

UNIONE DI COMUNI DELLA BASSA SABINA

POGGIO MIRTETO - MONTOPOLI DI SABINA - FORANO - CANTALUPO IN SABINA – STIMIGLIANO - TARANO -
(Provincia di RIETI)

SEDE: Via Riosole, 33 – 02047 Poggio Mirteto (RI) Tel. 0765 410068 - Fax 0765 410380 –P.I. 00885620575

E-Mail: servizitecnici@unionebassasabina.it

Pec: servizitecnici@pec.unionebassasabina.it

**SETTORE 5° - AREA TECNICO MANUTENTIVA – PATRIMONIO – STAZIONE UNICA
APPALTANTE**

Prot N. 5187

Poggio Mirteto 09/10/2019

Spett.le ditta

Sede

Procedura telematica sul sistema:

<https://unionebassasabina-appalti.maggiolicloud.it/PortaleAppalti>

Oggetto: Richiesta di offerta, ai sensi dell'art. 36 del D.Lgs 50/2016 per la concessione del servizio di refezione scolastica delle scuole dell'infanzia e primaria di Cantalupo in Sabina e delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado di Casperia, infanzia di Roccantica, compresi gli insegnanti e i preposti all'assistenza di Cantalupo in Sabina e di Casperia - A.S. 2019/2020 - 2020/2021 - CIG 8058861E77

I Comuni di Cantalupo in Sabina, Casperia e infanzia di Roccantica invitano la S.V. a partecipare alla gara di appalto in oggetto indicata, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. B, del D. Lgs. n. 50/2016.

Oggetto della prestazione e caratteristiche: Appalto per la concessione del servizio di refezione scolastica delle scuole dell'infanzia e primaria di Cantalupo in Sabina e di Casperia e della scuola secondaria di I° grado di Casperia, compresi gli insegnanti e i preposti all'assistenza di Cantalupo in Sabina, di Casperia ed infanzia di Roccantica, in esecuzione della determinazione del Responsabile della SUA n. 89 del 09/10/2019.

Sono compresi nel servizio, oltre alla preparazione dei pasti, anche la loro distribuzione, la preparazione del refettorio, la pulizia dei tavoli, il tutto indicato meglio nel capitolato speciale di appalto.

Per la gestione del servizio di refezione l'affidataria utilizzerà i locali del Centro Cottura di proprietà comunale sito all'interno degli edifici scolastici di Cantalupo in Sabina, Casperia e Roccantica.

Il servizio di erogazione pasti avverrà come di seguito specificato:

- **SCUOLA DELL'INFANZIA (Cantalupo in Sabina, Casperia e Roccantica) per 5 gg. alla settimana dal lunedì al venerdì;**
- **SCUOLA primaria (Cantalupo in Sabina e Casperia) per tre giornate settimanali** (come da calendario scolastico).
- **SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO (Casperia) per due giornate settimanali** (come da calendario scolastico).

A tal fine, entro le ore 09,30 di ogni giorno, la ditta aggiudicataria ritirerà, presso le scuole interessate i buoni pasto/presenze relativi al numero di pasti da preparare.

I pasti dovranno rispettare la composizione e la grammatura specifiche previste da menù vistati dall'ASL.

L'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento del servizio. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'impresa stessa ed intestate al legale rappresentante. L'Appaltatore dovrà effettuare gli interventi di manutenzione di propria competenza prescritti dall'ASL durante i suoi sopralluoghi.

La concessione, espletata nel rispetto dell'art. 164 e seguenti del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. , ha per oggetto l'affidamento dei seguenti servizi:

- la gestione delle iscrizioni, la prenotazioni pasti e i pagamenti;
- la gestione tecnico - contabile informatizzata o non del servizio (rilevazione delle presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza) tramite apposito sistema web accessibile al concessionario, al Comune e ai destinatari del servizio, oppure tramite la vendita diretta da parte della ditta appaltatrice dei buoni pasto cartacei all'utenza differenziati per tipologia (di scuola e primo/secondo/terzo figlio) ove presenti;
- la gestione della riscossione delle morosità;
- la realizzazione completa del servizio di refezione, in tutte le sue fasi per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado;

Adempimenti a carico dell'affidatario per la fornitura dei pasti:

Il servizio prevede:

- a) l'approvvigionamento di tutte le materie prime;
- b) la preparazione e il confezionamento dei pasti presso i centri di cottura, nel rispetto delle relative tabelle dietetiche;
- c) la fornitura di diete personalizzate, nell'eventualità che qualche utente presenti delle prescrizioni mediche in merito a particolari patologie;
- d) la distribuzione dei pasti agli utenti a cura del personale dell'impresa mediante l'utilizzo di carrelli termici;
- e) l'allestimento dei tavoli del refettorio (bicchieri, posate, tovaglioli 30 X 30 cm. e tovaglette 30 X 40 cm del tipo "a perdere"), caraffe, cestini per il pane, contenitori per

la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per il corretto espletamento della somministrazione, tovagliato felpato impermeabile per tavoli mensa, oliere/saliere, strumenti per servire (spatole, coltello per il pane, pinze, mestoli e quant'altro necessario), portarotoloni per la cucina, pinze, portasapone, assicurandone l'installazione. I materiali devono essere conformi alle vigenti normative;

