



COMUNE DI PARTANNA

LIBERO CONSORZIO COMUNALE DI TRAPANI

CITTA' D'ARTE E TURISTICA



AREA IV SERVIZI ALLA PERSONA

P.I.V.A. 00239820814

Indirizzo:

Via Vittorio Emanuele ,219 - 91028 PARTANNA

TEL. 0924923600 FAX 0924923699

e-mail:

gaspere.quartararo@unionebelice.it

partanna@pec.it

Prot. n.0021141 del 13.10.2014

ALLA DITTA

Oggetto : Lettera di invito per procedura in economia con bando per la gestione del servizio di refezione scolastica dal 10.11.2014 al 29.05.2015 agli alunni frequentanti le classi di scuola dell'infanzia e secondaria di I grado delle scuole di Partanna. Da esperirsi con le procedure e le modalità stabilite dal vigente Regolamento comunale per i lavori, le forniture ed i servizi in economia del Comune di Partanna, approvato con delibera di C.C. n. 59 del 15.07.2009.

C.I.G.:**595958551E**

S invita la Vostra ditta a partecipare alla procedura di gara di cui all'oggetto con le modalità ,le procedure e quanto stabilito nel seguente invito/bando allegato "A" e al capitolato speciale di appalto Allegato "B"

BANDO DI GARA

1) Ente appaltante :

Comune di Partanna, Via Vittorio Emanuele,219 – 91028 Partanna(Trapani) – Area IV Tel. 0924923600 - 0924923656 - Fax 0924923699 - Indirizzo Internet www.comune.partanna.tp.it.

2) Indirizzo presso il quale è possibile ottenere la documentazione:

Comune di Partanna, Via Vittorio Emanuele, 219 – 91028 Partanna(Trapani) – AREA IV – Ufficio Pubblica Istruzione – Liotta Rosanna e Glorioso Caterina Tel. 0924923607 - 0924923656 - Fax 0924923699

3) Indirizzo presso al quale inviare le offerte:

Comune di Partanna, – AREA IV – Ufficio Pubblica Istruzione Via Vittorio Emanuele 219 – 91028 Partanna(Trapani)

4) Descrizione, oggetto e luogo di esecuzione del servizio :

CPV (Vocabolario Comune per gli appalti) 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica.

LOTTO CIG 595958551E

Trattasi di servizio di ristorazione scolastica, i cui elementi descrittivi di dettaglio sono conenuti del Capitolato Spaciale d'Appalto.

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per il comune di Partanna (scuola materna e scuola media inferiore) e si articola nelle seguenti fasi :

- la preparazione, cottura e proporzionatura dei pasti caldi presso il Centro di Cottura Comunale sito nei locali della Scuola Media “A. di Savoia Aosta”, con eventuale fornitura (per il solo periodo di durata dell'appalto) di attrezzature (forni aggiuntivi, pentolame etc.) ed adeguamento della struttura
- il trasporto dei pasti caldi dal centro di cottura comunale, con mezzi adeguati e autorizzati e distribuzione con personale della ditta aggiudicataria provvisto di camice bianco e cuffia copri capelli, agli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Secondaria di I Grado;
- la pulizia delle cucine comunali e di tutte le attrezzature necessarie alla preparazione, alla cottura dei pasti, al trasporto, pulizia e sanificazione refettori
- La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e dei locali avuti in consegna eventuali guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio preposto dell'amministrazione comunale.
- La ditta deve effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del Servizio e successivamente con cadenza bimestrale a far data dall'inizio del servizio.

5) Riferimenti normativi :

La procedura di gara è disciplinata dal vigente Regolamento comunale per i lavori, le forniture ed i servizi in economia del Comune di Partanna, approvato con delibera di C.C. n. 59 del 15.07.2009. Il servizio e' contemplato nell'allegato II B D.Lgs. 163/2006 con applicazione del Codice dei Contratti limitatamente agli articoli 65, 68, 225 e a quelli espressamente richiamati nel presente Bando.

6) Durata dell'appalto :

dal 10.11.2014 al 29.05.2015 .

7) Importo a base d'asta e valore complessivo dell'appalto :

L'importo a base d'asta , individuato nel costo unitario del pasto , IVA esclusa , e' il seguente :

- a. € 3,74 per ogni pasto somministrato ad utenti di scuola infanzia(di cui € 0,03 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso)
- b. € 2,64 per ogni pasto somministrato ad utenti di scuola media inferiore di cui € 0,03 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso)

Il valore presunto complessivo dell'appalto e' stimato in € 98.426,68 al netto dell'IVA . Tale importo e' suscettibile di variazioni in aumento o in diminuzione senza che la Ditta aggiudicataria possa avanzare riserve o eccezioni in merito).

