

### 3. DISCIPLINARE

**DISCIPLINARE DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI TEREZANO, LA SCUOLA PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI POZZUOLO DEL FRIULI (UD) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2012/2013-2013/2014 E 2014/2015. - CIG. N. .: lotto UNO 4471746987 - lotto DUE 4471754024.**

#### **1. Stazione appaltante**

Denominazione: Comune di Pozzuolo del Friuli

Indirizzo: Via XX Settembre n. 31

Numero telefonico: tel. 0432/669016 fax 0432/669343

Pec: [comune@pec.com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it](mailto:comune@pec.com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it)

Sito Internet da cui scaricare bando e allegati: [www.comune.pozzuolo.udine.it](http://www.comune.pozzuolo.udine.it)

#### **2. Procedura di gara**

Procedura aperta ai sensi dell'art. 55 D.Lgs. 163/2006 approvata con determinazione n. 300 del 22 agosto 2012.

#### **3. Criteri di aggiudicazione**

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 s.m.i.. Al prezzo sarà assegnato un massimo di 40\_pesi ponderali, alla qualità un massimo di 60\_pesi ponderali. **L'aggiudicazione avverrà per singoli lotti sulla scorta di distinte graduatorie. Le ditte potranno partecipare a uno o a entrambi i lotti.**

#### **4. Luogo, oggetto, importo complessivo, oneri per la sicurezza, descrizione della fornitura e modalità di pagamento delle prestazioni.**

- **Luogo di esecuzione:** Pozzuolo del Friuli presso la scuola dell'Infanzia di Terenzano e le scuole primaria e secondaria di primo grado di Pozzuolo del Friuli;
- **Oggetto:** affidamento del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia di Terenzano, la scuola primaria di Pozzuolo del Friuli e la scuola secondaria di primo grado di Pozzuolo del Friuli per gli anni scolastici 2012/2013 – 2013/2014 e 2014/2015 ed eventualmente rinnovabile per ulteriori due anni, meglio descritto nel capitolato di gara.
- **Importo complessivo:** € 532.020,00 (cinquecentotrentaduemilaventidue/00) stimati oltre a IVA di Legge, di cui € 7.500,00 (settemilacinquecento/00) + IVA di legge relativi agli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Il contratto sarà rinnovabile per ulteriori due anni su apprezzamento discrezionale della Stazione Appaltante entro la scadenza dell'originario contratto sulla base di considerazioni che terranno conto delle modalità di esecuzione del servizio. L'ulteriore importo complessivo per l'eventuale rinnovo per due anni è pari ad € 354.680,00 (trecentocinquantaquattromilaseicentoottanta/00) stimati oltre a IVA di Legge, di cui € 5.000,00 (cinquemila/00) oltre a IVA di legge relativi agli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. L'importo complessivo è stato suddiviso nei due lotti come segue:
  - 1° lotto: importo triennale di € 274.500,00 (duecentosettantaquattromilacinquecento/00) stimato oltre a IVA di Legge, di cui 4.500,00 (quattromilacinquecento/00) oltre a Iva di legge relativi ad oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Ulteriore importo

per eventuale rinnovo per due anni pari ad € 183.000,00 (centoottantatremila/00) oltre a IVA di Legge, di cui 3.000,00 (tremila/00) oltre a Iva di legge relativi ad oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

- 2° lotto: importo triennale di € 257.520,00 (duecentocinquantasettemilacinquecentoventi/00) stimato oltre a IVA di Legge, di cui 3.000,00 (tremila/00) oltre a Iva di legge relativi ad oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Ulteriore importo per eventuale rinnovo per due anni pari ad € 171.680,00 (centosettantunomilaseicentoottanta/00) oltre a IVA di Legge, di cui 2.000,00 (duemila/00) oltre a Iva di legge relativi ad oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

#### **5. Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto**

Partecipazione in R.T.I. ex art. 37 del D. Lgs. 163/2006. I requisiti di capacità economica e finanziaria, specificati ai sensi del citato art. 37, comma 4, dovranno essere dichiarati e posseduti per almeno il 40% da capogruppo e per la restante percentuale, cumulativamente, dal/i mandante/i in misura non inferiore, per ciascuna mandante, al 10%. Il totale deve comunque essere almeno pari al 100% dei requisiti richiesti.

