

**DISCIPLINARE DI GARA
PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE
SCUOLE DELL'INFANZIA, NELLE SCUOLE PRIMARIE E NEI CENTRI E
SOGGIORNI ESTIVI PER IL PERIODO 01.01.2009 – 31.12.2011**

1 - ENTE APPALTANTE: Comune di Vittorio Veneto (TV) - Piazza del Popolo, 14 - cap. 31029 – C.F. 00486620263, in esecuzione della deliberazione della Giunta Comunale n. 163 del 12.06.2008 e della determinazione dirigenziale n. 1131 del 26.06.2008.

Sito internet: www.comune.vittorio-veneto.tv.it

Informazioni di carattere tecnico:

❖ U.O. Servizi Scolastici (per capitolato d'oneri, criteri di valutazione, ecc.),
tel. 0438/569314 - email: fdenardi@comune.vittorio-veneto.tv.it

Informazioni sul bando di gara e relativi allegati:

❖ U.O. Amministrativa - Appalti,
tel. 0438/569283 - email: appalti@comune.vittorio-veneto.tv.it

2 - OGGETTO DELL'APPALTO: la gestione dei servizi di seguito descritti:

- ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia;
- ristorazione scolastica nelle scuole primarie;
- ristorazione scolastica nei centri e soggiorni estivi;

nelle diverse fasi di preparazione, trasporto e consegna dei pasti da eseguirsi nelle sedi e nei giorni indicati all'Art. 2 del capitolato d'oneri.

3 - LUOGO PRINCIPALE D'ESECUZIONE DELL'APPALTO: le sedi di lavoro sono tutte ubicate nel Comune di Vittorio Veneto agli indirizzi indicati all'Art. 2 del capitolato d'oneri.

4 – DURATA DELL'APPALTO: 36 mesi con decorrenza dal 01.01.2009 e fino al 31.12.2011.

Il servizio viene effettuato secondo il calendario scolastico indicato dalle Autorità Scolastiche competenti e comprende, nei mesi di luglio e di agosto, la fornitura dei pasti ai bambini dei centri e soggiorni estivi. Per maggiori dettagli si rimanda agli artt. 2 e 5 del Capitolato d'appalto.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, alla scadenza del contratto iniziale, di affidare alla medesima Ditta appaltatrice servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto, ai sensi dell'art. 29, comma 1, e art. 57, comma 5, lett. b), del D.Lgs. 163/2006 per un periodo massimo di tre anni.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni antecedenti la scadenza, di richiedere alla Ditta appaltatrice una proroga temporanea del contratto della durata massima di 6 (sei) mesi, finalizzata

all'espletamento o al completamento delle procedure di affidamento della nuova copertura.

La proroga dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali e agli stessi prezzi previsti in sede di gara, salvo l'adeguamento prezzi previsto dall'art. 21 del Capitolato d'onori.

La Ditta è obbligata ad accettare la proroga.

5 - PROCEDURA D'AGGIUDICAZIONE: procedura aperta ai sensi dell'art. 55, c. 5, del D.Lgs. 163/2006. L'aggiudicazione del servizio avverrà ai sensi dell'art. 83 D.Lgs. 163/2006 e in particolare del comma 5, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Le offerte tecniche saranno sottoposte all'esame di apposita Commissione Tecnica, nominata nel rispetto delle disposizioni dell'art. 84 del D.Lgs. 163/2006 che le esaminerà valutando congiuntamente, nell'ordine decrescente di importanza loro attribuita, i seguenti elementi e fattori di ponderazione:

A) Progetto tecnico: massimo punti 70

modalità di valutazione qualitativa dell'offerta:

Il concorrente dovrà predisporre, per ognuno dei 14 parametri sotto riportati, un apposito fascicolo indicante la voce di riferimento (es. parametro 1, parametro 2, etc.) al fine di permettere alla Commissione Tecnica di valutare in modo uniforme gli elaborati tecnici presentati. Il concorrente dovrà pertanto predisporre una scheda o un fascicolo riguardante l'argomento di riferimento, nel numero massimo di pagine e con le caratteristiche di formattazione previste al successivo punto 14.

Parametro 1 – Organigramma operativo: il concorrente dovrà relazionare sulla propria struttura organizzativa, mettendo in evidenza il valore aggiunto che tale organizzazione può portare al servizio oggetto dell'appalto, dal punto di vista tecnico, organizzativo, gestionale e amministrativo. Inoltre dovrà essere messa in evidenza la capacità di valorizzare il rapporto con il territorio di riferimento dei servizi.

da 0 a 5 punti

applicazione - **punti 5** (punteggio massimo attribuibile) = Il punteggio verrà graduato dalla Commissione Tecnica in relazione alla completezza del programma.

Parametro 2 - Autocertificazione relativa al n° totale dei **pasti di ristorazione scolastica** confezionati nell'anno precedente presso il centro di cottura destinato a fornire il servizio.

da 0 a 5 punti

applicazione - **punti 0** = fino a 170.000 pasti forniti

punti 1 = da 170.001 a 250.000 pasti forniti

punti 2 = da 250.001 a 350.000 pasti forniti

punti 3 = da 350.001 a 400.000 pasti forniti

punti 5 = oltre 400.000 pasti forniti

Parametro 3 - Qualità delle derrate alimentari.

da 0 a 8 punti

applicazione - **punti 0** = assenza di documentazione dalla quale si possa rilevare la qualità delle derrate alimentari.

