



# CITTÀ DI TEVEROLA

Provincia di Caserta

Via Cavour n. 1 – ☎ 081.8911903/05 – Fax 081.8911903

pec: politiche[sociali.teverola@asmepec.it](mailto:sociali.teverola@asmepec.it)

AREA POLITICHE SOCIALI- P.I.- SPORT E CULTURA

Procedura negoziata per l'affidamento del *servizio di produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione per la platea della Scuola Statale dell'Infanzia e peronea scolastico autorizzato A.S. 2017/2018* **Lotto CIG 72200730BA**

## DISCIPLINARE DI GARA

Determinazione a contrarre del Responsabile Area Politiche Sociali e P.I. n 139/2017.

Il presente disciplinare costituisce integrazione al Bando di gara, relativamente alle procedure di appalto e a tutte le condizioni di carattere generale regolanti la procedura stessa.

### ART.1 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO - OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio oggetto dell'appalto rientra nella disciplina dell'art. 144 (Servizi di ristorazione) - allegato IX del d. lgs. n. 50/16 e sono aggiudicati secondo quanto disposto dall'articolo 95, comma 3 del CdA.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di fornitura alimenti per la produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica per gli alunni della locale Scuola Statale dell'Infanzia e personale autorizzato.

*Il servizio consiste nella fornitura di alimenti, preparazione, cottura, sporzionatura e somministrazione di pasti caldi preparati presso il centro di cottura già presente nell'Istituto Comprensivo di Teverola plesso Pecorario.*

*L'ammontare del singolo pasto fissato a base di gara per l'appalto di refezione scolastica per l'a.s. 2017/18 è di € 3,00 (di cui € 2,95 netto soggetto a offerta e € 0,05 per oneri di sicurezza non soggetti a offerta), Iva esclusa, come per legge per N 240 pasti giornalieri presumibili a soddisfacimento di N.° 12 sezioni di alunni e personale scolastico autorizzato a.s. 2017/18 PER TOTALE DI N. 33.057 PASTI.*

Il valore complessivo dell'appalto € 99.171,00 (di cui € 97.518,15 netto soggetto a offerta e € 1.652,85 per oneri di sicurezza non soggetti a offerta) Iva esclusa per l'anno scolastico 2017/18.

Gli oneri economici di igiene e sicurezza sul lavoro sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

### ART. 2 – FINANZIAMENTO E LUOGO DI ESECUZIONE

Il finanziamento è assicurato con fondi del Bilancio comunale con compartecipazione dell'utenza in quanto trattasi di servizio a domanda individuale.

### ART. 3 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Possono presentare domanda di partecipazione alla gara gli operatori economici individuati a seguito della manifestazione di interesse a partecipare alla procedura negoziata giusta determina n.95 del 13/07/2017 e n. 129 del 27/09/2017.

### ART. 4 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà affidato mediante procedura negoziata, a seguito di avviso pubblico che ha individuato gli operatori economici da invitare, ai sensi dell'art. 36, comma 2 lett. b) del D. lgs 50/2016, con aggiudicazione ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016, criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La stazione appaltante prevede l'esclusione automatica dalla gara delle offerte che presentano una percentuale di ribasso superiore al 20% sul prezzo a base d'asta (art. 97, comma 8, d. lgs. n. 50/16)

Nel caso in cui le Ditte concorrenti abbiano conseguito uguale punteggio, prevale il concorrente che ha presentato il prezzo più basso. Nel caso che le ditte conseguano pari punteggio e pari prezzo, si procederà mediante sorteggio.

Il numero dei pasti previsto non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato alle frequenze scolastiche ed a circostanze ed eventualità non prevedibili.

Detto numero potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune o per motivi indipendenti dall'Amministrazione comunale.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi di pasti minori o maggiori rispetto a quanto indicato, sempre alle stesse condizioni e senza alcuna altra pretesa da parte della ditta vincitrice.

L'Amministrazione Comunale si impegna a liquidare il numero dei pasti effettivamente erogati.

#### **ART. 5 – REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO**

Non è ammessa la revisione periodica del prezzo.

