrà inizio, su comunicazione del Responsabile competente, anche in pendenza della stipula del contratto.

La comunicazione ai contro interessati del provvedimento di aggiudicazione verrà effettuata mediante la pubblicazione sul sito del Comune ed affissione all'albo pretorio.

### **Avvertenze**

- Si procederà all'apertura delle offerte, con esclusivo riferimento alla documentazione amministrativa necessaria per l'ammissione alla gara oggetto del presente bando, in seduta pubblica. presso la Stazione appaltante Unica di Caserta alle ore 9,30 del giorno 05/09/2011 mentre, in seduta segreta, verrà esaminata la documentazione prodotta dalle imprese partecipanti ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio successivamente, che può corrispondere allo stesso giorno, le imprese partecipanti saranno riconvocate per la lettura dei punteggi attribuiti per l'apertura dell'offerta economica ed assegnazione del relativo punteggio e per l'aggiudicazione.
- Sarà esclusa dalla gara l'offerta nel caso che manchi o risulti incompleta ed irregolare, anche formalmente, alcuna delle dichiarazioni o documentazione richieste dal presente bando, compreso le modalità di presentazione e chiusura dei plichi.
- Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.
- Non sono ammesse offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad altra offerta relativo ad altro appalto.
- In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere, è ritenuta valida quella più favorevole per l'Amministrazione Comunale.
  - Non si darà corso al plico che non risulti pervenuto entro le ore 12,00 del giorno 02/09/2011 o sul quale non sia apposta la scritta relativa alla specificazione dell'oggetto relativo alla gara.
- Non sono, altresì, ammesse le offerte che recano correzioni non espressamente confermate e sottoscritte .
- Il Presidente della gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.
- Quando sia stata presentata una sola offerta valida, l'aggiudicazione potrà essere effettuata a favore dell'unico concorrente, sempreché l'offerta sia ritenuta, ad insindacabile giudizio della Commissione di Gara, conveniente per l'Ente.
- Mentre l'offerente resta impegnato, per effetto della presentazione dell'offerta per un massimo di 180 gg., il Comune non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti l'appalto in questione e ad essi necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica.

Si informa, ai sensi dell'art.13 del D. lgs. 196/2003 che i dati forniti dai partecipanti alla gara sono raccolti e pubblicati come previsto dalle norme in materia di appalti pubblici. Responsabile del presente procedimento è il Signor Alfonso Bonavolontà e la documentazione relativa all'appalto può essere richiesta presso la stazione appaltante unica Corso Trieste Caserta

Il bando integrale relativo all'appalto è pubblicato sul sito del Comune:  
[www.comunedigrignano.ce.it](http://www.comunedigrignano.ce.it) –

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
Firmato Alfonso Bonvolontà