8) Cauzioni :

Cauzione provvisoria di € 1.968,53 pari al 2% dell'importo complessivo presunto del presente appalto (€ 98.426,68) art.75 D. lgs n. 163/06. Detta cauzione potrà essere costituita mediante

polizza di fidejussione bancaria o polizza assicurativa per le quali è richiesta una validità temporale di almeno 180 giorni decorrenti dal giorno fissato per la prima seduta pubblica di gara, ovvero mediante versamento presso la Tesoreria comunale Unicredit - filiale di Partanna. In caso di imprese raggruppate la cauzione provvisoria dovrà essere prestata dalla sola mandataria in nome e per conto delle ditte mandanti. Non sono ammessi, a pena di esclusione, importi cauzionali inferiori a quello sopra specificato, fatte salva la riduzione del 50% spettante ai concorrenti in possesso di certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI-EN-ISO 9000 ed alla vigente normativa nazionale, rilasciata da soggetti accreditati ai sensi delle vigenti norme europee, art 75, comma 7, D.lgvo n.163/06 .

La ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente costituire cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale, in caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 %, ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20% .

9) Finanziamento :

La copertura finanziaria è garantita mediante mezzi propri di bilancio dell'amministrazione appaltante . Il pagamento della fattura avverrà a mezzo mandato emesso entro 60 giorni dalla data di acquisizione al protocollo comunale della fattura, con riferimento alle prestazioni effettivamente rese

10) Soggetti ammessi alla gara :

Sono ammessi a presentare offerte tutti i soggetti configurabili in analogia con gli elementi classificatori nell'art.34 del D.Lgs. 163/2006.

I soggetti di cui sopra possono partecipare in raggruppamento temporaneo di impresa o mediante consorzi , secondo le modalita' specificate nel D.Lgs. stesso (art.34 e 37) .

11) Condizioni di partecipazione :

Le ditte partecipanti dovranno dimostrare di possedere i seguenti **Requisiti generali** :

- a) essere iscritti nel Registro Imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede per attività di ristorazione in ambito scolastico ;
- b) essere iscritti , se cooperative , all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive, se cooperative sociali all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali ;
- c) non trovarsi nelle condizioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile con altre Imprese che partecipano alla gara , o di imputabilità dell'offerta ad un unico centro decisionale art. 34 decreto legislativo 163/2006 ;
- d) non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art. 38 comma 1 lettere a) b)c)d)e)f)g)h)i)l)m)m-ter)m-quater) del D.Lvo 163/2006 o in situazioni di incapacità a contrarre con la P.A.;
- e) essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori , secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore;
- f) essere in regola con gli obblighi delle norme in materia di sicurezza
- g) aver preso esatta conoscenza dello stato di fatto dei locali della cucina e dei locali annessi in Via Trieste e dei refettori e locali annessi nelle scuole dell'infanzia e media , nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono incidere sulla modulazione dell'offerta e sullo svolgimento del servizio di ristorazione e di aver giudicato il prezzo medesimo nel suo complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta.
- h) .aver tenuto conto , nella formulazione dell'offerta , di tutto quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto , degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori e del costo del lavoro in base ai valori economici deducibili dalla contrattazione collettiva in base ai contratti di lavoro ed accordi locali integrativi applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi;

L'assenza anche di uno solo dei suddetti requisiti, comporta l'esclusione dalla gara.

Requisiti di capacità economico-finanziaria :

- i) essere in possesso di almeno due referenze bancarie rilasciate da primari Istituti Bancari o intermediari autorizzati , rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del presente bando di gara , dalle quali risulti che l'Impresa e' in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto di appalto .
- l) aver realizzato negli ultimi tre esercizi un fatturato di impresa per servizi nel campo della ristorazione non inferiore ad € . 180.000,00 .

L'assenza anche di uno solo dei suddetti requisiti, comporta l'esclusione dalla gara.

12) Ai sensi dell'art. 49 del D.lvo 163/2006 le ditte partecipanti possono avvalersi dei requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi di altri soggetti , in tal caso le ditte devono produrre la documentazione prevista nel predetto articolo nonché il contratto di avvalimento.