#### **6. Durata dell'appalto o termine d'esecuzione**

Il servizio avrà durata triennale per gli anni scolastici 2012/2013 , 2013/2014 e 2014/2015 con decorrenza dal giorno 01.09.2012 o diversa data, se successiva, in funzione del completamento della procedura di gara, comunque data massima di inizio 01.01.2013 e scadenza il giorno 30.06.2015, con possibilità di rinnovo per ulteriori due anni.

#### **7. Soggetti ammessi alla gara**

Concorrenti di cui all'art. 34 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. costituite da imprese singole o imprese riunite o consorziate, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 37 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.. I concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 c.c. possono partecipare solo se dimostrano che la situazione non ha influito sulla formulazione dell'offerta.

Saranno **esclusi** i concorrenti per i quali si accertino che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale sulla base di univoci elementi.

#### **8. Documentazione**

La documentazione è visibile presso l'Ufficio Scolastico del Comune di Pozzuolo del Friuli Via XX Settembre n. 31 dalle ore 10.00 alle ore 13.00 dal lunedì al venerdì ed anche il martedì dalle ore 15.00 alle 17.45 - referente è il sig. Gianpaolo Lesa. L'acquisizione della documentazione è gratuita.

La documentazione è scaricabile integralmente dal sito [www.comune.pozzuolo.udine.it](http://www.comune.pozzuolo.udine.it). Sul sito internet succitato verranno pubblicati eventuali aggiornamenti della presente procedura. Si invita pertanto a consultare tale sito.

#### **9. Termine, indirizzo di ricezione e data di apertura delle offerte - Modalità di presentazione delle offerte.**

Il plico contenente l'offerta e tutta la documentazione richiesta deve pervenire, a mezzo raccomandata ovvero con qualsiasi altro mezzo idoneo, entro le ore **entro le ore 12,00 del giorno 28 settembre 2012** all'indirizzo Comune di Pozzuolo del Friuli – Via XX Settembre n. 31 – 33050 Pozzuolo del Friuli (UD), a pena di esclusione. Si ricorda che l'orario

dell'ufficio protocollo è dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle 13.00 ed il martedì anche dalle 15.00 alle 17.45.

L'inoltro della documentazione è a completo ed esclusivo rischio del concorrente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Amministrazione ove, per disguidi postali o di altra natura ovvero per qualsivoglia motivo, il plico non pervenga all'indirizzo di destinazione entro il termine perentorio sopra indicato.

La seduta pubblica per l'apertura delle offerte inizierà il giorno **04 ottobre 2012 alle ore 10.00 presso la sede Municipale del Comune di Pozzuolo del Friuli (UD) in Via XX Settembre n. 31**. Eventuali aggiornamenti verranno pubblicati sul sito.

A pena di esclusione, il plico deve essere idoneamente chiuso e controfirmato dal legale rappresentante sui lembi di chiusura e, oltre all'intestazione del mittente (nel caso di RTI, tutti i componenti della RTI) e all'indirizzo dello stesso, deve riportare all'esterno la seguente dicitura:

**“NON APRIRE – CONTIENE OFFERTA RELATIVA ALLA GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL’INFANZIA DI TEREZANO, LA SCUOLA PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO IN COMUNE DI POZZUOLO DEL FRIULI (UD) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2012/2013-2013/2014 E 2014/2015. – CIG. N. : lotto UNO 4471746987 - lotto DUE 4471754024. ”**

Nel plico devono essere contenute le seguenti Buste:

**1) Busta 1 - Documentazione amministrativa, deve contenere i seguenti documenti:**

- **Indice dei documenti presenti nella busta**
- **Domanda di partecipazione alla gara/dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445**, debitamente bollata (€ 14,62) e redatta secondo l'allegato sub A) "Autocertificazione" del presente disciplinare di gara, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente oppure da un procuratore del legale rappresentante (in tal caso va trasmessa la relativa procura) (NB: per i concorrenti non residenti in Italia, serve documentazione idonea a dimostrare il possesso di tutti i requisiti prescritti per la qualificazione e la partecipazione delle imprese italiane alla presente gara); nel caso di concorrente costituito da raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti la domanda deve essere presentata e sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio; alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i. Con questa dichiarazione il concorrente o suo procuratore, assumendosene la piena responsabilità, attesta il possesso dei requisiti di partecipazione" descritti nella tabella sottostante:

<b>Art. di riferimento del D. Lgs 163/2006</b>	<b>Requisito</b>	<b>Descrizione</b>
Art. 38	Situazione personale degli operatori	Dichiarazione attestante l'insussistenza delle cause di esclusione dell'art. 38
Art. 39	Iscrizione al Registro della Camera di Commercio per attività coincidente con l'oggetto dell'appalto (valutare se inserire)	Fornire l'iscrizione al Registro C.C.I.A.A. o altro registro equivalente se si tratta di cittadino di altro Stato membro residente all'estero
Art. 42	Capacità tecnico professionale	Aver effettuato nel triennio precedente l'anno di

		<p>pubblicazione del presente bando (anni 2009-2010-2011) servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto per un importo complessivo triennale almeno pari all'importo posto a base d'asta triennale della presente gara, IVA esclusa, da documentare mediante elenco dettagliato dei servizi svolti nel settore oggetto della gara con indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici dei servizi stessi.</p>
--	--	---

- cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo della fornitura a base d'asta del singolo lotto o di entrambi i lotti a seconda delle modalità di partecipazione scelta, da prestare con le modalità e agli effetti dell'art. 75 del D. Lgs. 163/2006;
- capitolato speciale sottoscritto in ogni pagina;
- copia del documento attestante il versamento di € 35,00 per ogni singolo Lotto all'Autorità di vigilanza dei Contratti Pubblici – C.I.G lotto UNO 4471746987/ C.I.G lotto DUE 4471754024 - con le modalità reperibili sul sito dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture;
- eventuale dichiarazione nel caso in cui l'impresa intenda richiedere l'autorizzazione a subappaltare o concedere in cottimo ai sensi dell'art. 118 del D. Lgs. 163/2006;
- eventuale certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee UNI EN ISO 9000, rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee UNI CEI EN 45000 (ai fini di poter beneficiare della riduzione sull'importo della cauzione provvisoria);
- modello GAP scheda partecipante debitamente compilato (scaricabile da Internet);
- dichiarazione di avvenuto sopralluogo e le cui modalità vanno concordate con il rag. Gianpaolo Lesa.;
- **Eventuale** **comprova anticipata a solo titolo collaborativo dei requisiti economico finanziari e tecnico organizzativi come sopra descritto ai sensi dell'art. 48 del D. Lgs. 163/2006.**

## OFFERTA TECNICO - QUALITATIVA (Busta 2)

Non sono ammessi allegati e deve essere rigorosamente articolata in modo che ogni punto sia esauriente per se stesso, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata.

Ad ogni parametro qualitativo suindicato verrà attribuito il punteggio relativo se ritenuto soddisfacente dalla Commissione, che ne darà indicazione in apposito verbale.

**Contenuto della Busta 2) – Offerta tecnico – qualitativa****PRIMO LOTTO**

La Busta 2) dovrà contenere al suo interno la dichiarazione predisposta secondo i modelli dell'allegato B) e compilata in base ai prospetti riportati nella tabella sottostante. Se vengono inseriti ulteriori elementi predisporre anche in questo caso un indice dei documenti presenti.

Il criterio di valutazione utilizzato è il metodo aggregativo compensatore con attribuzione discrezionale dei coefficienti secondo le linee guida di cui all'allegato "P" del Regolamento attuativo del Codice degli appalti. I valori attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari vengono poi sommati; tali somme provvisorie vengono poi trasformate in coefficienti definitivi, riportando a 1 la somma più alta e proporzionando a tale somma massima le somme prima calcolate.

