

COMUNE DI CARSOLI

Provincia dell'Aquila

Piazza della Libertà, 1 — Tel.: 0863908327 Fax: 0863995412

GARA D'APPALTO A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE INFANZIA E PRIMARIA DI CARSOLI CAPOLUOGO ANNO SCOLASTICO 2014/2015

BANDO DI GARA

CODICE IDENTIFICATIVO GARA CIG. N. 5835470E2B

In esecuzione della determinazione del Responsabile dei Servizi Generali n. 103 del 30.06.2014 è indetta pubblica gara mediante procedura aperta ai sensi degli artt. 55 e 83 del D.Lgs. n. 163/2006 con il criterio dell'offerta che risulterà economicamente più vantaggiosa.

1. Ente Appaltante: Comune di Carsoli (AQ) Piazza della Libertà n.1 – tel. 0863/908327 – Fax 0863/995412 – sito web www.comune.carsoli.aq.it
C.F. e P.I. : 00217280668;
e-mail : servizigenerali@comune.carsoli.aq.it

2. SERVIZIO RESPONSABILE

Servizi Generali.

3. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DEL SERVIZIO:

Dott.ssa Sabrina Marzano;

4. CLASSIFICAZIONE DEL SERVIZIO:

Il servizio è contemplato, ai sensi dell'art. 20 del D.Lgs 163/2006, nell'Allegato II B, Categoria 17, CPC 64, nomenclatura CPV 55523100-3 servizi di mensa scolastica;

5. RIFERIMENTI NORMATIVI E PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

In considerazione dell'inserimento del servizio di cui al presente bando di gara nell'allegato II B del D. Lgs.163/2006 e, trattandosi di appalto pubblico di servizi per un contratto "sotto soglia", l'intera procedura di gara è disciplinata, esclusivamente, dalle norme richiamate dall'art. 20 del suddetto decreto legislativo nonché dalle norme del codice civile e da quanto previsto dal capitolato d'appalto, dal presente bando di gara e dai relativi allegati, approvati con determinazione del Responsabile dei Servizi Generali n° 103 del 30.06.2014.

La gara d'appalto del servizio di refezione scolastica sarà espletata mediante procedura aperta secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 55 e 83 del D.Lgs. n. 163/2006.

L'appalto sarà aggiudicato in favore del soggetto che conseguirà il punteggio più elevato a seguito della valutazione dell'aspetto qualitativo-organizzativo ed economico dell'offerta sulla base dei criteri indicati nell'art. 6 del Capitolato speciale d'appalto.

Offerta tecnica: punteggio massimo attribuibile.....	65/100
Offerta economica: punteggio massimo attribuibile	35/100
Totale punti a disposizione	100/100

In caso di parità fra due o più offerte, l'appalto sarà affidato al soggetto che avrà ottenuto il maggior punteggio nella parte relativa alla valutazione della qualità (offerta tecnica); in caso di ulteriore parità fra uno o più soggetti, si procederà all'estrazione mediante sorteggio fra questi ultimi.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché accettabile ai sensi dell'art. 86 D.Lgs. 163/2006.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico.

6.LUOGO DI PREPARAZIONE E ESECUZIONE:

PREPARAZIONE:

LOCALI CUCINA UBICATI IN CARSOLI PRESSO L'EDIFICIO Scuola Primaria "Carlo Scarcella"
– Via Roma angolo Via Mazzini;

ESECUZIONE:

COMUNE DI CARSOLI - SCUOLA INFANZIA CAPOLUOGO:

- Nel refettorio ubicato nei locali dell'edificio scuola INFANZIA statale - in Via GENOVA - (pasti veicolati);

COMUNE DI CARSOLI - SCUOLA PRIMARIA STATALE CAPOLUOGO:

- Nel refettorio (adiacente il centro cottura) ubicato nei locali dell'edificio "Carlo Scarcella" – Via Roma angolo Via Mazzini;

- Nei moduli adiacenti l'ex Istituto Comprensivo sito in piazza della Libertà (pasti veicolati);

7.DURATA DEL CONTRATTO:

La durata del contratto è fissata in 1 (uno) anno scolastico e, specificamente, l'a.s. 2014/2015;

8.IMPORTO A BASE D'ASTA:

Prezzo unitario di Euro 4.20, I.V.A. esclusa, per una previsione, non impegnativa per l'Amministrazione, di € 147.987,00 oltre I.V.A , di cui € 1.479,87 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso - per l'anno scolastico 2014/2015 - pari alla fornitura di un quantitativo presunto di n. 35.235 pasti per tutta la durata dell'appalto (circa n° 1.136 pasti a settimana);

9.FINANZIAMENTO:

Bilancio Comunale.

