



Città di Maranello

SERVIZIO ISTRUZIONE

PROT. N. 3127

MARANELLO 22.02.2013

**CODICE CIG 494024859D**

**DISCIPLINARE DI GARA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEI NIDI D’INFANZIA, DELLE SCUOLE D’INFANZIA, DELLE SCUOLE PRIMARIE E DEI SERVIZI ESTIVI DEL COMUNE DI MARANELLO PERIODO 01/09/2013 - 15/08/2018.**

Il presente disciplinare integra il Capitolato Speciale ed il bando di gara per l’affidamento del servizio in oggetto.

La gara è indetta con Determinazione a contrarre n. 84 del 20.02.2013 con l’affidamento a procedura aperta ai sensi dell’art. 55 del D.Lgs. 163/2006 e s.m. con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 83 del decreto citato e nel rispetto della normativa regionale vigente.

Il responsabile del procedimento è la dirigente dell’area scolastica sociale dott.ssa Patrizia Tagliazucchi.

La partecipazione alla gara presuppone, da parte del concorrente, la perfetta conoscenza e accettazione delle condizioni contenute nel presente disciplinare, nel capitolato speciale, nel bando di gara, nonché delle norme di legge e regolamentari in materia.

**1) PRESTAZIONI OGGETTO DELL’APPALTO – IMPORTO**

Il presente appalto, indetto dal Comune di Maranello, ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica comprendente la fornitura dei seguenti servizi attinenti alla refezione scolastica da realizzarsi sul territorio comunale di Maranello così suddivisi:

A: Produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione pasti e lavaggio piatti per scuole d’infanzia statali e scuole primarie. I pasti annui forniti ai bambini e agli adulti aventi diritto sono quantificati in 135.783 .

B: Produzione, confezionamento, trasporto pasti e lavaggio piatti :

- B1: per i nidi d’infanzia. I pasti annui forniti ai bambini e agli adulti aventi diritto sono quantificati in 24.557 .
- B2: per i centri estivi comunali. I pasti annui forniti ai bambini e agli adulti aventi diritto sono quantificati in 9.388 l’anno .

C: Produzione, confezionamento, trasporto e fornitura pasti in monoporzioni a perdere.

I pasti sono rivolti a bambini dai 12 mesi ai 14 anni e agli adulti aventi diritto. Trattandosi di servizi sperimentali la quantificazione di detti pasti è ipotetica e non impegna in alcun modo l’amministrazione. Si presume di richiedere n. 100 pasti l’anno.

La ditta per la realizzazione dei servizi suindicati e, ad integrazione del proprio personale, dovrà impiegare personale dipendente del Comune di Maranello (due unità: capocuoca a 36 ore settimanali e aiuto cuoca 30 ore settimanali), temporaneamente assegnato alla ditta con



Città di Maranello

SERVIZIO ISTRUZIONE

l'istituto del distacco. La ditta dovrà rimborsare all'amministrazione comunale il costo effettivamente sostenuto dall'ente per le dipendenti in distacco temporaneo, secondo quanto previsto dal capitolato.

L'importo complessivo del contratto è stimato, in via indicativa, con riferimento alla durata quinquennale prevista dall'art.1 del capitolato speciale, in € 4.577.174,25 oltre IVA in misura di legge .

Il servizio in questione è classificato con il seguente codice : CPV 55524000 (servizi di ristorazione scolastica) e, pertanto, l'appalto del predetto servizio, rientrando nella categoria generale n. 17 (Servizi alberghieri e di ristorazione), di cui all'allegato IIB del Codice dei contratti pubblici, è in parte sottratto alla disciplina del Codice, ai sensi e per gli effetti dell'art. 20 del D.Lgs. 163/2006, con l'eccezione degli artt. 68 (specifiche tecniche) e dell'articolo 65 (avviso sui risultati della procedura di affidamento) e con l'osservanza comunque dei principi generali indicati nel 1° comma dell'art. 27 del Codice.

Il contratto ha durata quinquennale.

## **2) SOGGETTI AMMESSI E CONDIZIONI MINIME DI PARTECIPAZIONE**

E' ammessa la partecipazione dei soggetti individuati all'art. 34 del D.Lgs. 163/2006 e s.m., in forma singola o associata nei termini e secondo le modalità indicate nell'art. 37 del D.Lgs. 163/2006 anche se non ancora costituiti in raggruppamento.

Per la partecipazione alla gara i concorrenti, alla data di scadenza della presentazione delle offerte, dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti minimi :

- **requisiti di ordine generale** ai sensi dell' art. 38 del D.Lgs 163/2006 e s.m.

- **requisiti di ordine speciale :**

- a) aver effettuato negli ultimi due anni antecedenti la data di pubblicazione del bando una produzione minima annua di n. 170.000 pasti anche non scolastici (per aziende, ospedali ecc.);
- b) essere in possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità, il cui campo di applicazione sia relativo alla gestione del servizio ristorazione scolastica, come meglio precisato nel capitolato, rilasciata da organismo accreditato.

In caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari e GEIE (art. 34, comma 1 lett. d), e f) del D.Lgs 163/2006 e s.m.) il requisito di cui al punto a) dovrà essere posseduto dalla mandataria o da una delle consorziate o da una delle componenti GEIE nella misura minima del 40% mentre la restante percentuale dovrà essere posseduta cumulativamente dalle mandanti o dalle altre imprese consorziate o dalle altre imprese componenti il GEIE, ciascuna nella misura minima del 10% di quanto richiesto all'intero raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE . La mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria (art. 275, comma 2, DPR 207/10).

Il requisito di cui al punto b) (certificazione di qualità ) dovrà essere posseduto da ciascuna impresa componente il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE.

In caso di consorzi di cui all'art. 34 comma 1 let. c) del D.Lgs. 163/2006 si applica quanto



prescritto all'art. 277 comma 3 del DPR 207/10.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lettere d) ed e) del D.lgs. n.163/06 ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in associazione o consorzio. Tale divieto si applica anche ai soggetti di cui all'art. 34 comma 1 lettera f) del D.lgs. n.163/06.