- **punti 4** = presenza di un capitolato di qualità merceologica delle materie prime e dei prodotti impiegati stipulato con i fornitori.
- **punti da 0 a 4** (punteggio massimo attribuibile) = impiego di prodotti DOP, IGP e Biologici (*).

Il punteggio verrà attribuito dalla Commissione in funzione del numero e frequenza dei prodotti impiegati.

(*) dovrà essere esibita idonea certificazione.

Parametro 4 - Adozione di un sistema di rintracciabilità di filiera interno ed esterno (descrizione).

da 0 a 3 punti

applicazione - **punti 0** = assente.

- **punti 3** = presente.

Parametro 5 - Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto.

da 0 a 5 punti

applicazione - **punti 0** = rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno.

- **punti 3** = rapporto tra 1/80 - 1/60 pasti prodotti/giorno.

- **punti 5** = rapporto inferiore a 1/60 pasti prodotti/giorno.

Parametro 6 - Qualifica ed esperienza del personale interno (nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto) adibito alla produzione dei pasti.

da 0 a 8 punti

applicazione - **punti 1** = a) presenza fissa giornaliera di almeno 3 cuochi diplomati, dotati di esperienza superiore a 5 anni di anzianità.

- **punti 2** = b) presenza fissa giornaliera di almeno 5 cuochi diplomati, dotati di esperienza superiore a 5 anni di anzianità.

NB: i punteggi di a) e b) non sono cumulabili

- **punti 1** = c) presenza fissa giornaliera di almeno 1 responsabile di cucina di esperienza superiore a 5 anni di anzianità.

- **punti 1** = d) presenza fissa giornaliera di almeno 1 responsabile di cucina di esperienza superiore a 5 anni di anzianità, per la preparazione di menù dietetici.

- **punti 1** = e) presenza fissa di un nutrizionista/alimentarista diplomato o laureato dotato di esperienza inferiore a 5 anni di anzianità.

- **punti 2** = f) presenza fissa di un nutrizionista/alimentarista diplomato o laureato dotato di esperienza superiore a 5 anni di anzianità.

NB: i punteggi di e) ed f) non sono cumulabili

- **punti 2** = g) presenza fissa di un responsabile HACCP laureato (Biologo, Tecnologo alimentare, ecc.).

Parametro 7 - Programma di interventi di formazione e/o di aggiornamento per le varie funzioni.

da 0 a 3 punti

applicazione - **punti 3** (punteggio massimo attribuibile) = presenza di uno specifico programma annuale di formazione del personale. Il punteggio verrà graduato dalla Commissione Tecnica in relazione alla completezza del programma.

Parametro 8 - Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati, indicando il rapporto n° mezzi/n° plessi scolastici da servire.

da 0 a 4 punti

applicazione - **punti 0** = rapporto di un automezzo ogni 4 o più plessi scolastici.

punti 2 = rapporto tra 1/2 e 1/3.

punti 4 = rapporto 1/1.

Parametro 9 - Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura destinato a fornire il servizio (indicazione dei percorsi differenziati, presenza di diagramma di flusso, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura, ecc.).

da 0 a 6 punti

applicazione - **punti 0** = mancata presentazione della relazione.

punti da 1 a 6 (punteggio massimo attribuibile) = in funzione della completezza delle attrezzature e dei cicli di lavorazione del centro di cottura, su valutazione della Commissione Tecnica.

Parametro 10 - Presenza di locali ed attrezzature per la produzione in loco della panificazione, nonché presenza di macelleria all'interno del centro di cottura (allegare planimetria e descrizione attrezzature).

da 0 a 6 punti

applicazione - **punti 0** = assenza locale e relative attrezzature.

- **punti 3** = solo macelleria o panificazione e relative attrezzature.

- **punti 6** = presenza di entrambi i locali ed attrezzature.

Parametro 11 - Presenza di locale, fisicamente separato dalla cucina principale, destinato alla preparazione delle diete speciali (cucina dietetica) e relative attrezzature e sistema organizzativo (allegare planimetria e descrizione attrezzature e sistema organizzativo).

da 0 a 6 punti

applicazione - **punti 0** = assenza dei locali, attrezzature e sistema organizzativo.

- **punti da 1 a 6** = punteggio max attribuibile, su valutazione della Commissione Tecnica.

Parametro 12 - Proposte migliorative del servizio.

da 0 a 3 punti

applicazione - **punti 0** = assenza di proposte migliorative.

- **punti 3** (punteggio max attribuibile) = punteggio da graduare in relazione alla qualità delle proposte migliorative, su valutazione della Commissione Tecnica.

Parametro 13 - Fornitura prodotti provenienti da Aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale (campagna di sensibilizzazione).

da 1 a 2 punti

applicazione - **punti da 1 a 2** (punteggio max attribuibile) in relazione al numero dei prodotti forniti.

