



COMUNE DI UTA

CA.P. 09010

PROVINCIA DI CAGLIARI

☎: 070 - 96660259

☎: 070 - 96660217

E-mail sersoc1.uta@tiscali.it

C.F. N. 80009610926

P.I. n: 01690170921

Spett.le Ditta

OGGETTO: Lettera d'invito per l'affidamento mediante **PROCEDURA NEGOZIATA**, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. B del D. Lgs. n. 50 del 18/04/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa - Sulla piattaforma del CAT Sardegna - Appalto **"SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA" di Uta - Periodo anni 3 (tre) rinnovabile per ulteriori anni 1**
C.I.G. 7105191D16

GARA DEL 04 LUGLIO 2017

In esecuzione della Determinazione del Responsabile dell'Area Servizi al Cittadino e Socio-Assistenziale n° **281 DEL 08.06.2017** relativa all'appalto del servizio in oggetto, si invita Codesta Ditta alla procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. B, del D.Lgs 50/2016, sulla piattaforma del CAT SARDEGNA categoria **Servizio Mensa Scolastica – AG26**, per l'affidamento TRIENNALE del **"SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA"**, tenendo in debito conto il Capitolato Speciale d'Appalto allegato.

Costituiscono atti di gara: lettere di invito e modelli allegati A) - B) – C) e il Capitolato Speciale d'Appalto;
Non è consentito il subappalto.

1) ENTE APPALTANTE: Comune di Uta P.zza S'Olivariu – 09010 UTA - Area Servizi al Cittadino - tel. 070 96660259 - Fax 070 96660217 - E-mail: servizisociali.uta@gmail.com

Indirizzo P.E.C.: settoresocialeistruzione.comune.uta@legalmail.it

Sito web: www.comune.uta.ca.it

2) PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: Procedura Negoziata contemplata dalle disposizioni contenute negli artt. 35 e 36 del Codice degli Appalti D. Lgs n. 50/2016, precisando che le attività oggetto del presente appalto riguardano servizi compresi nell'Allegato IX del Codice dei Contratti pubblici.

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3, Lett. A) del D. Lgs 50/2016. Non saranno ammesse offerte in aumento. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché rispondente alle condizioni e requisiti

previsti dalla presente lettera di invito e dal capitolato nonché, comunque, congrua e conveniente per l'Amministrazione.

Ai sensi dell'art. 95, comma 12 del D. Lgs. N. 50/2016 la stazione appaltante si riserva, inoltre, la facoltà di non procedere all'aggiudicazione dell'appalto se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

La procedura è realizzata nel rispetto dei principi di cui all'art. 30 del Nuovo Codice degli appalti

3) LUOGO DI ESECUZIONE: Scuola dell'Infanzia Santa Giusta in Piazza S. Giusta e Scuola dell'Infanzia N.S. di Bonaria in Piazza G. Garibaldi;

4) DESCRIZIONE DEL SERVIZIO: L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di MENSA SCOLASTICA (provvista, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione dei pasti, pulizia e riordino dei locali), secondo le TABELLE DIETETICHE predisposte dall' **Asl n°8 di Cagliari** (Servizio igiene degli Alimenti e Nutrizione) e somministrazione negli appositi refettori presso le scuole sopraindicate.

per gli alunni e i relativi insegnanti/ausiliari che assistono in mensa , i dipendenti comunali, eventuali utenze assistite dai servizi sociali, e, altresì il servizio di informatizzazione dei buoni pasto per gli anni scolastici 2017/2020, con eventuale rinnovo di anni 1 (uno).

Il tutto secondo le indicazioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate nel presente atto e nel capitolato speciale d'appalto.

Il servizio in appalto è compreso nell'allegato IX del D. Lgs. N. 50 – **CPV 55523100-3** (Servizio di Mensa Scolastica).

5) IMPORTO A BASE DI GARA:

Il prezzo a base d'asta per singolo pasto è di €. **5,00** (IVA di legge esclusa)

Numero presunto di pasti annui: **21.930**

L'importo complessivo presunto annuo del presente appalto è stabilito in €. **109.650,00** (IVA di legge esclusa), per un importo totale, per il triennio, pari ad €. **328.950,00** + €. **109.650,00**, oltre IVA di legge , relativi all'eventuale rinnovo, oltre €. **9.868,50**, per gli oneri della sicurezza, al netto dell'IVA, non soggetti a ribasso, oltre a circa €. **5.000,00** annui per eventuali servizi complementari.

Con tale corrispettivo l'appaltatore s'intende compensato in toto e non può vantare o pretendere dal Comune, per il medesimo servizio, alcun diritto a nuovi maggiori compensi essendo in tutto soddisfatto con il pagamento del corrispettivo. Il pagamento verrà effettuato in rate mensili posticipate, dietro presentazione di regolare fattura elettronica, entro 30 giorni dalla presentazione della fattura stessa.

6) DURATA DELL'APPALTO: L'affidamento ha la durata di anni scolastici **3 (TRE)** - 2017/2020- rinnovabile per ulteriori **anni 1**, a decorrere dalla data di stipula del contratto, con decorrenza presunta dal 01.10.2017 al 30.06.2020, salvo che, in caso di urgenza, l'Amministrazione aggiudicatrice ne chieda l'esecuzione anticipata.