Ai consorzi di cui all'art.34, comma 1, lett. b) e c) del D.lgs. n.163/06 si applica l'art. 35 del D.lgs. n.163/06. Tali consorzi devono, altresì, indicare in sede di gara per quale/i consorziato/i concorrono e per questo/i ultimo/i si applica il divieto di partecipazione alla gara in qualsiasi forma. Inoltre, tali consorzi devono indicare il/i consorziato/i incaricato dell'esecuzione del servizio.

Ai sensi dell'art. 277 del D.P.R. n.207/10, ai consorzi stabili per servizi e forniture si applicano le disposizioni di cui all'art. 94, commi 1 e 4 del D.P.R. n. 207/10.

I soggetti che, in qualsiasi forma, singola o associata, partecipano alla gara, non possono partecipare alla gara stessa né singolarmente né in associazione con altri.

Per le sole associazioni temporanee di concorrenti (art. 37 D.lgs 163/2006 e s.m.)

- se già costituite: **il mandato**, in originale o copia autenticata, conferito all'impresa capogruppo dal/i mandante/i risultante da scrittura privata autenticata, e relativa **procura**, conformi alle prescrizioni di cui all'art. 37, comma 14 e 15 del D. Lgs n. 163/2006;

**o in alternativa**

- se non costituite: **apposita dichiarazione sottoscritta**, con cui le imprese, capogruppo e mandanti, si impegnano, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, qualificata come capogruppo, che firmerà per accettazione la medesima dichiarazione e stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti. La dichiarazione dovrà essere resa dall'impresa qualificata come capogruppo, fermo restando che deve essere sottoscritta dalla capogruppo e da tutte le mandanti.

Nella stessa dichiarazione dovrà essere specificata la quota parte di servizi che ogni ditta della RTI intende effettuare, indicandone la tipologia.

### 3) AVVALIMENTO

In caso di avvalimento dovrà essere prodotta la documentazione prevista dall'art. 49 del D.Lgs 163/2006 e s.m. e dall'art. 88 comma 1 del DPR 207/10.

### 4) MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte dovranno pervenire, entro le **ore 12 del giorno 24/04/2013**, in plico chiuso e sigillato con timbro dell'impresa controfirmato sui lembi di chiusura, recante, oltre all'indirizzo del destinatario, il nominativo del mittente e la dicitura "**Offerta per la gara del giorno 29/04/13 - AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEI NIDI D'INFANZIA, DELLE SCUOLE D'INFANZIA, DELLE SCUOLE PRIMARIE E DEI SERVIZI ESTIVI DEL COMUNE DI MARANELLO PERIODO 01/09/2013-15/08/2018**" e pervenire a "Comune di Maranello, Ufficio Protocollo, piazza Libertà n. 33, 41053 Maranello (MO), nel rispetto del termine indicato, in uno dei seguenti modi:

- con raccomandata A.R. oppure con posta celere, a mezzo del servizio postale di Stato;
- con consegna a mano;
- mediante corriere.



Città di Maranello

SERVIZIO ISTRUZIONE

Il termine indicato è perentorio e tassativo. Faranno fede d'arrivo entro i termini esclusivamente il timbro e la data apposti dall'Ufficio Comunale ricevente. Non si procederà all'apertura dei plichi che non risultino pervenuti entro il termine fissato anche se sostitutivi o aggiuntivi di offerte già pervenute e/o sui quali non sia stato chiaramente indicato l'oggetto del presente appalto. Il recapito della busta rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo, non escluso il caso fortuito, la forza maggiore ed il fatto di terzi, non giunga a destinazione in tempo utile. Non verrà giustificata l'inosservanza del termine, anche se la stessa fosse determinata da disguidi postali.

**Il plico dovrà contenere al suo interno tre buste contrassegnate e distinte dalle lettere A), B), C);**

**PRIMA BUSTA A) Documenti ai fini dell'Ammissione alla gara**

Nella busta contrassegnata dalla lettera A) con la dicitura " DOCUMENTI DI AMMISSIONE ALLA GARA" dovrà essere contenuta la seguente documentazione:

- 1) **Dichiarazione** del titolare o legale rappresentante conforme alla "**Dichiarazione All. B1 e B2**" **allegate al presente disciplinare di gara;**
- 2) **Allegare fotocopia** della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità, il cui campo di applicazione sia relativo alla gestione del servizio refezione scolastica certificato da organismo accreditato;
- 3) **In caso di RTI Dichiarazione su carta intestata** con cui le imprese, capogruppo e mandanti, si impegnano, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, qualificata come capogruppo, che firmerà per accettazione la medesima dichiarazione e stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti. La dichiarazione dovrà essere resa dall'impresa qualificata come capogruppo, fermo restando che deve essere sottoscritta dalla capogruppo e da tutte le mandanti.

Nella stessa dichiarazione dovrà essere specificata la quota parte di servizi che ogni ditta della RTI intende effettuare, indicandone e specificandone la tipologia.

- 4) **Ricevuta attestante il versamento di Euro 140,00** a favore dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture rilasciata dal nuovo servizio di Riscossione. L'impresa offerente, a pena di esclusione, dovrà presentare in originale o in copia resa conforme ai sensi dell'art. 19 del DPR 445/2000, la ricevuta del versamento del contributo dovuto ai sensi dell'art. 1, commi 65 e 67 della L. 266/2005 e della deliberazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici del 3/11/2010. Il versamento potrà essere effettuato in uno dei modi indicati sul sito <http://www.autoritacontrattipubblici.it/riscossioni.html>. A titolo di causale l'Impresa dovrà indicare il **proprio codice fiscale** ed il **Codice CIG**.

- 5) **Ricevuta di avvenuto sopralluogo.** La presa visione dei luoghi in cui si dovranno svolgere i servizi in appalto non è obbligatoria ma consigliata per poter predisporre al meglio i documenti necessari alla partecipazione.

- 6) **Cauzione provvisoria, in originale**, a beneficio del comune di Maranello, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m. a garanzia della sottoscrizione del contratto **pari a Euro 91.543,49 con le seguenti modalità:**

- deposito cauzionale in contanti effettuato presso la Tesoreria comunale presso la Banca popolare dell'Emilia Romagna filiale di Maranello o con bonifico su C/C bancario 000000489707 intestato alla **BANCA POPOLARE EMILIA ROMAGNA FILIALE DI MARANELLO**, ABI 05387, CAB 66820, IBAN IT54Y0538766820000000489707, indicando la



causale del versamento e l'oggetto della gara;

- fideiussione bancaria;
- fideiussione assicurativa;
- fideiussione rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.107 del D. Lgs. n. 385/93 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero del Tesoro Bilancio e Programmazione Economica, autorizzazione che, **pena l'esclusione**, deve essere presentata, in copia, resa conforme con le modalità di cui al DPR 445/00, unitamente alla polizza o in una delle altre forme indicate dall'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006.

