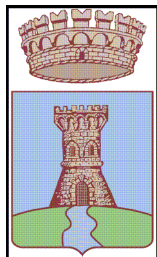




Comune di Bagni di Lucca

Provincia di Lucca



Comune di Borgo a Mozzano

Provincia di Lucca

DISCIPLINARE DI GARA

In esecuzione della determinazione del Responsabile del Servizio n. 144 del 03/03/2011

IL RESPONSABILE AREA AMMINISTRATIVA DEL COMUNE DI BAGNI DI LUCCA

RENDE NOTO CHE

E' indetta gara di appalto mediante procedura aperta per l'aggiudicazione del servizio di refezione scolastica

Al riguardo fornisce le seguenti informazioni:

Codice identificativo gara (CIG): 12257977AD
Cpv (Vocabolario comune per gli appalti): 55512000-2

SEZ. I – Amministrazioni aggiudicatrici

Comune di Bagni di Lucca
Indirizzo: Via Umberto I n. 103 – 55022 Bagni di Lucca (Lu)
Telefono: 0583/809940
Fax: 0583/809937
e-mail: istruzione@comunebagnidilucca.it

Comune di Borgo a Mozzano
Indirizzo: Via Umberto I n. 52 – 55023 Borgo a Mozzano (Lu)
Telefono: 0583/820441
Fax: 0583/820459
e-mail: magnani@comune.borgoamozzano.lucca.it

SEZ. II – Oggetto dell'appalto

II.1 Affidamento mediante procedura aperta sopra la soglia comunitaria del servizio refezione scolastica.

II.2 Luogo di esecuzione del servizio:

CENTRO DI PRODUZIONE PASTI

- *Centro Cottura:*
 - Via Letizia n. 77 – Bagni di Lucca;
 - In caso di realizzazione da parte del Comune di Borgo a Mozzano di un proprio centro cottura i pasti riferiti a tale A.C. saranno prodotti nel nuovo centro senza ulteriore costo aggiuntivo. **Il Comune di Borgo a Mozzano assicura comunque la produzione dei pasti dal centro unico di Via Letizia n.77 – Bagni di Lucca per un minimo di 3 anni dall’inizio dell’appalto**

TERRITORIO DI BAGNI DI LUCCA

- *Scuole dell’infanzia*
 - Fornoli - Via A. De Gasperi;
 - Fabbriche – Via Fabbriche di Casabasciana;
 - San Cassiano;
- *Scuole primarie:*
 - Fornoli - Via A. De Gasperi;
 - Capoluogo - Via M. Crawford;
 - Scesta – Loc. Scesta;
 - San Cassiano;
- *Scuola secondaria di primo grado:*
 - Capoluogo – Piazza S. D’Acquisto;

TERRITORIO DI BORGIO A MOZZANO

- *Scuole dell’infanzia*
 - Borgo a Mozzano - Via San Francesco, s.n.c.;
 - Borgo a Mozzano – Piazza Garibaldi, 12;
 - Corsagna – Via Lama, 1;
 - Gioviano – Località alla Scuola, s.n.c.;
 - Diecimo – Via della Stazione, 1;
 - Valdottavo – Piazza Vittorio Veneto, 1;
- *Scuole primarie:*
 - Borgo a Mozzano - Via San Francesco, 17;
 - Corsagna - Via Lama, 1;
 - Diecimo – Via della Stazione, 1;
 - Valdottavo – Piazza San Rocco, 1;

II.3 La cessione totale o parziale del contratto non è ammessa;

II.4 Quantitativo o entità dell’appalto:

L'importo omnicomprensivo a base d'asta previsto per n. 1 pasto è il seguente:

- Comune di Bagni di Lucca € 4,50 oltre iva per un importo annuale di circa € 270.000 calcolati su 60.000 pasti e complessivo dell'appalto di € 1.350.000,00 oltre iva;
- Comune di Borgo a Mozzano € 4,60 oltre iva per un importo annuale di circa € 230.000 calcolati su 50.000 pasti e complessivo dell'appalto di € 1.150,000,00 oltre iva;

