

DISCIPLINARE DI GARA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA CUCINA E MENSA DELL’ISTITUTO, PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI PER I DEGENTI, DIPENDENTI E VISITATORI. CIG. 08962790D4

In esecuzione del provvedimento n. **609 del 28.06.2011**, esecutivo ai sensi di legge, è stata bandita gara con la procedura aperta in ambito CEE, ai sensi del D.L.vo 163/06 s.m.i., per l’affidamento del *Servizio di gestione della cucina e mensa dell’Istituto, per la preparazione dei pasti per i degenti, dipendenti e visitatori*, meglio descritto nel “Disciplinare Tecnico”. Il servizio in argomento avrà una durata di tre anni, salvo la facoltà esclusiva ed unilaterale dell’Ente di prorogare la validità temporale del contratto per un periodo non superiore ad un altro anno. Importo stimato su base annua è di € **1.090.374,4 + Iva 10% e triennale € 3.271.123,2 oltre IVA 10%**, compreso gli oneri relativi alla sicurezza quantificati in € 100,00/annue, e quindi per tre anni € 300,00, non soggetti a ribasso.

Aggiudicazione: a favore dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art.83 del D.lvo 163/2006, con punti **60 per la qualità** e punti **40 per il prezzo**, in base agli elementi indicati di seguito. L’aggiudicazione verrà effettuata a lotto unico.

E’ ammessa la partecipazione alla gara di imprese temporaneamente raggruppate ai sensi dell’art. 37 e segg. Del D.lvo 163/06.

Tuttavia, conformemente alla segnalazione dell’Autorità garante della Concorrenza e del Mercato AS251 del 30/01/03 (Bollettino n. 5/2003) e in ragione della *ratio* riconosciuta all’istituto del raggruppamento temporaneo di imprese da individuarsi nell’ampliamento del novero dei partecipanti alla gara, non è altresì ammessa la partecipazione in raggruppamento temporaneo di imprese di due o più ditte che siano in grado di soddisfare singolarmente i requisiti economici e tecnici di partecipazione, pena l’esclusione dalla gara del raggruppamento così composto.

Non è ammesso, pena l’esclusione dalla gara, che un’impresa partecipi contemporaneamente in forma singola e quale componente di un Raggruppamento Temporaneo di Imprese o di un Consorzio, ovvero sia presente in più Raggruppamenti di Imprese o Consorzi.

Non è ammessa la partecipazione di imprese, anche in R.T.I. o Consorzio, che abbiano rapporti di controllo e/o collegamento, ai sensi dell’art. 2359 cod. civ., con altre imprese che partecipano alla gara singolarmente o quali componenti di R.T.I. o Consorzi, pena l’esclusione dalla gara sia delle imprese collegate sia delle imprese controllanti che delle imprese controllate, nonché dei R.T.I. o Consorzi ai quali le imprese eventualmente partecipino.

Dovrà altresì essere presentata una dichiarazione di raggruppamento temporaneo di imprese dalla quale risulti la composizione del raggruppamento (con la specifica della ragione sociale, della sede e del nominativo del legale rappresentante di ciascuna impresa raggruppata) e la dichiarazione che, in caso di aggiudicazione, le stesse imprese raggruppate si conformeranno alla disciplina dell’art. 37 e segg del D.lvo 163/06. conferendo mandato speciale alla capogruppo, che dovrà essere specificamente individuata nella dichiarazione stessa. Dovranno altresì essere indicate le parti di servizio/fornitura curate da ciascun componente il raggruppamento stesso.

La dichiarazione dovrà essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le imprese componenti il raggruppamento; le firme dovranno essere autenticate ai sensi di legge.

E’ ammessa inoltre la partecipazione di:

- a) consorzi tra società cooperative di produzione e lavoro di cui all’art. 34 co. 1 lett. b del D.L.vo 163/06 s.m.i.
- b) consorzi stabili costituiti anche in forma di società consortili di cui all’art. 34 lett. c) del D.L.vo 163/06 s.m.i.;

c) consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 34 lett. d) del D.L.vo 163\06 s.m.i.

All'atto di presentazione dell'offerta i summenzionati consorzi stabili sono tenuti ad indicare per conto di quali consorziati concorrono, allegando copia conforme dell'atto costitutivo e registro dei consorziati.

Le imprese che partecipano in consorzi e/o raggruppamenti non potranno presentare offerte né autonomamente né in altri consorzi e/o raggruppamenti.

Ciò premesso, Codesta Impresa, ove intenda concorrere alla gara, dovrà far pervenire all'Ufficio Protocollo Generale di questa Amministrazione, a mezzo del servizio postale o tramite Servizi autorizzati o con consegna a mano (dalle ore **08,30 alle ore 15,00 dal Lunedì al Venerdì**), un plico sigillato con ceralacca, firmato sui lembi di chiusura, sul quale dovrà essere apposta la seguente dicitura: **“OFFERTA RELATIVA ALLA PROCEDURA APERTA PER L'AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA CUCINA E MENSA DELL'ISTITUTO, PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI PER I DEGENTI, DIPENDENTI E VISITATORI”**, con l'indicazione della ragione sociale del partecipante ed indirizzata a “Istituto Nazionale per lo Studio e la Cura dei Tumori – Fondazione G. Pascale – Via Mariano Semmola – 80131 Napoli, entro il termine perentorio delle **ore 13,00 del giorno 09/SETTEMBRE/2011** a pena di esclusione; a tal proposito si precisa che farà fede non il timbro postale, ma la registrazione dell'Ufficio Protocollo Generale dell'Istituto.

Il recapito del plico rimane a totale carico e rischio del concorrente, per cui, qualora lo stesso non pervenga in tempo utile, l'offerta verrà esclusa dalla gara.

Trascorso il termine stabilito per la presentazione dei plichi, non verrà ritenuta valida nessuna altra offerta o documentazione, anche se sostitutiva e/o integrativa di quella già pervenuta nei termini, ad eccezione della documentazione, eventualmente, necessaria per giustificare l'offerta ritenuta anormalmente bassa.

Detto plico dovrà contenere tre buste chiuse sigillate e firmate sui lembi di chiusura, contrassegnate dalle lettere “A”, “B” e “C”, con l'indicazione del partecipante e con la seguente dicitura:

BUSTA “A” : DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA;

BUSTA “B” : OFFERTA TECNICA

BUSTA “C” : OFFERTA ECONOMICA

L'offerta e tutti i documenti allegati dovranno essere redatti in lingua italiana, pena esclusione dalla gara.