La cauzione provvisoria prestata mediante fideiussione bancaria, assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari dovrà essere conforme allo schema tipo 1.1 "garanzia fidejussoria per la cauzione provvisoria" approvato con D.M. Attività Produttive, n.123 del 12/03/2004. I concorrenti in sede di gara sono abilitati a produrre dello schema tipo la sola scheda tecnica, debitamente compilata e sottoscritta dalle parti contraenti.

Le imprese certificate ai sensi di legge usufruiscono della riduzione del 50% della cauzione di cui al presente punto.

Le associazioni temporanee RTI e i consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere d), ed e), del D. Lgs 163/2006, non ancora costituiti dovranno produrre la cauzione provvisoria intestata espressamente a tutte le imprese che faranno parte del raggruppamento .

La cauzione provvisoria sarà svincolata ai concorrenti non aggiudicatari, dopo l'aggiudicazione definitiva, ed al concorrente aggiudicatario all'atto della stipula del contratto. La garanzia fidejussoria dovrà contenere l'espressa previsione delle seguenti clausole :

- validità per almeno centottanta giorni successivi al termine ultimo stabilito per la ricezione delle offerte;
- rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile;
- operatività entro 15 gg a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

## **SECONDA BUSTA B) OFFERTA QUALITATIVA - PUNTEGGIO MAX 55**

La SECONDA busta, contrassegnata dalla lettera B), debitamente chiusa e sigillata con timbro dell'impresa e controfirmata sui lembi di chiusura, recante la dicitura "**OFFERTA QUALITATIVA**", dovrà contenere una relazione (redatta in carta libera e sottoscritta dal legale rappresentante della ditta) che contenga tutti gli elementi necessari alla **valutazione della qualità dell'offerta, con particolare riferimento a quanto indicato all'art. 7 del capitolato**, in modo da facilitare l'attribuzione del punteggio.

La relazione tecnica dovrà essere comprensiva di:

- schede tecniche descrittive dei prodotti alimentari e non alimentari oggetto dell'offerta. Le schede devono essere conformi alle caratteristiche merceologiche e igienico-sanitarie descritte nell'allegato al capitolato speciale e contenere indicazioni della provenienza, del produttore e/o trasformatore, del marchio di produzione e di ogni altra informazione utile ad una corretta valutazione. Le schede devono essere presentate secondo lo stesso ordine di cui all'allegato 2A al capitolato. Si precisa che dovrà essere presentata una scheda per ogni prodotto anche se riportato in elenco prezzi in diverse forme per pezzatura, confezione ecc...;
- elenco dei produttori, fornitori/distributori e modalità di selezione e controllo dei medesimi;



Città di Maranello

SERVIZIO ISTRUZIONE

- Manuale Qualità;
- Piano Aziendale di autocontrollo H.A.C.P.P per i Centri Produzione pasti, per i terminali, per i refettori, per i mezzi di trasporto specifico e basato sulle caratteristiche di ogni plesso.

Il progetto tecnico redatto dalla ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà essere fornito, prima della stipula del contratto, anche su CD per consentirne la lettura dai vari soggetti dell'amministrazione coinvolti nel servizio.

Qualora le informazioni fornite dall'offerente, nell'ambito dell'offerta e/o a giustificazione della medesima fossero coperte da segreto tecnico o commerciale, il concorrente avrà l'onere di produrre motivata e comprovata dichiarazione in merito, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 comma 5 del DLGS 163/2006.

### **TERZA BUSTA C) OFFERTA ECONOMICA - PUNTEGGIO MAX 45**

La TERZA busta, contrassegnata dalla lettera C), debitamente chiusa e sigillata con timbro dell'impresa e controfirmata sui lembi di chiusura, recante la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**", dovrà contenere l'offerta economica, in competente bollo, redatta in lingua italiana, timbrata e sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante **utilizzando esclusivamente l'Allegato B3 al presente disciplinare.**

L'offerta economica verrà valutata ai fini dell'aggiudicazione e dell'attribuzione del punteggio relativo al prezzo, esclusivamente nel suo ribasso unico percentuale, come indicato nel modello fornito dall'ente. In caso di discordanza tra il prezzo complessivo risultante dalla verifica dei singoli prezzi unitari offerti e quello dipendente dal ribasso percentuale offerto, tutti i prezzi unitari offerti saranno corretti in modo costante in base alla percentuale di discordanza.

**L'importo complessivo e la relativa percentuale di ribasso dovranno essere in cifre e in lettere, in caso di discordanza vale l'indicazione in lettere.**

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base di gara.

L'offerta presentata non può essere ritirata né modificata o sostituita con altre, neppure in sede di gara. **NON SONO AMMESSE OFFERTE PARZIALI.** Non sono ammesse offerte, anche indirettamente, subordinate a riserve e/o condizioni.

Qualora partecipino **imprese riunite** non ancora costituite, l'offerta economica dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutte le imprese che costituiranno il raggruppamento. Non sono ammesse offerte provenienti da due o più ditte i cui rappresentanti legali e i soggetti autorizzati con mandato a sottoscrivere le offerte si identifichino nella medesima persona fisica. Non sono, altresì, ammesse offerte sottoscritte da soggetti che rivestano cariche sociali rilevanti in più imprese partecipanti alla gara.

### **5) PRESA VISIONE DEI LUOGHI**

La presa visione dei luoghi in cui si dovranno svolgere i servizi in appalto non è obbligatoria, ma consigliata, per poter predisporre al meglio i documenti necessari alla partecipazione.



Città di Maranello

SERVIZIO ISTRUZIONE

Per effettuare il sopralluogo occorre prendere appuntamento da concordare al n. tel. 0536/240042-240041, nella settimana dal 18 marzo al 22 marzo 2013.

Il sopralluogo potrà essere effettuato:

- a) dal legale rappresentante
- b) da un procuratore speciale o generale
- c) da un soggetto delegato dall' Impresa concorrente

Presentarsi con una fotocopia della Camera di Commercio.