#### **ART. 6- DATA E LUOGO DELLO SVOLGIMENTO DELLA GARA**

La gara, aperta al pubblico, **si svolgerà il giorno 25/10/2017 dalle ore 10.00** per la prima fase presso la sede comunale sita in Teverola alla via Cavour, Area Politiche Sociali e P.I. e nello stesso giorno dalle ore 15,00 per la terza fase.

La fase due non pubblica si svolgerà in orario immediatamente precedente a quello stabilito per la terza fase.

La prima e terza fase della gara si svolgeranno in seduta pubblica,

Nella prima seduta, la Commissione di gara procederà all'esame della documentazione amministrativa ed all'eventuale verifica dei requisiti di partecipazione richiesti.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

In presenza di due o più offerte valide, che presentino lo stesso ribasso e raggiungendo lo stesso punteggio con l'offerta migliorativa, l'appalto verrà aggiudicato mediante sorteggio.

L'aggiudicazione della gara da luogo alla stipula del contratto che dovrà essere formalizzato con apposito atto successivo, con scrittura privata, con spese a carico dell'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 32. comma 14 del D.lgs.n.50/2016.

Nelle more di tale perfezionamento di contratto il servizio potrà essere avviato.

#### **ART. 7 – MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Le ditte interessate dovranno far pervenire, per mezzo del servizio postale con raccomandata A. R. o con raccomandata a mezzo di agenzia autorizzata, o con consegna a mano, **a pena di esclusione**, entro e non oltre le **ore 14.00 del giorno 23/10/2017**, un plico debitamente sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, recante l'indicazione del mittente offerente indirizzato a Comune di Teverola – Area Politiche Sociali - con la seguente dicitura ***“ Non aprire contiene documenti e offerta per la gara relativa per procedura negoziata per l'affidamento del servizio di produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione per la platea scolastica della Scuola Statale dell'Infanzia anno scolastico 2017/2018 Lotto CIG 72200730BA***

**In caso di A.T.I. indicare mandataria e mandante. In caso di ricorso all'istituto dell'avvalimento indicare sul plico anche i dati identificativi della ditta ausiliaria**

Il plico sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura dovrà contenere le seguenti 3 (tre) buste, ognuna controfirmata sui lembi di chiusura che dovranno riportare all'esterno i dati dell'offerente e, rispettivamente, le seguenti diciture:

**Busta n. 1** “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA” ;

**Busta n. 2** “OFFERTA VANTAGGIOSA

**Busta n. 3** – OFFERTA ECONOMICA

I concorrenti dovranno inserire nella busta n.1“DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA” i seguenti documenti:

1) Domanda di ammissione alla gara su apposito predisposto “allegato **Mod. A.**” con cui il legale Rappresentante attesta che:

- l'impresa non si trova in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016;
- essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali (INPS -INAIL) a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e di applicare le norme contrattuali di settore;
- di essere in regola con gli obblighi della sicurezza e di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e di aver provveduto alla nomina di un Responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D. Lgs 09.04.2008, n. 81 e s. m. i.;
- di essere in regola con le norme di cui alla Legge 383/2001 (Piani individuali di emersione);