L'importo dell'appalto pertanto è di € 500.000,00= annui e complessivo dell'appalto € 2.500.000,00 oltre iva;

II.5 Durata dell'appalto: anni 5 con decorrenza dall'anno scolastico 2011/2012 e scadenza al 30/06/2016. Le amministrazioni Comunali si riservano la facoltà di procedere, anche disgiuntamente, alla ripetizione di contratto si sensi dell'art. 57 c. 5 lettera B) del D.Lgs. 163/2006 o degli eventuali aggiornamenti normativi in materia. La durata massima comprese le eventuali proroghe o rinvii non potrà essere superiore al massimo di legge.

II.6 Sub-appalto: Potrà essere consentito esclusivamente, previa richiesta di autorizzazione, il sub-appalto dei servizi di trasporto e consegna dei pasti e le manutenzioni tecniche. Le modalità e gli oneri previsti a carico della Ditta aggiudicatrice sono stabiliti, oltre che dall'art. 118 del D.Lgs. 163/2006, dall'art. 4 del capitolato speciale allegato al presente bando;

II.7 Allegati al bando di gara:

- Capitolato speciale;
- Allegato 1 "Foglio patti e condizioni" per il servizio refezione scolastica;
- Allegato 2 Modalità di visite dei locali;

SEZ. III – Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico

III.1 cauzioni, garanzie richieste e tassa di partecipazione:

- Cauzione provvisoria per la partecipazione all'appalto pari all'1% (uno per cento) dell'entità totale dell'appalto come individuato al comma 2 del punto II.4 ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 da costituirsi tramite fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze. **La sottoscrizione del fideiussore dovrà essere autenticata e la garanzia dovrà essere presentata in originale o copia autenticata da notaio o pubblico ufficiale** (non trattandosi di atto pubblico non è ammessa l'attestazione di conformità all'originale ai sensi della legge n. 445/2000) La garanzia 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, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La fideiussione dovrà avere validità di almeno 180 giorni dal termine di scadenza della presentazione delle offerte e specificare che comunque varrà fino alla conclusione delle operazioni di gara. In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi costituiti la fideiussione deve essere intestata al raggruppamento temporaneo ovvero alla capogruppo mandataria o al consorzio. In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi costituendi la fideiussione deve essere intestata a tutte le imprese che costituiranno il raggruppamento temporaneo o il consorzio.
- Impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113, qualora l'offerente risultasse affidatario, ove non contemplato nella fideiussione di cui al punto precedente.

- L'aggiudicatario dovrà fornire, per l'esecuzione dell'appalto, le cauzioni definitive separate per ogni A.C. pari al 5% dell'importo contrattuale di ogni Amministrazione comunale ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 pena la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 75 dello stesso decreto da parte della stazione appaltante e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria;
- Versamento della contribuzione, pena l'esclusione dalla gara, di € 140,00 a favore dell'autorità di Vigilanza sui contratti pubblici come stabilito dall'art. 1, comma 67 della L. 266/05. Il versamento dovrà effettuarsi secondo le procedure indicate nell'art. 5 della deliberazione 3/11/2010 esecutiva con DPCM del 3/12/2010 ed indicate nel seguente indirizzo <http://www.avcp.it/riscossioni.html>.

III.2 Soggetti ammessi alla gara

Sono ammessi a partecipare alla procedura gli operatori economici indicati nell'art. 34 del D.Lgs n. 163/2006.