Nel caso in cui il sopralluogo sia effettuato da parte di persona incaricata, dovrà essere munita di apposita delega scritta, firmata dal legale rappresentante del concorrente, CHE INDICHI IL RUOLO DELLA PERSONA INCARICATA accompagnata da fotocopia di un valido documento di identità del firmatario. Si precisa che la persona munita di delega non potrà rappresentare più di un concorrente.

## **6) CAMPIONATURA**

Il giorno indicato nel presente disciplinare per la prima seduta di gara, alle ditte concorrenti ammesse alla gara, sarà celermente comunicato il termine in cui dovranno provvedere alla consegna della campionatura dei generi di seguito specificati:

petto di pollo fresco; latte fresco biologico; mozzarella; prosciutto cotto in trancio e/o intero; filetto di halibut surgelato; pasta biologica; olio extravergine di oliva nazionale Bio; pelati; passata di pomodoro biologico; tortelloni con ripieno di ricotta e spinaci (senza noce moscata) freschi o surgelati; parmigiano reggiano; yogurt alla frutta biologico confezione 2x125 gr.; 1 panino bio e 1 panino al latte.

Tutti i prodotti dovranno essere consegnati in confezione integra e nello stesso formato/grammatura che la ditta intende utilizzare, in caso di aggiudicazione, per la produzione dei pasti.

La consegna dovrà essere effettuata da persona munita dei poteri di rappresentanza dell'impresa stessa, ovvero da persona incaricata, con apposita delega scritta, firmata dal legale rappresentante dell'offerente, che dovrà essere consegnata al personale incaricato del Comune di Maranello (è richiesto un documento di identità). All'atto della consegna, le parti provvederanno alla compilazione del verbale sottoscritto dal personale incaricato e dal rappresentante dell'Impresa concorrente. Non saranno tenuti in considerazione alcuna successivi reclami per eventuali equivoci sulla consegna della campionatura.

Dovranno essere tassativamente osservate le seguenti prescrizioni:

- per ciascun prodotto dovrà essere inviata un'unica campionatura, essa dovrà recare l'etichetta del produttore ai sensi di legge, dovrà corrispondere alla quantità e qualità prescritte nell'allegato A2 al capitolato, dovrà essere consegnata rispettando la catena del freddo. La Commissione si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di richiedere un supplemento di campionatura di uno o più generi, nel caso in cui la medesima si renda necessaria per approfondimenti di natura tecnica;
- ciascun prodotto dovrà essere opportunamente imballato a cura dell'impresa, al fine di garantire la segretezza dell'offerta;
- su ciascun imballo dovranno essere indicati l'impresa offerente, il prodotto e le modalità di conservazione dello stesso. Errate o imprecise indicazioni sulle modalità di conservazione faranno carico esclusivamente all'impresa offerente.

Nessun compenso è dovuto per la campionatura presentata.

Tutti i campioni dovranno essere conformi ai generi offerti come identificati nelle rispettive schede tecniche.



## **7) ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA**

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83, comma 1, del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm..

L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà individuata sulla base dei punteggi attribuiti ai criteri di seguito indicati:

- **PREZZO OFFERTO: punti da 0 a 45**
- **QUALITÀ DELL'OFFERTA : punti da 0 a 55**

### **7.1 PREZZO OFFERTO: punti da 0 a 45**

Sono ammesse solo offerte al ribasso, non sono ammesse offerte al rialzo o parziali.

Al fine dell'attribuzione del punteggio si terrà conto del ribasso percentuale sull' importo a base di gara.

Il punteggio massimo (punti 45) verrà attribuito alla ditta che avrà offerto il maggior ribasso sul prezzo complessivo del servizio. Alle altre offerte si attribuiranno i punteggi mediante la seguente proporzione:

$$PO:PB = 45:X$$

La commissione giudicatrice valuterà la congruità dell'offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa : in tal caso saranno richieste giustificazioni ai concorrenti interessati.

### **7.2 QUALITÀ DELL'OFFERTA : massimo punti 55**

La qualità del servizio verrà valutata secondo gli elementi sotto elencati; la relazione tecnica, da redigersi secondo quanto indicato al precedente punto 4, dovrà pertanto contenere, nell'ordine stabilito, tutte le informazioni sotto elencate.

L'accertata insufficienza o incompletezza della documentazione/relazione presentata rispetto alle prescrizioni dell'appalto contenute nel capitolato e nel disciplinare comporterà la non attribuzione dei punteggi tecnici corrispondenti.



Città di Maranello

SERVIZIO ISTRUZIONE

**7.2. A - CAPACITA' PROFESSIONALI: massimo punti 7**

valutabile in base:

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO
<b>7.2.A1 - Capacità tecniche della ditta e schema organizzativo (massimo 5 punti)</b>	
a) <b>Organizzazione generale interna della ditta</b> con specifico riferimento alla struttura dirigenziale ed alla presenza di figure tecniche e di personale di supporto, inteso come complesso dei tecnici che fanno parte integrante dell'impresa o che con essa abbiano rapporti continuativi di collaborazione o consulenza	<b>Da 0 a 2 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 2 = eccellente punti 1,8 = ottimo punti 1,6 = buono punti 1,4 = discreto punti 1,20 = sufficiente punti 0,8 = non adeguato punti 0 = non valutabile
b) <b>Profilo professionale e curriculum del/i referente/i</b> dei servizi oggetto dell'appalto valutato con riferimento alle esperienze professionali (esperienza minima richiesta di almeno 2 anni) prestate in funzioni di coordinamento di servizi analoghi per dimensioni e caratteristiche a quelli oggetto dell'appalto sulla base della durata e dell'attinenza, nonché ai titoli di studio e della formazione	<b>Da 0 a 2 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 2 = eccellente punti 1,80 = ottimo punti 1,60 = buono punti 1,40 = discreto punti 1,20 = sufficiente punti 0,80 = non adeguato punti 0 = non valutabile
c) <b>Qualificazione professionale degli operatori</b> che la ditta si impegna ad assegnare ai servizi oggetto del presente capitolato	<b>Da 0 a 1 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 1 = eccellente punti 0,90 = ottimo punti 0,80 = buono punti 0,70 = discreto punti 0,60 = sufficiente punti 0,40 = non adeguato punti 0 = non valutabile
<b>7.2.A2 - Programma di formazione e addestramento (massimo 2 punti):</b> verrà valutato il programma di formazione e addestramento degli operatori, esclusa la formazione obbligatoria per legge, per i dipendenti assegnati ai servizi oggetto dell'appalto, valutando la qualità ed il numero di proposte, nonché il monte ore complessivo (indicare chiaramente il numero complessivo di ore di formazione offerto)	
d) <b>Quantità e attinenza dei corsi di formazione</b>	<b>Da 0 a 0,5 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base