Il Comune si riserva la facoltà, nel corso del contratto, di assegnare mediante procedura negoziata all'appaltatore, ai sensi e per gli effetti dell'art. 63, comma 5 del D. Lgs. 50/2016 nuovi lavori o servizi consistenti nella ripetizioni di lavori o servizi analoghi, già affidati all'operatore economico aggiudicatario

dell'appalto iniziale, quali la fornitura di ulteriori pasti ad utenti diversi a quelli sopra indicati, stimati in circa €. 5.000,00 annui.

7) REQUISITI E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA:

Soggetti ammessi:

Sono ammessi alla gara gli operatori economici indicati all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, nel rispetto delle condizioni ivi poste;

1. Sono ammessi a partecipare alle procedure di affidamento dei contratti pubblici gli operatori economici di cui all'articolo 3, comma 1, lettera p) nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi. Gli operatori economici, i raggruppamenti di operatori economici, comprese le associazioni temporanee, che in base alla normativa dello Stato membro nel quale sono stabiliti, sono autorizzati a fornire la prestazione oggetto della procedura di affidamento, possono partecipare alle procedure di affidamento dei contratti pubblici anche nel caso in cui essi avrebbero dovuto configurarsi come persone fisiche o persone giuridiche, ai sensi del presente codice.

2. Rientrano nella definizione di operatori economici i seguenti soggetti:

a) gli imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative;

b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422, e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 1577, e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;

c) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro. I consorzi stabili sono formati da non meno di tre consorziati che, con decisione assunta dai rispettivi organi deliberativi, abbiano stabilito di operare in modo congiunto nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture per un periodo di tempo non inferiore a cinque anni, istituendo a tal fine una comune struttura di impresa.

d) i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle lettere a), b) e c), i quali, prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti;

e) i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) del presente comma, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile;

f) le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'articolo 3, comma 4-ter, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 aprile 2009, n. 33;

g) i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240.

Requisiti minimi di partecipazione

2.1) requisiti di ordine generale

2.2) requisiti di idoneità professionale

2.3) requisiti di capacità economica e finanziaria

2.4) requisiti di capacità tecnica e professionale

2.5) requisito di qualità.

2.1 Requisiti di ordine generale

- Non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs 50/2016.

I suddetti requisiti dovranno essere posseduti da tutte le imprese nel caso di raggruppamento e da tutte le imprese consorziate indicate come esecutrici del servizio; nel caso di consorzi di cooperative i requisiti devono essere posseduti sia dal Consorzio che dalle singole cooperative aderenti individuate come esecutrici.

2.2 Requisiti di idoneità professionale

a) Iscrizione alla Camera di Commercio per la categoria relativa all'oggetto delle presente gara, o in registri equivalenti nell'ambito della Unione Europea. I concorrenti, sia che intendano partecipare autonomamente o tramite Consorzio o RTI, devono possedere ognuno l'iscrizione alla C.C.I.A. per la categoria adeguata all'oggetto dell'appalto.

b) Nel caso di Cooperative e Consorzi di cooperative: è richiesta altresì l'iscrizione all'Albo Regionale ai sensi della L. R. 22/4/1997 n. 16, per la categoria adeguata all'oggetto dell'appalto.

c) Per i partecipanti di altre Regioni o per quelli appartenenti agli Stati membri della Unione Europea: iscrizione in albi e registri equivalenti, come disciplinati dalla normativa di riferimento.

I suddetti requisiti dovranno essere posseduti da tutte le imprese nel caso di raggruppamento e da tutte le imprese consorziate indicate come esecutrici del servizio; nel caso di consorzi di cooperative i requisiti devono essere posseduti sia dal Consorzio che dalle singole cooperative aderenti individuate come esecutrici.

2.3 Requisiti di capacità economica e finanziaria

- N. 2 idonee dichiarazioni bancarie;

Nel caso R.T.I., consorzio ordinario o riunione di concorrenti, detto requisito deve essere posseduto da tutte le ditte esecutrici.

2.4 Requisiti di capacità tecnica e professionale

- Aver svolto nell'ultimo triennio (2014- 2015 – 2016) servizi nel settore oggetto della gara, eseguiti nei confronti di enti pubblici con buon esito e buona soddisfazione del committente, di importo complessivamente pari o superiore a **€. 328.950,00** (IVA esclusa), con presentazione dell'elenco dei principali servizi prestati, con indicazione dei rispettivi importi, date e destinatari e committenti.

Nel caso R.T.I., consorzio ordinario o riunione di concorrenti, detto requisito relativo deve essere interamente soddisfatto dalla compagine plurisoggettiva, a condizione che almeno il 60% venga posseduto dall'impresa capogruppo e la restante quota cumulativamente dalle mandanti, con il limite minimo del 20% ciascuna.

I concorrenti che hanno avviato l'attività da meno di tre anni saranno ammessi a condizione che dimostrino il possesso del requisito della capacità economico-finanziaria sopra indicato mediante qualsiasi altro documento considerati idoneo dalla stazione appaltante.