Il controllo sul possesso dei requisiti di capacità economica-finanziaria e tecnica-professionale sarà effettuato ai sensi dell'art. 48 del Decreto Legislativo n. 163/2006 e s.m.i..

13) Obbligo del sopralluogo :

E' obbligatorio per le imprese concorrenti effettuare il sopralluogo nei locali dove devono svolgersi i servizi . Questo dovrà essere effettuato dal Legale Rappresentante , oppure da Direttore Tecnico , oppure da incaricato dipendente dell'impresa e munito di delega . Si richiede anticipata comunicazione telefonica (telef. 0924923600-0924923607-0924923653) . Dell'avvenuto sopralluogo dovrà essere resa dichiarazione in sede di gara .

14) Procedura di gara :

La procedura di gara è disciplinata dal vigente Regolamento comunale per i lavori, le forniture ed i servizi in economia del Comune di Partanna, approvato con delibera di C.C. n. 59 del 15.07.2009, così come previsto all'art. 9, comma 1, lettera r) .

15) Criteri di aggiudicazione :

La gara sarà aggiudicata mediante procedura in economia con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto stabilito dagli artt. 17 e 18 del Regolamento comunale per i lavori, le forniture ed i servizi in economia del Comune di Partanna.

L'aggiudicazione sarà a favore della ditta che , risultando, a pena di esclusione, in possesso di tutti i requisiti generali /di capacità economico-finanziaria per l'ammissione alla gara , avrà presentato offerta economicamente più vantaggiosa alla luce dei criteri di seguito indicati .

A) MIGLIORE OFFERTA ECONOMICA (prezzo) – incidenza massima 20 punti

Il punteggio massimo di 20 (venti) punti viene attribuito all'offerta migliore in ragione del prezzo unitario del pasto più basso offerto . Il ribasso va effettuato sull'importo unitario al netto degli oneri per la sicurezza, pertanto:

- 1. € 3,71 (€ 3,74 – € . 0,03 per oneri sicurezza) per ogni pasto somministrato ad alunni scuola infanzia(n. pasti presunti annui - vedi articolo 4 capitolato)
- 2. € 2,61(€ . 2,64 - € 0,03 per oneri sicurezza) per ogni pasto somministrato ad alunni di scuola media (n.pasti presunti annui – vedi articolo 4 capitolato)

Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio determinato dal confronto proporzionale di ciascuna di esse con l'offerta migliore secondo la seguente formula:

Alla ditta che avrà presentato il prezzo più basso, come sopra calcolato, verrà attribuito il punteggio massimo (20 punti) , alle altre verrà assegnato il punteggio secondo la seguente formula :

$$\text{Punteggio} = 20 \times \frac{\text{valore singola offerta}}{\text{Valore offerta più bassa}}$$

Sono ammesse solo offerte in ribasso ed escluse quelle alla pari e in aumento .

B) VALUTAZIONE CARATTERISTICHE TECNICO QUALITATIVE (offerta tecnica) – Incidenza massima 80 punti

L'attribuzione dei punteggi di valutazione degli elementi tecnico qualitativi, avverrà nel modo seguente:

a) SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO - PUNTI MASSIMI = 55

1. organizzazione complessiva: sarà valutata la qualità complessiva dell'offerta, in funzione delle attività richieste dal Capitolato Speciale d'Oneri e dei seguenti elementi:

1.a qualifiche, esperienza, competenze e titoli di studio pertinenti degli addetti che saranno impiegati nel servizio, **MAX PUNTI 6** ;

1.b qualifiche, esperienza, competenze e titoli di studio pertinenti delle persone incaricati di mantenere i rapporti con l'Amministrazione comunale, di provvedere all'organizzazione delle forniture, di controllare la qualità delle derrate alimentari e del servizio, nonché la frequenza nella presenza "in loco" **MAX PUNTI 4**;

1.c descrizione delle procedure di approvvigionamento/conservazione, preparazione e cottura degli alimenti, metodologie di sanificazione e periodicità di sostituzione delle attrezzature di pulizia, metodologia di attuazione del piano di autocontrollo, gestione delle diete speciali, descrizione dei materiali utilizzati per il servizio ai tavoli con particolare riferimento a stoviglie, bicchieri, posate, ecc. **MAX 5 PUNTI**