Contenuto dei sub elementi	Criteri di valutazione	Sub-pesi ponderali	n. facciate max	Formato facciate	Peso ponderale
<b>1. ILLUSTRAZIONE DELLA PROGETTUALITA' PER SOSTENERE LO SVILUPPO QUALITATIVO DEL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO (peri ponderali: 60)</b>					
<b>A1) qualità del sistema di produzione pasti</b>					
<b>Qualità del sistema di produzione pasti</b>  <i>Nota: Ai fini della valutazione di questa area, si richiede che nella relazione illustrativa dei centri di cottura individuati e presente alla scuola dell'infanzia, vengano messi in evidenza i rapporti intercorrenti tra le attività, sia per produzione totale, sia per risorse tecnologiche, sia per risorse umane che per qualsiasi altra voce, specificamente dedicate alle mense oggetto del presente appalto e le stesse attività complessive dei centri.</i>	Verrà valutata la documentazione relativa a:				<b>20</b>
	a) alla struttura produttiva del centro di cottura utilizzato ed organizzazione della produzione (della fase di approvvigionamento delle derrate a quella di confezionamento dei cibi cucinati);	3	8	A4	
	b) documentazione relativa al piano di attuazione del sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP) adottato nel centro di produzione e nel centro di cottura scolastico;	5	6	A4	
	c) documentazione relativa al numero ed alla qualità dei corsi di formazione ed aggiornamento professionale frequentati dagli addetti al centro di produzione negli ultimi tre anni;	3	2	A4	
	d) documentazione relativa alla politica degli approvvigionamenti alimentari seguita, in termini di trasparenza, alla qualità dei prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti con specifico riferimento a criteri e modalità di controllo e selezione degli stessi;	7	4	A4	
	e) eventuale documentazione relativa alle certificazioni possedute dalla ditta.	2	2	A4	

<b>A2)Qualità della gestione delle emergenze</b>					
<b>Qualità della gestione delle emergenze</b>	a)Verranno valutate le misure predisposte dalla Ditta per far fronte a tutte le possibili criticità nella gestione del servizio di fornitura e preparazione dei pasti come, ad esempio, la necessità di individuare un ulteriore centro di cottura di emergenza, l'indisponibilità di alcuni prodotti, la rottura dei rapporti con i fornitori, l'improvvisa mancanza di personale ecc...		4	A4	<b>10</b>
<b>A3) Qualità del sistema di distribuzione</b>					
	Si valuterà la documentazione relativa :				
<b>Qualità del sistema di distribuzione</b>	a) al piano di attuazione del sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP) che si propone di adottare nei centri di distribuzione, il quale deve essere pertinente alle mense scolastiche oggetto dell'appalto;	3	5	A4	<b>20</b>
	b) numero del personale addetto alla distribuzione dei pasti in tutte le scuole, con indicazione dei tempi tecnici ritenuti idonei per una corretta distribuzione in riferimento al numero dei pasti medio giornaliero (puramente indicativo) di - 118 per la scuola dell'infanzia di (5 gg a settimana) (indicare il monte ore giornaliero e settimanale garantito da ciascuna unità lavorativa ed il numero di unità lavorative utilizzate)	7	5	A4	
	c) il programma di aggiornamento professionale del personale assegnato alle mense delle tre scuole	4	2	A4	
	d) documentazione relativa alle iniziative di cui si intende proporre la realizzazione in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni e relative famiglie) in accordo e collaborazione con l'Amministrazione Comunale, l'Azienda per i servizi sanitari e le scuole /campagne informative, giornate di animazione , pubblicazioni divulgative ecc);	6	4	A4	
<b>A4) Qualità del sistema di trasporto</b>					
<b>a)</b> documentazione relativa all'organizzazione della fase di trasporto dei generi alimentari alla scuola	Verrà valutata la documentazione relativa all'organizzazione della fase di trasporto dei generi alimentari (numero, tipo, requisiti e caratteristiche degli automezzi utilizzati, caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto, orari non coincidenti con i momenti di massima attività della cucina, ecc...		4	A4	<b>10</b>
<b>Totale</b>			<b>46</b>		<b>60</b>