2.5 Requisiti di qualità

- Essere in possesso della Certificazione Sistema Qualità Aziendale secondo lo standard UNI EN ISO 9001/2008, in corso di validità, rilasciata da Ente accreditato da allegare in originale e/o copia conformizzata ai sensi dell'art.18 del D.P.R. 445/2000 – su Servizi Mensa scolastica;

Nel caso R.T.I., consorzio ordinario o riunione di concorrenti, detto requisito deve essere posseduto da tutte le ditte esecutrici.

8) MOTIVI DI ESCLUSIONE ai sensi dell' art. 80 del D. Lgs 50/2016:

1. Costituisce motivo di esclusione di un operatore economico dalla partecipazione alla procedura d'appalto, ***trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs 50/2016***

9) AVVALIMENTO

Nel caso in cui gli operatori economici in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs 50/2016, risultino carenti dei requisiti richiesti e vogliano partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento, potranno soddisfare tale loro esigenza esclusivamente per integrare i requisiti economici, finanziari e tecnico professionali di cui all'art. 83, comma 1 lett. B) e C), presentando, nel rispetto delle prescrizioni del D.P.R. 445/2000, la documentazione prevista all'art. 89 del D. Lgs. 50/2016.

10) TERMINE ULTIMO PRESENTAZIONE OFFERTE

Le offerte vanno presentate mediante procedura telematica sulla piattaforma del CAT SARDEGNA categoria [Servizio Mensa Scolastica – AG26](#) - entro le ore **13,00** del **29.06.2017**. Non saranno accettate offerte pervenute in modalità cartacea e oltre il termine di scadenza indicato. Con la presentazione dell'offerta l'impresa accetta, implicitamente, senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni contenute nel presente atto, nei suoi allegati, nel capitolato speciale d'appalto.

11) MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA:

- Documentazione amministrativa;
- Offerta tecnica
- Offerta economica

Busta Telematica A: Documentazione amministrativa:

A1) Istanza di partecipazione alla gara e dichiarazioni sostitutive, in lingua italiana, ai sensi de D.P.R. 445/2000 e s.m.i., con la quale il legale rappresentante o il titolare del concorrente, o suo procuratore, assumendosene la piena responsabilità, rendono le seguenti dichiarazioni:

- Dichiarazione con la quale si dichiarino i seguenti stati, fatti e qualità:
 - a) Il nominativo della persona indicata a rappresentare ed impegnare legalmente la ditta;
 - b) Sede legale e sede operativa della ditta ai fini della notifica di cui alla Direttiva Ricorsi D.lgs. 53/2010;
 - c) Codice Fiscale e Partita IVA;
 - d) Codice attività ISTAT;
 - e) Posizione INAIL/INPS;
 - f) CCNL applicato e dimensione aziendale;
 - g) domicilio eletto per le comunicazioni - indirizzo di posta elettronica certificata;

- h) Di non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla partecipazione ad appalti pubblici e di stipula dei relativi contratti, previste dall'art. 80 del D. Lgs. 50/2016, e da qualsiasi altra disposizione legislativa o regolamentare.
- i) Di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro di disabili, ai sensi della L.12 marzo 1999, n. 68;
- j) Che l'impresa non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui all'art.1bis, comma 14 della legge n. 383/2001 e s.m.i., oppure che il periodo di emersione si è concluso entro il termine ultimo di presentazione dell'offerta;
- k) Di mantenere regolari posizioni previdenziali ed assicurative presso l'INPS e l'INAIL, e di essere in regola con i relativi versamenti;
- l) Che l'impresa è iscritta nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura della Provincia diper le seguenti attività, specificando i relativi dati di iscrizione;
- m) Di aver adempiuto all'interno della propria azienda agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;

12. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE: CAPACITÀ TECNICA ED ECONOMICA FINANZIARIA.

Dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 che attesti di:

1) aver svolto nell'ultimo triennio (2014- 2015 – 2016) servizi nel settore di ristorazione scolastica, nei confronti di enti pubblici con buon esito e buona soddisfazione del committente, di importo complessivamente pari o superiore a **€. 328.950,00 (IVA esclusa,)** con presentazione dell'elenco dei principali servizi prestati, con indicazione dei rispettivi importi, date e destinatari e committenti.

Nel caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari:

- a) ogni operatore economico raggruppato o consorziato deve essere in possesso del requisito in proporzione alla quota di partecipazione costituita dalla parte dei servizi per la quale si qualifica;
- b) la quota di partecipazione di cui al precedente punto 1), e la relativa misura del requisito:
 - per l'operatore economico mandatario o capogruppo non può essere inferiore al 60% dell'importo del servizio e in ogni caso questi assume detto requisito in misura percentuale superiore rispetto a ciascuna delle mandanti;
 - per ciascun operatore economico mandante non può essere inferiore al 20% dell'importo del servizio;
- c) il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario nel suo insieme deve possedere il requisito nella misura richiesta al concorrente singolo.