La BUSTA “A” chiusa in modo da garantire la integrità, deve contenere la seguente documentazione amministrativa, **A PENA DI ESCLUSIONE:**

Domanda di partecipazione in carta semplice a firma del Legale Rappresentante o procuratore (in tal caso bisognerà allegare copia conforme della procura) recante la denominazione e ragione sociale con indicazione della partita IVA, del C.F. dell'Impresa (in caso di R.T.I. o Consorzio la domanda deve essere presentata dalle singole imprese costituenti o costituite in R.T.I. o Consorzio) ed inoltre;

1) DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO a garanzia della sottoscrizione del contratto, per l'importo di € **65.422,46** pari al 2% dell'importo triennale posto a base dell'appalto prestatato in uno dei seguenti modi previsti dall'art.1 della legge 10.6.82 n.348:

A) *fidejussione emessa da primari Istituti di Credito;*

B) fidejussione emessa da Compagnie di Assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo "Cauzioni provvisorie"

Detta fidejussione dovrà avere validità di non inferiore a 180 giorni a decorrere dalla data di scadenza di presentazione delle offerte prevista dal bando di gara.

Ogni atto fidejussorio dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- a) **rinuncia da parte dell'obbligato** in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del c.c.;
- b) **rinuncia all'onere** di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del c.c.;
- c) **impegno** da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta dell'Amministrazione, senza alcuna riserva;
- d) **impegno di un fideiussore** a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, in caso di aggiudicazione dell'appalto.

Per tutti i concorrenti, eccezione fatta per i primi due classificati, la cauzione provvisoria estinguerà, comunque, i suoi effetti trascorsi novanta giorni dall'aggiudicazione della gara ad altra ditta, per cui, ritenendo la stessa decaduta, non verrà restituita e si riterrà pertanto svincolata.

ATTENZIONE: a pena di esclusione

- In caso di R.T.I. costituito: la cauzione provvisoria deve essere prestata dall'impresa mandataria specificando che il soggetto garantito è il raggruppamento;
- In caso di R.T.I. costituendo: la cauzione provvisoria deve essere prestata da una delle imprese raggruppande con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese raggruppande;
- In caso di Consorzio costituito: la cauzione provvisoria deve essere prestata dal Consorzio stesso;
- In caso di Consorzio costituendo: la cauzione provvisoria deve essere prestata da una delle imprese consorziande con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese che intendono costituirsi in Consorzio.

N.B.: la garanzia è **ridotta del 50%** (pari a € 32.711,23) per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal Legale Rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001/2000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. Per beneficiare di tale riduzione, il concorrente segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

In caso di R.T.I. o di Consorzio ordinario di concorrenti non costituito:

- Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di qualità o dichiarano la presenza di elementi significativi fra loro correlati, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;
- Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità o dichiarano la presenza di elementi significativi fra loro correlati di tale sistema, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

Le fidejussioni bancarie e le polizze assicurative di primaria società, dovranno avere le medesime caratteristiche di quelle di cui al **precedente punto 1) (lett. a,b,c,d)**

2) CERTIFICATO DI ISCRIZIONE ALLA CCIAA O COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE O DICHIARAZIONE con le formalità di cui alla normativa vigente, DPR 445/00 s.m.i., con allegata copia di un documento valido del dichiarante, (o dichiarazione giurata o solenne, con attestazione di autenticità della stessa, per i concorrenti di altri paesi) resa dal legale rappresentante della Ditta, con la quale consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più rispondenti a verità, attesti quanto richiesto di seguito, che

dovrà risultare dal certificato della CCIAA di data non anteriore a sei mesi da quella della presente gara:

- il numero attribuito dalla CCIAA, la data e il luogo di iscrizione,
- l'iscrizione dell'attività oggetto della presente gara "RISTORAZIONE",
- i titolari di cariche e/o qualifiche, nonché eventuale direttore tecnico,
- che la ditta non è in stato di fallimento, di liquidazione amministrativa coatta, ammissione in concordato o amministrazione controllata e ciò negli ultimi cinque anni,
- la prescritta dicitura di cui all'art. 9 del D.P.R. 252/98 – Legge Antimafia (in caso di R.T.I. o Consorzio la documentazione deve essere presentata dalle singole imprese costituenti o costituite in R.T.I. o Consorzio);

3) COPIA DEL DISCIPLINARE DI GARA E DEL DISCIPLINARE TECNICO CON RELATIVI ALLEGATI debitamente firmati dal titolare o legale rappresentante su ogni singolo foglio, quale accettazione incondizionata di tutto quanto in essi contenuto (in caso di R.T.I. o Consorzio la documentazione deve essere presentata dalle singole imprese costituenti o costituite in R.T.I. o Consorzio);

4) DICHIARAZIONE, con le formalità di cui alla normativa vigente, con allegata copia di un documento valido del dichiarante, (o dichiarazione giurata o solenne, con attestazione di autenticità della stessa, per i concorrenti di altri paesi) resa dal legale rappresentante della ditta, con la quale sotto la sua personale responsabilità, consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più rispondenti a verità, **ATTESTI**, essendo a conoscenza della sanzioni previste dal D.P.R. 445/00 s.m.i.:

- **l'elenco**, indicandone il luogo e data di nascita, dei soggetti di cui all'art. 38 co. 1 lett.) b e c del D.L.vo 163\06 s.m.i. cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione della presente procedura di gara, ovvero dichiarazione che non ci sono soggetti cessati dalla carica nel suddetto periodo (N.B. qualora nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente siano stati adottati provvedimenti di cui al citato art. 38 lett. c) del D.L.vo 163\06 s.m.i. occorrerà dimostrare documentalmente di avere adottato atti o misure concrete di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata);

- **l'inesistenza delle cause di esclusione** dalla partecipazione alle gare e di divieto alla stipulazione dei contratti previste dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006, e più precisamente:

a) che il soggetto non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi non sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

b) che non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della Legge n. 1423/1956 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della Legge n. 575/1965; l'esclusione ed il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico ove presente, se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico ove presente, se si tratta di soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società;

c) che non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità Europea che incidono sulla moralità professionale; che non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18 (resta salva l'applicazione dell'art. 178 del codice penale e dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale):

d) che non è stato violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della Legge 19 marzo 1990, n. 55;