Parametro 14 - Fornitura prodotti agricoli di origine regionale (campagna di sensibilizzazione).

da 2 a 6 punti

applicazione - **punti 2** = fornitura di prodotti in misura fino al 20%.

- **punti 4** = fornitura di prodotti in misura dal 20 al 40%.

- **punti 6** = fornitura di prodotti in misura superiore al 40%.

Non sarà ammesso al proseguimento della gara e quindi all'esame dell'offerta economica, la ditta che non ha raggiunto un punteggio minimo di 42 punti nella valutazione qualitativa.

La Commissione si riserva la facoltà di verificare in loco la corrispondenza dei requisiti dichiarati dalla ditta.

B) Offerta Economica: massimo punti 30

Per l'attribuzione del punteggio relativamente al prezzo offerto verrà utilizzata la seguente formula di cui al D.P.C.M. n. 117/1999:

$$\text{Prezzo Totale} = \frac{\text{Prezzo triennale più basso}}{\text{Prezzo triennale offerto}} \times 30$$

6 - IMPORTO A BASE DI GARA: Euro 1.383.819,00 al netto di I.V.A. per il triennio, finanziato con fondi di bilancio della Stazione appaltante.

L'importo complessivo annuale è pari ad Euro 461.273,00, oltre IVA 4%, così suddiviso:

- Euro 3,00 per pasto completo bambini scuola dell'infanzia x n. 56.500 pasti presunti, per un totale di Euro 169.500,00 IVA 4% esclusa;
- Euro 3,20 per pasto completo bambini scuola primaria x n. 82.500 pasti presunti, per un totale di Euro 264.000,00 IVA 4% esclusa;
- Euro 3,00 per pasto completo bambini soggiorni estivi x n. 2.900 pasti presunti, per un totale di Euro 8.700,00 IVA 4% esclusa;
- Euro 3,20 per pasto completo bambini centri estivi x n. 4.010 pasti presunti, per un totale di Euro 12.832,00 IVA 4% esclusa;
- Euro 0,58 per merenda bambini centri e soggiorni estivi x n. 6.950 merende presunte, per un totale di Euro 4.031,00 IVA 4% esclusa;
- Euro 3,40 per pasto completo adulti x n. 650 pasti presunti, per un totale di Euro 2.210,00 IVA 4% esclusa;

per un importo stimato dell'appalto per il triennio 01.01.2009 / 31.12.2011 di Euro 1.383.819,00, IVA 4% esclusa.

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e potrà subire la variazione del 20% in più o in meno sulla base della effettiva necessità.

Il prezzo dei pasti delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

Il prezzo offerto è comprensivo della fornitura in ciascuna scuola delle tovagliette, dei tovaglioli, delle stoviglie ed dei materiali a perdere, oltre ai generi necessari per il condimento delle verdure e giornalmente agli utensili per la distribuzione delle pietanze.

7 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO: i pasti dovranno essere forniti in multiporzione e monoporzione, confezionati e consegnati negli orari e con le modalità dettagliatamente riportate all'art. 8 del Capitolato d'oneri.

8 - TERMINE DI VALIDITA' DELL'OFFERTA: L'offerta dovrà rimanere valida per 180 giorni dalla data di scadenza del termine per la sua presentazione.

9 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E DIVIETI DI PARTECIPAZIONE: possono partecipare alla gara i soggetti indicati all'art. 34, comma 1, del D.Lgs. 163/2006, con le seguenti precisazioni: sono ammesse a presentare offerte imprese singole, imprese raggruppate temporaneamente o che intendano raggrupparsi nonché consorzi di imprese, con l'osservanza della disciplina di cui agli artt. da 34 a 37 del citato D.Lgs. 163/2006.

Il raggruppamento di operatori economici dovrà assumere la forma giuridica di raggruppamento di tipo orizzontale, verticale, o misto.

I soggetti raggruppati o raggruppati, consorziati o consorziandi devono specificare nell'offerta le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati **a pena di esclusione**.

Si ricorda che è fatto divieto, ai sensi dell'art. 37, comma 7, del D.Lgs. 163/2006, di partecipare alla presente gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora sia già stata presentata per la medesima gara offerta in raggruppamento o consorzio ordinario. In presenza di tale compartecipazione (cioè presentazione di differenti offerte in concorrenza tra loro) si procederà all'esclusione dalla gara di tutti i concorrenti che si trovino in dette condizioni.

I consorzi sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati essi concorrono; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

Ai sensi dell'art. 34, comma 2, del D.Lgs. 163/2006, non saranno ammessi alla gara i concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile; altresì, ai sensi dello stesso art. 34, la Stazione appaltante escluderà dalla gara i concorrenti per i quali accerterà che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

Per quanto qui non indicato si rinvia all'allegata domanda-dichiarazione.

10 - REQUISITI MINIMI PER LA PARTECIPAZIONE

A) Requisiti di ordine generale:

Dichiarazione di insussistenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, del D.Lgs. 163/2006 come da istanza di ammissione alla gara (modello allegato A), sottoscritta dal legale rappresentate del concorrente; nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio non ancora costituito la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o

consorzio; alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante e, in tal caso, va trasmessa la relativa procura.