f) servizio al tavolo e distribuzione dei pasti, sminuzzamento carne, pulitura sbucciatura e porzionamento frutta;

g) lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei tavoli dei refettori, il lavaggio e il ritiro dei contenitori dai refettori, la pulizia delle attrezzature (compresi i carrelli termici) presenti nei refettori, nonché lo smaltimento dei rifiuti;

h) lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei locali delle cucine delle attrezzature, rigovernatura stoviglie;

i) manutenzione e verifica degli immobili e manutenzione e sostituzione delle attrezzature e degli arredi deteriorati o non funzionanti;

nel servizio sono altresì compresi:

a) la fornitura, l'integrazione in caso di insufficienza di quelli in dotazione, la sostituzione in caso di rottura danneggiamento, di pentole, gastronorm, utensileria di cucina e quant'altro necessario alla corretta esecuzione del servizio;

b) la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti;

c) la fornitura e/o l'integrazione, in caso di insufficienza di quelli in dotazione, degli utensili e delle attrezzature per il consumo dei pasti e di tutto il materiale a perdere necessario per una corretta esecuzione del servizio (tovaglie, piatti, bicchieri, posate, ecc.);

d) la fornitura di prodotti per la pulizia del tipo ecocompatibile;

e) raccolta differenziata e avvio allo smaltimento dei rifiuti del refettorio;

f) la fornitura di diete personalizzate o "in bianco";

h) fornitura e consegna, a richiesta di pasti per attività extrascolastiche autorizzate dal Comune (campi scuola - gite, ecc.) al medesimo prezzo unitario;

i) l'impresa, a proprie cure e spese, dovrà provvedere alle formalità amministrative necessarie presso le competenti autorità sanitarie per la funzionalità del centro cottura (Reg CE 852/04);

j) la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi presso il centro refezionale e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza;

k) la manutenzione ordinaria e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza presso la cucina delle attrezzature, delle parti edili interne, degli impianti elettrici e idraulici ordinari a partire dal punto di consegna, degli infissi interni ed esterni, degli impianti antincendio in dotazione alla cucina, nel rispetto di quanto indicato dal presente capitolato.

l) la messa in atto entro i primi due mesi dall'avvio del servizio di tutte le migliorie offerte in sede di gara.

Il Comune richiede inoltre le seguenti prestazioni accessorie che si intendono interamente ricomprese nel prezzo di aggiudicazione:

- l'installazione di carrelli termici presso la sede della ristorazione in modo da assicurare in ogni circostanza la completa funzionalità ed il mantenimento dell'idonea temperatura;
- l'installazione di un freezer in comodato d'uso per il mantenimento dei surgelati e gelati;
- la manutenzione e la pulizia del freezer e dei carrelli termici e delle altre attrezzature in dotazione delle cucine sono a carico dell'affidatario;
- l'installazione di scaffalature, tavoli di acciaio e quant'altro necessario per un corretto funzionamento della mensa;
- la stampa del menu per le singole scuole servite e per le esigenze dell'Ufficio Comunale preposto;
- la fornitura del materiale di pulizia con annessi carrelli;
- la fornitura di secchi con apertura a pedale;
- la manutenzione delle attrezzature presenti presso le cucine scolastiche.

L'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dalle vigenti normative per l'espletamento del servizio in argomento. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'impresa stessa ed intestate al legale rappresentante.

3 - CATEGORIA DEL SERVIZIO:

CPV 55523100-3.

4 - IMPORTO A BASE DI GARA, SPESA PRESUNTA E MODALITA' DI FINANZIAMENTO:

Il prezzo unitario è stabilito in **4,30 (euro quattro virgola trenta)**, di cui € 0,025 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, Iva compresa nella misura di legge, per ogni singolo pasto reso alle scuole dell'infanzia di Cantalupo in Sabina, Casperia e Roccantica ed in **4,50 (euro quattro virgola cinquanta)**, di cui € 0,025 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, Iva compresa nella misura di legge, per ogni singolo pasto reso alle scuole primaria e secondaria di I° grado, compresi gli insegnanti e i preposti all'assistenza di Cantalupo in Sabina e di Casperia e Roccantica.

L'importo complessivo stimato della concessione - solo ai fini della determinazione del valore del presente procedimento di gara (compresi oneri della sicurezza) : € 252.530,00 oltre IVA al 4%, di cui € 1.400,00 oneri per la sicurezza.

La base d'asta sulla quale andrà formulata l'offerta economica è pari ad € 4,13 , di cui € 0,025 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, oltre Iva per ogni singolo pasto reso alle scuole dell'infanzia di Cantalupo in Sabina, Casperia e Roccantica ed in 4,33, di cui € 0,025 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, oltre Iva per ogni singolo pasto reso alle scuole primaria e secondaria di I° grado, insegnanti e preposti all'assistenza di Cantalupo in Sabina, di Casperia e di Roccantica.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base d'asta.