- e) che non sono stati commessi gravi infrazioni, debitamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
- f) che non è stato commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- g) che non sono state commesse violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- h) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non sono state rese false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara;
- i) che non sono state commesse violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;
- j) che non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del D.Lgs. 8 giugno 2001, n. 231;
- k) che il soggetto partecipante alla presente gara d'appalto (barrare la casella di interesse):
- Non è stato assoggettato a provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale in base all'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 (T.u. Sicurezza) ed ai connessi provvedimenti interdittivi alla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni;
 - è stato assoggettato a provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale in base all'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 (T.u. Sicurezza) per il periodo dal _____ al _____ e di essere stato conseguentemente assoggettato a provvedimenti interdittivi alla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni per il periodo dal _____ al _____'
- l) che il soggetto è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della legge 12.3.1999, n. 68, in quanto il numero di dipendenti occupati presso l'azienda è (barrare la casella che interessa ed eventualmente specificare):
- inferiore a 15;
 - pari o superiore a 15 e inferiore a 35 ma non ha effettuato nuove assunzioni a tempo indeterminato dopo il 18 gennaio 2000;
 - pari o superiore a 15, ed è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi e per gli effetti di quanto richiesto dall'articolo 17 della legge n. 68/99;
 - specificare eventuali altre cause di non soggezione all'obbligo:
- m) **fatturato globale dell'impresa**, relativo al triennio 07/08/09, che deve essere pari o superiore nel complesso al doppio dell'importo triennale posto a base dell'appalto pari a **€ 6.542.246,00 al netto dell'IVA**, con dati distinti per anno, (in caso di R.T.I. o Consorzio è ammessa la cumulabilità), come stabilito dall'art. 42, comma 4, del D.Lgs. 163/2006, tale documentazione può essere fornita mediante dichiarazione resa in conformità alle disposizioni del DPR 445/2000;
- n) **fatturato per forniture analoghe e/o identiche** a quelle oggetto della gara concernenti **"RISTORAZIONE presso Aziende Ospedaliere e/o Sanitarie pubbliche o private, Aziende Sanitarie Locali, Istituti ed Enti del Servizio Sanitario Nazionale, che, comunque, erogano servizi e prestazioni sanitarie"** relativo al triennio 2007-2008-2009; l'importo complessivo dovrà essere pari o superiore al doppio dell'importo annuo posto a base dell'appalto pari a **€ 2.180.748,6, al netto dell'IVA** con dati distinti per anno, **pena la non ammissione alla gara**, con relativo elenco dei servizi identici e/o analoghi in questione, con i rispettivi importi, data e destinatari (in caso di R.T.I. o Consorzio la documentazione deve essere presentata dalle singole imprese costituenti o costituite in R.T.I. o Consorzio ma comunque è ammessa la cumulabilità dei servizi identici e degli importi delle singole imprese per i servizi richiesti e per il raggiungimento del valore degli importi richiesti); come stabilito dall'art. 42, comma 4, del D.Lgs. 163/2006, tale documentazione può essere fornita mediante dichiarazione resa in conformità alle disposizioni del DPR 445/2000;
- o) di non trovarsi nelle situazioni di cui all'art. 34, comma 2 del D.Lgs. 163/2006, ovvero che non sussista una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con altro concorrente che

partecipa alla medesima gara, o nell'ipotesi in cui l'offerta presentata dai concorrenti sia imputabile ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi;

p) accettazione integrale delle condizioni specificate nel presente Disciplinare di Gara, nel Capitolato Speciale d'Appalto, nel Bando di gara e negli atti in essi richiamati;

q) impegno a mantenere ferma la propria offerta per almeno 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione delle offerte;

r) aver tenuto conto delle particolari condizioni dei tempi e dei luoghi di lavoro, di riconoscere sufficienti per lo svolgimento del servizio le modalità assegnate dal Disciplinare di Gara e dal Capitolato Speciale d'Appalto, di aver attentamente esaminato e di ben conoscere tutti i documenti dell'appalto;

s) di aver preso visione della tipologia dei luoghi oggetto dell'appalto e di essere edotto della loro ubicazione, estensione e natura, nonché di ogni altra circostanza di luogo e di fatto inerente, tra l'altro, i locali, gli impianti e le attrezzature (in caso di R.T.I. o Consorzio la documentazione deve essere presentata dalle singole imprese costituenti o costituite in R.T.I. o Consorzio);

t) di aver preso visione della tipologia e dello stato di usura delle attrezzature, degli impianti e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio in argomento in uso in Istituto (in caso di R.T.I. o Consorzio la documentazione deve essere presentata dalle singole imprese costituenti o costituite in R.T.I. o Consorzio);

u) che l'impresa adotta il processo di autocontrollo HACCP, atto a garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari viene effettuata in modo igienico (in caso di R.T.I. o Consorzio la documentazione deve essere presentata dalle singole imprese costituenti o costituite in R.T.I. o Consorzio);

v) di accettare, in caso di aggiudicazione in proprio favore, le eventuali variazioni del numero di pasti da fornire, senza che la ditta abbia a pretendere nulla.

z) che il personale impiegato per l'esecuzione delle attività contrattuali ha padronanza della lingua italiana;

aa) di riconoscere espressamente la remunerabilità del prezzo offerto in sede di gara, precisando che nella formulazione del prezzo stesso si è tenuto conto dei costi del lavoro e della sicurezza;

ab) dichiarazione dell'impresa manifestante l'intenzione, in caso di aggiudicazione, di non affidare in subappalto alcuna attività oggetto di gara, ovvero di affidare in subappalto il trasporto e/o la posa in opera degli arredi e/o l'esecuzione delle opere impiantistiche relative agli allacciamenti, a soggetti che comunque siano in possesso dei relativi requisiti e nei confronti dei quali non sussistano i divieti di cui all'art. 10 della Legge n. 575/1965 e s.m.i..

ac) DOCUMENTO UNICO di regolarità contributiva cd. DURC o certificato di regolarità contributiva rilasciato dall'INPS/INAIL (da autorità equivalenti per imprese concorrenti di altri paesi) o copia conforme all'originale o dichiarazione con le formalità di cui alla normativa vigente DPR 445\2000 con allegata copia di un documento valido del dichiarante, (o dichiarazione giurata o solenne, con attestazione di autenticità della stessa, per i concorrenti di altri paesi) resa dal legale rappresentante della impresa, con la quale sotto la sua personale responsabilità, attesti la relativa regolarità contributiva (in caso di R.T.I., Consorzio la documentazione\dichiarazione deve essere presentata\sottoscritta dalle singole imprese riunite, in caso di consorzio stabile dal consorzio);

ad) ATTESTAZIONE DI VERIFICA DI REGOLARITA' DEL PAGAMENTO DELLE IMPOSTE E TASSE rilasciata dalla competente Agenzie delle Entrate, per territorio, (da autorità equivalenti per imprese concorrenti di altri paesi) o copia conforme all'originale o dichiarazione con le formalità di cui alla normativa vigente DPR 445\2000 con allegata copia di un documento valido del dichiarante, (o dichiarazione giurata o solenne, con attestazione di autenticità della stessa, per i concorrenti di altri paesi) resa dal legale rappresentante dell'Istituto, con la quale sotto la sua personale responsabilità, attesti la regolarità del pagamento delle imposte e tasse, con l'indicazione e l'indirizzo completo dell'Agenzia delle Entrate competente per il proprio territorio (in caso di R.T.I.,

Consorzio la documentazione\dichiarazione deve essere presentata\sottoscritta dalle singole imprese riunite; in caso di consorzio stabile dal consorzio);

ae) COMUNICAZIONE del numero di fax e l'indirizzo di posta elettronica a cui inviare tutte le eventuali comunicazioni inerenti la procedura di gara ed accettazione che tutte le successive comunicazioni relative al presente procedimento verranno effettuate esclusivamente mediante i predetti mezzi di comunicazione;

af) DICHIARAZIONE di accettare il PROTOCOLLO DI LEGALITA' sottoscritto tra il Prefetto di Napoli e l'I.N.T. "Fondazione G. Pascale", firmando l'allegato "A", parte integrante del presente disciplinare da inserire nella Busta "A", pena esclusione dalla gara;

ag) DICHIARAZIONE di aver preso atto, di aver fatta propria e di ottemperare alle prescrizioni dettate dall'art. 3 della legge 13.08.2010 n. 136 in ordine alla tracciabilità dei flussi finanziari, IMPEGNANDOSI, in caso di aggiudicazione a **comunicare** uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A. **dedicati**, anche non in via esclusiva, sui quali dovranno essere registrati tutti i movimenti finanziari e la gestione degli stessi; in caso di violazione di tale obbligo, questo Ente escluderà la Ditta dalla procedura di gara, informandone, contestualmente la Prefettura – Ufficio del Governo territorialmente competente.