Con la dichiarazione unica la Ditta attesta:

- che non sussistono a proprio carico procedimenti in corso per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;
- di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare di cui all'art. 38 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163, e successive modifiche ed integrazioni;
- l'inesistenza di violazioni gravi, definitivamente accertate, attinenti alle norme poste a tutela della prevenzione e della sicurezza sui luoghi di lavoro;
- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad espletare il servizio a regola d'arte, con professionalità, accettando ed applicando incondizionatamente tutte le disposizioni previste dal Capitolato d'Appalto alle migliori condizioni proposte nell'offerta, allo scopo di raggiungere il massimo livello qualitativo possibile;
- di aver preso visione del Capitolato d'Appalto, del bando e del disciplinare di gara e di accettare incondizionatamente tutte le clausole e condizioni in tali documenti contenute, in particolare quelle relative alle modalità di espletamento del servizio;
- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad iniziare il servizio, pena decadenza della stessa, entro il **01.01.2009**, anche in assenza di formale stipulazione del contratto;
- di aver tenuto nella dovuta considerazione tutti gli elementi che possono aver influito sulla elaborazione dell'offerta, ritenendo la stessa remunerativa;
- di essere iscritta regolarmente alla C.C.I.A.A e che l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica rientra tra le finalità statutarie della Ditta;
- se si tratta di cooperative o di consorzio fra cooperative: di essere in regola con quanto previsto dall'art. 34, c. 1, del citato D.Lgs. 163/06 e successive modificazioni o integrazioni;
- di essere a conoscenza, e di accettare, che la dichiarazione del possesso di tutti i requisiti di cui sopra è condizione indispensabile per l'ammissibilità alla gara;
- elenca le Ditte (denominazione, ragione sociale e sede) rispetto alle quali, ai sensi dell'art. 2359 del codice civile, si trova in situazione di controllo diretto o come controllante o come controllato; **tale dichiarazione deve essere resa anche se negativa.**

B) Requisiti di qualificazione professionale:

1. dichiarazione di essere in possesso della Certificazione di qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2000 e UNI EN ISO 22000:2005, rilasciate da Enti accreditati UNI CEI EN 45012 relative al centro di cottura interessato per la fornitura dei pasti di cui al presente appalto;
2. dichiarazione di aver ottenuto la certificazione delle procedure per l'autocontrollo

di cui all'ex D.Lgs. n. 155/1997, norma UNI 10854:1999 (HACCP), riferita al centro di cottura interessato alla fornitura dei pasti di cui al presente appalto.

C) Requisiti di capacità economica e finanziaria:

1. dichiarazione di aver realizzato nel triennio 2005-2006-2007 un fatturato globale, per un servizio identico a quello oggetto del presente appalto, non inferiore ad Euro 2.000.000,00 al netto di IVA;
2. dichiarazione di almeno due istituti bancari, in originale, attestanti la solvibilità dell'impresa, con specifico riferimento alla gara d'appalto di cui al presente disciplinare.

D) Requisiti di capacità tecnica e professionale:

1. dichiarazione di disporre di un Centro di Cottura di proprietà adeguato alla preparazione del numero dei pasti indicato dal capitolato d'appalto, per il quale è stata rilasciata autorizzazione sanitaria ai sensi della ex Legge 283/1962, nonché delle attrezzature tecniche e dei materiali necessari per il perfetto svolgimento del servizio.
2. dichiarazione sui principali servizi prestati negli ultimi tre anni (2005/2007) con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici e privati del servizio di ristorazione.
3. dichiarazione che il Centro di Cottura non disterà più di 20 Km. dal centro della città di Vittorio Veneto (sede municipale);

11 - AVVALIMENTO: ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. 163/06, il concorrente può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico e finanziario nonché tecnico e organizzativo, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. In relazione a ciò, il concorrente dovrà inserire nella busta "**A - Documentazione**", a pena d'esclusione, le dichiarazioni indicate al comma 2 dell'art. 49 del D.Lgs. 163/2006 lett. " a),c),d) ed e)", nonché originale o copia autenticata del contratto di cui alla lettera "f)". Nel caso in cui l'impresa appartenga al medesimo gruppo, deve essere presentata la dichiarazione di cui alla lett. "g)" in luogo del contratto di cui alla lett. "f)".

12 - CONTROLLO A CAMPIONE: ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs 163/2006, prima di procedere all'apertura delle offerte, la Stazione appaltante richiederà ad un numero di offerenti non inferiore al 10% delle offerte presentate, arrotondate all'unità superiore, scelti con sorteggio pubblico, di comprovare entro 10 (dieci) giorni dalla richiesta il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnica, sopra richiamati, mediante la presentazione dei documenti di seguito indicati:

- certificati di qualità indicati al punto 10, lett. B) sub 1 e sub 2..
- bilanci o estratti di bilancio relativi agli esercizi 2005-2006-2007;
- se il concorrente al punto 10, lett.D) sub 2. ha dichiarato di aver prestato servizi

di ristorazione scolastica a favore di amministrazioni o enti pubblici: certificati rilasciati e vistati dalle pubbliche amministrazioni presso le quali sono stati prestati i suddetti servizi;

Si precisa che la stazione appaltante invierà la suddetta richiesta tramite fax al numero indicato dal concorrente nella domanda-dichiarazione e che il termine di 10 gg. sarà conteggiato dalla data di invio del fax medesimo; il concorrente inoltrerà alla Stazione appaltante fax di ricevuta. Resta esclusa qualsiasi responsabilità della Stazione appaltante ove, per disguidi di varia natura, la documentazione non pervenisse nei termini suddetti.