L'importo sopra indicato ha valore meramente indicativo essendo soggetto a variazioni a seconda del numero dei pasti effettivamente erogati nel periodo di riferimento e non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte della Stazione appaltante sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza l'importo effettivo riconosciuto in favore della ditta aggiudicataria sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata in sede di gara per ciascun pasto erogato.

Si precisa che saranno pagati soltanto i pasti effettivamente forniti e distribuiti, come risultanti dai riepiloghi giornalieri.

Le prestazioni oggetto del presente bando risultano finanziate con la riscossione diretta che deve essere posta in essere dall'affidatario nei confronti dell'utenza e, in via residuale ove previsti, con i fondi di bilancio dei Comuni di Cantalupo in Sabina, Casperia e di Roccantica, nei limiti degli importi da questi riconosciuti, trattandosi di concessione di servizio.

I pagamenti sono soggetti alla disciplina della tracciabilità dei flussi finanziari di cui agli articoli 3 e 6 della Legge n. 136/2010 e s.m.i.

L'affidatario, in nessun caso, potrà interrompere il servizio nei confronti degli utenti morosi.

In ogni caso dovrà essere garantito al bambino il pasto.

5 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:

L'aggiudicazione, in applicazione dell'art. 95 del D. Lgs. n° 50/2016, avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

A tal fine, i fattori ponderali con rispettivi parametri applicabili saranno:

a) Offerta economica: massimo punti 30/100;

All'offerta economica più bassa per singolo pasto, al netto dell'IVA di legge, verranno assegnati punti 30 (trenta), mentre alle restanti offerte economiche verrà attribuito un punteggio adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta più bassa secondo la seguente formula:

$$Z = 30 \times PB/Py$$

Z = punteggio da attribuire al concorrente;

PB = prezzo dell'offerta più bassa;

Py = prezzo formulato dal concorrente.

L'offerta non dovrà contenere né riserva né condizioni, pena l'invalidità.

b) Offerta tecnica: massimo punti 70/100, così ripartiti:

L'offerta, redatta su carta semplice in formato A4, dovrà contenere una relazione, non superiore a 30 facciate (15 pagine), indicante i seguenti criteri di valutazione:

1	MODALITA' DI GESTIONE ED ATTUAZIONE DEL SERVIZIO	Massimo 34 punti
	<i>Sub criteri</i>	<i>Sub punteggi</i>
1.1	Plastic Free - Utilizzo di Piatti e Bicchieri Biodegradabili	Max 9 punti
1.2	Modalità di espletamento del servizio, con descrizione dell'approvvigionamento delle derrate alimentari, della preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti agli utenti	Max 6 punti
1.3	Piano di pulizia e sanificazione dei centri cottura e dei refettori	Max 5 punti
1.4	Somministrazione Merende	- Infanzia 2 punti - Infanzia e Primaria 3 punti - Tutte 4 punti
1.5	Sistema di gestione della sicurezza alimentare: possesso di certificazioni di qualità	Max 5 punti
1.6	Sistema di rintracciabilità nelle filiere agro-alimentari: possesso di certificazioni di qualità	Max 5 punti

2	PROGRAMMA ALIMENTARE	Massimo 10 punti
	<i>Sub criteri</i>	<i>Sub punteggi</i>
2.1	Proposte di menù per arricchire l'offerta alimentare	Max 6 punti
2.2	<ul style="list-style-type: none">- Prodotti da Agricoltura Biologica (verrà attribuito 1 punto per ogni prodotto indicato, fino a un massimo di 2 prodotti)- Prodotti D.O.P. o I.G.P. del territorio italiano (verrà attribuito 1 punto per ogni prodotto indicato, fino a un massimo di 2 prodotti)	Max 2 punti Max 2 punti

3	MONITORAGGIO DEL SERVIZIO RESO	Massimo 10 punti
	<i>Sub criteri</i>	<i>Sub punteggi</i>
3.1	Programma di attività finalizzate alla verifica del servizio svolto nel corso dell'appalto - attività di <i>customer-satisfaction</i>	Max 5 punti
3.2	Progetto di controllo sui fornitori con indicazione dei laboratori di analisi utilizzati per l'esecuzione delle analisi	Max 5 punti

	su materie prime, semilavorati e prodotti finiti.	
--	---	--

4	FORMAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELL'APPALTO	Massimo 10 punti
	<i>Sub criteri</i>	<i>Sub punteggi</i>
4.1	Organizzazione e Piano di formazione del personale impiegato nell'appalto	Max 10 punti

5	MIGLIORIE PER IL SERVIZIO RESO	Massimo 06 punti
	<i>Sub criteri</i>	<i>Sub punteggi</i>
5.1	Proposte migliorative da parte dell'impresa (attrezzature aggiuntive e integrative di quelle messe a disposizione, ecc.) che si intendono interamente ricomprese nel prezzo di aggiudicazione	Max 06 punti

La ditta affidataria del servizio di refezione rileva le presenze degli alunni e degli insegnanti e rimette, unitamente alla fatturazione, un *report* indicante il prospetto analitico del numero dei pasti consumati, con indicazione dei singoli alunni e insegnanti, distinto per plesso e classe.