ah) ATTESTAZIONE di avvenuto sopralluogo e di presa visione delle strutture e delle attrezzature messe a disposizione dalla Stazione Appaltante, rilasciata dal Direttore della S.C. Gestione Beni e Servizi nella persona del suo delegato, Dott. Mauro Esposito, firmato dallo stesso e dal delegato della ditta concorrente. **Il sopralluogo dovrà avvenire tassativamente e improrogabilmente, a pena di esclusione dalla gara, il giorno 03/AGOSTO/2011 dalle ore 10,00 alle ore 11,30.** L'attestato in caso di ATI dovrà essere presentato da ogni singola impresa. **Non sono ammesse**, per alcun motivo, anche di forza maggiore, deroghe al giorno e all'ora per il sopralluogo.

ai) DICHIARAZIONE a firma del legale rappresentante di obbligarsi a versare all'Istituto, in caso di aggiudicazione, l'importo presunto di €=206.975,05= + Iva entro 90 gg. dalla comunicazione della stazione appaltante di avvenuta aggiudicazione, mediante pagamento al tesoriere dell'Ente con la seguente causale: importo relativo alla quota di ammortamento delle attrezzature e degli impianti della cucina e mensa disponibili.

Il mancato versamento, di cui alla precedente lettera ai), comporterà la decadenza in danno dall'aggiudicazione con il recesso del relativo contratto e l'eventuale aggiudicazione al 2° graduato. Tale importo verrà restituito alla ditta che ha l'attuale gestione del servizio, in considerazione che la stessa ha effettuato la fornitura di attrezzature, che le stesse non sono state ammortizzate (come previsto dalla deliberazione dell'ISTITUTO n° 731 del 26/08/2008), liquidate e pagate alla ditta attualmente affidataria del servizio. L'importo corrisposto dalla ditta aggiudicataria, verrà interamente corrisposto dalla stazione appaltante insieme al costo delle singole diete, quale importo di ammortamento per impianti ed attrezzature, (cfr. art 18 del disciplinare tecnico del presente capitolato).

al) DICHIARAZIONE, del titolare o legale rappresentante della Ditta, con le formalità di cui al D.P.R.445/2000, con la quale – al fine di sopperire ad eventuali circostanze che dovessero determinare l'impossibilità della cucina per lo svolgimento del servizio in questione - la Ditta attesti di poter mettere a disposizione dell'Ente un **Centro di Cottura alternativo**, per il quale dovrà presentare l'originale o copia conforme sia dell'autorizzazione sanitaria e sia del certificato di idoneità da allegare alla dichiarazione. A tal fine la Ditta dovrà dimostrare, a pena di esclusione di:

- avere la disponibilità per tutta la durata dell'appalto, eventuale proroga compresa, di un idoneo centro di cottura, debitamente autorizzato alla preparazione di pasti da asporto con autorizzazione sanitaria e licenze intestate al partecipante alla gara;
- i locali del Centro di cottura devono possedere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004 e dal D.P.R. 327 del 26.03.1980 e s.m.i. per quanto compatibile e/o sovrapponibile. I locali devono essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto; devono essere dotati di aereazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe. Essi devono

consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito. Al fine di soddisfare quanto richiesto è opportuno garantire un parametro minimo di **0,4 mq** a pasto, contemplando tutti gli spazi interni del Centro di cottura di cui alla planimetria in scala, all'autorizzazione o alla richiesta di registrazione che devono essere allegare alla dichiarazione, pena esclusione dalla gara. Deve essere assicurata, infine, una illuminazione naturale o artificiale sufficiente in tutto il centro. L'illuminazione non deve comunque alterare i colori e l'intensità luminosa. Non deve essere inferiore a:

- 540 lux in tutti i punti di preparazione e d'ispezione degli alimenti;
- 220 lux negli ambienti di lavoro;
- 110 lux altrove.

Ogni sistema di illuminazione posto al di sopra delle derrate alimentari, in qualsiasi fase della preparazione, deve essere protetto in modo da impedire la contaminazione degli alimenti in caso di rottura oppure devono essere utilizzati lampade antideflagranti.

I Centri di produzione pasti devono possedere locali o aree distinte.

Quanto sopra anche al fine di garantire - durante l'allestimento di una eventuale nuova sala mensa in una allocazione diversa dall'attuale, così come è intendimento dell'Amministrazione e che sarà oggetto di una nuova procedura - un adeguato servizio. Si precisa che il presunto costo dell'*allestimento di una eventuale nuova sala*, non dovrà incidere sul presente appalto.

L'Amministrazione in caso di provvisoria aggiudicazione si riserva la facoltà unilaterale ed esclusiva di visitare il Centro Cottura al fine di verificare la corrispondenza a quanto dichiarato in sede di gara. Qualora quanto visitato non dovesse risultare conforme a quanto dichiarato in sede di gara, la Ditta sarà ritenuta decaduta dall'aggiudicazione e si procederà a ritenere aggiudicataria provvisoria la seconda graduata.

am) DUVRI sottoscritto per presa visione; *in caso di ATI la firma apposta deve essere di tutti i partecipanti all'ATI.*

All'appalto in questione è applicabile quanto previsto in materia dal contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria. A titolo puramente informativo si precisa che l'attuale appalto viene espletato con le seguenti unità lavorative :

Q.tà	Mansioni	Qualifica	Livello	H Settim
1	Responsabile impianto	Operaio	3	40,00
1	Cuoco unico	Operaio	3	40,00
1	Capo gruppo mensa	Operaio	4	40,00
1	Impiegato d'ordine	Impiegato	5	20,00
1	Dietista	Impiegato	5	30,00
1	Secondo cuoco	Operaio	5	24,00
2	Secondo cuoco	Operaio	5	36,00
10	Addetto/a servizi mensa	Operaio	6S	24,00
2	Addetto/a servizi mensa	Operaio	6S	21,00
1	Addetto/a servizi mensa	Operaio	6S	36,00
2	Addetto/a servizi mensa	Operaio	6S	20,00

Non si procederà all'ammissione alla gara, qualora manchi o risulti incompleto o irregolare qualcuno dei documenti richiesti, nonché qualora gli importi di cui alle precedenti lettere m) ed n) risultino inferiori rispettivamente ad € **6.542.246,00** + Iva e ad € **2.180.748,6** + Iva, parimenti sono causa di immediata esclusione il non rispetto delle disposizioni di cui al comma 13 art. 37 D.Lgs. 163/06.