13 - DOCUMENTAZIONE: il bando di gara, il presente disciplinare con l'istanza-dichiarazione unica, il capitolato d'oneri nonché gli allegati e quant'altro utile ai fini della presentazione delle relative offerte sono reperibili sul sito internet del Comune: www.comune.vittorio-veneto.tv.it .

14 - MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA: il plico, idoneamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, recante i dati identificativi dell'offerente (indirizzo, n. telefonico e fax) nonché la dicitura: "GARA DEL GIORNO 25 AGOSTO 2008 PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLATICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, NELLE SCUOLE PRIMARIE E NEI CENTRI E SOGGIORNI ESTIVI" e contenenti la documentazione di seguito indicata, pena l'esclusione, deve pervenire materialmente entro e non oltre le **ore 12:00** del giorno **22 agosto 2008**, con qualsiasi mezzo, all'Ufficio Protocollo del Comune - Piazza del Popolo, 14 - 31029 Vittorio Veneto.

Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio dei mittenti; resta esclusa qualsiasi responsabilità dell'Ente ove, per disguidi postali o di altra natura, il plico non pervenga nei termini suddetti.

Il plico dovrà contenere al suo interno n. 3 buste distinte, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti all'esterno l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente:

"**A - Documentazione**",
"**B - Progetto Tecnico**",
"**C - Offerta Economica**".

La busta "**A - Documentazione**" deve contenere al suo interno:

1. istanza-dichiarazione di partecipazione alla gara, in bollo (da Euro 14,62), resa e sottoscritta ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., relativamente al possesso dei requisiti di carattere generale (**Allegato A**) e corredata dalla copia di un documento d'identità del sottoscrittore, in corso di validità;
2. dichiarazioni di idoneità professionale, di capacità tecnica e professionale e di capacità economica e finanziaria di cui al punto 10, lett. B), C) sub 1. e D) e corredate dalla copia di un documento d'identità del sottoscrittore, in corso di validità;
3. dichiarazione di almeno due Istituti bancari attestanti la solvibilità dell'Impresa secondo quanto previsto al precedente punto 10, lett. C) sub 2.;
4. nel caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti già costituiti dovrà essere allegata copia dell'atto costitutivo del raggruppamento;
5. copia del capitolato d'oneri sottoscritto in ogni pagina, per accettazione. (In caso di

RTI la copia del capitolato d'oneri dovrà essere sottoscritto, per accettazione, in ogni pagina da tutte le imprese; in caso di consorzio: sia dal consorzio che dalla/e consorziata/e esecutrice/i);

6. ricevuta del pagamento del contributo di Euro 70,00 all'Autorità per la Vigilanza sui Lavori Pubblici, servizi e forniture di cui all'art. 1 della L. 266/2005. Il codice identificativo per il pagamento di detto contributo è il seguente: **C.I.G. 01727784E9**.

Il pagamento deve essere effettuato con le modalità riportate sul sito: www.autoritalavoripubblici.it/ alla voce "contributi in sede di gara";

7. cauzione provvisoria ed impegno di un fidejussore a rilasciare garanzia per l'esecuzione del contratto secondo quanto previsto al successivo punto 18 del presente disciplinare;

8. in caso di avvalimento, ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. 163/2006, dovrà essere prodotta la documentazione di cui al precedente punto 11.

La documentazione della busta "**A - Documentazione**" sarà esaminata in seduta pubblica nel giorno successivamente indicato al punto 15 del presente disciplinare.

La busta "**B - Progetto Tecnico**" dovrà contenere esclusivamente le relazioni di cui al precedente punto 5. Le stesse dovranno essere sintetiche ma esaurienti e suddivise per voce di riferimento.

Caratteristiche **obbligatorie** delle relazioni allegate al progetto tecnico:

- ❖ complessivamente il numero delle pagine del "Progetto Tecnico" non dovrà essere superiore a 30 (60 facciate) ed essere in formato A4;
- ❖ la formattazione delle relazioni dovrà essere la seguente:
 - tipo carattere: Arial
 - dimensione carattere: 12
 - margine sinistro: 2
 - margine destro: 2
 - margine inferiore: 2
 - interlinea: 1.5

Rimangono esclusi dai suddetti obblighi:

- la certificazione di cui al parametro 3
- le planimetrie di cui ai parametri 10 e 11
- l'elenco dei prodotti agricoli di origine regionale di cui al parametro 14

la Commissione Tecnica non valuterà elaborati presentati al di fuori di quanto richiesto ai precedenti punti.

Nel caso di raggruppamento o di consorzio ordinario di concorrenti, non ancora costituito, il progetto tecnico dovrà essere presentato dal solo capogruppo e sottoscritto da tutti i soggetti raggruppandi o consorziandi.

La busta "**C - Offerta Economica**" dovrà contenere, a pena di esclusione, l'offerta

economica, redatta utilizzando la "Scheda offerta economica" (**Allegato B**) timbrata e sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentate.