III.3 Requisiti soggettivi di partecipazione

I concorrenti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs n. 163/2006 ed inoltre devono:

- avere oggetto sociale o statutario conforme alle prestazioni oggetto di appalto;
- essere in possesso di ogni altro requisito previsto dalla legge per l'espletamento del servizio con particolare riguardo alla materia sanitaria e all'igiene, nonché ai richiami contenuti nel capitolato speciale.
- essere in possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2000 o in alternativa UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 22000:2005 applicato alla progettazione del servizio di ristorazione con preparazione e distribuzione pasti, catering, forniture di derrate alimentari e gestione di mense, regolati da capitolati d'appalto, inclusa la gestione del sistema di autocontrollo HACCP.

III.4 Requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi.

- I concorrenti devono possedere un fatturato, riferito al settore ristorazione, nell'ultimo triennio (ovvero dal 01/01/2008 al 31/12/2010) pari all'importo totale dell'appalto;
- La capacità tecnica e professionale dei candidati-prestatori di servizio può essere dimostrata attraverso la presentazione dell'elenco dei principali servizi analoghi prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi o forniture stessi dai quali risulti almeno un servizio di importo annuo pari a euro 200.000;
- Per i concorrenti appartenenti ad altro Stato dell'UE è richiesta inoltre l'iscrizione in uno dei registri professionali e/o commerciali di cui all'allegato XI C del D.Lgs 163/2006;

III.5 Documentazione da presentare in sede di gara

- Il possesso dei requisiti di partecipazione così come sopra elencati, nonché l'iscrizione nel registro della CCIAA sono attestati nella forma della dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000 redatta preferibilmente compilando il modello 1 allegato al presente bando.
- I candidati dovranno inoltre allegare l'elenco dei servizi indicato alla sez. III 4.
- I candidati dell'UE dovranno provare i requisiti professionali di cui alla sez. III 4 mediante dichiarazione giurata o in base alla normativa vigente nel paese d'origine. In ogni caso se i partecipanti non figurano iscritti in alcuno degli elenchi professionali dell'allegato citato alla sez. III 4 attestano, sotto la propria responsabilità, che il certificato diversamente prodotto

risulta essere comunque rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali regolarmente istituiti nel paese di origine.

- I candidati devono allegare all'offerta copia dichiarata autentica della certificazione cui intendono avvalersi.
- Allegare, in caso di ATI costituita, scrittura privata autenticata da cui risulti mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno degli operatori economici; in caso di ATI costituenda allegare dichiarazione contenente l'impegno, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno dei componenti dell'ATI, da indicare e qualificare come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.
- Allegare copia sottoscritta per piena e incondizionata accettazione del capitolato speciale , degli allegati "Fogli Patti e condizioni" (sez.II.7) e del DUVRI da parte del rappresentante legale dell'impresa concorrente. In caso di ATI non ancora costituita la sottoscrizione dovrà essere da parte di ciascun componente.
- Allegare copia della ricevuta di versamento inerente la contribuzione dovuta all'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici come descritto alla sez. III.1
- Allegare fideiussione a titolo di cauzione provvisoria di cui alla sez. III.1
- Allegare dichiarazione di impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113, qualora l'offerente risultasse affidatario, ove non contemplato nella fideiussione di cui al punto precedente.
- Si comunica inoltre che ai fini degli accertamenti relativi alle cause di esclusione elencate alla sez. III.3, riferibili all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006, nei confronti di candidati o concorrenti non stabiliti in Italia, le stazioni appaltanti chiedono ai candidati o ai concorrenti di fornire i necessari documenti probatori, e possono altresì chiedere la cooperazione delle autorità competenti.

III.6 Ulteriori prove liberamente prodotte dai candidati

- Presentazione di certificati attestanti l'iscrizione dei partecipanti in elenchi ufficiali di prestatori di servizi certificati dall'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. 163/2006.