**Contenuto della Busta 2) – Offerta tecnico – qualitativa****SECONDO LOTTO**

La Busta 2) dovrà contenere al suo interno la dichiarazione predisposta secondo i modelli dell'allegato B) e compilata in base ai prospetti riportati nella tabella sottostante. Se vengono inseriti ulteriori elementi predisporre anche in questo caso un indice dei documenti presenti.

Il criterio di valutazione utilizzato è il metodo aggregativo compensatore con attribuzione discrezionale dei coefficienti secondo le linee guida di cui all'allegato "P" del Regolamento attuativo del Codice degli appalti. I valori attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari vengono poi sommati; tali somme provvisorie vengono poi trasformate in coefficienti definitivi, riportando a 1 la somma più alta e proporzionando a tale somma massima le somme prima calcolate.

Contenuto dei sub elementi	Criteri di valutazione	Sub-pesi ponderali	n. facciate max	Formato facciate	Peso ponderale

**1. ILLUSTRAZIONE DELLA PROGETTUALITA' PER SOSTENERE LO SVILUPPO QUALITATIVO DEL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO (peri ponderali: 60)**

**A1) qualità del sistema di produzione pasti**

Qualità del sistema di produzione pasti	Verrà valutata la documentazione relativa a:	Sub-pesi ponderali	n. facciate max	Formato facciate	Peso ponderale
<p><i>Nota: Ai fini della valutazione di questa area, si richiede che nella relazione illustrativa dei centri di cottura individuati e presente alla scuola dell'infanzia, vengano messi in evidenza i rapporti intercorrenti tra le attività, sia per produzione totale, sia per risorse tecnologiche, sia per risorse umane che per qualsiasi altra voce, specificamente dedicate alle mense oggetto del presente appalto e le stesse attività complessive dei centri.</i></p>	a) alla struttura produttiva del centro di cottura utilizzato (dimensionamento delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, unità di personale utilizzate, numero complessivo di pasti confezionati giornalmente e tipologia di pasti – ovvero per quale tipo di utenza sono preparati – dotazione tecnologica di materiali, attrezzature, sistemi di cottura e conservazione degli alimenti ecc) ed organizzazione della produzione (della fase di approvvigionamento delle derrate a quella di confezionamento dei cibi cucinati);	4	8	A4	20
	b) documentazione relativa al piano di attuazione del sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP) adottato nel centro di produzione e nel centro di cottura scolastico;	5	6	A4	
	c) documentazione relativa al numero ed alla qualità dei corsi di formazione ed aggiornamento professionale frequentati dagli addetti al centro di produzione negli ultimi tre anni;	3	2	A4	
	d) documentazione relativa alla politica degli approvvigionamenti alimentari seguita, in termini di trasparenza, alla qualità dei prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti con specifico riferimento a criteri e modalità di controllo e selezione degli stessi;	6	4	A4	
	e) eventuale documentazione relativa alle certificazioni possedute dalla ditta.	2	2	A4	