All'offerta tecnica migliore verrà assegnato il punteggio massimo, mentre alle restanti offerte tecniche verrà attribuito un punteggio proporzionalmente minore.

6 - MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO:

Si rinvia a quanto precedentemente previsto.

La ditta aggiudicataria, ai fini dell'espletamento del servizio, dovrà garantire la funzionalità dei centri cottura mediante la fornitura delle attrezzature tecniche attualmente non fornite.

7 - DURATA DELL'APPALTO

Anni scolastici 2019/2020 - 2020/2021, tutti i giorni del calendario scolastico con attività didattiche pomeridiane (tempo pieno).

L'affidatario, intervenuta l'aggiudicazione e in attesa della stipula del contratto, è tenuta a garantire l'inizio del servizio nei tempi indicati dalla stazione appaltante.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di ordinare l'avvio delle prestazioni oggetto del contratto derivante dall'aggiudicazione, nelle more della stipulazione dello stesso, ai sensi dell'art. 32 commi 8 e 13 D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. .

8 - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA:

I soggetti a cui possono essere affidati i contratti pubblici, indicati nell'art. 45 del D. lgs. 50/2016, dovranno possedere i seguenti requisiti alla data di pubblicazione del presente bando:

- 1) iscrizione alla Camera di Commercio competente o nell'apposito registro

professionale o commerciale dello Stato estero di residenza, abilitante l'esercizio di una delle seguenti attività: gestione mense scolastiche - ristorazione collettiva - servizi alberghieri e di ristorazione;

2) assenza delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alle gare previste dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;

3) l'iscrizione, per le cooperative, nell'apposito Albo istituito presso la Prefettura;

4) tutti i requisiti previsti dalla Legge 8 novembre 1991, n. 381, per le società cooperative;

5) capacità tecnica e finanziaria ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., come di seguito specificato:

a) fatturato globale dell'impresa e importo relativo ai servizi nel settore oggetto della gara, realizzati nell'ultimo esercizio, il cui volume complessivo nell'anno sia stato non inferiore al valore dell'appalto;

b) almeno una idonea dichiarazione di istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/1993 (art. 83 D Lgs 50/2016 e s.m.i.) che attestino la capacità finanziaria ed economica del concorrente;

6) dimostrazione della capacità tecnica e professionale di cui all'art. 83 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. mediante presentazione di una dichiarazione contenente:

- elenco dei principali analoghi servizi prestati nell'ultimo anno scolastico (2018/2019) comprensivi degli importi, delle date e dei destinatari degli stessi, senza l'instaurazione di alcun contenzioso, nel pieno rispetto di tutte le clausole contrattuali;

- indicazione dei tecnici e degli organi tecnici, facenti capo direttamente o meno al concorrente e, in particolare, di quelli incaricati dei controlli di qualità;

- descrizione delle attrezzature tecniche e delle misure adottate per garantire la qualità.

- possesso della seguente certificazione di qualità rilasciata da organismo accreditato: UNI EN ISO 9001:2008 riguardante il servizio oggetto del presente appalto.

I concorrenti attestano il possesso dei requisiti mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445. Alla predetta dichiarazione deve essere allegata una fotocopia di un documento di identità in corso di validità.

La presente lettera d'invito viene inviata a mezzo della piattaforma in dotazione a questa stazione appaltante.

9 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per partecipare alla gara le ditte dovranno far pervenire, sulla piattaforma digitale in dotazione a questa stazione appaltante, sotto pena di esclusione, entro e non oltre il termine perentorio delle

ore 12.00,00 del giorno 23 ottobre 2019

Il plico elettronico dovrà essere recapitato al seguente indirizzo:

<https://unionebassasabina-appalti.maggiolicloud.it/PortaleAppalti>

Il plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, non dovesse giungere in tempo utile. Non sarà preso, infatti, in considerazione il plico che non risulti pervenuto entro il termine perentorio delle ore 12.00,00 del giorno suindicato o sul quale non siano apposte tutte le indicazioni prescritte dalla presente lettera d'invito. Il Sistema non accetta la presentazione di offerte oltre il termine suindicato.

All'interno del plico dovranno essere inserite, pena l'esclusione dalla gara, tre diverse buste elettroniche.

La documentazione da inserire all'interno delle tre buste è la seguente:

Nella busta "Documentazione Amministrativa"

a pena di esclusione, deve essere inclusa una dichiarazione, resa ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000 e corredata da fotocopia di documento di riconoscimento del titolare o del rappresentante legale, non scaduto di validità, contenente:

- 1) l'iscrizione alla camera di Commercio competente, che attesti l'abilitazione all'esercizio di una delle seguenti attività: gestione mense scolastiche - ristorazione collettiva - servizi alberghieri e di ristorazione;
- 2) l'insussistenza di una delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- 3) l'inesistenza di rapporti di controllo o di collegamento ai sensi dell'art. 2359 C.C. con altre imprese partecipanti alla gara;
- 4) l'inesistenza di situazioni di coincidenza di soggetti titolari di organi tecnico amministrativi rispetto alle medesime imprese;
- 5) di non essersi accordato né di accordarsi successivamente con altri partecipanti alla gara per limitarne in alcun modo la concorrenza;
- 6) insussistenza di misure cautelari interdittive oppure di sanzioni interdittive oppure di divieto di stipulare contratti con la pubblica amministrazione ai sensi del D. Lgs. 231/2001 ovvero ai sensi dell'art. 36 bis legge 248/06;