Ai fini degli accertamenti relativi alle cause di esclusione di cui al presente articolo, si applica l'articolo 43, del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445;

2) Certificato Sistema di Qualità Aziendale, a pena di esclusione, secondo lo standard **UNI EN ISO 9001/2008** rilasciato da Ente accreditato, in corso di validità, in originale o copia autenticata, ai sensi dell'art. 18 del D.P.R 445/2000, su Servizi di Ristorazione Collettiva;

3) le Referenze Bancarie, a pena di esclusione, in originale o copia autenticata, ai sensi dell'art. 18 del D.P.R 445/2000;

4) Attestazione, o in alternativa, certificazione in originale o copia autenticata, ai sensi dell'art. 18 del D.P.R 445/2000, a pena di esclusione, sull'attivazione del sistema di autocontrollo preventivo, basato sui principi dell'HACCP, secondo le indicazioni previste dall'art. 3 del D.LGS 26.05.1997, n. 155 "Attuazione delle direttive 93/3CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari" – Autocontrollo e possedere la relativa certificazione.

Nel caso di imprese appositamente e temporaneamente raggruppate o di consorzi, l'attivazione del sistema di autocontrollo preventivo basato sui principi dell'HACCP, deve essere effettuato da tutte le imprese raggruppate o consorziate;

5) Dichiarazione su eventuali misure di gestione ambientale, (iscrizione EMAS, ISO 14001), o in alternativa **l'Impegno** ad acquisire entro i tre anni del servizio una delle suddette certificazioni/iscrizioni. **La mancanza delle certificazioni di gestione ambientale non saranno oggetto di esclusione ma di punteggio nell'offerta tecnica;** Attestazione circa il possesso delle certificazioni richieste (indicare gli estremi delle certificazioni..), ovvero di prove relative all'impiego di misure equivalenti;

► In caso dell'**avvalimento**, **a pena di esclusione**, il concorrente dovrà allegare alla domanda:

- a. ► dichiarazione sostitutiva con cui il concorrente indica specificatamente i requisiti di partecipazione di carattere economico-finanziario, tecnico-organizzativo per i quali intende ricorrere all'avvalimento ed indica l'impresa ausiliaria;
- b. ► dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria, con la quale:
 - 1) attesta il possesso, in capo all'impresa ausiliaria, dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice, l'inesistenza di una delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159, e il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
 - 2) si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- c. ► originale o copia autentica del contratto, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto, oppure, in caso di avvalimento nei confronti di una impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo; dal contratto e dalla suddetta dichiarazione discendono, nei confronti del soggetto ausiliario, i medesimi obblighi in materia di normativa antimafia previsti per il concorrente;

6.DICHIARAZIONE sostitutiva con la quale il concorrente attesta di aver preso visione dei luoghi, oppure, certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione.

7.DICHIARAZIONE sostitutiva resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente, **a pena di esclusione**:

1. ►dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi e di accettare in comodato d'uso gratuito i locali per la preparazione dei pasti;
 - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta.
2. ►dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante con deliberazione del Consiglio Comunale n. 125 del 31.12.2013 e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto.
3. ►si impegna a sottoscrivere la dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi di cui all'allegato I al decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 6 giugno 2012, allegata al contratto.
4. ►di accettare integralmente il Patto di Integrità del Comune di Uta, approvato con delibera G.M. n. 51 del 10.08.2015;
4. ►di assumere, qualora aggiudicataria del servizio, tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i.;
5. ►di accettare gli obblighi in materia di contrasto delle infiltrazioni negli appalti previsti nello ambito dei protocolli di legalità/patti di integrità.
6. ►di accettare l'applicazione della disciplina contenuta nella **L.R. 01/2010** di promozione e **Valorizzazione Delle Produzioni Da Coltivazioni Ed Allevamenti Sardi**;
7. ►di possedere le macchine e l'attrezzatura necessarie per l'esecuzione del servizio;
8. ►di aver preso visione delle Tabelle Dietetiche approvate dalla ASL n°8 di Cagliari – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione – in vigore, che verranno recepite in caso di aggiudicazione per la preparazione del menù;
9. ►di impegnarsi ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute del C.C.N.L. settore TURISTICO, ed in particolare si impegna ad assumere il personale operante a Uta garantendo il rispetto delle condizioni di miglior favore per il lavoratore.
10. ►di impegnarsi ad osservare ed applicare integralmente tutte le disposizioni di cui al D. Lgs. n° 81/2008 in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro;
11. ►si obbliga ad acquistare tutta l'attrezzatura occorrente per il buon andamento del servizio (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, tovagliette, pentole, frigorifero ecc), secondo quanto riportato nel Capitolato;
12. ►accetta, senza condizione o riserva alcuna tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara di cui alle premesse della presente lettera d'invito;

8) DICHIARAZIONE sostitutiva resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente:

- a. indica il domicilio fiscale, il codice fiscale, la Partita IVA, l'indirizzo PEC e il numero di fax il cui utilizzo autorizza, per tutte le comunicazioni inerenti la presente procedura di gara;
- b. indica le posizioni INPS e INAIL e l'agenzia delle entrate competente per territorio;
- c. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti del D. Lgs 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