<b>A2) Qualità della gestione delle emergenze</b>					
<b>Qualità della gestione delle emergenze</b>	a) Verranno valutate le misure predisposte dalla Ditta per far fronte a tutte le possibili criticità nella gestione del servizio di fornitura e preparazione dei pasti come, ad esempio, la necessità di individuare un ulteriore centro di cottura di emergenza, l'indisponibilità di alcuni prodotti, la rottura dei rapporti con i fornitori, l'improvvisa mancanza di personale ecc...		4	A4	<b>10</b>
<b>A3) Qualità del sistema di distribuzione</b>					
	Si valuterà la documentazione relativa :				
<b>Qualità del sistema di distribuzione</b>	a) al piano di attuazione del sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP) che si propone di adottare nei centri di distribuzione, il quale deve essere pertinente alle mense scolastiche oggetto dell'appalto;	3	5	A4	<b>20</b>
	b) numero del personale addetto alla distribuzione dei pasti nelle due scuole, con indicazione dei tempi tecnici ritenuti idonei per una corretta distribuzione in riferimento al numero dei pasti medio giornaliero (puramente indicativo) di - 50 per la scuola secondaria di primo grado (sono previsti due giorni a settimana) - 85 per la scuola primaria (per 5 gg a settimana); (indicare il monte ore giornaliero e settimanale garantito da ciascuna unità lavorativa ed il numero di unità lavorative utilizzate nelle due mense)	7	6	A4	
	c) il programma di aggiornamento professionale del personale assegnato alle mense delle tre scuole.	4	2	A4	
	d) documentazione relativa alle iniziative di cui si intende proporre la realizzazione in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni e relative famiglie) in accordo e collaborazione con l'Amministrazione Comunale, l'Azienda per i servizi sanitari e le scuole /campagne informative, giornate di animazione , pubblicazioni divulgative ecc);	6	4	A4	
<b>A4) Qualità del sistema di trasporto</b>					
<b>a)</b> documentazione relativa all'organizzazione della fase del trasporto dei pasti dal centro di cottura alle scuole interessate	Verrà valutata la documentazione relativa all'organizzazione della fase di trasporto dei pasti dal centro di cottura alle scuole interessate (numero, tipo, requisiti e caratteristiche degli automezzi utilizzati, caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto, piano di distribuzione dei pasti con relativi percorsi e tabelle di marcia, unità di personale utilizzate ecc...)		4	A4	<b>10</b>
<b>Totale</b>			<b>47</b>		<b>60</b>



### **Contenuto della Busta 3)– Offerta economica VALIDA PER UNO O ENTRAMBI I LOTTI**

La Busta 3) dovrà contenere al suo interno quanto segue:

- Offerta economica, compilata sul modello, allegato c) al presente disciplinare, predisposto dalla stazione appaltante, sottoscritta dal legale rappresentante, redatta su carta da bollo da € 14,62 contenente l'indicazione del prezzo globale d'offerta – inferiore al prezzo posto a base di gara, espresso in cifre e in lettere ed il conseguente ribasso percentuale (con tre decimali), anch'esso espresso in cifre ed in lettere, rispetto al prezzo posto a base di gara soggetto a ribasso.
- Il parametro **Prezzo** corrisponde ad un totale di 40 **pesi ponderali**, che verranno attribuiti alla migliore offerta.
- Alle altre saranno assegnati pesi ponderali ridotti derivanti dalla moltiplicazione del coefficiente (C) per il punteggio per singoli lotti, in base alla seguente formula:

Se il valore dell'offerta è <b>MINORE o UGUALE</b> alla soglia	Se il valore dell'offerta è <b>MAGGIORE</b> della soglia
$C_i = \frac{X * A_i}{A_{soglia}}$	$C_i = X + (1,00 - X) * \frac{(A_i - A_{soglia})}{(A_{max} - A_{soglia})}$

Ove:

**C<sub>i</sub>** = coefficiente attribuito al concorrente iesimo

**A<sub>i</sub>** = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente iesimo

**A<sub>soglia</sub>** = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti

**X** = 0,90

In caso di parità del totale (tot pesi ponderali qualità + tot pesi ponderali prezzo) si aggiudicherà all'impresa che ha offerto il maggior ribasso. In caso di ulteriore parità si procederà in base a sorteggio.

Si precisa che, in caso di imprese riunite, l'offerta deve essere espressa dall'impresa mandataria "in nome e per conto proprio e delle mandanti". Qualora i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lett. d) ed e), del D. Lgs. 163/2006, non siano ancora costituiti, si applica l'art. 37, comma 8, del D. Lgs. 163/2006.

Non sono ammesse offerte in aumento.

### **Contenuto Busta 5) – Giustificazioni dell'offerta (BUSTA EVENTUALE)**

I criteri di verifica delle offerte anormalmente basse sono quelli indicati nell'art. 86, e seguenti, D. Lgs. 163/2006.

