



Comune di LOCOROTONDO
Provincia di Bari



SETTORE AFFARI GENERALI
SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE

PROCEDURA APERTA
BANDO

ENTE APPALTANTE: Comune di Locorotondo, piazza A. Moro n.29 – Settore Affari Generali – Tel. 0804356202 – 0804356203 - 0804356221, Fax. 0804356310,
pec: protocollo.comune.locorotondo@pec.rupar.puglia.it
e-mail: vicesegretario@comune.locorotondo.ba.it,
sito internet: www.comune.locorotondo.ba.it – [sezione bandi di gara e contratti – anno 2014](#)

CATEGORIA 17. CPC 64, di cui all'allegato II B del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163

CODICE CIG 6042539CEA

OGGETTO: SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA – centro di cottura e refettori in via M. Buonarroti, in contrada San Marco e in contrada Tritto nel territorio di Locorotondo

PARTECIPAZIONE: Imprese singole e/o raggruppamenti di imprese, ai sensi degli articoli 34 e 37 del D. Lgs. 12 aprile 2006, n.163.

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE: Procedura aperta, art.3, comma 37, art.55, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui al successivo art.83.

IMPORTO PREVISIONALE DEL SERVIZIO: Importo a base d'asta del singolo pasto Euro 4,80, oltre Euro 0,05 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, più I.V.A. – numero presunto di pasti per durata contrattuale 180.000.

TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE: 15 aprile 2015.

DATA, LUOGO, ORA DI APERTURA DELLE OFFERTE: 16 aprile 2015, ore 9:00, con il prosieguo, nel Palazzo Comunale di Locorotondo, piazza A. Moro n.29

LUOGO ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO: Locorotondo nel centro di cottura e nei refettorio sopra indicati.

DURATA DELL'APPALTO: anni scolastici **2015/2016, 2016/2017, 2017/2018.**

PUBBLICAZIONE NELLA GAZZETTA UFFICIALE DELLE COMUNITA' EUROPEE: il presente bando è stato spedito alla Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee il giorno 22 dicembre 2014

In esecuzione della deliberazione della Giunta Comunale n. 140 del 18 dicembre 2014, nonché della determinazione del responsabile del servizio n. 702 del 18 dicembre 2014, è indetta una procedura aperta per l'appalto del SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA nella Scuola Statale per

l'Infanzia ed in eventuali classi della Scuola Primaria di Locorotondo, gara che si terrà il giorno **16 aprile 2015, alle ore 9,00**, con il prosieguo, presso la sede di questo Comune.

Il prezzo unitario del pasto, stabilito a base di gara, è di **Euro/pasto 4,80**, oltre **Euro/pasto 0,05**, non soggetti a ribasso, per oneri di sicurezza, ai sensi degli articoli 17 e 26 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, più I.V.A. nella misura dovuta per legge. Il valore dell'appalto va calcolato in relazione al numero presunto e complessivo per il periodo contrattuale di 180.000 pasti, per cui esso ammonta ad **Euro 873.000,00**, di cui Euro 9.000,00 per oneri di sicurezza, oltre I.V.A., fatta salva la facoltà di avvalersi di quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del D.Lgs. n.163/2006..

Si dà atto che la spesa per l'espletamento del servizio in oggetto è finanziata con i fondi del bilancio comunale.

La procedura aperta si svolgerà ai sensi del Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163, art. 3, comma 37, art. 55, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui al successivo art. 83.

L'aggiudicazione avverrà secondo il suddetto criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa con i seguenti elementi di valutazione:

A) OFFERTA ECONOMICA: MASSIMO PUNTI 30/100

L'offerta economica, comprensiva di tutte le prestazioni indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto, è costituita dal prezzo unitario per singolo pasto, al netto dell'IVA, rispetto a quello posto a base di d'asta pari a **Euro 4,80**.

All'offerta economica più bassa verranno assegnati 30 punti, alle altre offerte il punteggio sarà attribuito adottando la seguente formula :

$$P = P_{max} - [(P_{max} \times 0,30) \times \frac{(P_o - P_{min})}{P_o}]$$

dove: P = punteggio da assegnare al concorrente in esame
P_{max} = punteggio massimo attribuibile
0,30 = fattore ponderale
P_o = prezzo pro pasto del concorrente in esame
P_{min} = prezzo pro pasto più basso offerto in gara

I risultati saranno arrotondati al centesimo di punto.