Il pagamento del servizio sarà effettuato con le modalità previste dal capitolato ed in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

10. RICHIESTA DOCUMENTI INERENTI ALLA GARA

Il bando di gara con relativi allegati e il capitolato speciale d'appalto con annesso menù Asl possono essere visionati e ritirati, presso l'ufficio Segreteria dal lunedì al venerdì - dalle ore 9.00 alle ore 12.00 ed il martedì ed il giovedì anche dalle ore 15.00 alle ore 17,30.

Detta documentazione è, altresì, scaricabile dal sito internet del Comune di CARSOLI: www.comune.carsoli.aq.it, Sezione "bandi e concorsi" – Bandi di gara – Bandi di gara attivi nonché dal relativo link: "albo pretorio on line".

11. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Affinché le Ditte interessate possano partecipare alla gara, oltre al possesso dei requisiti di legge è necessario che ricorrano i seguenti presupposti:

- 1)** non trovarsi in alcuna delle situazioni previste dall'art. 38 del D.Lgs163/2006;
- 1 bis)** (eventuale) indicare le condanne penali riportate per le quali si è beneficiato della non menzione;
- 2)** (in caso di raggruppamenti e consorzi) non incorrere nei divieti di cui agli artt. 36, comma 5, e 37, comma 7, del D. Lgs. 163/2006, e s.m.i., come da ultimo modificati con legge 69/2009;
- 3)** non trovarsi nelle condizioni di incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione ai sensi dell'art. 32 ter e 32 quater del Codice Penale;
- 4)** rispettare, per il personale impiegato nel servizio, la normativa e gli accordi contrattuali vigenti quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione e previdenza;
- 5)** essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei soggetti disabili a norma della legge n. 68/99, qualora soggetti alla disciplina ivi contenuta;
- 6)** di adempiere all'interno della propria azienda agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
- 7)** non trovarsi in rapporti di controllo e di collegamento determinati ai sensi dell'art.2359 cod.civ. con altre imprese che partecipino alla gara;
- 8)** essere iscritto, per la categoria oggetto dell'appalto, alla C.C.I.A.A. competente per territorio o, se trattasi di cooperative, apposita iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente;
- 9)** essere in regola ai sensi della normativa sui piani individuali di emersione - Legge 383/2001;
- 10)** essere in possesso di certificazione per il sistema di qualità **UNI EN ISO 9001/2008**, inerente la progettazione e l' erogazione dei servizi di ristorazione, in corso di validità;
- 11)** di aver realizzato un fatturato globale di impresa relativo al triennio 2011-2012-2013 per un importo complessivo almeno pari al doppio dell'importo 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, potrà provare la propria capacità economico-finanziaria mediante qualsiasi altro documento la cui idoneità sarà valutata ad insindacabile giudizio della Commissione di gara.
- 12)** di aver reso servizi di refezione scolastica o servizi analoghi negli ultimi tre anni scolastici per un importo complessivo pari almeno a quello a base d'asta. A tal fine il concorrente deve indicare per ogni servizio, pena l'esclusione, il committente, l'oggetto, l'importo, il periodo di esecuzione;
- 13)** che i contenitori utilizzati per il trasporto degli alimenti rispettano le norme di legge.
- 14)** di utilizzare per la veicolazione dei pasti mezzi idonei ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. 327/1980;
- 15)** di ottemperare alle disposizioni dettate dal D. Lgs. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari;
- 16)** di aver effettuato, prima di presentare l'offerta, sul posto di esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto, un sopralluogo al fine di avere esatta conoscenza della cucina, dei refettori, delle attrezzature, delle modalità di funzionamento delle stesse, di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire nella determinazione delle condizioni contrattuali e di averle ritenute tali da consentire la formulazione dell'offerta;
- 17)** di aver preso conoscenza del bando di gara, del capitolato d'appalto e di accettare, senza riserva o eccezione alcuna, tutte le clausole e le condizioni in essi contenute, nonché di obbligarsi ad osservarli in ogni loro parte anche in caso di aggiudicazione;
- 18)** di adottare per il centro di cottura destinato alla fornitura dei pasti oggetto del presente

appalto una procedura di controllo secondo il sistema HACCP ai sensi delle disposizioni vigenti in materia;