2. Piano dei trasporti dei pasti: sarà valutata l'organicità del piano, in funzione degli automezzi, del personale impiegato(con almeno 1 unità di personale presente durante la somministrazione-consumazione del pasto in ogni singolo refettorio) e i tempi di consegna nei refettori collocati in altra sede rispetto al centro cottura (Via Messina, 2, Via Giacomo Plescia(plesso asili nido), Viale della Resistenza(Plesso S.Lucia, Via Benedetto Molinari La Grutta(Plesso Collodi) ; **MAX 20 PUNTI**

3. Caratteristiche tecniche dei contenitori termici utilizzati: saranno valutate le caratteristiche tecniche, funzionali e tecnologiche dei contenitori utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti nei refettori collocati in altra sede rispetto al centro cottura, con eventuale eliminazione del piatto monouso già sigillato al centro cottura e scodellamento pasti direttamente nei refettori con utilizzo di appositi contenitori a chiusura ermetica isotermitici o termici che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalle normative vigenti e regolarmente autorizzati dalle autorità sanitarie (Via Messina, 2, Via Giacomo Plescia(plesso asili nido), Viale della Resistenza(Plesso S.Lucia, Via Benedetto Molinari La Grutta(Plesso Collodi) **MAX 20 PUNTI**

b) PRODOTTI ALIMENTARI E PASTI GRATUITI- PUNTI MASSIMI = 25

1. Per i prodotti a filiera corta, quali:

- Tipici, DOP, IGP, SGT, ottenuti con tecnologie convenzionali provenienti dal territorio nazionale , **MAX 4 PUNTI(un punto per ogni prodotto utilizzato)**

- Tipici, DOP, IGP, SGT, provenienti da agricoltura biologica della regione Sicilia sarà valutata la varietà dei prodotti, il periodo, la frequenza di somministrazione e il numero dei prodotti stessi.

MAX 10 PUNTI (due punti per ogni prodotto utilizzato).

- utilizzo sale iodato nella preparazione dei pasti, da porre a disposizione degli utenti nelle mense ed esposizione in mensa di locandine informative relative alla promozione del consumo di sale iodato.

MAX 1 PUNTO .

2. pasti gratuiti per la durata dell'appalto a bambini appartenenti a famiglie in stato di disagio economico. **MAX 10 PUNTI (0,50 punti per ogni pasto gratuito offerto).**

L'esame e la valutazione delle offerte sarà affidata ad apposita Commissione che sarà nominata successivamente alla scadenza della presentazione delle offerte.

Si precisa che per essere ammesse alla successiva fase di apertura delle buste economiche, le imprese devono raggiungere nell'offerta tecnico-qualitativa almeno il punteggio minimo di 41 punti. Il mancato raggiungimento del suddetto punteggio comporterà l'esclusione dalla gara.

16) Sub- appalto e cessione del contratto

Non ammesso

17) Termine per il ricevimento delle offerte :

Il plico deve pervenire, pena esclusione, ed a esclusivo rischio del mittente, non più tardi del **22.10.2014** (termine perentorio), in uno dei modi seguenti a scelta della ditta del concorrente:

1. con raccomandata a/r a mezzo servizio postale di stato;
2. con raccomandata a mezzo agenzia autorizzata;
3. mediante consegna a mano.

Il termine rimane improrogabile anche in caso di scioperi o altre agitazioni dei vettori.

18) Modalità' di partecipazione alla gara e apertura delle offerte :

L'impresa dovrà far pervenire un plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura con l'indicazione del mittente , indirizzato al Comune di Partanna e recante la seguente dicitura :
OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA (SCUOLA INFANZIA –SCUOLA SECONDARIA I GRADO) .

Il plico dovrà contenere tre buste sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura :

busta 1) Requisiti per la partecipazione alla gara

busta 2) Offerta Economica

busta 3) Offerta Tecnico/Qualitativa

Nella busta “ **Requisiti per la partecipazione alla gara** “ (dicitura che dovrà essere apposta sulla busta) la ditta concorrente dovrà produrre la seguente documentazione :

a) dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'articolo 47 del D.P.R. 445/2000, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante , contenente :

a.1.essere iscritti nel Registro Imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede per attività di ristorazione ;

a.2.essere iscritti , se cooperative , all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive, se cooperative sociali all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali ;

a.3 non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art. 38 comma 1 lettere a)

b)c)d)e)f)g)h)i)l)m)m-ter)m-quater) del D.Lvo 163/2006 o in situazioni di incapacita' a contrarre con la P.A.;

a.4 che alla data di scadenza della gara la ditta è in regola con il versamento dei premi e accessori INAIL e con il versamento dei contributi previdenziali INPS e applicare le norme contrattuali di settore, indicando: il codice ditta di assicurazione INAIL , la matricola di iscrizione all' INPS e il numero dei dipendenti.