	della seguente valutazione: punti 0,50 = eccellente punti 0,45 = ottimo punti 0,40 = buono punti 0,35 = discreto punti 0,30 = sufficiente punti 0,20 = non adeguato punti 0 = non valutabile
e) <b>Strumenti e tempi di formazione</b> del personale nel periodo di validità del contratto	<b>Da 0 a 0,5 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 0,50 = eccellente punti 0,45 = ottimo punti 0,40 = buono punti 0,35 = discreto punti 0,30 = sufficiente punti 0,20 = non adeguato punti 0 = non valutabile
f) <b>Strutture di formazione</b> , interne ed esterne, di cui la ditta si avvale per la formazione e l'aggiornamento del proprio personale	<b>Da 0 a 0,5 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 0,50 = eccellente punti 0,45 = ottimo punti 0,40 = buono punti 0,35 = discreto punti 0,30 = sufficiente punti 0,20 = non adeguato punti 0 = non valutabile
g) <b>Strategie e piani di intervento formativo</b> nei confronti degli utenti del servizio	<b>Da 0 a 0,5 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 0,50 = eccellente punti 0,45 = ottimo punti 0,40 = buono punti 0,35 = discreto punti 0,30 = sufficiente punti 0,20 = non adeguato punti 0 = non valutabile



Città di Maranello

SERVIZIO ISTRUZIONE

**7.2.B - CAPACITA' ORGANIZZATIVE massimo punti 19**

valutabile in base:

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO
<b>7.2.B1 - Gestione Centri Produzione Pasti Pomo D'Oro e Melograno (massimo 14 punti)</b>	
<b>h) Organizzazione produzione:</b> elaborazione di una proposta di organizzazione definita in termini temporali e spaziali (es. giornata, settimana, mese tipo) che sia complessiva del processo di produzione dei pasti presso i centri pasti, dalla fase di approvvigionamento delle materie prime fino alla fase della produzione del pasto e del suo confezionamento (veicolazione e distribuzione esclusa) e conseguente organizzazione del personale (turni, mansionario, responsabilità, in una giornata tipo)	<b>Da 0 a 6 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 6 = eccellente punti 5,40 = ottimo punti 4,80 = buono punti 4,20 = discreto punti 3,60 = sufficiente punti 2,40 = non adeguato punti 0 = non valutabile
<b>i) Indicazione dell'organigramma del personale</b> impiegato per l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, con riferimento alla quantità di persone impiegate, alle ore di servizio prestate da ciascun operatore, tempi e turni di lavoro, per ogni singola sede di servizio. L'organico di ogni centro produzione pasti dovrà prevedere l'inserimento a tempo pieno di una figura con mansioni di capo cuoco (tenendo conto di quanto previsto all'art. 44 del capitolato) con un'esperienza professionale per servizi identici a quelli oggetto dell'appalto di almeno cinque anni (recenti e da documentare)	<b>Da 0 a 3 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 3 = eccellente punti 2,70 = ottimo punti 2,40 = buono punti 2,10 = discreto punti 1,80 = sufficiente punti 1,20 = non adeguato punti 0 = non valutabile



j) <b>Proposte di integrazioni/completamenti</b> rispetto all'articolazione, composizione e variabilità dei menù	<b>Da 0 a 2 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 2 = eccellente punti 1,8 = ottimo punti 1,6 = buono punti 1,4 = discreto punti 1,20 = sufficiente punti 0,8 = non adeguato punti 0 = non valutabile
k) <b>Progetto educazione alimentare:</b> saranno valutate le modalità e la frequenza delle attività di informazione e di educazione alimentare che la ditta intende proporre all'ente, da rivolgere, in particolare, ai bambini della scuola primaria ed ai genitori.	<b>Da 0 a 1 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 1 = eccellente punti 0,90 = ottimo punti 0,80 = buono punti 0,70 = discreto punti 0,60 = sufficiente punti 0,40 = non adeguato punti 0 = non valutabile
l) <b>Programma di gestione emergenze</b> che la ditta si impegna ad adottare nel caso in cui: ➤ il/i centro/i produzione pasti non sia/no in grado di funzionare per cause di forza maggiore ➤ sia necessario sostituire il personale causa assenza degli addetti, al fine di garantire la regolare esecuzione del/i servizio/i	<b>Da 0 a 2 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 2 = eccellente punti 1,8 = ottimo punti 1,6 = buono punti 1,4 = discreto punti 1,20 = sufficiente punti 0,8 = non adeguato punti 0 = non valutabile
<b>7.2.B2 - Gestione trasporto pasti (massimo 3 punti)</b>	
m) <b>Piano organizzativo col quale la ditta appaltatrice intende gestire il trasporto</b> dei pasti dai centri produzione ai vari plessi scolastici. La valutazione verrà effettuata sulla base della completezza delle procedure organizzative, delle modalità previste per fronteggiare emergenze e imprevisti, dell'ottimizzazione dei percorsi e del tempo impiegato dal confezionamento alla somministrazione (che non potrà comunque superare i limiti previsti nel capitolato speciale); quantità, tipologia e impatto ambientale dei mezzi.	<b>Da 0 a 1 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 1 = eccellente punti 0,90 = ottimo punti 0,80 = buono punti 0,70 = discreto punti 0,60 = sufficiente punti 0,40 = non adeguato punti 0 = non valutabile



Città di Maranello

SERVIZIO ISTRUZIONE

n) <b>Quantità e tipologia dei mezzi</b> di trasporto ed attrezzature utilizzate	<b>Da 0 a 2 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 2 = eccellente punti 1,8 = ottimo punti 1,6 = buono punti 1,4 = discreto punti 1,20 = sufficiente punti 0,8 = non adeguato punti 0 = non valutabile
<b>7.2.B3 - Gestione servizio distribuzione pasti (massimo 2 punti)</b>	
o) <b>Piano organizzativo col quale la ditta appaltatrice intende gestire la distribuzione</b> dei pasti nei vari plessi scolastici, valutando l'efficacia e la completezza del modello organizzativo per garantire la qualità, la continuità del servizio e la compatibilità con le fasce orarie definite nell'allegato A1	<b>Da 0 a 2 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 2 = eccellente punti 1,8 = ottimo punti 1,6 = buono punti 1,4 = discreto punti 1,20 = sufficiente punti 0,8 = non adeguato punti 0 = non valutabile