19) che, in caso di aggiudicazione, quanto contenuto nella documentazione per la valutazione qualitativa (offerta tecnica), costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la ditta appaltatrice nella esecuzione del servizio;

20) di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta economica per 180 (centottanta) giorni consecutivi decorrenti dalla celebrazione della gara;

21) di impegnarsi a dare esecuzione alle prestazioni oggetto del servizio in affidamento dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, anche in pendenza di stipulazione del contratto;

22) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a trasmettere, prima dell'inizio del servizio, copia conforme all'originale della polizza/e assicurativa/e di responsabilità civile per danni a persone e cose che fossero prodotte durante l'esecuzione del servizio (come richieste nel capitolato di gara), elenco nominativo del personale preposto con relativi attestati di cui alla normativa vigente in materia, piano di autocontrollo HACCP redatto ai sensi del D.Lgs. 155/97 come novellato dal D. Lgs. n.193/2007 e a presentare, entro i termini stabiliti dal Comune, tutti i documenti, certificati e versamenti necessari per la sottoscrizione del contratto;

23) di impegnarsi ad assumere, a pena di nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i. nonché ad adempiere a tutti gli obblighi con le modalità, nei tempi e con le conseguenze previste;

24) che i prodotti utilizzati sono di primissima qualità, non derivano da O.G.M. e non contengono O.G.M.;

25) che l'impresa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori dipendenti ed in regola con i versamenti agli enti previdenziali di competenza;

26) di impegnarsi ad applicare in favore dei propri dipendenti ovvero dei soci lavoratori, se si tratta di società cooperativa, condizioni normative e trattamenti retributivi, previdenziali ed assicurativi, non inferiori a quelli previsti dai contratti collettivi;

27) di non partecipare alla gara in più di una associazione temporanea o consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lett. d) ed e), D. Lgs. 163/2006, e neppure in forma individuale, qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;

28) di essere in regola con gli adempimenti fiscali;

29) DUVRI (allegato 4) sottoscritto in ogni pagina dal titolare o legale rappresentante della ditta (di ciascuna impresa raggruppanda o della sola impresa capogruppo in caso di raggruppamento già costituito) in segno di accettazione integrale ed incondizionata.

Nel caso in cui gli operatori economici, in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006, risultino carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo richiesti dal bando, potranno utilizzare l'istituto dell'avvalimento, presentando, nel rispetto delle prescrizioni del D.P.R. 445/2000, la documentazione prevista dall'art. 49 del D. Lgs. 163/2006 e rispettando scrupolosamente le prescrizioni in esso previste.

12. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Possono partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34 del D. Lgs 163/2006 come modificato dal D. Lgs. 113/2007, iscritti alla CC.II.AA. o negli specifici registri (ove ne ricorrano i presupposti) per la categoria oggetto dell'appalto che abbiano i requisiti di cui al punto precedente. Per i consorzi stabili, in particolare, si fa riferimento a quanto disposto dall'art. 227 del D.P.R. 207/2010.

Per i raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti si applica la disciplina di cui all'art. 37 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

13.TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE E DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE:

Le ditte interessate alla partecipazione alla gara dovranno far pervenire, a mano o a mezzo raccomandata del servizio postale, **entro e non oltre le ore 12,00 di mercoledì 30 Luglio 2014 a pena di esclusione**, un **plico di spedizione** (busta grande) sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, con l'indicazione del nominativo del mittente e l'oggetto di gara con la seguente dicitura **“Gara per l'appalto del servizio di refezione scolastica A.S. 2014-2015** al seguente indirizzo:

COMUNE DI CARSOLI – PIAZZA DELLA LIBERTA' 1 – 67061 CARSOLI (AQ)

A pena di esclusione, nel plico di spedizione devono essere contenute tre buste separate, anch'esse sigillate con ceralacca, controfirmate sui lembi di chiusura e riportanti rispettivamente le seguenti diciture:

“A” DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

“B” DOCUMENTAZIONE OFFERTA TECNICA

“C” OFFERTA ECONOMICA

13-1). BUSTA “A” - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta “A”, debitamente chiusa, sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà recare all'esterno l'indicazione leggibile del mittente e la dicitura **“DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”**.