- 7) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori;
- 8) di essere in regola con le norme di cui alla legge n. 68/99 in materia di diritto al lavoro dei disabili oppure di non essere soggetta a tale norma;
- 9) di non essere soggetto partecipato in tutto o in parte da amministrazioni pubbliche regionali e/o locali e che pertanto non opera nei suoi confronti il divieto di partecipazione previsto dall'art. 13 del D.L. 223/06 convertito in legge 248/06;
- 10) di essere in regola con il pagamento di imposte e tasse;
- 11) di non avere in corso piani di emersione dal lavoro sommerso, ai sensi dell'art. 1 bis, comma 14 della legge 18 ottobre 2001 n. 383, introdotto dall'art. 1 comma 2 della legge n. 266/2002;
- 12) inesistenza delle cause ostative di cui alla legge 575/65 e s.m.i. (disposizioni antimafia).
- 13) Dimostrazione della capacità economica e finanziaria di cui all'art. 83 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. con la presentazione della seguente documentazione:
 - a) Dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, concernente il fatturato globale dell'impresa e importo relativo ai servizi nel settore oggetto della gara, realizzati nell'ultimo esercizio, il cui volume complessivo nell'anno sia stato non inferiore a una volta il valore presunto del presente appalto;
 - b) Dichiarazione di almeno un istituto bancario o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385 sulla capacità economica e finanziaria con riferimento all'ammontare dell'appalto. Se il concorrente non è in grado, per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante qualsiasi altro documento considerato idoneo dal Comune.
- 14) dimostrazione della capacità tecnica e professionale mediante presentazione della seguente documentazione:
 - a. Elenco dei principali analoghi servizi prestati negli ultimi tre anni scolastici (2016/2017-2017/2018-2018/2019) comprensivi degli importi, delle date e dei destinatari degli stessi, senza l'instaurazione di alcun contenzioso, nel pieno rispetto di tutte le clausole contrattuali. Essi sono provati da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni e dagli enti medesimi.
 - b. Indicazione dei tecnici e degli organi tecnici, facenti capo

direttamente o meno al concorrente e, in particolare, di quelli incaricati dei controlli di qualità;

c. Descrizione delle attrezzature tecniche e delle misure adottate per garantire la qualità.

La presente condizione può essere autodichiarata nella forma prevista dal D.P.R. n. 445/2000.

Le dichiarazioni e la documentazione come precisato andranno presentati a pena di esclusione dalla gara.

15) Fideiussione bancaria, polizza assicurativa o ricevuta versamento della cauzione provvisoria da costituirsi nella misura e modalità prevista dal presente disciplinare.

16) dichiarazione di essere in possesso di ogni autorizzazione sanitaria prevista dalla normativa vigente per lo svolgimento di ogni attività oggetto dell'appalto ed in regola con gli adempimenti sanitari previsti per il personale dipendente, con riserva di produrre la documentazione originale, in caso di aggiudicazione del pubblico incanto.

17) dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante della ditta dalla quale risulta che la ditta ha preso visione del bando di gara, del capitolato speciale, del disciplinare di gara e degli altri allegati, a garanzia della piena conoscenza di tutte le norme e disposizioni che disciplinano l'espletamento del servizio in caso di aggiudicazione.

18) dichiarazione di far uso di attrezzature, di propria disponibilità, idonee all'espletamento del servizio di che trattasi.

19) A pena di esclusione dovrà essere allegata, nella medesima busta A, la dichiarazione di presa visione dei luoghi sottoscritta dal legale rappresentante.

Nella busta "Offerta
economica"

deve essere racchiusa l'offerta
economica.

Questa deve essere redatta, pena l'esclusione, su carta legale o resa tale, e in pratica dovrà contenere:

- l'intestazione completa della ditta, ossia denominazione, ragione sociale, sede legale, codice fiscale e partita Iva ;

- l'indicazione dell'appalto pubblico;
- la percentuale di ribasso offerto (in cifra ed in lettere), al netto di Iva;
- data;
- firma leggibile del titolare o del legale rappresentante con qualifica e data di nascita; L'offerta economica deve essere corredata da fotocopia di documento di riconoscimento del titolare o del rappresentante legale, non scaduto di validità

Nella busta "Offerta Tecnica"

Sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante della ditta concorrente, dovrà contenere, a pena di esclusione, gli elementi utili alla valutazione in relazione ai punteggi da assegnare e descritti nella presente lettera. L'Offerta tecnica dovrà essere corredata da fotocopia di documento di riconoscimento del titolare o del rappresentante legale, non scaduto di validità.

In caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalto, la stazione appaltante ne darà segnalazione all'Autorità.