La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 88, comma 7, si riserva la facoltà di procedere contemporaneamente alla verifica dell'anomalia delle migliori offerte, non oltre la quinta.

Non costituisce causa di esclusione la mancata presentazione della Busta 6), richiesta a titolo collaborativo.

### **Nella busta n. 6): Eventuale "Dichiarazione ininfluenza situazione di controllo" ;**

La Dichiarazione deve essere corredata dai documenti utili a dimostrare che il controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta.

## **10. Procedura di aggiudicazione**

La Commissione di gara, il giorno fissato dal punto 9, procede all'apertura dei plichi pervenuti nei termini prescritti e procede ad un'immediata verifica circa il possesso dei requisiti generali dei concorrenti al fine della loro ammissione alla gara, provvedendo all'estrazione del 10%, arrotondato all'unità superiore, delle offerte presentate per la verifica di cui all'art. 48 del D. Lgs. 163/2006.

Successivamente, la Commissione procederà in seduta pubblica all'apertura della Busta 2) "Offerta tecnica – qualitativa" per il riscontro del contenuto.

Successivamente, la Commissione procederà ad una o più sedute riservate per la valutazione degli elementi di cui alla Busta 2) "Offerta tecnica – qualitativa", contenenti le offerte tecniche delle ditte ammesse nella precedente fase, e alla valutazione tecnica ai fini dell'attribuzione del relativo totale.

Qualora ritenuto necessario, la Commissione potrà chiedere elementi integrativi o chiarimenti alle ditte, entro un termine che potrà essere fissato a pena d'esclusione.

Successivamente, in una o più sedute pubbliche, di cui si darà comunicazione alle ditte ammesse, si procederà:

- a comunicare il totale qualità attribuito nella/e precedente/i seduta/e;
- ad eliminare le imprese che non abbiano raggiunto il peso ponderale di 35/60 necessario per l'ammissione all'apertura dell'offerta economica
- all'apertura delle buste 3) "Offerta economica"; la congruità dell'offerta sarà valutata ai sensi dell'art. 86 e seguenti del D. Lgs. 163/2006;
- a redigere due graduatorie separate una per ciascun lotto e pertanto sarà possibile aggiudicare separatamente i singoli lotti
- all'apertura delle eventuali buste 6) "Giustificazioni dell'offerta", se necessario. Qualora sia necessario verificare le offerte anormalmente basse e non sia stata presentata la busta 6) richiesta a titolo collaborativo, la Commissione procederà a norma dell'art. 88 D. Lgs. 163/2006.
- alla formulazione delle graduatorie di gara definitive

Attenzione: Durante le sedute pubbliche la partecipazione è libera; tuttavia potranno prendervi parte attiva solo i Legali rappresentanti delle imprese, ovvero soggetto munito di procura.



## **11 .Principali cause di esclusioni dalla gara - avvertenze**

Oltre a quelle già citate nel presente bando costituiscono causa di esclusione, tratto da documento di Consultazione Autorità dei contratti :

1. arrivo fuori termine – assenza fotocopia carta d'identità dei sottoscrittori come sopra descritto
2. incertezza assoluta sul contenuto dell'offerta ed offerta carente di altri elementi essenziali;
3. incertezza assoluta sulla provenienza e offerta non sottoscritta;
4. plico contenente l'offerta o la domanda di partecipazione non integro ovvero altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte;
5. violazione dei termini per la presentazione dell'offerta;
6. partecipazione contemporanea alla medesima gara di consorzi stabili e dei consorziati per i quali il consorzio a dichiarato di concorrere ; partecipazione contemporanea alla medesima gara di consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro e/o consorzi tra imprese artigiane e dei consorziati per i quali il consorzio a dichiarato di concorrere; partecipazione contemporanea alla medesima gara in forma individuale e in un raggruppamento o in più di un raggruppamento;
7. soggetti che versano in una delle situazioni di esclusione previste dall'art. 38 del Codice;
8. concorrenti per i quali la stazione appaltante accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi;
9. violazione delle norme sull'avvalimento;
10. profili attinenti al subappalto;
11. mancato utilizzo di moduli predisposti dalle stazioni appaltanti nel caso in cui l'offerta del prezzo sia determinata mediante prezzi unitari
12. nel caso di contratti nei settori ordinari, mancata produzione della garanzia provvisoria, se richiesta dal disciplinare di gara;