SEZ. IV – Procedure

IV.1 Tipo di procedura: procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 163/2006;

IV.2 Criteri di aggiudicazione: criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs 163/2006. La procedura di valutazione delle offerta prevede l'attribuzione di un punteggio **max di 100 punti** sulla base dei seguenti criteri di valutazione:

- a) **Offerta economica (max 30 punti): offerta unica di percentuale esclusivamente in ribasso rispetto ai prezzi del pasto posti a base di gara** (Sez. II.4) espressa come alla Sez.V.4. Il punteggio relativo all'offerta economica sarà determinato nel seguente modo:

$$P = (C \text{ min}/C \text{ off}) \times 30$$

L'approssimazione del punteggio sarà effettuata al secondo decimale

Dove:

P = punteggio attribuito

C min = offerta economica di importo più basso (migliore offerta)

C off = offerta economica del concorrente in esame

b) **Offerta progettuale (max 70 punti):**

I punteggi relativi alla capacità tecnico-progettuale sono attribuiti secondo i seguenti sub-punteggi:

- 1) Progetto dettagliato descrittivo delle modalità di esecuzione del servizio che dimostrino efficacia, efficienza, economicità e qualità delle prestazioni con particolare riguardo ai modelli organizzativi, alla tempistica e alla capacità di fronteggiare situazioni di imprevisto aumento delle utenze **(max 32 punti)**
 - a. Organizzazione del sistema di trasporto con particolare riguardo alle garanzie fornite in termini di sicurezza, igiene, qualità organolettica dei pasti veicolati (modalità di confezionamento utilizzate per i pasti multiporzione e monoporzione, per gli alimenti deteriorabili da distribuirsi freddi, pane, frutta ecc.) e contenitori utilizzati per il mantenimento della temperatura dei cibi durante lo svolgimento del servizio **(max. 10 punti)**
 - b. Organizzazione della fase di distribuzione dal centro cottura ai refettori, con particolare riguardo al tempo intercorrente tra la preparazione, consegna al refettorio e distribuzione all'utente, alle attrezzature disponibili per la conservazione e al rapporto addetti alla distribuzione/utenti (comunque non inferiore a 1 addetto ogni 40 utenti) **(max punti 8)**
 - c. Gestione della fornitura e degli acquisti delle materie prime, con definizione dei calendari di approvvigionamento, dei criteri di controllo delle forniture e con l'indicazione dei relativi fornitori **(max 6 punti)**
 - d. Piano di manutenzione delle strutture ed impianti, delle attrezzature ed arredi sia del centro cottura che dei refettori **(max 5 punti)**
 - e. Professionalità del Responsabile del servizio con indicazione del nominativo, qualifica, esperienza del settore, monte ore dedicato al servizio oggetto dell'appalto **(max. 3 punti)**

- 2) Progetti, iniziative e attività volte a perseguire l'acquisizione di prodotti di qualità e della tradizione locale. Particolare attenzione sarà riservata alle imprese concorrenti che riusciranno a garantire l'applicazione dei principi della "filiera corta Toscana" e della provenienza "biologica" **(max 12 punti):**
 - a. Progetti riguardante l'acquisizione e l'utilizzo di prodotti "filiera corta Toscana" **(max. 4 punti)**
 - b. Progetti riguardante l'acquisizione e l'utilizzo di prodotti biologici in senso migliorativo rispetto a quanto già previsto dall'allegato 1 al capitolato speciale **(max. 4 punti)**
 - c. Utilizzo di prodotti migliorativi rispetto a quello previsto dall'allegato 1 al capitolato speciale (esempio fresco al posto di surgelato, prodotti a marchio DOP e IGP ecc) **(max. 2 punti)**
 - d. Utilizzo di prodotti del territorio della Mediavalle e Garfagnana e delle relative tradizioni culinarie **(max. 2 punti)**

- 3) Progetti, iniziative, attività, servizi e forniture inerenti l'espletamento del servizio oggetto di appalto, in materia di educazione alimentare sia in relazione all'utenza scolastica che extra-scolastica volti alla prevenzione di malattie legate all'obesità infantile, patologie cardiovascolari, ed eventuali altre per mezzo dell'utilizzo di cibi a basso contenuto di grassi e capacità di variare il menù in relazione alle diverse intolleranze alimentari dell'utenza. Sarà oggetto di valutazione anche la capacità di

relazionarsi con l'utenza anche con riguardo a consigli e proposte da questa provenienti **(max 8 punti)**:

- a. Interventi di educazione alimentare di qualsiasi tipo da effettuarsi anche in collaborazione con il locale Istituto Comprensivo e l'Azienda Usl o altre ditte con coinvolgimento dell'utenza scolastica e/o extra-scolastica **(max. 3 punti)**;
- b. Disponibilità da parte della ditta ad effettuare particolari progetti per gli utenti con diete speciali quali incontri periodici fra il dietista ed genitori degli studenti, invio periodico del menù personalizzato in base alle particolari intolleranze dell'utente od altro **(max. 3 punti)**;
- c. Attività di monitoraggio del gradimento dell'utenza dei cibi e del servizio volte anche alla raccolta di eventuali suggerimenti e proposte **(max. 2 punti)**;

4) Sistema di gestione degli imprevisti e delle emergenze **(max 10 punti)**:

- a. Capacità organizzativa impiegata nella risoluzione delle emergenze – modalità , casistiche e tempistiche contemplate **(max punti 7)**
- b. Utilizzabilità, in caso di esigenze sopravvenute che possano comportare l'inagibilità della cucina comunale, di una o più cucine nella disponibilità documentata della ditta da cui effettuare la produzione dei pasti da destinare al servizio di refezione scolastica delle A.C. Si invitano le ditte a specificare la durata in disponibilità del centro oltre la l'ubicazione dello stesso. **(max 3)**

5) Progetti, iniziative e attività di formazione e aggiornamento professionale destinati agli addetti al servizio oggetto di appalto, coinvolgendo altresì l'utenza e i responsabili del servizio interessati **(max 5 punti)**.

6) Proposte migliorative attrezzature **(max 3 punti)**:

- a. Migliorie relative alle attrezzature ed arredi a corredo delle strutture concesse in uso dalla stazione appaltante alla ditta aggiudicataria (la relazione dovrà essere accompagnata dalle schede tecniche delle attrezzature proposte con indicazione della ditta costruttrice e del listino prezzi al pubblico delle stesse in vigore alla data di presentazione dell'offerta) **(max 2 punti)**
- b. Altre proposte migliorative **(max 1 punto)**

Il punteggio complessivo di ciascun concorrente sarà riparametrato attribuendo 70 punti al concorrente che avrà ottenuto il punteggio maggiore e punteggi proporzionalmente inferiori agli altri concorrenti.

Per ogni elemento di valutazione di cui ai precedenti punti 1), 2), 3), 4), 5), 6) la descrizione dell'offerta tecnica presentata non dovrà superare numero 8 pagine formato a 4.

In ogni caso le ditte partecipanti, in relazione alle modalità di prestazione del servizio, non potranno in nessun caso derogare a quanto stabilito dal capitolato speciale e dall'allegato.

IV.3 Valutazione anomalie:

In applicazione dei criteri di individuazione previsti dall'art. 86 del D.Lgs. 163/2006 qualora talune offerte presentino sia riguardo ai punti relativi al prezzo, sia riguardo alla somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quindi dei corrispondenti punti massimi previsti dagli atti di gara, le stesse potranno essere considerate anomale.

In ogni caso, ai sensi del comma 3 dello stesso articolo, la stazione appaltante si riserva la facoltà di valutare la congruità di ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle migliori offerte fino alla quinta.