**7.2.C - QUALITA' DEI GENERI ALIMENTARI massimo punti 10**

valutabile in base:

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO
p) <b>Qualità dei generi alimentari:</b> sarà valutata la qualità dei generi alimentari destinati alla produzione dei pasti oggetto dell'appalto esaminando la documentazione tecnica prodotta in sede di offerta, le caratteristiche specifiche, la provenienza, gli ingredienti, le campionature, ecc.... al fine di verificarne la qualità e la rispondenza alle caratteristiche richieste nel capitolato speciale e relativi allegati	<b>Da 0 a 3 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 3 = eccellente punti 2,70 = ottimo punti 2,40 = buono punti 2,10 = discreto punti 1,80 = sufficiente punti 1,20 = non adeguato punti 0 = non valutabile
q) <b>Criteri per la selezione ed il controllo dei fornitori</b> dei generi alimentari ed efficacia delle procedure di scelta e controllo	<b>Da 0 a 2 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 2 = eccellente punti 1,8 = ottimo punti 1,6 = buono punti 1,4 = discreto punti 1,20 = sufficiente



Città di Maranello

SERVIZIO ISTRUZIONE

	punti 0,8 = non adeguato punti 0 = non valutabile
r) <b>Modalità e frequenza di consegna delle derrate</b> , provenienza delle merci	<b>Da 0 a 2 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 2 = eccellente punti 1,8 = ottimo punti 1,6 = buono punti 1,4 = discreto punti 1,20 = sufficiente punti 0,8 = non adeguato punti 0 = non valutabile
s) Se la ditta offrirà dei <b>generi alimentari per la produzione dei pasti con caratteristiche qualitative superiori</b> rispetto a quanto richiesto nel Capitolato speciale e relativi allegati, ne sarà valutata la migliore qualità. La valutazione verrà effettuata sulla base delle schede tecniche delle derrate alimentari, allegate all'offerta tecnica, tenendo conto della quantità e della frequenza settimanale di utilizzo dei diversi prodotti.	<b>Da 0 a 3 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 3 = eccellente punti 2,70 = ottimo punti 2,40 = buono punti 2,10 = discreto punti 1,80 = sufficiente punti 1,20 = non adeguato punti 0 = non valutabile

#### 7.2.D - CONTROLLI E QUALITA' massimo punti 9

valutabile in base:

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO
<b><i>ai fini dell'attribuzione del punteggio di cui al presente parametro la ditta offerente deve, in particolare, produrre per ogni fase e ogni plesso il "Piano di autocontrollo sulla produzione dei pasti scolastici e sulla somministrazione nei terminali del pasto secondo il sistema HACCP". L'aggiudicatario prima di erogare il servizio dovrà tradurre lo schema presentato in sede di gara in Piano effettivo, che dovrà essere presente presso ogni luogo di lavoro.</i></b>	
t) <b>Modalità di applicazione del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P.</b> , con particolare riferimento alle strutture di controllo interne ed esterne alla ditta, all'indicazione delle figure tecniche addette ai controlli, alle modalità e tempi di attuazione dei controlli su alimenti, persone, ambienti, alle modalità di informazione all'Ente sui controlli effettuati. A tal scopo è necessario produrre	<b>Da 0 a 3 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 3 = eccellente punti 2,70 = ottimo punti 2,40 = buono punti 2,10 = discreto punti 1,80 = sufficiente punti 1,20 = non adeguato

14



il/i piano/i di autocontrollo per i Centri Produzione pasti, per i terminali, e per i mezzi di trasporto basato/i sull'applicazione di procedure di buone prassi igieniche o prerequisiti e sui principi dell'haccp	punti 0 = non valutabile
u) <b>Modalità di controllo del processo di produzione dei pasti</b> , della fase di somministrazione, delle forniture e dei servizi erogati nell'ambito del presente appalto saranno valutate con riferimento: alla efficacia/ efficienza e completezza dei sistemi di controllo e autocontrollo come definiti in base al capitolato speciale e ai principi di cui alla vigente normativa	<b>Da 0 a 1 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 1 = eccellente punti 0,90 = ottimo punti 0,80 = buono punti 0,70 = discreto punti 0,60 = sufficiente punti 0,40 = non adeguato punti 0 = non valutabile
v) <b>Piani di pulizia e sanificazione</b> , prodotti detergenti, disinfettanti e attrezzature utilizzate	<b>Da 0 a 2 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 2 = eccellente punti 1,8 = ottimo punti 1,6 = buono punti 1,4 = discreto punti 1,20 = sufficiente punti 0,8 = non adeguato punti 0 = non valutabile
w) <b>qualità/quantità dei controlli effettuati</b> (analisi, ecc.) e modalità d'informazione all'Ente dei controlli effettuati. A tal scopo presentare: ➤ il piano di campionamenti/controlli microbiologici su materie prime e prodotti finiti alimentari, con particolare riferimento alla frequenza e alla tipologia dei controlli ➤ il numero di tamponi ambientali, di analisi potabilità acqua che la ditta intende attivare, con specifica indicazione della frequenza e della tipologia delle analisi modalità di comunicazione e reportistica all'amministrazione	<b>Da 0 a 1 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 1 = eccellente punti 0,90 = ottimo punti 0,80 = buono punti 0,70 = discreto punti 0,60 = sufficiente punti 0,40 = non adeguato punti 0 = non valutabile
x) Documentazione attestante il possesso della certificazione del sistema di sicurezza alimentare <b>UNI EN ISO 22000:2005</b>	<b>Punti 1</b> se in possesso di tale certificazione
y) Documentazione attestante il possesso della certificazione di qualità sistema gestione ambientale <b>UNI EN ISO 14001:2004 o EMAS</b>	<b>Punti 1</b> se in possesso di tale certificazione