10 - CAUZIONE PROVVISORIA:

Cauzione Provvisoria di € 5.050,60, corrispondente al 2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto, ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. n. 50/2016, da prestarsi tramite fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107, del D. Lgs. n.385/93, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero del Tesoro, Bilancio e Programmazione economica, di durata non inferiore a 180 giorni dal termine perentorio di presentazione delle offerte.

La fideiussione dovrà essere accompagnata da autentica notarile o dalla dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, resa in originale dal fideiussore e corredata da copia fotostatica non autenticata del documento d'identità, di essere legittimato ad emettere fideiussione per tipologia ed importo richiesti.

Qualora venga apposta la firma digitale, ai sensi del DPR 445/2000, il dichiarante deve segnalare tale circostanza e indicare gli estremi della chiave pubblica e del certificatore onde consentire alla Stazione appaltante la verifica della sua autenticità.

Possono beneficiare della riduzione del 50% della garanzia i concorrenti in possesso della certificazione di qualità rilasciata ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per usufruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, preliminarmente alla stipulazione del contratto l'aggiudicatario è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento; Si richiamano integralmente l'art. 93 e l'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

11 - CAUSE DI ESCLUSIONE:

Si farà luogo all'esclusione dalla procedura aperta nel caso manchino o risultino incompleti o irregolari alcuni dei documenti richiesti. Parimenti saranno escluse dalla gara le offerte che non siano state contenute nell'apposita busta "B - Offerta Economica", debitamente sigillata con la firma sui lembi del legale rappresentante o con eventuali timbri della ditta.

Sono esclusi dalla partecipazione alla procedura di affidamento i soggetti che si trovino in una delle cause di esclusione di cui agli artt. 80 e 83, del d.lgs. 50/2016.

12 - PROVE RICHIESTE:

Obbligo, a pena di esclusione, presa visione dei luoghi:

Edifici scolastici di Viale Verdi / Via Fuori La Mura - Cantalupo in Sabina.

Edificio scolastico di Piazza O. Valeriani - Casperia.

Edificio scolastico via del Mattatoio, 1 - Roccantica.

Verrà rilasciata apposita attestazione di avvenuto sopralluogo che dovrà essere allegata alla documentazione amministrativa (Busta A).

Per il sopralluogo, che verrà effettuato a Cantalupo in Sabina con personale del Comune di Cantalupo in Sabina nei giorni di lunedì - mercoledì e venerdì mattina, è necessario prendere appuntamento: riferimento Comune di Cantalupo in Sabina - ufficio tecnico - tel. 0765 504031; a Casperia con personale del Comune di Casperia nei giorni di lunedì - mercoledì e venerdì mattina, è necessario prendere appuntamento: riferimento Comune di Casperia - tel. 0765 63064 - a Roccantica con personale del Comune - tel. 0765 63724

13 - SUBAPPALTO:

E' ammesso il subappalto per una quota non superiore al trenta per cento dell'importo complessivo di contratto ai sensi ed a norma dell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. che si richiama integralmente.

Il concorrente deve indicare all'atto di partecipazione alla gara la percentuale del servizio che intende subappaltare; in caso contrario non sarà autorizzato il subappalto. Il concorrente, in caso di subappalto, deve, inoltre, provvedere al deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni e trasmettere, altresì, la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione da possedere in relazione alla prestazione subappaltata nonché la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 e 83 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i. e che, nei confronti dell'affidatario del subappalto o del cottimo, non sussista alcuno dei divieti previsti dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni.

E' fatto obbligo agli affidatari di comunicare alla Stazione appaltante, che pagherà direttamente al subappaltatore, la parte delle prestazioni eseguite dal subappaltatore, con la specificazione del relativo importo e con proposta motivata di pagamento.

Non saranno prese in considerazione dichiarazioni di subappalto contenute nella busta riservata all'offerta economica.

14 - AVVERTENZE GENERALI:

- L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di non dar corso alla gara, anche ad aggiudicazione provvisoria già avvenuta, qualora, a suo insindacabile giudizio, dovesse ritenere pregiudicato

- l'interesse pubblico di cui ha cura.
- L'aggiudicazione provvisoria è soggetta ad approvazione del Responsabile dell'Ufficio Tecnico del Comune di Cantalupo in Sabina.
 - L'aggiudicazione definitiva diventa efficace dopo la verifica del possesso dei requisiti dichiarati ai fini della partecipazione alla gara, secondo le prescrizioni del bando di gara ed è comunque subordinata alla condizione risolutiva dell'inesistenza, a carico dell'impresa, delle cause ostative all'assunzione di pubblici appalti di cui all'art. 3 della L. n. 55/90 e successive modifiche ed integrazioni.
 - L'aggiudicazione disposta in sede di gara è a titolo provvisorio; infatti, mentre l'impresa aggiudicataria è vincolata sin dalla presentazione dell'offerta, l'Amministrazione comunale rimarrà vincolata solo dopo intervenuta efficacia dell'aggiudicazione definitiva, con formale determinazione del Responsabile dell'Ufficio Tecnico del Comune di Cantalupo in Sabina e la sottoscrizione della polizza assicurativa.
 - E' tassativamente esclusa qualsiasi possibilità di integrazione e/o di modifica delle dichiarazioni rese e dei documenti presentati, dopo la scadenza del termine previsto per la presentazione delle offerte.
 - L'Amministrazione, si riserva, altresì, la facoltà, in caso di morte, fallimento o risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, di interpellare il concorrente che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario.
 - Ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta. L'offerta è vincolante per 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione. La stazione appaltante può chiedere agli offerenti il differimento di detto termine. L'offerta è irrevocabile.
 - La gara sarà ritenuta valida anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta congrua e conveniente.
 - L'Ente, inoltre, si riserva la facoltà di NON procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. se nessuna offerta risulti conveniente o idonea all'oggetto dell'appalto senza che i concorrenti abbiano nulla a che pretendere.
 - La gara è dichiarata deserta qualora non sia stata presentata nessuna offerta, o nessuna offerta appropriata e la Stazione appaltante si riserva di procedere a norma dell'art. 63 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. ;