La BUSTA “B”, chiusa in modo da garantire la integrità, deve contenere, a pena di esclusione, la seguente documentazione tecnica, rilegata e riferita al singolo elemento di seguito indicato, in riferimento, anche, alle indicazioni di minima specificate nel disciplinare tecnico allegato

1) IMPOSTAZIONE ORGANIZZATIVA DELLA DITTA (*la relazione non dovrà superare, pena esclusione, le n. 20 pagine, priva di allegati, formato Times New Roman, carattere 12, interlinea singola e su singola pagina no fronte retro*) dalla quale si possa rilevare:

- presentazione della ditta;
- organizzazione, gestione e funzioni della ditta nel suo complesso;
- organizzazione, gestione e funzioni che la ditta applicherà nell'espletamento del presente appalto circa il sistema di approvvigionamento, conservazione, preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione (con specifica dei contenitori monouso che saranno utilizzati), manipolazione, dei prodotti alimentari, nonché presentazione dei menù estivi ed invernali per la mensa dipendenti/visitatori;
- elenco dettagliato del personale e relativa qualifica (numero di persone, qualifiche e funzioni degli addetti che dovranno essere impiegati nell'espletamento del presente appalto). La pianta organica presentata dovrà essere rapportata alle effettive esigenze funzionali del Servizio da espletare, dettagliatamente descritta per qualifiche e consistenza numerica inserito nei singoli settori operativi del servizio complessivo;
- elenco dettagliato per quantità e caratteristiche tecniche di eventuali ed ulteriori attrezzature (con relative schede tecniche e depliant) e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, nonché vassoi, posateria e bicchieri (in aggiunta alla dotazione di proprietà dell'Istituto), dovrà essere indicato, anche, il termine impegnativo di consegna di quanto proposto;
- pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria dell'impianto, delle attrezzature e di tutto il materiale di proprietà dell'Istituto, con indicazione della cadenza degli interventi (quotidiani, settimanali, mensili, bimensili etc.), fermo restando che ogni forma di rifiuto prodotto (così come regolamentato dal disciplinare tecnico) dovrà essere depositato nel luogo di raccolta dell'Istituto da parte della ditta aggiudicataria, in propri contenitori, per il ritiro da parte dell'automezzo della Nettezza Urbana;

2) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE FISSE E MOBILI E DI TUTTO IL MATERIALE DI PROPRIETÀ DELL'ISTITUTO DATO IN CONSEGNA ALLA DITTA AGGIUDICATARIA (*la relazione non dovrà superare, pena esclusione dalla gara, le n. 05 pagine, priva di allegati, formato Times New Roman, carattere 12, interlinea singola e su singola pagina no fronte retro*), dalla quale si possa rilevare:

- Dettagliata relazione della manutenzione ordinaria e straordinaria, in riferimento alle modalità di minima indicate nel Disciplinare Tecnico, per singola struttura, impianto ed attrezzature fisse e mobile, con indicazione del numero, della tipologia e cadenza (giornaliera, settimanale, mensile, bimensile etc.) dei singoli interventi;

3) SISTEMA DI AUTOCONTROLLO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE,

- Manuale HACCP;
- dispositivi di protezione utilizzati per la sicurezza dei lavoratori e adempimenti in materia di cui al D.L.vo 81/08 e s.m.i., anche relativamente alle attrezzature di lavoro utilizzate;

4) MIGLIORIE (*la relazione non dovrà superare le n. 5 pagine, pena esclusione dalla gara, priva di allegati, formato Times New Roman, carattere 12, interlinea singola e su singola pagina no fronte retro*), dalla quale si possa rilevare:

Descrizione di eventuali migliorie concernente l'affidamento in argomento, rispetto ai contenuti e alle modalità di espletamento degli stessi previsti dal presente capitolato e dal disciplinare tecnico, che la ditta intende proporre all'Istituto, i cui oneri saranno da considerarsi comunque ricompresi

nei prezzi unitari che saranno praticati per i servizi base previsti dal capitolato e dal disciplinare tecnico.

- 5) CERTIFICATI DI QUALITÀ**: Piano della qualità aziendale, ed attuazione delle procedure di qualità in funzione del servizio oggetto del presente appalto corredato dei relativi certificati in originale o copia conforme all'originale o dichiarazione con le formalità di cui alla normativa vigente, DPR 445/00 s.m.i., con allegata copia di un documento valido del dichiarante, (o dichiarazione giurata o solenne, con attestazione di autenticità della stessa, per i concorrenti di altri paesi) resa dal legale rappresentante della Ditta, con la quale sotto la sua personale responsabilità attesti quanto riportato nel certificato (**la relazione non dovrà superare le n. 4 pagine, pena esclusione dalla gara, priva di allegati, formato Times New Roman, carattere 12, interlinea singola e su singola pagina no fronte retro**)
- 6) EMERGENZA** sistema di gestione delle emergenze utile ad assicurare la piena continuità del servizio anche in caso di fermo tecnico delle cucine della Stazione Appaltante (**la relazione non dovrà superare le n. 4 pagine, pena esclusione dalla gara, priva di allegati, formato Times New Roman, carattere 12, interlinea singola e su singola pagina no fronte retro**)

La BUSTA “C”, chiusa in modo da garantire la integrità contenente l'offerta economica, firmata sui lembi di chiusura, deve contenere, a pena di esclusione:

C1 le seguenti dichiarazioni, a pena di esclusione, sottoscritte dal legale rappresentante:

- dichiarazione di validità dell'offerta di almeno 180 giorni dalla data fissata per la presentazione dell'offerta;
- dichiarazione che l'offerta non è condizionata, né indeterminata, né impone restrizioni;

C2 la formulazione dei relativi prezzi da formulare, esclusivamente sul “modulo offerta” **allegato “B”** al presente capitolato, previa apposizione del relativo bollo e con la sottoscrizione del legale rappresentante, compilata in ogni sua parte, a pena di esclusione dalla gara.

L'offerta, come riportato nel “modulo offerta”, prevede le quantità presunte pro die della somministrazione dei generi di ristoro per donatori, delle colazioni, pranzi e cene dei degenti, delle diete per la mensa dipendenti/visitatori; tali quantità potranno subire delle variazioni nel numero, senza che la ditta abbia a pretendere nulla. Il prezzo unitario ed il totale riferito al prezzo per le quantità delle singole diete per le colazioni, per i pranzi e per le cene, per il latte ed the. Tali totali sommati per singola tipologia pro die, (somma dei singoli totali per colazione – latte - the, per pranzo e per cena), produrranno il totale complessivo pro die per singola tipologia. **Tali ultimi totali sommati produrranno il totale complessivo pro die per tutte le tipologie che sarà l'importo di riferimento per l'individuazione del prezzo più basso.**

L'offerta, come riportato nel “modulo offerta”, prevede, inoltre il fabbisogno presumibile dei generi di ristoro per l'U.O.C. Medicina Trasfusionale dell'Ente, da fornire secondo le necessità mensili della citata U.O.C. con consegne entro 15 gg. dalla data di ricevimento ordine, le relative quotazioni unitarie e totali non comporranno oggetto di riferimento per l'individuazione del prezzo più basso. Ma, comunque, tali quotazioni (prezzo cad. e totale) dovranno essere proposte dalle ditte partecipanti, in considerazione che il modulo offerta economica suddiviso in prospetto 1 di 2 e prospetto 2 di 2 deve essere compilato in ogni sua parte, a pena di esclusione.