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

L'offerta deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente ovvero, nel caso di soggetti riuniti o consorziati, dalla mandataria o capogruppo, oppure, nel caso di concorrente costituito da soggetti da riunirsi o da consorziarsi, da ciascun soggetto che costituirà il raggruppamento o il consorzio.

Si avverte che non saranno ammesse, pena l'esclusione, offerte in aumento del prezzo base, indeterminate, varianti parziali, plurime, condizionate o incomplete.

Non saranno ammesse correzioni che non siano espressamente confermate in lettere e sottoscritte per esteso dal legale rappresentante del concorrente.

In caso di discordanza tra l'importo complessivo e la somma degli importi indicati, sarà ritenuto valido l'importo o gli importi più vantaggiosi per l'Ente. In tal caso l'Impresa offerente è obbligata ad adeguare i relativi prezzi.

Qualora vi sia discordanza tra il prezzo offerto in cifre e quello in lettere, sarà ritenuto valido quello più conveniente per l'Ente.

L'apertura della busta "**C – Offerta Economica**" avverrà in seduta pubblica nel giorno che sarà successivamente comunicato ai concorrenti tramite fax.

15 - SVOLGIMENTO GARA E APERTURA DEI PLICHI: la gara si svolgerà presso la sede del Comune di Vittorio Veneto - Piazza del Popolo 14, Condominio Quadrilatero - Sala Riunioni dell'area Politiche Infrastrutturali - secondo il seguente programma:

- il giorno 25 agosto 2008 alle ore 10.00, in seduta pubblica alla quale potranno assistere i rappresentanti legali delle Imprese concorrenti ovvero i soggetti da questi delegati (uno per ogni concorrente) muniti di specifica delega, la Commissione del seggio di gara procederà alla verifica dell'integrità dei plichi pervenuti e, successivamente, all'apertura della busta "A - Documentazione" ed all'ammissione alla gara delle ditte partecipanti, nonché alla verifica della regolarità formale e della completezza della documentazione in essa contenuta;
- nella stessa seduta del 25 agosto 2008 la Stazione appaltante procederà ad effettuare verifiche a campione sulla veridicità delle dichiarazioni rese così come previsto dall'art. 48, c.1, del D.Lgs. 163/06;
- successivamente la Commissione del seggio di gara procederà all'esclusione dalla gara, l'escussione della relativa cauzione provvisoria ed alla segnalazione del fatto all'Autorità, per i provvedimenti di cui all'art. 6, c. 11, del D.Lgs. 163/06, di quei concorrenti per i quali non risulti confermato il possesso dei requisiti minimi necessari per la partecipazione alla medesima.
- La Commissione di gara provvederà ad inviare alla Commissione Tecnica, appositamente nominata, le buste "B -Progetto Tecnico" dei concorrenti ammessi alla successiva fase di gara;
- la Commissione Tecnica procederà, in seduta segreta, alla valutazione dei progetti tecnici secondo quanto previsto al punto 5 lettera A) del presente disciplinare di gara;

- in data che verrà stabilita e comunicata a tutti i concorrenti a mezzo fax, la Commissione del seggio di gara procederà all'apertura della busta "C - Offerta Economica" dei concorrenti ammessi a questa fase;
- in caso di offerte anormalmente basse, la Commissione del seggio di gara procederà ai sensi degli artt. 86, comma 1, 87, 88 e 89 del D.Lgs. 163/2006;
- la proclamazione provvisoria, in sede pubblica, avrà valore di comunicazione ufficiale per i concorrenti presenti.

L'aggiudicazione si intende immediatamente vincolante per l'impresa aggiudicataria.

L'aggiudicazione definitiva è comunque subordinata alla positiva verifica della sussistenza dei requisiti dichiarati per l'ammissione alla gara, da esperirsi nelle forme e nei modi di legge, nonché alla normativa vigente in materia di lotta alla delinquenza mafiosa.

16 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO: mentre l'aggiudicatario assume l'impegno nei confronti della stazione appaltante per effetto della presentazione dell'offerta, la stazione stessa rimane obbligata dopo l'intervenuta aggiudicazione definitiva da parte del Dirigente incaricato.

17 - DIVIETO DI SUBAPPALTO: il subappalto, anche parziale, non è consentito.

18 - CAUZIONE PROVVISORIA E CAUZIONE DEFINITIVA: si applicano gli artt. 75 e 113 del D.Lgs. 163/2006 con eventuale riduzione ex art. 75, comma 7, pertanto in sede di offerta è dovuta:

1. la cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base di gara, con validità e scadenza non inferiore a 180 giorni dalla data prevista per la presentazione delle offerte, ed esattamente Euro 27.676,38.

La suddetta cauzione, da allegare all'istanza-dichiarazione, può essere costituita in uno dei modi seguenti: in contanti o in titoli di Stato o garantiti dallo Stato - mediante deposito presso la Tesoreria Comunale (Banca della Marca – iban IT87 H 07084 61880 T20990120001); in tal caso dovrà essere allegata all'istanza-dichiarazione il tagliando rilasciato dalla Tesoreria stessa, comprovante l'avvenuto deposito); ovvero mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa fidejussoria, oppure mediante fidejussione rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 01.09.1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, mediante l'impiego degli appositi schemi di polizza-tipo di cui al Decreto Ministero delle Attività Produttive del 12.03.2004, n. 123.