09) DICHIARAZIONE per quanto a propria conoscenza, ai fini del monitoraggio di cui all'art. 1, comma 9, lettera e), della Legge n. 190/2012:

- che non sussistono relazioni di parentela o affinità, entro il quarto grado, tra i titolari, gli amministratori, i soci e i dipendenti dell'impresa e i dirigenti e i dipendenti del Comune di UTA;

oppure

- che sussistono le seguenti relazioni di parentela o affinità, entro il quarto grado, tra i titolari, gli amministratori, i soci e i dipendenti dell'impresa e i dirigenti e i dipendenti del Comune di UTA: (Attenzione: in quest'ultimo caso indicare nella presente dichiarazione i nominativi dei soggetti con relazioni di parentela o affinità e relativa tipologia);

- ai fini del monitoraggio di cui all'art. 1, comma 9, lettera f), della Legge n. 190/2012, che per l'impresa:

- non sussistono vincoli di lavoro o professionali, in corso o riferibili ai due anni precedenti con gli amministratori e i responsabili delle unità organizzative del Comune di UTA;

oppure

- sussistono i seguenti vincoli di lavoro o professionali, in corso o riferibili ai due anni precedenti con gli amministratori e i responsabili delle unità organizzative del Comune di UTA: (Attenzione: in quest'ultimo caso è necessario indicare nella presente dichiarazione i nominativi dei soggetti con vincoli di lavoro o professionali e relativa tipologia).

- dichiara di essere edotta degli obblighi derivanti dal Codice di Comportamento adottato dalla stazione appaltante con deliberazione della Giunta Comunale n. 125 del 31.12.2013 e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto.

- dichiara di accettare integralmente il Patto di Integrità del Comune di Uta, approvato con delibera G.M. n. 51 del 10.08.2015 e di sottoscriverlo unitamente al Responsabile del servizio del Comune di Uta, citato in premessa.

10 ATTESTAZIONE, o in alternativa certificazione in originale e/o copia conformizzata ai sensi dell'art.18 del D.P.R. 445/2000, **a pena di esclusione**, sull'attivazione del sistema di autocontrollo preventivo basato sui principi dell'HACCP secondo le indicazioni previste dall'art. 3 del D. Lgs. 26.05.97 n. 155, "Attuazione delle direttive 93/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari"- Autocontrollo e possedere la relativa certificazione.

Nel caso di imprese appositamente e temporaneamente raggruppate o di consorzi, l'attivazione del sistema di autocontrollo preventivo basato sui principi dell'HACCP deve essere effettuato da tutte le imprese raggruppate o consorziate;

11.DICHIARAZIONE su eventuali misure di gestione ambientale (*iscrizione EMAS, ISO 14001*), o in alternativa L'IMPEGNO ad acquisire entro i tre anni del servizio una delle suddette certificazioni/iscrizioni. **La mancanza delle certificazioni di gestione ambientale non saranno oggetto di esclusione ma di punteggio nell'offerta tecnica;** Attestazione circa il possesso delle certificazioni richieste ...[*indicare gli estremi delle certificazioni*]... ovvero di prove relative all'impiego di misure equivalenti;

Alla domanda di partecipazione e relative dichiarazioni deve essere sempre allegata copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i, in corso di validità, e in caso di procuratore deve essere allegata anche copia semplice della procura, oltre alla seguente documentazione:

1- **Cauzione Provvisoria** di cui all'art. 93 del D. Lgs n. 50/2016, per un importo garantito pari al 2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto €. 2.996,00,

2-**Certificato Sistema Qualità Aziendale**, a pena di esclusione, secondo lo standard **UNI EN ISO 9001/2008** rilasciato da Ente accreditato, in corso di validità, in originale o copia conformizzata ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. 445/2000, su servizi di Ristorazione Collettiva;

3-**Ricevuta** di pagamento del contributo a favore **dell'AVCP di € 35,00** (euro trentacinque/00) ► La mancata comprova di detto pagamento sarà causa **di esclusione**.

4 **Referenze Bancarie**, a pena di esclusione, in originale o in copia autentica, ai sensi dell'art. 18, del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445;

5. **Capitolato Speciale D'appalto** **controfirmato per accettazione in ogni pagina** dal/i legale rappresentante del concorrente, ovvero dal/i soggetto munito/i di specifica delega allo/i stesso/conferita dal/i citato/i legale/i rappresentante/i. nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio non ancora costituito, Il capitolato speciale dovrà essere controfirmato per accettazione su ogni pagina dai legali rappresentanti di ciascuna impresa che costituirà il raggruppamento o consorzio.

Busta Telematica B: Offerta Tecnica:

Contenuto della Busta “B - Offerta tecnico-organizzativa”

► La busta “B – Offerta tecnico-organizzativa” deve contenere, **a pena di esclusione**, il progetto tecnico, completo e dettagliato, dei servizi e dei prodotti offerti, che dovranno essere conformi ai requisiti minimi indicati nel presente atto e nel capitolato speciale. Esso, in particolare dovrà contenere una proposta tecnico-organizzativa con un massimo di 25 pagine, esclusi gli eventuali allegati, con carattere 12 - scrittura Times New Roman, tutti singolarmente firmati digitalmente ed inseriti in un unico file.