In tale busta dovrà essere inserita a pena di esclusione, la seguente documentazione redatta in lingua italiana:

1. **istanza di ammissione** alla gara redatta utilizzando lo schema predisposto dall'Amministrazione (**allegato 1**), contenente le generalità complete del firmatario, titolare o legale rappresentante della Ditta e gli estremi di identificazione dello stesso (compreso il numero di Partita IVA / Codice Fiscale) e le dichiarazioni espressamente indicate. Detta istanza, sottoscritta dal legale rappresentante, dovrà essere corredata, a pena di esclusione, da copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del firmatario stesso, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445 del 28.12.2000.

Le dichiarazioni di cui sopra devono riguardare, specificamente, a pena di esclusione, i singoli punti indicati nello schema di istanza allegato.

La stazione appaltante si riserva di effettuare controlli anche a campione per la verifica della veridicità delle dichiarazioni rese.

Ferme restando le sanzioni penali di cui all'art 76 dello stesso D.P.R. 445/2000 le dichiarazioni non veritiere comporteranno l'esclusione del concorrente.

Nella domanda di partecipazione dovrà essere obbligatoriamente indicato il domicilio eletto per la ricezione delle comunicazioni, nonché il numero di fax e l'indirizzo di posta elettronica al fine dell'invio delle stesse.

2. **Documentazione per avvalimento** (solo per chi dovesse farvi ricorso) ai sensi dell'art. 49 D. Lgs. n. 163/2006.

3. **Capitolato speciale d' appalto** con allegate tabelle dietetiche/MENU' ASL debitamente sottoscritto in ogni pagina dal titolare/Legale rappresentante della ditta concorrente.

4. **Cauzione provvisoria** nella misura del 2% dell'importo complessivo dell'appalto, costituita ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs. 163/2006.

5. **DUVRI** (allegato 4) debitamente sottoscritto, come indicato nel precedente punto 11. 29) del presente bando di gara.

13.2) BUSTA B - DOCUMENTAZIONE OFFERTA TECNICA

(PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE: 65)

Questa busta, debitamente chiusa, sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà recare all'esterno l'indicazione leggibile del mittente e la dicitura "**DOCUMENTAZIONE OFFERTA TECNICA**" e dovrà contenere:

1. **tabella** informazioni per il calcolo del punteggio relativo alla qualità da prodursi utilizzando il modulo predisposto dall'Amministrazione (**allegato 2**) ;
2. **documentazione** richiesta dalla tabella sopra citata.

La documentazione per la valutazione qualitativa dovrà essere siglata in ogni pagina, sottoscritta con firma per esteso dal legale rappresentante e corredata, a pena di esclusione, da copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del firmatario stesso, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445 del 28.12.2000.

13.3) BUSTA "C" - OFFERTA ECONOMICA

(PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE: 35)

Questa busta, debitamente chiusa, sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà recare all'esterno l'indicazione leggibile del mittente e la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**".

L'**offerta economica** dovrà essere redatta, utilizzando l'apposito modulo predisposto dall'Amministrazione (**allegato 3**), senza abrasioni o correzioni di sorta, su carta resa legale e sottoscritta con "firma per esteso" dal legale rappresentante e corredata, a pena di esclusione, da copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del firmatario stesso, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445 del 28.12.2000.