SEZ. V – Informazioni di carattere amministrativo

V.1 Modalità di pubblicazione del bando:

- Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea
- Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana serie speciale contratti pubblici;
- Sito internet del Ministero delle infrastrutture e trasporti, come previsto dal DM dei lavori pubblici n. 20/2001;
- Sito internet del Comune di Bagni di Lucca al seguente indirizzo www.comunebagnidilucca.it;
- Sito internet del Comune di Borgo a Mozzano al seguente indirizzo www.comune.borgoamozzano.lucca.it ;
- All'albo del Comune di Bagni di Lucca;
- All'albo del Comune di Borgo a Mozzano

V.2 Responsabili del procedimento:

Comune di Bagni di Lucca Lena Sonia;

Comune di Borgo a Mozzano Dr. Magnani Laura;

V.3 Documentazione riguardante l'appalto: la documentazione completa è disponibile sul sito www.comunebagnidilucca.it sotto la voce gare e appalti e sul sito www.comune.borgoamozzano.lucca.it sotto la voce bandi;

V.4 Luogo e scadenza per la ricezione delle offerte:

Il plico contenente l'offerta e la documentazione sotto indicata, dovrà essere indirizzato al Comune di Bagni di Lucca Via Umberto I n. 103 – 55022 Bagni di Lucca e dovrà in ogni caso pervenire all'ufficio protocollo del Comune di Bagni di Lucca **entro le ore 13.00 del 10/05/2011**. Il termine è perentorio e le richieste pervenute oltre tale termine non saranno considerate, facendo fede la data di ricevimento e non quella di spedizione; Il recapito dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei partecipanti.

Il plico deve essere, pena esclusione, sigillato e controfirmato su tutti i lembi di chiusura, indicare il nominativo ed indirizzo del mittente e la scritta "Offerta per la gara di refezione scolastica-Non aprire" e contenere:

- Una busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura recante la dicitura "Busta A-documentazione amministrativa" ed i dati del mittente;
- Una busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura recante la dicitura "Busta B-documentazione progettuale" ed i dati del mittente;
- Una busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura recante la dicitura "Busta C-offerta economica" ed i dati del mittente;

Sul plico dovrà inoltre essere indicato chiaramente il numero di fax da utilizzarsi per comunicare alle ditte la data dell'apertura dei plichi pervenuti, ove diversa da quella di cui alla sez. VII.

V.5 Documentazione relativa all'offerta:

Le n. 3 buste inserite nel plico dovranno contenere a pena di esclusione:

- **Busta A: documentazione Amministrativa**
 - o Istanza di Ammissione alla gara debitamente sottoscritta dal Titolare/Legale Rappresentante o procuratore d'impresa, redatta in lingua italiana, generalità complete del firmatario dell'offerta-titolare o legale rappresentante.

- Documentazione amministrativa così come descritta alla sez. III del presente bando.
- Le dichiarazioni sostitutive di certificazione e di atto di notorietà dovranno a pena di esclusione, essere corredate da copia di documento di identità del legale rappresentante che sottoscrive.
- **Busta B: documentazione progettuale:**
 - L'offerta tecnica deve essere schematizzata indicando tutti gli elementi oggetto di valutazione richiesti alla punto IV.2 lettera b e seguire lo stesso ordine dello schema di cui al punto IV.2 lettera b.
- **Busta C: offerta economica:**
 - Deve essere contenuta, a pena di esclusione dalla gara, l'offerta economica (sez. IV.2 lettera a) redatta in lingua italiana, datata e sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante o titolare dell'impresa, contenente l'importo di ribasso percentuale complessivo in lettere e cifre da applicare ai prezzi del singolo pasto come indicato nella sez. II.4;
 - L'offerta economica non sottoscritta non è valida, e pertanto si dovrà procedere ad esclusione del concorrente;
 - In caso di discordanza tra gli importi in cifre ed in lettere sarà ritenuta valida l'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione. Le offerte condizionate saranno considerate nulle.
 - Contestualmente all'offerta devono essere presentate le giustificazioni di cui all'art. 87 c. 2, relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo posto a base di gara. L'omessa presentazione di tali giustificazioni non darà tuttavia luogo ad esclusione.

L'offerente è vincolato alla propria offerta per un periodo di 180 giorni che decorrono dalla data di scadenza della presentazione delle offerte. In ogni caso tale periodo si intende prorogato sino alla conclusione della procedura di gara.