I punteggi per la valutazione del progetto sono dettagliatamente riportati in apposito paragrafo.

Busta Telematica C: Offerta Economica:

Offerta Economica, redatta secondo il Modulo all. C), con marca da bollo da €. 16,00, firmata digitalmente dal legale rappresentante della Ditta Concorrente e in caso di A.T.I. sottoscritta dal Legale Rappresentante di ogni Ditta partecipante e con allegata copia di un documento di identità in corso di validità del o dei Legali Rappresentanti delle Ditte. L'offerta dovrà contenere il ribasso percentuale offerto, espresso in cifre e in lettere, relativo al costo pasto a base di gara (IVA esclusa). In caso di discordanza tra il ribasso percentuale indicato in cifre e quello indicato in lettere, prevale quello più vantaggioso per l'amministrazione appaltante (art. 72, R.D. n. 827/1924), come di seguito indicato:

- a) ► il prezzo offerto per l'appalto, IVA ed oneri di sicurezza per rischi di natura interferenziale esclusi;
- b) ► il ribasso globale percentuale, da applicare all'importo posto a base di gara, IVA ed oneri di sicurezza per rischi di natura interferenziale esclusi;

- c) ► la stima dei costi relativi alla sicurezza;
- d) ► la composizione del prezzo con riferimento al numero degli addetti impiegati, alle ore di lavoro, ai costi per macchinari, attrezzature e prodotti.

13. Procedura di gara e apertura dei plichi

1. ► Criterio di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma3, lett. A) del D. Lgs. 50/2016, determinata da una commissione giudicatrice (di seguito, Commissione), nominata dalla stazione appaltante, sulla base dei successivi criteri e sub-criteri di valutazione e relativi pesi e sub-pesi di cui all'art. 14, *in cui sono riportati i criteri di valutazione tecnica.*

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	<i>Punteggio max 75</i>
Offerta economica	<i>Punteggio max 25</i>
TOTALE	100

2. ► Operazioni di gara

Allo scadere del termine fissato per la presentazione delle offerte, le stesse sono acquisite definitivamente dal sistema e, oltre a essere non più modificabili o sostituibili, sono conservate dal sistema medesimo in modo segreto, riservato e sicuro.

La prima seduta pubblica avrà luogo presso l'Ufficio Pubblica Istruzione sito al piano terra del Palazzo Municipale sito in Piazza S'Olivariu n. 1, il giorno **04.07.2017, alle ore 9:00** e vi potranno partecipare i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita da suddetti legali rappresentanti. Le operazioni di gara potranno essere aggiornate ad altra ora o ai giorni successivi.

La Commissione allo scopo nominata procede a verificare la documentazione di gara, le dichiarazioni rese; verificherà la regolarità ed il possesso dei requisiti di carattere, generale, economico-finanziario e tecnico previsti dal presente disciplinare, escludendo tutte le imprese che abbiano prodotto una documentazione errata, incompleta o non rispondente ai requisiti richiesti.

Le Offerte Economiche, resteranno chiuse a Sistema e quindi, il relativo contenuto, non sarà visibile.

Come stabilito dall'art. 36 comma 5, del D. Lgs, la verifica del possesso dei requisiti di capacità economico-finanziario e tecnico professionale avverrà esclusivamente sull'aggiudicatario.

Nella stessa seduta relativa all'analisi della Busta A (Documentazione Amministrativa), o nell'eventuale successiva seduta, si procederà all'esclusione dalla gara dei concorrenti per i quali non risulti confermato il possesso dei requisiti generali e speciali.

L'eventuale esclusione dalla gara verrà immediatamente comunicata per via telematica al concorrente inadempiente. Nella stessa seduta la Commissione procederà all'apertura delle offerte tecniche, al solo fine di verificare la presenza del progetto tecnico.

Successivamente, riunita in seduta non pubblica, esaminerà le offerte tecniche presentate dalle ditte offerenti, assegnando i relativi punteggi secondo i criteri indicati nell'art. 14 della presente lettera d'invito.

In seguito sarà comunicato alle ditte il giorno e l'ora dell'apertura delle buste contenenti le offerte economiche. Successivamente la Commissione procederà alla valutazione delle offerte economiche.

Il Presidente, sulla base del punteggio totale conseguito, procederà all'aggiudicazione provvisoria nei confronti della ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, lasciando impregiudicata la possibilità dell'esame della congruità e/o dell'anomalia del prezzo stesso e fatta salva la verifica dei requisiti.