In caso di discordanza fra gli importi indicati in cifre e in lettere, vale l'offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Si precisa che, in caso di imprese riunite, l'offerta deve essere espressa dall'impresa mandataria "in nome e per conto proprio e dei mandanti". Qualora i soggetti non siano ancora costituiti, l'offerta stessa dovrà essere sottoscritta da tutte le imprese che costituiranno il raggruppamento o il consorzio e alla quale sarà allegata copia fotostatica di un documento di identità di tutti i sottoscrittori, contenente l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse ditte conferiranno mandato speciale con rappresentanza ad una di esse indicandone il nominativo e qualificandola come capogruppo.

L'offerta economica non dovrà, pena l'esclusione dalla gara, contenere alcuna condizione concernente modalità di pagamento, limitazioni di validità o altri elementi in contrasto con le norme di gara.

14. ESCLUSIONI ED AVVERTENZE

Si precisa che il recapito del plico nel suo complesso è ad esclusivo rischio del mittente; farà fede unicamente il timbro di arrivo all'ufficio protocollo. In caso di spedizione a mezzo del servizio postale, non farà fede la data di spedizione. Oltre il termine fissato per la presentazione del plico, non sarà ritenuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.

Le informazioni inserite nella documentazione amministrativa e per la valutazione qualitativa, dovranno essere esaurienti, precise e sufficienti, per consentire un'adeguata valutazione da parte dell'Amministrazione appaltante.

La mancanza, irregolarità o incompletezza della documentazione richiesta ai punti precedenti è sanzionata con l'esclusione dalla gara.

L'Amministrazione si riserva peraltro, se necessario, di richiedere integrazioni alla documentazione presentata, ai sensi delle vigenti disposizioni.

Qualora risultassero presentate dichiarazioni non veritiere, questa Amministrazione trasmetterà gli atti all'Autorità Giudiziaria ed adotterà le sanzioni previste dalla legislazione vigente, che comprendono, tra l'altro, la revoca dell'aggiudicazione della gara e l'esclusione dalla partecipazione a gare future.

Resta inteso che:

- il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile;
- trascorso il termine fissato, non viene riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente;
- non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine indicato nella presente;
- saranno esclusi i plichi che a giudizio insindacabile dell'Amministrazione risultino palesemente manomessi o le cui modalità di chiusura non diano sufficiente garanzia di autenticità e segretezza dell'offerta.

15. MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA GARA:

L'esperimento della gara, affidato ad apposita commissione, si svolgerà nella casa comunale sita in Piazza della Libertà, 1 in tre momenti:

a) il giorno 31 Luglio 2014 alle ore 12.15 si procederà in seduta pubblica all'apertura della busta contenente i documenti per l'ammissibilità operando nel contempo la verifica della presenza ed integrità delle altre due buste contenenti rispettivamente la documentazione offerta tecnica e l'offerta economica.

b) Subito dopo si procederà alla valutazione della documentazione offerta tecnica e all'attribuzione dei punteggi in forma segreta, secondo i criteri di valutazione riportati all'art.6 del capitolato d'appalto.

c) In seduta pubblica, infine, saranno comunicati i risultati delle offerte tecniche e si procederà all'apertura dei plichi contenenti le offerte economiche e alla somma dei punteggi per addivenire alla determinazione dell'offerta più vantaggiosa.

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le ditte concorrenti dovranno conseguire un punteggio tecnico/qualitativo (Offerta Tecnica) di minimo 25 punti. Le ditte che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara.

Alla gara in seduta pubblica potranno partecipare i legali rappresentanti dei soggetti interessati ovvero persone munite di specifica delega, loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

16. AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione sarà disposta nei confronti dell'impresa che abbia conseguito il maggior punteggio finale, dato dalla somma dei punteggi per l'offerta tecnica e per l'offerta economica, purché sia raggiunto un minimo di punti 25 per l'offerta tecnica.

L'attribuzione del punteggio per l'offerta tecnica e per l'offerta economica consentirà la stesura di una graduatoria di merito dei concorrenti, formata secondo l'ordine decrescente del punteggio complessivo da ciascuno riportato.

L'aggiudicazione si intende definitiva per l'amministrazione comunale soltanto dopo

l'approvazione di tutti gli atti di gara.

L'impresa aggiudicataria rimarrà immediatamente vincolata fin dal momento dell'aggiudicazione nelle more della stipula del contratto.