Città di Maranello

SERVIZIO ISTRUZIONE

**7.2.E - SOSTENIBILITA' AMBIENTALE massimo punti 7**

valutabile in base:

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO
z) Rispetto al totale dei generi alimentari offerti, <b>verrà valutato un impiego di quote elevate</b> di prodotti "a chilometro 0" e/o di prodotti a provenienza locale o regionale e/o fornitura quali-quantitativa di prodotti di "Filiera corta"	<b>Da 0 a 2 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 2 = eccellente punti 1,8 = ottimo punti 1,6 = buono punti 1,4 = discreto punti 1,20 = sufficiente punti 0,8 = non adeguato punti 0 = non valutabile
aa) <b>Interventi diretti alla riduzione o al recupero degli imballaggi</b> e altri rifiuti derivanti dalle lavorazioni	<b>Da 0 a 1 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 1 = eccellente punti 0,90 = ottimo punti 0,80 = buono punti 0,70 = discreto punti 0,60 = sufficiente punti 0,40 = non adeguato punti 0 = non valutabile
bb) Progetto indicante le pratiche che saranno adottate durante l'intera durata dell'appalto per <b>contenere le quantità di prodotti inutilizzati</b> e prevederne il loro riutilizzo	<b>Da 0 a 1 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 1 = eccellente punti 0,90 = ottimo punti 0,80 = buono punti 0,70 = discreto punti 0,60 = sufficiente punti 0,40 = non adeguato punti 0 = non valutabile
cc) <b>Proposte migliorative</b> in riferimento all'esecuzione del servizio con riguardo al rispetto dell'ambiente	<b>Da 0 a 2 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 2 = eccellente punti 1,8 = ottimo punti 1,6 = buono punti 1,4 = discreto punti 1,20 = sufficiente punti 0,8 = non adeguato punti 0 = non valutabile
dd) <b>Gestione rifiuti:</b> eventuali migliorie e ulteriori misure, rispetto a quelle indicate dal	<b>Da 0 a 1 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla



Città di Maranello

SERVIZIO ISTRUZIONE

capitolato speciale, che la ditta intende adottare nell'ambito della gestione dei rifiuti, al fine di ridurre l'impatto ambientale	base della seguente valutazione: punti 1 = eccellente punti 0,90 = ottimo punti 0,80 = buono punti 0,70 = discreto punti 0,60 = sufficiente punti 0,40 = non adeguato punti 0 = non valutabile
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### 7.2.F - MIGLIORIE massimo punti 3

valutabile in base:

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO
ee) Si valuteranno eventuali <b>suggerimenti e proposte migliorative</b> che la ditta intende proporre per gestire il servizio a parità di oneri per il Comune	<b>Da 0 a 3 punti:</b> i punti saranno assegnati sulla base della seguente valutazione: punti 3 = eccellente punti 2,70 = ottimo punti 2,40 = buono punti 2,10 = discreto punti 1,80 = sufficiente punti 1,20 = non adeguato punti 0 = non valutabile

La Commissione giudicatrice procederà all'attribuzione dei punteggi sulla base del confronto tra le varie offerte, seguendo un criterio comparativo.

Non saranno ammessi richiami generici o rinvii alle norme vigenti, nonché al capitolato, si raccomanda sintesi nell'illustrazione dell'offerta.

#### **8) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA**

**La prima seduta pubblica si svolgerà in data 29/04/13 alle ore 9.30** in una sala aperta al pubblico presso la sede municipale di via Vittorio Veneto n. 9 a Maranello e consisterà nell'esame della documentazione amministrativa e nell'ammissione dei concorrenti sulla base della regolarità della documentazione presentata nella busta A e nell'apertura e presa visione del contenuto della busta B (Offerta qualitativa), da valutare in seduta riservata.

Successivamente, la Commissione giudicatrice, provvederà, in seduta segreta, alla valutazione dell'offerta qualitativa (busta B) e all'assegnazione dei punteggi secondo quanto indicato nel presente disciplinare di gara.

Esaurite tali operazioni la Commissione, in seconda seduta pubblica, darà lettura dei punteggi parziali attribuiti ai singoli concorrenti e procederà all'apertura della Busta C) contenente l'offerta economica, dando lettura dei prezzi offerti e procedendo ai conteggi secondo quanto indicato nel presente disciplinare. **Le ditte concorrenti saranno preventivamente avvertite con una e mail o una telefonata del giorno di apertura delle offerte economiche.**

Quindi la Commissione, a seguito dell'attribuzione dei punteggi, formerà la graduatoria in ordine decrescente, individuando l'offerta economicamente più vantaggiosa, corrispondente al maggior punteggio ottenuto e procedendo all'aggiudicazione provvisoria.



## 9) VERIFICHE PRELIMINARI E STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La stipulazione del contratto, dovrà avvenire in base alle vigenti normative di legge, entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione definitiva, prevista, ai sensi dell'art. 11 del D. Lgs 163/06 e.s.m., al termine delle verifiche delle dichiarazioni prodotte e sempre che non venga accertato a carico dell'aggiudicatario alcun limite o impedimento a contrattare.

Ai fini della stipula è comunque necessario che l'aggiudicatario produca entro i predetti termini tutti i documenti che gli saranno richiesti.

L'aggiudicatario è tenuto a produrre, prima della stipula del contratto:

- cauzione definitiva pari al 10% dell'importo netto dell'appalto, in caso di ribasso superiore al 10%, di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento, in caso di ribasso superiore al 20%, di due punti percentuali per ogni punto di ribasso eccedente il venti per cento, da costituirsi mediante deposito provvisorio in contanti, fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari assicurativi di cui al citato articolo. La cauzione prestata mediante atto di fidejussione o polizza fidejussoria dovrà essere conforme allo schema di polizza tipo n.1.2 "garanzia fidejussoria per la cauzione definitiva", approvato con DM 123/2004. La cauzione provvisoria dell'aggiudicatario verrà automaticamente svincolata al momento della sottoscrizione del contratto medesimo;
- certificato in originale o in copia autenticata, rilasciato dalla Camera di Commercio in cui ha sede l'Impresa, di data non anteriore a sei mesi a quella fissata per la gara, recante, in calce, la seguente dicitura "Nulla osta ai fini dell'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 e successive modificazioni. La presente certificazione è emessa dalla C.C.I.A.A. utilizzando il collegamento telematico con il sistema informativo utilizzato dalla Prefettura di Roma". Se l'Impresa è costituita in Società commerciale o Cooperativa il certificato deve, altresì, contenere: i nominativi di tutti i componenti, se si tratta di Società in nome collettivo, di tutti gli Accomandatari se si tratta di Società in accomandita semplice, degli Amministratori muniti dei poteri di rappresentanza per gli altri tipi di Società.