- di essere in possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 per il Sistema di Gestione Qualità riferito al Settore **EA 35**, specifico per il settore della ristorazione, rilasciata da Ente certificatore accreditato;
- di essere in possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 14001:2004 per il Sistema di Gestione Qualità riferito al Settore **EA 35**, specifico per il settore della ristorazione, rilasciata da Ente certificatore accreditato;
- di essere in possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 22000:2005 per il Sistema di Gestione per la sicurezza alimentare riferito allo specifico settore della ristorazione, rilasciata da Ente certificatore accreditato;
- di essere in possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 22005:2008 per il Sistema di Gestione per la rintracciabilità alimentare riferito allo specifico settore della ristorazione, rilasciata da Ente certificatore accreditato;
- di essere in possesso della certificazione HACCP in conformità alle linee guida UNI 10854:1999 SETTORI **EA30 EA35** rilasciato da Ente certificatore accreditato.
- di essere in possesso della certificazione di qualità OHSAS 18001:2007 per il Sistema di Gestione per la sicurezza sui luoghi di lavoro riferito allo specifico settore della ristorazione, rilasciata da Ente certificatore accreditato;
- di essere in possesso della certificazione di qualità SA8000:2008 per il Sistema di Gestione per l'etica e la responsabilità sociale riferito allo specifico settore della ristorazione, settore EA30 EA35 rilasciata da Ente certificatore accreditato SAAS;
- di accettare le tabelle dietetiche rilasciate dal preposto servizio ASL per l'anno scolastico 2017/2018 ;
- di ritenere il prezzo offerto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e di ogni onere di qualsiasi natura sia tecnica che economica o comunque connesso con l'esecuzione del servizio in oggetto ivi compreso il personale da impiegare per il servizio medesimo;
- di essere a perfetta conoscenza della natura dei servizi richiesti e che il concorrente è edotto di ogni altra circostanza di luogo e di fatto inerente il servizio in oggetto;
- di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione del prezzo;
- che l'offerta è vincolante per il concorrente per un periodo di 90 giorni dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte;
- di non avere nulla a che pretendere nel caso in cui l'Amministrazione appaltante, a suo insindacabile giudizio, non proceda ad aggiudicazione;
- che l'offerta è comprensiva della spesa di fornitura delle derrate, delle vettovaglie monouso pro die ( piatti – posate- tovaglioli), di preparazione, di sporzionamento di somministrazione dei pasti e pulizia dei locali;
- che l'offerta è comprensiva delle imposte, assicurazioni ed ogni altro onere nessuno escluso;
- di accettare incondizionatamente tutte le norme e disposizioni contenute nel Bando di gara, nel Disciplinare e nel Capitolato speciale d'appalto con le comprese tabelle integrative prima e seconda e i modelli allegati.
- di aver realizzato nel biennio 2015/2017 un fatturato globale almeno pari all'importo del presente procedimento.
- di avere una dotazione organico idoneo al servizio per il quale si partecipa.
- di avere individuato un proprio responsabile nell'ambito della dotazione del proprio organico con esperienza almeno triennale, nell'ambito della ristorazione collettiva.
- di essere in possesso di almeno di un automezzo idoneo al trasporto di alimenti;
- Che ai sensi dell'art. 80 del D.lgs.vo 50/16 nel triennio antecedente alla data di pubblicazione del Bando di Gara
- [ ] non sono cessati dalla carica soggetti aventi poteri di rappresentanza o di avente qualifica di Direttore Tecnico
- ovvero  
[ ] sono cessati dalla carica i seguenti soggetti aventi potere di rappresentanza o di avente qualifica di Direttore Tecnico:

Cognome	Nome	Luogo e Data nascita	Qualifica

- di assolvere i propri costi aziendali concernenti l'adempimenti delle disposizioni in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- di accettare di essere sottoposto alle verifiche antimafia.

La domanda di ammissione alla gara deve essere sottoscritta dal legale rappresentante titolare o procuratore in caso di concorrente singolo.

Alla domanda deve essere allegata:

- copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i;

In caso di procuratore deve essere allegata anche copia semplice della procura.

- Cauzione provvisoria, di cui all'art. 93 del D.lgs 18 aprile 2016 n. 50, per un importo garantito pari al 2% dell'importo dell'appalto (L'importo della cauzione è ridotto del 50% nel caso di possesso della certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001: 2008)

- MOD D- Valutazione di impatto criminale;

- Dichiarazione di presa visione dei locali atti allo svolgimento al servizio;

- elenco, sottoscritto dal legale rappresentante, da cui risulti presso quali Enti sono stati svolti analoghi servizi nel biennio 2015/2017 con i relativi importi di fatturazione che ammontino almeno in misura pari a quella dell'importo del presente appalto, IVA esclusa;

Capitolato speciale d'appalto debitamente firmato in ogni pagina dal legale rappresentante della ditta partecipante.