17. ANOMALIA DELL'OFFERTA

L'amministrazione comunale potrà valutare la congruità delle offerte se le stesse appaiono anormalmente basse ai sensi degli artt. 86, c. 2, 87 e 88 del D. Lgs.

18. DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' vietato in modo assoluto all'Impresa appaltatrice di cedere, subappaltare in tutto o in parte il servizio oggetto del presente capitolato, sotto pena della risoluzione del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

19. ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere, entro 10 giorni dalla richiesta, a pena di decadenza dall'aggiudicazione:

- alla costituzione del deposito cauzionale definitivo, esclusa Iva, ai sensi dell'art. 113 del D. Lgs. 163/2006;

- all'invio di ogni altra documentazione ritenuta necessaria per la verifica delle dichiarazioni presentate ai fini della gara e/o richiesta dal Capitolato.

Il legale rappresentante dell'impresa aggiudicataria dovrà presentarsi presso gli uffici dell'amministrazione comunale per la stipula del contratto nel termine che sarà comunicato.

La ditta è tenuta, in caso di aggiudicazione, a trasmettere, prima dell'inizio del servizio, copia conforme all'originale della polizza/e assicurativa/e di responsabilità civile per danni a persone e cose che fossero prodotte durante l'esecuzione del servizio (come richieste nel capitolato di gara), elenco nominativo del personale preposto con relativi attestati di cui alla normativa vigente in materia, piano di autocontrollo HACCP redatto ai sensi del D.Lgs. 155/97 come novellato dal D. Lgs. n.193/2007 e a presentare, entro i termini stabiliti dal Comune, tutti i documenti, certificati e versamenti necessari per la sottoscrizione del contratto;

Ove l'impresa non ottemperi a quanto richiesto, nei termini indicati, si procederà con provvedimento motivato all'annullamento dell'aggiudicazione provvisoria, all'incameramento della cauzione provvisoria e all'assegnazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Nei confronti dell'aggiudicatario provvisorio si procederà alle verifiche previste dalla vigente normativa antimafia, al cui eventuale esito positivo conseguirà l'interdittiva a contrarre.

20. CAUSE DI ESCLUSIONE

A) Resta inteso che il recapito del **plico di spedizione** rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, il **plico** stesso non giunga a destinazione.

B) Non si dà corso all'apertura del **plico di spedizione** che non risulti pervenuto entro il termine fissato e sul quale non sia apposta la scritta indicata al punto 13 del presente bando e contenente la specificazione della gara.

C) Si fa luogo alla esclusione dalla gara nel caso che manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti.

D) Determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta nelle sue parti A) B) C) non sia contenuta nelle rispettive buste interne separate o che non siano chiuse sigillate con ceralacca, controfirmate sui lembi di chiusura e riportanti le rispettive diciture.

E) Si procederà all'aggiudicazione anche quando fosse pervenuta una sola offerta valida, purché abbia raggiunto un minimo di 25 punti relativamente all'offerta tecnica.

21. VALIDITA' DELL'OFFERTA

L'offerta risulterà valida per tutta la durata del servizio.

22. CONTROVERSIE

Per ogni controversia derivante dalla esecuzione del contratto, il Foro competente è quello di Avezzano.

23. TUTELA PRIVACY

I dati forniti dai concorrenti in occasione della partecipazione alla presente gara saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento delle attività Istituzionali dell'Ente, dell'eventuale stipula e gestione del contratto e saranno archiviati in locali dell'Ente così come previsto dal D.Lgs. 196/2003. Tali dati sono richiesti in virtù di espresse disposizioni di legge e di regolamento. In relazione al trattamento dei predetti dati i concorrenti possono esercitare i diritti di cui all'art.13 della predetta legge.

24. AVVERTENZE

Le offerte saranno valutate da apposita Commissione tecnica. Al Presidente di gara è riservata la facoltà di sospendere, posticipare o annullare la gara, senza che i concorrenti possano accampare nessuna conseguente pretesa.

Per informazioni le imprese potranno rivolgersi al Responsabile dei Servizi Generali del Comune di Carsoli – Dott.ssa Sabrina Marzano - tel. 0863/ 908327

e-mail: servizigenerali@comune.carsoli.aq.it.

Lì,

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Dott.ssa Sabrina Marzano