SEZ. VI – Privacy

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 si informa che il titolare dei dati rilasciati per la partecipazione alla presente gara è il Comune di Bagni di Lucca e che la partecipazione alla procedura costituisce consenso implicito all'utilizzo ed al trattamento dei dati per le finalità amministrative relative alla gara.

SEZ. VII – Apertura delle offerte

L'apertura delle offerte avverrà in una sala del Palazzo Municipale sito in via Umberto I n. 103 – Bagni di Lucca il 12/05/2011 alla ore 09.00 e secondo il calendario stabilito dalla commissione di gara.

Verranno escluse dalle successive fasi della Selezione le offerte non rispondenti alle prescrizioni del Bando e del presente Disciplinare.

Il sorteggio per la verifica a campione del possesso dei requisiti soggettivi di cui all'art. 48, comma 1 del D.Lgs. n. 163/2006 avverrà in seduta pubblica; al fine di non interrompere le operazioni di selezione e valutazione, la richiesta dei documenti per la verifica a campione di cui sopra sarà formulata al termine delle operazioni di gara, avvalendosi della facoltà prevista dalla L.R. n. 38 del 2007 art. 38.

Le imprese saranno sorteggiate anteriormente all'apertura delle offerte tecniche e sarà loro richiesto di comprovare il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico organizzativa; se detta documentazione non sia fornita, comunque, nel termine perentorio di 10 giorni o non confermi le dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione saranno adottati i provvedimenti di cui all'art. 48 D.Lgs. 163/2006.

Nella stessa seduta pubblica verranno aperte le buste “B” presentate dai concorrenti ammessi per verificarne la completezza del contenuto.

Di seguito od in una successiva seduta, la Commissione, si riunirà in sede riservata per la valutazione delle offerte tecniche (busta n. 2) ammesse ai fini dell’attribuzione dei punteggi.

Nella seduta fissata per l’apertura delle offerte economiche sarà data lettura pubblica del punteggio tecnico ottenuto dai concorrenti sull’Elemento “QUALITA” e si procederà quindi all’attribuzione del punteggio per l’Elemento “PREZZO”.

SEZ. VIII – Aggiudicazione provvisoria

Come specifico provvedimento sarà proclamata l’aggiudicazione provvisoria a favore dell’impresa miglior offerente ex. Art. 83 c.1 del D.Lgs. 163/2006 ovvero sarà proclamato aggiudicatario provvisorio il concorrente che avrà ottenuto miglior punteggio complessivo derivante dalla sommatoria dei punteggi attribuiti all’offerta tecnica ed all’offerta economica.

SEZ. IX – Aggiudicazione definitiva e obblighi concernenti la stipula del contratto

L’aggiudicazione definitiva diviene efficace a seguito dell’esito positivo dei controlli di rito previsti dalla legge e con determinazione dirigenziale di approvazione degli atti di gara e di impegno della relativa spesa. A seguito di tale aggiudicazione si procederà ai sensi del D.Lgs. 163/2010 così come modificato dalla D.Lgs. 53/2010.

SEZ. X – Disposizioni finali

Si potrà procedere all’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. Non sono ammesse offerte condizionate e/o parziali. Nell’ipotesi di offerte con punteggio finale uguale per determinare l’aggiudicatario si procederà con sorteggio ai sensi del secondo comma dell’art 67 del R.D. 23 maggio 1924 n. 827.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all’aggiudicazione dell’appalto, di aggiudicare la procedura anche in caso di un solo concorrente, interrompere e/o revocare e/o annullare la selezione in qualsivoglia momento, e comunque, di non procedere all’aggiudicazione definitiva senza incorrere in alcuna responsabilità o riconoscere ristori o indennizzi nemmeno ai sensi degli artt. 1337 e 1338 del Codice Civile.

Bagni di Lucca, 07/03/2011

Responsabile del Servizio
Michelini Paolo