13. nel caso di contratti nei settori ordinari, offerta non corredata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario se richiesta dal disciplinare di gara;
14. mancata effettuazione del sopralluogo se richiesto dagli atti di gara;
15. mancato versamento del contributo all'Autorità se richiesto dagli atti di gara;

**Le cause di esclusione operano di diritto e non sono sanabili.**

## **12. Obblighi dell'aggiudicatario - eventuali conseguenze:**

La ditta aggiudicataria sarà invitata a presentare, oltre ai documenti a comprova delle dichiarazioni previsti a carico dell'impresa, entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricezione della comunicazione, pena la decadenza dall'aggiudicazione, i seguenti documenti:

1. cauzione definitiva pari al 10% dell'importo d'appalto, a norma dell'art. 113 del D. Lgs. 163/2006;
2. la ricevuta per deposito spese di contratto, di registro, ed accessori, che sono a carico dell'appaltatore;
3. polizza assicurativa a norma di quanto previsto nel Capitolato.

Ove, nel termine previsto, l'Impresa non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentata alla stipulazione del contratto nel giorno stabilito, la stazione appaltante avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione. In tal caso la stazione appaltante potrà aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria. L'aggiudicazione avverrà comunque sotto la condizione che la ditta aggiudicataria non sia incorsa in cause di divieto di sospensione e di decadenza previste dall'art. 67 del D. Lgs. 159/2011.

## **13. Verifica successiva alle operazioni di gara.**

Entro 10 (dieci) giorni dalla data di conclusione delle operazioni di gara, la Stazione appaltante provvederà a verificare nei confronti del concorrente che ha presentato l'offerta più vantaggiosa per la stazione appaltante il possesso dei requisiti di ammissione, e l'insussistenza delle cause di esclusione dalla gara, acquisendo/richiedendo la relativa documentazione. Detta verifica potrà essere estesa, ove la Stazione appaltante lo ritenga opportuno, anche ad ulteriori concorrenti individuati a campione mediante apposito sorteggio.

## **14. Altre informazioni:**

- Gli eventuali subappalti sono disciplinati dall'art. 118 del codice dei contratti.
- I pagamenti dovranno essere effettuati con modalità tracciabili ai sensi dell'art. 3, l.n. 136/2010.
- Procedura di Ricorso: TAR entro 30 giorni ai sensi del D. Lgs. 104/2010.
- I dati raccolti saranno trattati, ai sensi del D. Lgs. 196/2003 (codice Privacy), esclusivamente nell'ambito della presente gara.
- A conclusione delle procedure ad evidenza pubblica verranno resi noti i risultati finali nelle forme normativamente previste.
- Il pagamento dei corrispettivi per le prestazioni oggetto del contratto sarà subordinato all'acquisizione del DURC e al rispetto della normativa sulla tracciabilità.
- L'amministrazione Comunale, ai sensi dell'art 54, comma 4, e dell'art 81, comma 3, del codice, si riserva la facoltà di non aggiudicare la gara qualora non sia stata presentata alcuna offerta ovvero qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

**Il Responsabile Unico del Procedimento è il rag. Il rag. Gianpaolo Lesa. Per informazioni tecniche rag. Gianpaolo Lesa, (mail: [lesa@com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it](mailto:lesa@com-pozzuolo-del-friuli.regione.fvg.it); tel 0432/669016 int. 281.) orario per ricevere informazioni: da lunedì a venerdì dalle 10.00 alle 13.00 ed il martedì anche dalle 15.00 alle 17.45.**

Pozzuolo del Friuli, 22.08.2012

IL RUP

Rag. Gianpaolo Lesa