14. Modalità di Valutazione dell'Offerta

A) Offerta Tecnica Incidenza Massima punti 75

B) Offerta Economica Incidenza Massima punti 25

	Sottoelemento	Punti max
a.1	Schema organizzativo/piano operativo del servizio	25
a.2	Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare	26
a.3	Interventi innovativi e migliorativi del servizio	19
a.4	Ulteriori migliorie dedicate al servizio	5

Il punteggio sarà attribuito in seguito alla valutazione dei seguenti sub -criteri:

a.1) Schema organizzativo/piano operativo del servizio: (da 0 a 25 punti) di cui:

a.1.1.	Organizzazione e funzionalità del servizio. Dovranno essere evidenziati: - numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio in ciascun plesso, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect. Max 5 pti - Sistema di prenotazione pasti informatizzato: modalità di gestione, certificazione, protezione dati ect. Max 3 pti	Insufficiente 0 Sufficiente 5 Buono 6 Ottimo 8
a.1.2.	Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e aggiornamento del personale, da attuare nei confronti del personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza. Max 4 p.ti	Insufficiente 0 Sufficiente 1 Buono 2 Ottimo 4
a.1.3.	Tipologia, descrizione e quantità delle attrezzature destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura. Prodotti detergenti utilizzati.	Insufficiente 0 Sufficiente 2

	Max 9 p.ti	Buono 4 Ottimo 9
a.1.4	Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza. Max 5 p.ti	Insufficiente 0 Sufficiente 1 Buono 2 Ottimo 4

a.2) Modalità di approvvigionamento e qualità degli alimenti (da 0 a 26 punti) di cui:

a.2.1	Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori). Con riferimento anche al carbon footprint Max 8 p.ti	Insufficiente 0 Sufficiente 2 Buono 6 Ottimo 8
a.2.2	Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento certificati, locali e a filiera corta, di qualità (DOP e IGP), tradizionali e biodiversità oltre la percentuale già prevista nel capitolato. Max 6 p.ti	Per ogni 5% in più n. 2 punti
a.2.3	Fornitura di ulteriori prodotti biologici certificati, rispetto alla percentuale richiesta nel Capitolato. Max 2 p.ti	5% in più 1 punto 10% in più 2 punti
a.2.4	somministrazione di pesce biologico* Ogni 5% di prodotto offerto verrà attribuito 1 punto premiante (le frazioni non verranno considerate). Max 2 p.ti	5% in più 1 punto 10% in più 2 punti
a.2.5	Somministrazione di prodotti esotici (banane, cacao, ananas, zucchero, caffè) provenienti da commercio equosolidale** Ogni 5% di prodotto offerto verrà attribuito 1 punto premiante (le frazioni non verranno considerate). Max 2 p.ti	5% 1 punto 10% 2 punti
a.2.6	somministrazione di almeno 1 pasto interamente biologico al mese. Max 4 p.ti	1 pasto = 2 punti 2 pasti = 4 punti
a.2.7	utilizzo esclusivo di Olio EVO DOP o IGP	Max 2 p.ti

a.3) Interventi innovativi e migliorativi del servizio (da 0 a 19 punti).

Saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel Capitolato speciale d'appalto e che effettivamente rispondano alle necessità dell'Amministrazione, ovvero prestazioni aventi come obiettivo la salvaguardia della salute degli utenti e la tutela dell'ambiente:

a.3.1	soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi. Max 7 pt	Insufficiente 0 Sufficiente 2 Buono 4 Ottimo 7
a.3.2	Qualità del piano di educazione alimentare e formazione e informazione all'utenza. Max 10 pt (es. organizzazione di n. giorni di menù con piatti della tradizione sarda, ecc.)	Insufficiente 0 Sufficiente 2 Buono 6 Ottimo 10

a.3.5	impegno ad acquisire nei tre anni dall'aggiudicazione dell'appalto la certificazione (EMAS, ISO 14001) e/o certificazione già acquisita	Max 2 punti
-------	---	-------------

a.4 Ulteriori migliorie dedicate al servizio

Saranno valutate le proposte sulla base dell'utilità del servizio.

a.4.1	Ulteriori proposte migliorative pertinenti al servizio. Max 5 pt	Insufficiente 0 Sufficiente 2 Buono 3 Ottimo 5
-------	---	---

AVVERTENZE:

N.B.: CLAUSOLA DI SBARRAMENTO, saranno ammesse alla valutazione dell'offerta economica solo le Ditte che abbiano raggiunto un punteggio minimo di **45** nella valutazione dell'Offerta Tecnica, in base ai criteri di cui sopra.

L'Offerta Tecnica dovrà assicurare i requisiti minimi descritti nel Capitolato speciale d'appalto, dovrà essere formulata in modo da fornire tutti gli elementi necessari ad una valutazione completa ed approfondita in merito al contenuto ed alla qualità del servizio proposto, la cui elaborazione deve essere connotata da sinteticità, concretezza e realizzabilità, deve essere, in un unico fascicolo, di ampiezza non superiore a 25 facciate, dattiloscritte, in formato A4, carattere Times new roman, dimensione 12, interlinea 1,5.

L'Offerta Tecnica dovrà essenzialmente contenere e svilupparsi, secondo una struttura di indice, relativamente agli elementi di valutazione sopra riportati (es. a.3.2. Qualità del piano di educazione alimentare:_____descrizione_____).

A corredo di tale relazione dovrà essere inserita, nella medesima busta:

- dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000 attestante la disponibilità del centro cottura di emergenza, l'idoneità sanitaria dello stesso, nonché il comune di ubicazione.

L'Offerta Tecnica dovrà essere sottoscritta in ogni sua pagina dal Titolare ovvero dal Legale Rappresentante della Ditta.