a.5.essere in regola con gli obblighi delle norme in materia di sicurezza

a.6 . la denominazione sociale , con relativa specificazione della forma giuridica, la sede legale, il codice fiscale e la partita IVA , i recapiti telefonici , l'indicazione del legale rappresentante ;

a.7 di essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs 81/08 e successive modificazioni in merito al piano di sicurezza e coordinamento;

a.8 l'inesistenza delle situazioni di cui all'articolo 38, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. 163/2006

a.9 di essere in regola con le disposizioni di cui all'art.17 della legge 68/1999 sul collocamento dei disabili (se trattasi di impresa soggetta alla legge);

a.10 di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziale e assistenziali a favore dei lavoratori , secondo la vigente legislazione e di applicare le norme contrattuali di settore;

a.11. di impegnarsi a comunicare in ottemperanza a quanto previsto dalla legge 136/2010 e successive modifiche ed integrazioni ,in caso di aggiudicazione definitiva dell'appalto,il numero di conto corrente bancario o postale dedicato all'esecuzione del contratto in oggetto, le persone e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto conto.

a.12 di consentire all'amministrazione aggiudicatrice di effettuare tutte le comunicazioni relative alle procedure di gara a mezzo fax al numero telefonico o indirizzo di posta elettronica certificata.....avente valore di notifica a tutti gli effetti di legge.

Tale dichiarazione deve essere resa e sottoscritta personalmente , a pena di esclusione , da ciascuno dei seguenti soggetti :

se imprese individuali : dal titolare

se societa' in nome collettivo : da tutti i soci

se societa' in accomandita semplice : da tutti i soci accomandatari

se altro tipo di societa' : dagli amministratori muniti del potere di rappresentanza

in ogni caso : dal direttore tecnico o dai direttori tecnici se diverso/i dai soggetti citati

dal procuratore generale o speciale qualora l'offerta sia presentata da uno di questi

b) documentazione della cauzione provvisoria (mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa , a scelta del concorrente) costituita nella misura del 2% del valore dell'appalto posto a base d'asta e quindi pari a di € **1.968,53**. La cauzione provvisoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale , la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del Codice Civile , nonche' l'operativita' della garanzia medesima , entro quindici giorni , a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione ; la cauzione provvisoria costituisce garanzia della mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario , pertanto dovra' avere validita' per almeno 180 giorni , sara' svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo . Per quanto riguarda i non aggiudicatari , nell'atto con cui verra' ad essi comunicato l'esito dell'aggiudicazione , si provvedera' contestualmente allo svincolo della garanzia prestata in sede di offerta ,**la mancata presentazione comporta l'esclusione dalla gara.**

c) dichiarazione sostitutiva di atto di notorieta' , ai sensi dell'articolo 47 del D.P.R. 445/2000 , con la quale il legale rappresentante della ditta(o altro soggetto , a seconda della tipologia di societa' o raggruppamento o consorzio) ,a pena di esclusione, dichiara che :

c.1 la ditta si e' recata nei luoghi in cui deve svolgersi il servizio per una ricognizione sul territorio , degli ambienti e delle attrezzature , con espressa specificazione che la ditta si e' resa conto di tutte

le circostanze e di ogni elemento che possa influire sulla organizzazione e sull'espletamento del servizio ;

c.2. ha preso visione del capitolato d'appalto in tutte le sue parti (26 articoli ed allegate tabelle dietetiche , menu', tabelle merceologiche) e nella formulazione dell'offerta ha tenuto conto di tutto quanto ivi previsto e di aver giudicato il prezzo medesimo nel suo complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta ;

c.3 ha realizzato negli ultimi tre esercizi un fatturato d'impresa per servizi nel campo della ristorazione non inferiore ad €. 180.000,00;

L'assenza anche di una sola dichiarazione , comporta l'esclusione dalla gara.