#### **Busta n. 2 – OFFERTA VANTAGGIOSA – PUNTEGGIO MASSIMO 60 PUNTI**

Nella busta deve essere contenuto il MOD B indicante a quali delle opzioni indicate si vuole aderire ed ove prevista la documentazione comprovante le dichiarazioni rese, quale **Offerta migliorativa**:

<b>CRITERIO</b>	<b>SPECIFICA</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
<b>Per pasti gratuiti, con una base minima di 2 (due) pasti -</b>	<b>6 pasti = punti 4 8 pasti = punti 8 10 pasti = punti 10</b>	<b>MAX 10 PUNTI</b>
<b>Attestazione di Asseverazione del sistema di gestione per la sicurezza sui luoghi di lavoro conforme alla norma OHSAS 18001 e della corretta adozione e della efficace attuazione dei requisiti del modello di organizzazione e gestione della sicurezza di cui all'art. 30 del D.lgs 81/08 e s.m.i</b>	<b>Rilasciato da  Ente Privato= Punti 5  Ente Pubblico= Punti 10</b>	<b>MAX 10 PUNTI</b>
<b>Anzianità di iscrizione attività ( non iscrizione alla CCIAA, ma di inizio attività)</b>	<b>- Meno di tre anni = punti 0 ; - Meno di quattro anni ed almeno tre anni =, punti 3 - Meno di cinque anni ed almeno quattro anni = punti 6 - Da cinque e più anni,= punti 10</b>	<b>MAX punti 10</b>
<b>Utilizzo di prodotti biologici</b>	<b>Fino a due prodotti = punti 2 Fino a cinque prodotti = Punti 5 Fino a dieci prodotti = Punti 10</b>	<b>MAX punti 10</b>

Utilizzo di prodotti caseari e di preparazioni a base di Carne DOP o IGP	Fino a due prodotti = punti 2 Fino a cinque prodotti = Punti 5 Fino a dieci prodotti = Punti 10	MAX punti 10
Preparazione di menu speciali a tema o legati a ricorrenze particolari.	Fino a due menu speciali= Punti 2 Fino a quattro menu speciali = Punti 5 Fino a 6 menu speciali = Punti 10	Max punti 10

Si precisa che quanto contenuto nell'offerta vantaggiosa costituisce formale impegno ed obbligo contrattuale per la ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio. Relativamente all'utilizzo di prodotti biologici e prodotti caseari e di preparazione a base di carne DOP o IGP, la stazione appaltante si riserva di chiedere all'aggiudicatario la specifica dei gruppi e categorie merceologiche nonché la denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta.

Per quanto attiene la preparazione di menu speciali a tema o legati a ricorrenze particolari, gli alimenti non dovranno discostarsi troppo da quelli indicati nelle tabelle ASL.

La somministrazione e le date dei menu speciali verranno concordati successivamente in concerto con il Dirigente Scolastico.

### Busta n. 3 – OFFERTA ECONOMICA

Nella Busta n. 3 -OFFERTA ECONOMICA, deve essere contenuta, a pena di esclusione dalla gara, l'offerta, redatta secondo il **Mod. C** contenente l'indicazione del ribasso percentuale, espresso sia in cifre che in lettere, da applicare tenendo conto che l'ammontare del singolo pasto fissato a base di gara per l'appalto di refezione scolastica per l'a.s. 2017/18 è di € 3,00 (di cui € 2,95 netto soggetto a offerta ed € 0,05 per oneri di sicurezza non soggetti a offerta), Iva esclusa, come per legge per N. 240 pasti giornalieri presumibili a soddisfacimento di N.° 12 sezioni di alunni e personale scolastico autorizzato a.s. 2017/ 18 PER TOTALE DI N. 33.057 PASTI, per un Valore complessivo dell'appalto € 99.171,00 (di cui € 97.518,15 netto soggetto a offerta e € 1.652,85 per oneri di sicurezza non soggetti a offerta) Iva esclusa.