In caso di ATI o consorzio da tutte le ditte componenti il raggruppamento.

E' onere della ditta produrre ogni informazione utile e chiara ai fini dell'attribuzione del punteggio.

Il punteggio relativo alla qualità è attribuito a discrezione ed insindacabile giudizio della Commissione Giudicatrice.

* Pesce deve provenire da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. **Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla *Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale*, elaborato ed approvato da *Fairtrade Labelling Organizations* - FLO e *World Fair Trade Organization* - WFTO).

Valutazione dell'offerta economica – contenuto della busta C

Ammissibilità di offerta economica soltanto in ribasso.

PREZZO UNITARIO OFFERTO PER SINGOLO PASTO (SINO A 25 PUNTI).

Ai fini dell'attribuzione del punteggio al prezzo, sarà utilizzata la seguente formula:

$$P_i * C$$

$X = \frac{Po}{C}$

Po

OVE:

X = punteggio da attribuire al concorrente;

Pi = prezzo più basso;

C = punteggio massimo (30 punti);

Po = prezzo offerto.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

Il valore finale si ottiene sommando il punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo e risulterà aggiudicataria l'impresa che avrà conseguito il punteggio più alto.

15. SOCCORSO ISTRUTTORIO art. 83 c. 9 del D. Lgs 50/2016

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo, di cui all'art. 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e tecnica la stazione appaltante, assegna al concorrente un termine, non superiore a 10 giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

16) OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA IN SEGUITO ALL'AGGIUDICAZIONE.

La Ditta aggiudicataria sarà invitata a presentare entro il termine stabilito nella comunicazione inerente l'aggiudicazione definitiva, pena la decadenza dell'aggiudicazione stessa, quanto segue:

- 1) Versamento di tutte le spese per la stipula del contratto, diritti di segreteria ed accessori;
- 2) garanzia definitiva ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs 50/2016, resa nelle forme di legge;
- 3) Polizza assicurativa rischio infortuni e/o danni a favore dei dipendenti e degli utenti;
- 4) Il nominativo del proprio referente, rintracciabile mediante telefono cellulare, munito di poteri decisionali per la risoluzione dei problemi legati all'andamento del Servizio oggetto dell'appalto.

Ove nel termine perentorio sopra previsto la Ditta non abbia ottemperato a quanto richiesto, o non sia risultata in possesso dei requisiti di qualificazione prescritti, o non si sia presentata alla stipulazione del contratto nel giorno stabilito, l'Amministrazione avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procedere secondo le modalità vigenti.

È fatta salva comunque la facoltà di rivalersi sulla Ditta inadempiente per il recupero del danno conseguente, compreso quello consistente nel minor ribasso d'asta.

In caso di fallimento dell'aggiudicatario definitivo e/o in caso di risoluzione del contratto per inadempimento del medesimo, il Comune di Uta si riserva la facoltà di affidare il servizio al secondo classificato.

La presente lettera di invito non vincola in alcun modo il Comune di UTA che si riserva in qualsiasi momento la più ampia e insindacabile facoltà di non dar seguito alla procedura, sospenderla e/o annullarla, ovvero prorogare i termini, senza che i concorrenti possano avanzare alcuna pretesa al riguardo;

17) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO è la Dott.ssa BOI Simona - 070/96660258 –

18) RESPONSABILE DELL'AREA è la Dott.ssa DESSI Patrizia - 070/96660259 –

19) PRIVACY – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. – 30.06.2003 n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali”, si informa che i dati personali forniti e raccolti in occasione del presente procedimento verranno improntati a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura per l'affidamento del servizio oggetto dell'appalto. In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti sanciti dall'art. 7 del citato decreto. Restano salve le disposizioni sull'accesso di cui alla Legge 241/90 e ss.mm.ii. e all'art. 53 del D. Lgs. 50/2016.

20) DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE

Resta inteso:

- Che l'appalto verrà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta valida;
- Che non saranno ammesse offerte condizionate ovvero espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto. In caso di discordanza fra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Amministrazione;
- Che oltre il termine stabilito per la presentazione dell'offerta non potrà essere presentata alcuna altra offerta anche se sostitutiva di offerta precedente;
- Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, il Comune non assumerà, verso di questi alcun obbligo se non quando, a norma di Legge, tutti gli atti inerenti l'appalto in questione ed a esso necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica.
- Resta inteso che qualsiasi irregolarità dell'offerta, sia nel contenuto che rispetto alle prescrizioni della presente lettera, sarà motivo di annullamento dell'offerta stessa.
- Per quanto non previsto nella presente lettera si fa espresso richiamo al Capitolato Speciale d'Appalto.
- La ditta aggiudicataria sarà tenuta alla stipula del contratto, che verrà stipulato in modalità elettronica in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante del Comune e al pagamento di ogni onere da esso derivante, entro i termini indicati nella comunicazione di avvenuta aggiudicazione.
- Tutta la documentazione di cui agli allegati alla lettera d'invito dovrà essere sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante e timbro dell'impresa.

Il Responsabile dell'Area Servizi al Cittadino

F.to Dott.ssa DESSI Patrizia