e) almeno due referenze bancarie rilasciate da primari Istituti Bancari o intermediari autorizzati , che attestino l'idoneità finanziaria ed economica del concorrente a gestire il servizio di ristorazione scolastica, **la mancata presentazione comporta l'esclusione dalla gara ;**

nella busta “ Offerta economica “ (dicitura che dovrà essere apposta sulla busta) la ditta concorrente dovrà produrre offerta redatta su carta legale, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa con firma leggibile e per esteso , contenente l'indicazione in cifre ed in lettere della percentuale di ribasso sul prezzo unitario di ogni pasto posto a base della procedura di appalto, IVA ESCLUSA (in caso di Raggruppamento Temporaneo di Impresa o consorzio ordinario di concorrenti l'offerta andrà firmata dai legali rappresentanti dell'impresa mandataria e mandante , in caso di Raggruppamento Temporaneo o Consorzio Ordinario non ancora costituiti l'offerta andrà sottoscritta da tutte le imprese raggruppate) .

nella busta “ Offerta Tecnico/Qualitativa” (dicitura che dovrà essere apposta sulla busta) la ditta concorrente, sempre a firma del legale rappresentante della stessa, dovrà produrre la relazione tecnica di offerta relativa agli elementi di valutazione precedentemente citati, sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante della ditta concorrente. Dovranno essere indicati inoltre l'entità numerica e tipo di analisi di laboratorio previste dal piano di autocontrollo per la realtà di Partanna.

19. Restituzione dei documenti

Tutti i documenti presentati dall'impresa aggiudicataria saranno trattenuti presso la stazione appaltante.

20. Disposizioni finali

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 ultimo indicato nella presente lettera di invito non viene riconosciuta valida alcuna offerta, ancorché sostitutiva o integrativa di quella presentata.

Non sono ammesse alla gara offerte indeterminate ovvero condizionate ovvero che rechino cancellature od abrasioni che non siano espressamente approvate e siglate dal legale rappresentante.

In caso di discordanza tra il ribasso percentuale espresso in cifre e quello espresso in lettere sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione ;

A pena di esclusione dalla gara il plico, e le buste recanti i documenti richiesti dovranno essere chiusi, sigillati e controfirmati su tutti i lembi di chiusura così da escludere manomissioni in quanto oggetto di valutazione.

La mancata presentazione e allegazione dei documenti e di ognuna delle dichiarazioni di cui al presente bando determina esclusione dalla gara.

Ai sensi degli articoli 38 comma 3, 46 e 47 del Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa approvato con D.P.R. 28 dicembre

2000, n. 445, tutte le dichiarazioni di cui al presente bando dovranno essere corredate, a pena di esclusione, di copia fotostatica (non autenticata) di documento di identità del sottoscrittore in corso di validità;

A pena di esclusione qualora la documentazione o l'offerta rechi la firma di persona diversa dal legale rappresentante dovrà essere allegata copia dell'atto giustificativo dei poteri del sottoscrittore (procura speciale).

I documenti e le dichiarazioni non in regola con le disposizioni sul bollo non comportano esclusione dalla gara.

Ai sensi degli articoli 43 e 71 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 è facoltà dell'amministrazione procedere d'ufficio alla verifica delle dichiarazioni rese in sede di gara. In ogni caso si procederà alla verifica delle dichiarazioni rese dal soggetto che risulterà aggiudicatario della gara. Nel caso fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate in sede di gara, dopo l'aggiudicazione, la ditta decadrà dalla aggiudicazione medesima.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso in cui sia pervenuta una sola offerta valida.

Per quanto non previsto nel presente bando si rinvia alle disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia.

A norma dell'articolo 13 del D.Lgs. 196/2003 si informa che il Comune di Partanna provvederà al trattamento dei dati strettamente necessari per le operazioni e gli adempimenti connessi ai procedimenti e/o provvedimenti relativi all'espletamento di gara di cui al presente bando. Tutti i dati personali forniti e raccolti in occasione della gara verranno utilizzati esclusivamente ai fini dell'espletamento della stessa. Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Partanna nella persona del responsabile dell'AREA IV Dr. Gaspare Quartararo.

L'aggiudicazione non tiene luogo del contratto. Essa è immediatamente vincolante per l'aggiudicatario, mentre lo sarà per l'amministrazione dall'assunzione del relativo impegno di spesa.

Non sono ammesse offerte in aumento, né parziali. Nel caso di migliori offerte uguali, sia nel punteggio dell'offerta economica, sia nel punteggio dell'offerta tecnica, si procederà a sorteggio. Tutte le comunicazioni relative alle procedure di gara saranno effettuate alle ditte partecipanti alla gara a mezzo Fax.

Partanna, lì 13.10.2014

**IL RESPONSABILE AREA IV
F.to Dr. Gaspare Quartararo**