Relativamente al prezzo, i punti saranno attribuiti tenendo conto di due cifre decimali, secondo la formula di seguito riportata:

- Punteggio massimo: **40 punti** al prezzo più basso; agli altri prezzi sarà attribuito un punteggio decrescente in ordine inversamente proporzionale :

$X = P_v \text{ moltiplicato } P_m \text{ diviso } P_c \dots\dots\dots$  dove per :

**X** = Punteggio da assegnare;

**P<sub>v</sub>** = Prezzo più vantaggioso;

**P<sub>m</sub>** = Punteggio massimo;

**P<sub>c</sub>** = Prezzo in considerazione.

**Tutti i calcoli saranno eseguiti approssimanti le cifre al secondo decimale arrotondati per eccesso se il terzo decimale è pari o superiore a (cinque) 5**

**A pena di esclusione, non sono ammesse offerte parziali, condizionate o in aumento, o offerte anomale superiori ad un ribasso del 20 % sul prezzo posto a base d'asta .**

Non sono ammesse varianti.

L'offerta avrà una validità non inferiore a novanta giorni dalla data fissata per la tenuta di gara.

L'offerta deve contenere la dichiarazione che, nella sua formulazione, si è tenuto conto di un costo del lavoro non inferiore al costo stabilito dal CCNL di categoria e dalle leggi previdenziali ed assistenziali così come determinato dalle apposite tabelle a cura della Direzione regionale del lavoro.

L'offerta deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso, dai seguenti soggetti:

- Per imprese singole: dal legale rappresentante;
- Per riunioni di imprese già costituite: dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo;
- Per riunioni di imprese non ancora costituite: dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo dei soggetti che intendono riunirsi.

Nel caso l'offerta sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante va allegata la relativa procura.

Non saranno ammesse le offerte in variante, incomplete, parziali, limitate ad una sola o più parti del servizio, condizionate e con riserva ed espresse in modo indeterminato, nonché le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo e quelle prive di sottoscrizione.

Non sono, altresì, ammesse offerte pari o in aumento rispetto all' importo unitario posto a base di gara. L'offerta è valida, per novanta giorni dalla data dell'esperimento della gara. Nel caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifra e quello in lettere è ritenuto valido quello in lettere.

#### **ART. 7 – AVVALIMENTO**

È facoltà del concorrente avvalersi dell'istituto dell' avvalimento di cui all'articolo 89 del D. Lgs. 50 / 2016, cui espressamente si rimanda.

#### **ART. 8 – ASSOCIAZIONE TEMPORANEA DI IMPRESA**

Nel caso di Associazione Temporanea di Impresa, il rapporto è regolamentato a norma dell'art. 48 del D. Lgs. 50/2016.

#### **ART. 09 – DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE**

Per nessun motivo potrà essere ceduto o subappaltato il contratto per l'espletamento del presente servizio.

#### **ART. 10 – RISERVA ESPRESSA DI AGGIUDICAZIONE**

Le stazioni appaltanti possono decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. Tale facoltà e' indicata espressamente nel bando di gara o nella lettera di invito.

#### **AVVERTENZE**

Per quanto non previsto nel presente disciplinare deve farsi riferimento alle leggi e normative in materia, con specifico riferimento al D. lgs. 18 aprile 2016 n. 50. ed all'apposito capitolato di appalto approvato unitamente al bando di gara e modelli allegati.

Troveranno piena applicazione le disposizioni normative di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 36, per quanto concerne la tracciabilità dei flussi finanziari.

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, esso non pervenga entro il termine come sopra stabilito.

Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa, saranno a carico dell'appaltatore così pure le spese per il pagamento ed oneri di imposte connessi e conseguenti l'appalto, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Foro competente per la risoluzione giudiziale delle vertenze è quello del Tribunale Napoli Nord

I concorrenti sono tenuti a pagare il contributo ove previsto dalla Autorità di Vigilanza sui contratti, con le modalità e termini attualmente vigenti. In tal caso la domanda di partecipazione dovrà essere corredata dalla ricevuta di pagamento.

Responsabile del procedimento interno  
dott.ssa Paola Di Rosa

Responsabile Procedimento R.U.P.  
dott. Vincenza Di Chiara