Nel caso in cui i firmatari dell'offerta siano procuratori le cui identità e poteri non risultino dal certificato della C.C.I.A.A., dovrà essere trasmessa anche la relativa procura notarile, in originale o in copia conforme.

Nel caso l'aggiudicatario sia un soggetto di cui all'art. 34, comma 1, lett. d) ed e) D.Lgs n. 163/2006, non ancora costituiti, dovranno essere prodotti, altresì, il mandato speciale con rappresentanza e la procura, con le forme e le modalità di cui all'art. 37, stesso Decreto. È vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi, rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di gara.

La Società appaltante provvederà d'ufficio alla verifica del possesso degli altri requisiti dichiarati dall'aggiudicatario in sede di gara.

Tutte le spese di contratto, nonché quelle da esso dipendenti e conseguenti saranno a carico della ditta aggiudicataria ai sensi delle norme vigenti in materia.

L'aggiudicatario dovrà produrre la documentazione richiesta e presentarsi alla stipulazione del contratto nei termini perentori che verranno assegnati dalla Stazione appaltante.

Qualora l'aggiudicatario non risultasse in possesso dei requisiti dichiarati, ricusasse di produrre la documentazione o di stipulare il contratto nel termine stabilito, il Soggetto Appaltante si rivarrà sulla cauzione provvisoria, fatta salva ogni azione civile e/o penale per l'inadempienza.



## **10) DOCUMENTAZIONE**

Le regole che disciplinano lo svolgimento della gara sono contenute nel bando e ulteriormente specificate ed integrate nel presente disciplinare; tutti i documenti necessari alla partecipazione sono reperibili sul sito internet del Comune di Maranello all'indirizzo: [www.comune.maranello.mo.it/bandi](http://www.comune.maranello.mo.it/bandi)

## **11) SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE**

Alle sedute di gara sono ammessi i legali rappresentanti dei concorrenti o i soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai legali rappresentanti stessi.

## **12) PERIODO DI VALIDITA' DELL'OFFERTA**

L'offerente rimarrà impegnato per centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

## **13) ALTRE INFORMAZIONI – OBBLIGHI**

**a)** non sono ammessi a partecipare alle gare soggetti privi dei requisiti generali previsti dall'art. 38 del D. Lgs n. 163/2006 e s.m. e dalla legge n. 68/1999;

**b)** la mancanza dei requisiti di ammissione previsti dal Disciplinare di gara comporterà l'esclusione dalla gara; il mancato rispetto delle formalità e delle modalità prescritte per la partecipazione potrà comportare l'esclusione dalla gara a giudizio della commissione;

**c)** per partecipare alla gara dovranno essere presentate tutte le dichiarazioni, certificazioni e documentazioni ivi previste e con le modalità ivi descritte. E' fatta salva la facoltà per la Stazione appaltante di richiedere eventuali integrazioni e/o chiarimenti, compatibilmente alla irregolarità riscontrata ed ai tempi del procedimento ai sensi dell'art. 46 comma 1 del D.lgs.163/2006 ;

**d)** si procederà all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta pervenuta, purché valida e congrua;

**e)** nel caso di offerte uguali si procederà ai sensi dell'art. 77 del R.D. 23/5/1924, n.827;

**f)** l'ente appaltante si riserva la facoltà prevista dall'art. 140 del D. Lgs n. 163/2006;

**g)** in applicazione della determinazione dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici n. 3/2008, con riferimento al servizio oggetto dell'appalto, non sono presenti oneri per la sicurezza non assoggettabili a ribasso di gara, relativi a costi necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenza, come meglio descritti nella citata determinazione; tuttavia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 87, c. 4, D.Lgs. 163/2006, il concorrente dovrà indicare nella propria offerta (qualora ritenuti sussistenti) i costi della sicurezza specifici, connessi con la propria attività.

**h)** la ditta nel presente appalto si obbliga ad applicare le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi delle norme vigenti in materia;

**i)** Nel corso dell'esecuzione del contratto l'appaltatore acquisisce l'obbligo di eseguire le integrazioni disposte dalla Amministrazione appaltante, purché esse non superino il quinto dell'importo complessivo dell'appalto (in aumento o in diminuzione), a fronte del solo pagamento delle maggiori opere eseguite, senza poter sottrarsi a tale obbligo oppure pretendere particolari indennità ai sensi dell'art. 11 del R.D. n. 2440/18.11.1923.

**j)** l'Organo competente per le procedure di ricorso è il TAR per l'Emilia Romagna, sede di Bologna, strada Maggiore n. 53 40125 Bologna. Termine di presentazione del ricorso al T.A.R. 30 gg (trenta), decorrenti dalla conoscenza del provvedimento.

**l)** eventuali chiarimenti possono essere richiesti:

- se di ordine amministrativo, al Servizio Appalti e Contratti del Comune di Maranello (tel. 0536/240055-056, e-mail: [contratti@comune.maranello.mo.it](mailto:contratti@comune.maranello.mo.it))



Città di Maranello

SERVIZIO ISTRUZIONE

- se di ordine tecnico al Servizio Istruzione del Comune di Maranello (tel. 0536/ 240014-012, e-mail: moira.venturelli@comune.maranello.mo.it - rbulgarelli@comune.maranello.mo.it).

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs n. 196 del 30.06.2003, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura per l'affidamento oggetto dell'appalto.

Il presente bando è pubblicato all'Albo Pretorio ON LINE del Comune di Maranello, sulla GUCE in data 22.02.2013, sulla serie Gazzetta Ufficiale V Serie Speciale - Contratti Pubblici n 23 in data 22.02.2013 con codice redazionale T – 13BFF2769, sul sito [www.comune.maranello.mo.it](http://www.comune.maranello.mo.it) nella sezione bandi di gara e sul SITAR REGIONALE.

LA DIRIGENTE DELL'AREA SCOLASTICA SOCIALE  
DOTT. SSA PATRIZIA TAGLIAZUCCHI