La fidejussione, bancaria o assicurativa, dovrà contenere le seguenti clausole:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante;
- la validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

2. l'impegno di un fidejussore a prestare la **cauzione definitiva**, ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, per l'esecuzione del contratto.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia è aumentata di tanti punti quanti sono quelli eccedenti il 10%.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Ente appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia fideiussoria è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo del 75% dell'iniziale importo garantito.

Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti è automatico, senza necessità di benestare del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante di un documento, in originale o in copia autentica, attestante l'avvenuta esecuzione.

L'ammontare residuo, pari al 25% dell'iniziale importo garantito, è svincolato secondo la normativa vigente.

Il mancato svincolo nei 15 giorni dalla consegna del documento attestante l'avvenuta esecuzione costituisce inadempimento del garante nei confronti del soggetto per il quale la garanzia è prestata.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

Inoltre, la Ditta avrà l'obbligo di adeguare proporzionalmente la cauzione definitiva, nel caso di eventuale affidamento di servizio analogo successivamente alla scadenza del contratto, ai sensi dell'art. 57, comma 5, lett. b) del D.Lgs. 163/2006.

Si ricorda che, ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. 163/2006 le garanzie sopramenzionate possono essere ridotte del 50% per le imprese alle quali sia stata rilasciata, da parte di organismi accreditati ai sensi delle norme europee serie UNI EN ISO 9001:2000 e UNI EN ISO 22000:2005, rilasciate da Enti accreditati UNI CEI EN 45012.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di tipo orizzontale, per usufruire del beneficio di cui all'art. 75, c. 7 del D.Lgs. 163/2006, tutte le imprese riunite o da riunirsi dovranno aver conseguito la predetta certificazione o dichiarazione, a pena di esclusione.

19 - NORME ED AVVERTENZE GENERALI DI GARA

1 - La domanda-dichiarazione, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati di traduzione giurata.

2 - La Commissione del seggio di gara procederà all'esclusione dalla gara, oltre che nei casi precedentemente indicati, anche nei seguenti:

- plico pervenuto oltre le ore 12.00 del 22 agosto 2008; a tal fine sarà considerato esclusivamente il timbro a calendario apposto sullo stesso dall'Ufficio Protocollo del Comune;
- plico non sigillato e controfirmato su tutti i lembi o che non riporti i dati identificativi dell'offerente e/o l'oggetto di gara;
- mancanza o incompletezza dei documenti richiesti;
- presentazione di offerta condizionata o espressa in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;
- offerta recante abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo sia in cifre che in

lettere che non siano espressamente confermate e sottoscritte;

- offerta non sottoscritta dal titolare dell'Impresa e/o rappresentante legale ovvero, nel caso di soggetti riuniti o consorziati, dalla mandataria o capogruppo oppure, nel caso di concorrente costituito da soggetti da riunirsi o da consorziarsi, da ciascun soggetto che costituirà il raggruppamento o il consorzio;
- capitolato d'oneri non sottoscritto in ogni pagina, per accettazione, ovvero, in caso di raggruppamento costituito o da costituirsi, non sottoscritto da tutte le Imprese, o in caso di Consorzio costituito o da costituirsi, non sottoscritto dal consorzio e dalla/e consorziata/e esecutrice/i;
- compartecipazione di Imprese che hanno identità totale o parziale delle persone che in esse rivestono i ruoli di legale rappresentante. In presenza di tale compartecipazione si procederà all'esclusione dalla gara di tutti i concorrenti che si trovino in dette condizioni;
- la mancata presa visione dei locali indicati quali sede di lavoro;
- mancato versamento all'Autorità per la Vigilanza dei Lavori pubblici, servizi e forniture del contributo previsto.

3 - La gara avrà inizio all'ora stabilita anche se nessuno dei concorrenti è presente in sala.

4 - In ogni caso la stazione appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogare la data, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo. Le sedute di gara possono essere sospese ed aggiornate ad altra ora e/o altro giorno. Inoltre la stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere con l'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta e si riserva la facoltà, prevista dall'art. 81, comma 3, del D.Lgs. 163/2006, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. In tal caso nessuno dei concorrenti potrà richiedere alcun risarcimento per danni a qualsiasi titolo.

5 - La stazione appaltante provvederà d'ufficio, nei riguardi dell'aggiudicatario ed al concorrente che segue in graduatoria, qualora gli stessi non fossero già stati sorteggiati in precedenza, alla verifica del possesso dei requisiti di carattere generale e dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale. Nel caso che tale verifica non dia esito positivo procederà con l'applicazione della normativa vigente in materia di false dichiarazioni ed a individuare i nuovi aggiudicatari provvisori oppure a dichiarare deserta la gara alla luce degli elementi economici desumibili dalla nuova eventuale aggiudicazione.