Nella compilazione dell'offerta relativamente alla mensa aziendale è da tenere presente che il D.P.R. 384/90 e s.m.i. prevede una quota limite massimo di spesa pari a €. 5,16 Iva Compresa, il cui onere cade per €. 4,13 a carico dell'Istituto e per €. 1,03 a carico del dipendente, pertanto l'offerta relativa ai singoli pranzi dei dipendenti/visitatori non potrà essere superiore a €. 5,16 Iva

Compresa. **Nel caso di offerta superiore, la stessa non sarà presa in considerazione, comporterà l'invalidità dell'intera offerta economica con l'esclusione dalla gara della ditta.**

La Ditta con la partecipazione all'appalto si impegna ad accettare i buoni-pasto dei dipendenti il cui valore facciale è pari a **€. 5,16;**

Nel caso che il "modulo offerta economica" non venga compilato in ogni sua parte, come richiesto, l'intera offerta economica verrà ritenuta non valida e pertanto comporterà l'esclusione dalla gara della ditta proponente.

L'apertura dei Plichi avrà luogo il giorno VERRA' DATA OPPORTUNA COMUNICAZIONE alle ore 10,00 presso la sede dell'Istituto indicata in epigrafe (sala ex consiglio palazzina amministrativa), davanti all'apposita Commissione.

Potranno presenziare con diritto di parola ma non di dichiarare a verbale, (ritenendosi l'aggiudicazione provvisoria un atto preparatorio e non conclusivo del procedimento che diventa tale con la piena conoscenza di quella definitiva), il titolare o il legale rappresentante per ciascun concorrente ovvero un soggetto munito di specifica delega e/o procura a lui conferita dal titolare o legale rappresentante e di valido documento di identità, da consegnare al Presidente della Commissione, qualora si renda necessario fornire precisazioni in merito all'offerta.

Eventuali contestazioni o controversie riscontrabili in sede di gara saranno risolte con decisione del Presidente della Commissione.

La Commissione deputata all'espletamento della gara, il giorno fissato per l'apertura dei plichi contenenti le offerte e nei giorni successivi, in seduta pubblica sulla base della documentazione richiesta, procede:

- a verificare l'integrità e la tempestività dei plichi pervenuti;
- all'apertura della busta "A" documentazione amministrativa, alla verifica della presenza dei documenti ivi richiesti, riscontrando la conformità della documentazione presentata rispetto a quella richiesta e procedendo all'ammissione delle ditte in regola, alla fase successiva della gara;
- alla verifica della presenza della busta "B" e della busta "C".

Si procederà, poi, al sorteggio di un numero di concorrenti, non inferiore al 10 per cento delle offerte presentate, da sottoporre al controllo sul possesso dei requisiti di cui all'articolo 48, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. I concorrenti sorteggiati dovranno comprovare il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa mediante la presentazione **entro il termine perentorio di 10 giorni lavorativi**, dalla relativa richiesta, **pena esclusione dalla gara**, della seguente documentazione (a scelta del concorrente):

- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del D.P.R. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), con allegata copia del documento di identità del sottoscrittore, attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato specifico dichiarato in sede di partecipazione.
- **ovvero**, copia conforme dei bilanci consuntivi, compresi gli allegati, relativi al triennio 2008-2010 con indicazione del punto specifico da cui sia possibile evincere la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato specifico dichiarato in sede di partecipazione,
- **ovvero**, copia delle fatture attestanti la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato specifico dichiarato in sede di partecipazione;
- **ovvero**, produzione di certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o enti che attestino la prestazione a proprio favore di servizi – con indicazione dell'oggetto, degli importi fatturati e delle date – che concorrono complessivamente alla formazione del fatturato specifico dichiarato in sede di partecipazione;

In seduta pubblica verrà esaminata la documentazione richiesta ai sorteggiati e, qualora non confermi le dichiarazioni contenute nella documentazione presentata in sede di gara, la Commissione

procederà all'**esclusione** del concorrente dalla gara ed all'escussione della relativa cauzione provvisoria, nonché alla segnalazione del fatto all'Autorità per i provvedimenti di cui all'art.6 comma 11 del D.Lgs. n.163/2006 e ss.mm.ii.

La Commissione poi, procede con l'apertura delle buste recanti la documentazione tecnica (Busta B) presentate dalle ditte ammesse, seguendo sempre l'ordine di arrivo ed il numero progressivo identificativo, constatando la documentazione presentata; sulla summenzionata documentazione vengono apposte le firme dei componenti della Commissione.

Il Presidente della Commissione, a questo punto, dichiara la seduta pubblica sospesa, al fine di esaminare, sotto il profilo tecnico le proposte delle Ditte in relazione alla documentazione dalle stesse presentata, valutandole in base agli elementi di seguito indicati.

Successivamente si procederà in seduta pubblica, di cui ne verrà data comunicazione via fax ai concorrenti, all'apertura delle offerte economiche.

In apertura di tale seduta saranno resi noti le valutazioni in ordine alla verifica della documentazione presentata dalle ditte sorteggiate ed i risultati delle valutazioni tecniche effettuate dalla Commissione, quindi, si procederà all'apertura del PLICO C) - "*Offerta economica*", alla comparazione delle stesse ed all'aggiudicazione provvisoria del Servizio oggetto dell'appalto alla ditta che abbia ottenuto il punteggio più alto dalla sommatoria dei punti prezzo – qualità, previa eventuale verifica dell'anomalia delle offerte (artt.87 e 88 del D.Lgs.n.163/06).

Esaurito l'iter relativo alle valutazioni, il Presidente della Commissione giudicatrice, trasmette i relativi verbali al Responsabile del Procedimento per il seguito di competenza.