- Qualora la ditta aggiudicataria non sottoscriva il contratto nei termini indicati dalla Stazione appaltante, quest'ultima, senza bisogno di messa in mora né di pronuncia giudiziale, avrà facoltà di incamerare il deposito cauzionale provvisorio e di procedere all'acquisto in danno, salvo l'esperimento di ogni altra azione per il risarcimento degli ulteriori danni. I provvedimenti suddetti saranno adottati dalla Stazione appaltante con semplice provvedimento amministrativo, senza bisogno di messa in mora, né di pronuncia giudiziale.
- In caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, saranno interpellati i successivi concorrenti in graduatoria fino al quinto migliore offerente tra i soggetti che hanno partecipato alla gara originaria, partendo da quello che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte dal soggetto originariamente aggiudicatario.
- Le spese contrattuali sono a carico della ditta aggiudicataria.
- Il risultato definitivo della gara sarà quello formalizzato con successivo provvedimento di aggiudicazione. Tuttavia l'aggiudicazione sarà efficace soltanto dopo l'esito positivo delle verifiche e controlli e dopo la decorrenza del termine, di cui all'art. 32, comma 10, del d.lgs. 50/2016, dall'invio ai controinteressati dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva ai sensi dell'articolo 76 del medesimo d.lgs. 50/2016.
- Ove ricorrano le condizioni cui all'art. 311 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, nel corso dell'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, il Comune può chiedere, e l'aggiudicatario ha l'obbligo di accettare alle condizioni pattuite nel contratto, un aumento o una riduzione dell'importo contrattuale fino ad un massimo del 20% (limiti di cui all'art. 11 del Regio decreto 18 novembre 1923, n. 2440 e all'art. 120 del Regio decreto 23 maggio 1924, n. 827). La Stazione appaltante può quindi affidare all'aggiudicatario servizi aggiuntivi fino alla concorrenza di un quinto dell'ammontare originario del contratto, ferme restando le condizioni iniziali e previa accettazione scritta da parte dell'aggiudicatario.
- Successivamente alla seduta pubblica NON sarà fornita alcuna comunicazione telefonica in merito ai risultati di gara, stante

quanto disposto dall'art. 53 del D. Lgs. 50/01. I partecipanti interessati a conoscere la classifica provvisoria delle offerte presentate dovranno presenziare alla seduta pubblica di apertura delle offerte economiche.

- sono rilevabili rischi interferenti per i quali è necessario adottare le relative misure di sicurezza. Pertanto, è stato redatto il DUVRI che costituisce documentazione di gara e che si intende integralmente recepito con la domanda di partecipazione alla gara.

Per quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare di gara si rinvia espressamente alle norme di legge vigenti in materia di appalti.

15 - APERTURA DELLE OFFERTE E PERSONE AMMESSE AD ASSISTERE

L'apertura delle offerte avverrà presso l'Unione di Comuni della Bassa Sabina in via Riosole, 33 - Poggio Mirteto (RI). La data, e il relativo orario, verrà comunicata via fax al numero che la ditta indicherà sul plico principale. In caso di mancata indicazione del numero di fax farà fede la comunicazione pubblicata nel sito internet del Comune di Cantalupo in Sabina, sezione Bandi di gara.

Quando nell'offerta si riscontri discordanza tra il prezzo espresso in cifra e quello in lettera sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione.

Oltre il termine perentorio delle ore 12.00,00 del 23 ottobre 2019 non resta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva a quella precedente e non si farà luogo ad alcuna gara di migioria e non sarà consentita, in sede di gara, la presentazione di ulteriore documentazione e/o offerta.

Sono ammesse ad assistere alle operazioni di verifica della documentazione di gara ed all'apertura dei plichi contenenti le offerte un rappresentante per ogni ditta invitata, purché munita di documento di identità e di eventuale delega di rappresentanza.

16 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI E DOCUMENTAZIONE DI REGOLARITA' CONTRIBUTIVA

La ditta aggiudicataria dovrà assumersi tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla legge 136/2010, e di comunicazione di tutti i dati relativi alla propria posizione previdenziale ai fini della richiesta d'ufficio, da parte della Stazione appaltante, del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC).