6 - Dopo l'aggiudicazione, la Stazione appaltante richiederà al vincitore della gara la seguente documentazione:

- a)** cauzione definitiva (come riportato al punto 18 del presente disciplinare) nell'ammontare pari al 10% dell'importo complessivo offerto, a mezzo di:
- versamento in contanti o in titoli di Stato o garantiti dallo Stato presso la Tesoreria comunale Banca della Marca – iban IT87 H 07084 61880 T20990120001 indicando espressamente nella causale che trattasi di deposito cauzionale per la gara in oggetto;
 - fidejussione bancaria o assicurativa di primaria Banca o Società operante sul

Territorio Nazionale o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero del Tesoro, del Bilancio e della Programmazione Economica. Detta cauzione dovrà contenere le seguenti clausole:

- rinuncia da parte dell'Istituto Emittente, al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, di cui all'art. 1944 del C.C. da parte di questa Amministrazione;
- efficacia della garanzia anche posteriormente alla durata prevista e comunque fino a che la Ditta obbligata non sia liberata dall'Ente garantito, senza che l'eventuale mancato pagamento dei supplementi di premio, a copertura di periodi temporali successivi alla scadenza prevista, possa essere opposta in nessun caso all'Ente garantito.

Si sottolinea ancora una volta che, ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. 163/2006 la garanzia sopramenzionata può essere ridotta del 50% per le imprese alle quali sia stata rilasciata, da parte di organismi accreditati ai sensi delle norme europee serie UNI EN ISO 9001:2000 e UNI EN ISO 22000:2005, rilasciate da Enti accreditati UNI CEI EN 45012.

b) polizza assicurativa per danni causati nei confronti dell'Ente e degli utenti del servizio nonché qualsiasi altra persona autorizzata che si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e per responsabilità civile verso terzi.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- Euro 500.000,00 per danni a cose;
- Euro 2.500.000,00 per danni a persone;

per maggiori dettagli si rimanda all'art. 29 del Capitolato d'oneri.

c) documento unico di regolarità contributiva (art. 2, L. 266/2002 e D.Lgs. 297/2003).

7 - I concorrenti, ad eccezione dell'aggiudicatario, possono chiedere alla stazione appaltante la restituzione della documentazione presentata al fine di partecipare alla gara.

8 - Delle sedute vengono redatti appositi verbali. Alle sedute pubbliche, per ogni concorrente può assistere il legale rappresentante o un suo delegato munito di specifica delega. Alla delega dovrà essere allegata copia di un documento di identità sia del delegante che del delegato.

9 - Chiarimenti ed informazioni possono essere richieste alla Stazione appaltante esclusivamente per iscritto, anche via fax o email, alla U.O. - Servizi Scolastici (fax 0438/569209) o alla U.O. Amministrativa Appalti (fax 0438/569283) per la procedura di gara, entro e non oltre il giorno 22 agosto 2008.

20 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI: Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 (Codice della Privacy), i dati personali trasmessi, saranno raccolti dall'Ufficio ed utilizzati solo esclusivamente per le finalità inerenti il conferimento dell'incarico.

I dati personali forniti saranno raccolti presso il Comune di Vittorio Veneto, U.O.

Amministrativa Appalti, ai fini della gestione del presente provvedimento.

Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria ai fini dell'adozione del provvedimento finale.

Il trattamento dei dati personali avverrà anche attraverso l'uso di strumenti informatici, nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 11 del Codice in materia di protezione dei dati personali.

I concorrenti godono del diritto di accesso ai dati, del diritto di far rettificare, aggiornare, completare o cancellare i dati erronei, incompleti o raccolti in maniera non conforme alla legge, nonché del diritto di opporsi al trattamento per motivi legittimi.

Il titolare del trattamento è il Comune di Vittorio Veneto.

21 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile unico del procedimento da parte di questo Ente, ai sensi dell'art. 4 della L. 241/1990 e s.m.i. è il Dirigente dell'Area Politiche alle persone del Comune di Vittorio Veneto – dott. Renato Papa.

Responsabile del procedimento di gara è il Dirigente dell'Area Politiche Infrastrutturali del Comune di Vittorio Veneto - arch. Renato Caberlotto.

22 - NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto nel presente disciplinare si fa espresso richiamo alle norme contenute nel regolamento dei contratti, nel capitolato d'oneri, nonché a tutte le disposizioni legislative in vigore al momento della gara, o che saranno emanate nel corso della validità del contratto, in quanto applicabili.

23 - ALLEGATI

1. Capitolato Speciale d'appalto;
- A) Istanza-dichiarazione per l'ammissione alla gara;
- B) Scheda offerta economica per la presentazione dell'offerta economica;

24 - PUBBLICITA'

Il bando di gara, oltre ad essere pubblicato sul sito del Comune di Vittorio Veneto e pubblicato all'Albo Pretorio on-line dell'Osservatorio regionale, viene inviato alla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea, viene pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana nonché, per estratto, sul quotidiano nazionale "Gazzetta Aste e Appalti", sul quotidiano nazionale "La Repubblica", sul quotidiano "La Nuova" e sul quotidiano "La Tribuna di Treviso".

25 - CONTROVERSIE: per qualsiasi controversia è prevista la competenza esclusiva del Foro di Treviso.

IL DIRIGENTE
Arch. Renato Caberlotto