CRITERIO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI PER LA QUALITA'

1) IMPOSTAZIONE ORGANIZZATIVA DELLA DITTA	MAX 34 punti
suddivisi in:	
• presentazione della Ditta	max 4 punti;
• organizzazione, gestione e funzioni della Ditta nel suo complesso :	max 3 punti;
• organizzazione, gestione e funzioni che la Ditta applicherà nell'espletamento del presente appalto circa il sistema di approvvigionamento, conservazione, preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, manipolazione, dei prodotti alimentari, nonché presentazione dei menù estivi ed invernali per la mensa dipendenti/visitatori;	max 7 punti;
• elenco dettagliato del personale e relativa qualifica (numero di persone, qualifiche e funzioni degli addetti che dovranno essere impiegati nell'espletamento del presente appalto):	max 7 punti;
• elenco dettagliato per quantità e caratteristiche tecniche di eventuali ed ulteriori attrezzature (con relative schede tecniche e depliant) e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, nonché vassoi, posateria e bicchieri;	max 8 punti;
• pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria dell'impianto, delle attrezzature e di tutto il materiale di proprietà dell'Istituto, con indicazione della cadenza degli interventi (quotidiani, settimanali, mensili, bimensili etc.), fermo restando che ogni forma di rifiuto prodotto (così come regolamentato dal disciplinare tecnico) dovrà essere depositato nel luogo di raccolta dell'Istituto da parte della Ditta aggiudicataria, in propri contenitori, per il ritiro da parte dell'automezzo della Nettezza Urbana:	max 5 punti;

2) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA MANUTENZIONE ordinaria e straordinaria delle strutture, degli impianti, delle attrezzature fisse e mobili e di tutto il materiale di proprietà dell'Istituto dato in consegna alla Ditta aggiudicataria **MAX 8 punti:**

Dettagliata relazione della manutenzione ordinaria e straordinaria, in riferimento alle modalità di minima indicate nel Disciplinare Tecnico, per singola struttura, impianto ed attrezzature fisse e mobile, con indicazione del numero, della tipologia e cadenza (giornaliera, settimanale, mensile, bimensile etc.) dei singoli interventi;

3) SISTEMA DI AUTOCONTROLLO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE **MAX 5 punti**
suddivisi in:

- Sistema che adotta l'azienda riferito all'autocontrollo HACCPmax 3 punti;
- dispositivi di protezione utilizzati per la sicurezza dei lavoratori e adempimenti in materia di cui al D.L.vo 81/08 e s.m.i. anche relativamente alle attrezzature di lavoro utilizzate max 2 punti;

4) MIGLIORIE **MAX 6 punti:**

Descrizione di eventuali migliorie concernente l'affidamento in argomento, rispetto ai contenuti e alle modalità di espletamento degli stessi previsti dal presente capitolato e dal disciplinare tecnico, che la Ditta intende proporre all'Istituto, i cui oneri saranno da considerarsi comunque ricompresi nei prezzi unitari che saranno praticati per i servizi base previsti dal Disciplinare di gara e dal Capitolato tecnico.

5) CERTIFICATI DI QUALITÀ **MAX 5 punti:**

Piano della qualità aziendale, ed attuazione delle procedure di qualità in funzione del servizio oggetto del presente appalto;

6) EMERGENZA sistema di gestione delle emergenze utile ad assicurare la piena continuità del servizio anche in caso di fermo tecnico delle cucine della Stazione Appaltante **MAX 2 punti**

L'attribuzione dei relativi punti ai singoli contenuti dell'offerta tecnica avviene assegnando il massimo punteggio alla Ditta che ha proposto la migliore offerta, mentre alle altre ditte verrà assegnato un punteggio minore. L'offerta tecnica che riporta un punteggio che non superi i 35/60 non sarà presa in considerazione, sarà ritenuta non idonea e quindi la ditta non verrà ammessa alla fase dell'apertura dell'offerta economica e sarà esclusa dalla presente procedura.

CRITERIO ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO PREZZO

Successivamente viene ripresa la seduta pubblica, con la lettura delle risultanze della valutazione tecnica per poi procedere con l'apertura della busta "C", per l'attribuzione del punteggio del **PREZZO**, (massimo **40 punti**).

Al prezzo più basso, riferito al totale complessivo pro die per tutte le tipologie, verrà attribuito il **punteggio 40**, mentre alle altre offerte un punteggio inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$A : Y = X : 40$$

A = prezzo più basso ;

Y = prezzo da prendere in considerazione;

Per cui:

$$A \times 40$$

$$X = \frac{\text{-----}}{Y}$$

Qualora talune offerte presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione, la Commissione, prima di procedere all'esclusione, procederà alla verifica ai sensi dell'art.87 e successivi D.L.vo 163/06 s.m.i., fissando il termine di 15 gg., decorrenti dalla data di comunicazione di richiesta dei chiarimenti, per la relativa presentazione, decorso infruttuosamente tale termine, l'offerta verrà ritenuta non valida e la ditta verrà esclusa dalla gara.

L'AGGIUDICAZIONE AVVERRÀ, QUINDI, A FAVORE DELL'OFFERTA CHE AVRÀ CONSEGUITO IL MAGGIOR PUNTEGGIO, SECONDO LA PROCEDURA SOPRA RIPORTATA.

La Commissione di gara potrà procedere all'aggiudicazione provvisoria anche in presenza di una sola offerta valida.

In caso di parità di punteggio verranno applicate le norme delle vigenti leggi, procedendo ad effettuare il sorteggio tra le Ditte che hanno conseguito il medesimo punteggio, ai sensi di quanto disposto dalla Circolare del 15.11.2001 della Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento per il Coordinamento delle Politiche Comunitarie in G.U. n° 8 del 10.01.2002, stante il divieto di rinegoziazione delle offerte nelle pubbliche gare.

E' vietato alla ditta aggiudicataria di cedere a terzi l'esecuzione di tutto o parte del servizio, pena la decadenza dall'aggiudicazione, la risoluzione del contratto, l'incameramento della cauzione definitiva ed eventuale risarcimento del conseguente danno, nonché con interdizione della Ditta dal partecipare a gare di appalto indette da questo Istituto, per i prossimi tre anni, salvo e riservato ogni ulteriore azione risarcitoria ed ogni ulteriore provvedimento sanzionatorio;

La ditta aggiudicataria deve costituire, entro 30 gg. dalla stipula del contratto, con decorrenza dalla data di attivazione dello stesso, ed a garanzia degli obblighi derivanti dallo stesso, pena la risoluzione del contratto ed eventuale aggiudicazione alla ditta classificatasi 2^a, una idonea cauzione definitiva stabilita nella misura del 10% dell'ammontare del servizio aggiudicato che sarà svincolata solo dopo il completo adempimento di tutti gli obblighi contrattuali,

La ditta aggiudicataria deve presentare, entro 30 gg. dalla stipula del contratto, con decorrenza dalla data di attivazione dello stesso, una copia della polizza RCT/RCO che preveda una copertura per i seguenti danni:

- a) Avvelenamento, tossinfezioni da alimenti contaminati o avariati forniti dalla stessa;
- b) Conduzione dei locali;
- c) Incendio e scoppio

con massimali minimi sotto indicati:

RCT massimale unico 10 milioni di Euro;

RCO per sinistro 5 milioni di Euro (per persona 500 mila Euro).