17 - AMMISSIONI CON RISERVA SUBORDINATE A SOCCORSO ISTRUTTORIO

Sono ammessi con riserva di esclusione gli offerenti:

a) che, in relazione ad una o più d'una delle dichiarazioni richieste, ivi comprese quelle relative all'assenza di cause di esclusione, al possesso dei requisiti di partecipazione e di qualificazione:

- ne hanno omesso la presentazione;

- hanno dichiarato condizioni errate, non pertinenti, insufficienti, o comunque non idonee all'accertamento dell'esistenza di fatti, condizioni o requisiti per i quali sono prodotte;

- hanno omesso la sottoscrizione del dichiarante, hanno apposto una sottoscrizione non ammissibile in base alle disposizioni dalla presente lettera di invito o degli atti da questo richiamati, o non sono corredate dalla fotocopia del documento di riconoscimento del dichiarante, anche cumulativamente per tutte le dichiarazioni del medesimo soggetto;

b) che non hanno dichiarato di aver formulato l'offerta autonomamente, o non hanno dichiarato alcuna delle condizioni cui agli art. 80 e 83 del decreto legislativo n. 50/2016, con riferimento agli eventuali offerenti o partecipanti in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile;

c) che non hanno presentato la cauzione provvisoria, oppure hanno presentato una cauzione provvisoria in misura insufficiente, intestata ad altro soggetto, con scadenza anticipata rispetto a quanto previsto dagli atti di gara, carente di una delle clausole prescritte dalla legge o dagli atti di gara, oppure, in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituito formalmente, rilasciata senza l'indicazione di tutti gli operatori economici raggruppati o consorziati;

d) la cui cauzione provvisoria è sprovvista dell'impegno, rilasciata da un istituto autorizzato, a rilasciare la garanzia fideiussoria (cauzione definitiva) in caso di aggiudicazione, oppure tale impegno non è idoneo per carenze di contenuto o di sottoscrizione;

18 - SOCCORSO ISTRUTTORIO

Ai sensi dell'art. 83 del d.lgs. 50/2016, prima di procedere all'esclusione per una delle cause di cui al precedente articolo 6.2.3, la Stazione appaltante:

- a) assegna all'offerente il termine perentorio di 10 (dieci) giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere;
- b) l'offerente deve integrare, completare, regolarizzare quanto richiesto dalla Stazione appaltante, con uno dei mezzi ammessi dalla Stazione appaltante per la presentazione delle offerte e della documentazione, indicati nella richiesta;

19 - ESCLUSIONI DEFINITIVE

Sono comunque esclusi gli offerenti:

- a) in caso di inutile decorso del termine di cui al precedente articolo, lettera b);
- b) per i quali risulta una delle condizioni ostative di cui all'articolo 80 e 83 del decreto legislativo n. 50/2016, alle condizioni di cui al comma 2 della stessa norma;
- c) che si trovano in una delle situazioni che costituiscono causa di esclusione che, ancorché non dichiarate o dichiarate come inesistenti, sono accertate con qualunque mezzo di prova dalla Stazione appaltante;
- d) le cui dichiarazioni o altri documenti, sia presentati in origine che presentati in seguito a richiesta della Stazione appaltante nell'ambito del soccorso istruttorio ai sensi del precedente articolo:
 - risultano falsi o mendaci;
 - sono in contrasto con clausole essenziali che regolano la gara, prescritte dal decreto legislativo n. 50/2016 o dal regolamento approvato con D.P.R. n. 207 del 2010, con altre prescrizioni legislative inderogabili, con le norme di ordine pubblico o con i principi generali dell'ordinamento giuridico, ancorché non previste dalla presente lettera di invito.

20 - ADEMPIMENTI DELL'AGGIUDICATARIO

L'Impresa aggiudicataria dovrà produrre nei tempi e nei modi richiesti dal competente ufficio della SUA la documentazione e/o le dichiarazioni necessarie per la stipula del contratto.

21 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il trattamento dei dati di cui si svolgerà in conformità alle disposizioni del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003. In particolare, il trattamento dei dati, ai sensi dell'art. 11 del medesimo decreto legislativo, avverrà esclusivamente per finalità direttamente connesse al conferimento dell'incarico e allo svolgimento della procedura oggetto dell'incarico, in modo da garantire la riservatezza e la sicurezza dei dati medesimi e sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dell'offerente.

22 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:

Eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti inerenti il procedimento di gara potranno essere richiesti alla SUA, al n. 0765410380, e-mail (servizitecnici@unionebassasabina.it), tutti i giorni feriali escluso il Sabato, ovvero a mezzo della piattaforma digitale dedica.

Per informazioni inerenti il capitolato di appalto: Comune di Cantalupo in Sabina - Tel. 0765514031

e- mail: tecnico@pec.comune.cantalupoinsabina.ri.it

Il Responsabile del Procedimento è il Geom. Pasquetta Cecchini

Responsabile della Stazione Unica Appaltante è il dott. Ing. Ir. Andrea Bianchi.

Il Responsabile della SUA
Dott. Ing. Ir. Andrea Bianchi.