La stazione appaltante procederà ad escludere dalla presente procedura di gara le imprese e/o i R.T.I (anche nel caso di una sola impresa del R.T.I.) che risultino destinatarie di informativa ai sensi della legge antimafia, da parte della Prefettura competente, circa lo stato di sussistenza di tentativi di infiltrazioni mafiose. La stazione appaltante procederà alla decadenza della ditta e/o R.T.I. (anche nel caso di una sola impresa del R.T.I.) aggiudicataria nonché alla risoluzione del relativo contratto, con eventuale aggiudicazione alla ditta classificatasi 2^a, allorquando il Prefetto fornisce informazioni antimafia ai sensi D.P.R. n. 252/98 concernenti, tra l'altro, la sussistenza di tentativi di infiltrazione mafiosa nei confronti della ditta aggiudicataria e/o R.T.I. (anche nel caso di una sola impresa del R.T.I.).

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a comunicare tempestivamente ogni modificazione avvenuta nel proprio assetto societario, nella propria struttura nonché nei propri organismi tecnici ed amministrativi.

In ogni caso l'aggiudicazione da parte dell'Organo competente dell'Amministrazione aggiudicatrice sarà, comunque, subordinata agli accertamenti di cui alla legge antimafia. Si precisa che mentre l'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione della propria offerta, l'Ente Appaltante non assumerà alcun obbligo se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti l'appalto in questione e da essi necessitati e dipendenti, avranno conseguito piena efficacia giuridica.

Tutti gli elaborati prodotti dalle ditte in offerta di gara, diventeranno di proprietà dell'Amministrazione aggiudicatrice.

Le spese contrattuali ed ogni altro onere di qualsiasi natura presente o futura, sono a carico dell'aggiudicatario, ad eccezione dell'IVA che, se dovuta, sarà assolta con le modalità di legge sulle relative fatture. Sono a carico delle ditte aggiudicatarie le spese di bollo.

La fatturazione, inoltre come regolamentato dal disciplinare tecnico, dovrà essere redatta ogni mese e presentata entro i primi giorni del mese successivo a quello di riferimento, deve comprendere tutte le prestazioni riferite per singola mensilità, nonché deve essere accompagnata dai riepiloghi giornalieri, per singolo reparto e/o divisione, firmati per accettazione dal Capo Sala ovvero in assenza dello stesso dall'infermiere professionale di turno. Non saranno ammessi alla liquidazione i riepiloghi non controfirmati per accettazione dei pasti.

Il pagamento delle fatture, come disciplinato dal disciplinare tecnico, previsto entro 90 giorni dalla data di ricezione delle stesse, rimane subordinato al rispetto di tutte le condizioni del servizio ed all'esito positivo del collaudo e delle verifiche che potranno essere effettuate su ogni prestazione del servizio; in caso negativo, il termine si intende sospeso fino al completo adempimento, salvo e riservato ogni altro provvedimento da parte dell'Amministrazione. In sede di liquidazione del fatturato verranno recuperate le spese di bollo, se non corrisposte, nonché le spese per l'applicazione di eventuali penali. In caso di ritardo dei pagamenti gli eventuali interessi scaduti non producono interessi, in base all'art.1283 del c.c. (anatocismo).

Le attrezzature di proprietà dell'Ente, descritte nell'allegato "C" al presente capitolato, nonché i relativi impianti e locali potranno essere visionati, a pena di esclusione, in occasione del sopralluogo obbligatorio che dovrà avvenire **tassativamente e improrogabilmente il giorno 03/AGOSTO/2011 dalle ore 10,00 alle ore 11,30** presso il centro cucina e mensa dell'Istituto. Si precisa che entro le ore **11,30 (non sono ammesse deroghe)** le ditte dovranno lasciare i locali oggetto di sopralluogo. L'attestato di avvenuto sopralluogo sarà rilasciato dal Direttore della S.C. Gestione Beni e Servizi nella persona del suo delegato, Dott. Mauro Esposito, firmato dallo stesso e dal delegato della ditta concorrente.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale di gara, si rinvia al Codice Civile, al vigente Capitolato Generale dell'Ente nonché alle leggi vigenti regolanti la materia.

Per ogni eventuale controversia conseguente o connessa alla esecuzione del contratto anche per quanto concerne il collaudo, la liquidazione ed il pagamento, sarà competente unicamente ed esclusivamente il Foro di Napoli.

La stazione appaltante si riserva, a suo insindacabile giudizio, di revocare o modificare in qualsiasi momento la presente procedura.

L'Istituto fornirà all'Appaltatore dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui il personale dell'appaltatore dovrà operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione all'attività normalmente esercitata nell'ambiente di lavoro .

L'Istituto e l'appaltatore si impegnano a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro che possano incidere sulle attività lavorative oggetto dell'appalto.

L'Istituto e l'appaltatore si impegnano a coordinare gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, cooperando ed informandosi reciprocamente anche al fine di

eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori coinvolti nell'esecuzione delle attività lavorative oggetto dell'appalto.

La promozione di tale cooperazione e coordinamento spetta all'Istituto, quale Impresa Appaltante (datore di lavoro committente). L'appaltatore dà atto di essere responsabile dei rischi specifici propri delle attività lavorative oggetto dell'appalto.

Ai fini degli adempimenti previsti dal DLgs 81/2008 le parti si impegnano a rispettare quanto definito negli allegati B. Prima dell'inizio delle attività l'Istituto e l'appaltatore sottoscriveranno un apposito documento di coordinamento e pianificazione concordata delle operazioni in ottemperanza a quanto stabilito dal DLgs 81/2008 Tale documento, che riprenderà i contenuti degli allegati B e dell'allegato 2 che costituisce Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali, verrà compilato prima dell'inizio delle attività e verrà aggiornato e/o modificato, anche su proposta dell'appaltatore, in caso di modifiche o variazioni di carattere tecnico, logistico, organizzativo incidenti sulle modalità realizzative dei lavori e/o di modifiche e variazioni delle modalità operative di effettuazione delle attività lavorative oggetto dell'appalto.

L'Istituto Pascale, in ottemperanza all'obbligo di coordinamento e verifica, effettuerà attraverso i propri servizi sopralluoghi di verifica (Tecnico, SPP, ecc.) idonei audit atti a certificare l'ottemperanza di ogni parte contraente di quanto sottoscritto in sede di riunioni di coordinamento.

TRATTAMENTO DEI DATI

L'Ente procederà al trattamento dei dati personali comunicati, nel rispetto dei principi contenuti nel "Codice in materia di protezione dei dati personali" emanato con D.L.vo 196 del 30.06.2003. Ai sensi dell'art. 13 dello stesso Decreto, pertanto, si informa che i dati forniti dai concorrenti saranno trattati al solo fine di accertare il possesso dei requisiti che la legge richiede nei confronti di coloro che intendono stipulare contratti con la Pubblica Amministrazione. Il trattamento consisterà nella raccolta, esame, conservazione dei dati personali, il cui conferimento è obbligatorio per la partecipazione al Pubblico Incanto. I dati non saranno comunicati ad altri soggetti, né saranno oggetto di diffusione. Si informa, inoltre, che il titolare potrà esercitare in ogni momento nei confronti dell'Istituto i diritti di cui all'art. 7 del citato D.L.vo 196/2003

**IL DIRETTORE S.C.
GESTIONE BENI E SERVIZI
Dott. Domenico Bisogni**