B) RELAZIONE TECNICA - ORGANIZZATIVA: MASSIMO PUNTI 70/100

b1. Sistema organizzativo - descrizione dei processi produttivi:

- **Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari** **massimo 5 punti**
- **Piano e modalità di preparazione e cottura dei pasti** **massimo 5 punti**
- **Organizzazione e modalità di somministrazione dei pasti** **massimo 5 punti**
- **Piano di pulizia e sanificazione dei locali** **massimo 5 punti**

b2. Piano di formazione del personale **massimo 5 punti**

b3. Approvvigionamento ed utilizzo dei seguenti prodotti:

- **prodotti provenienti da agricoltura biologica**, oltre a quelli richiesti dal Comune **massimo 5 punti**

Al concorrente che avrà offerto il maggior numero di prodotti pari a 5, con dichiarazione di impegno e certificazione di qualità del fornitore, sarà assegnato il punteggio massimo, mentre agli altri concorrenti il punteggio sarà attribuito adottando la seguente formula :

$$\frac{\text{numero prodotti offerti} \times 5}{\text{numero massimo prodotti offerti (5 prodotti)}}$$

- prodotti di “filiera corta” a carattere locale e stagionale **massimo 10 punti**

Al concorrente che avrà offerto il maggior numero di prodotti di pronto consumo pari a 10, provenienti da luoghi di raccolta ubicati in un raggio non superiore a 100 Km da Locorotondo con indicazione del luogo e della denominazione del fornitore, nonché della, sarà assegnato il punteggio massimo, mentre agli altri concorrenti il punteggio sarà attribuito adottando la seguente formula :

$$\frac{\text{numero prodotti offerti} \times 10}{\text{numero massimo prodotti offerti (10 prodotti)}}$$

- prodotti di “filiera sociale” nell’ambito del Commercio Equo e Solidale

massimo 2 punti

Al concorrente, che avrà offerto il maggior numero di prodotti provenienti dal commercio ispirato a esigenze sociali pari a 2, alla tutela della salute e dell’ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, con le caratteristiche e le certificazioni secondo le vigenti Direttive dell’Unione Europea, sarà assegnato il punteggio massimo, mentre agli altri concorrenti il punteggio sarà attribuito adottando la seguente formula :

$$\frac{\text{numero prodotti offerti} \times 2}{\text{numero massimo prodotti offerti (2 prodotti)}}$$

b4. piano dei trasporti dei pasti dal centro di cottura ai diversi plessi scolastici

massimo 7 punti

b5. progetto di educazione alimentare rivolto ad alunni e docenti, nonché strumenti di verifica della qualità percepita

massimo 5 punti

b6. piano per la gestione delle emergenze

massimo 6 punti

b7. proposte migliorative

massimo 10 punti

Nella redazione dell’offerta tecnico gestionale, il concorrente dovrà tener conto di tutte le prescrizioni contenute nel capitolato di appalto riguardo alle modalità di espletamento del servizio, presentando una relazione tecnica per un massimo di 50 pagine formato A4.

Le offerte presentate saranno valutate, secondo i sopra indicati elementi, da una apposita Commissione nominata dall’Amministrazione Comunale, la quale inizierà i lavori alle ore 9,00 del giorno 16 aprile 2015, così come stabilito per lo svolgimento della procedura aperta, in seduta pubblica per l’esame dei documenti complementari richiesti, in seduta segreta nei giorni successivi e necessari per la valutazione della Relazione tecnica organizzativa, in nuova seduta pubblica, appositamente convocata, per l’esame dell’offerta economica.

Si procederà al controllo sul possesso dei requisiti richiesti prima di procedere all’apertura delle buste delle offerte e a conclusione delle operazioni di gara, ai sensi dell’art. 48 del D.Lgs. n. 163/2006, commi 1 e 2, rispettivamente per le due citate e distinte fattispecie.

I punteggi di cui agli elementi indicati alla lettera b) saranno attribuiti in base a criteri motivazionali stabiliti dalla stessa Commissione prima dell’apertura delle offerte e risultanti da apposito verbale.

Saranno escluse dalla gara le offerte che ad insindacabile giudizio della Commissione, avranno ottenuto, nell’attribuzione dei 70 punti relativi al punto B) dell’offerta, un punteggio uguale o inferiore a 40 punti per cui non si procederà all’apertura delle offerte economiche.

Saranno escluse le offerte in aumento rispetto al prezzo posto a base d'asta, nonché le offerte economiche non rispondenti alle giustificazioni prodotte, ai sensi del combinato disposto di cui agli artt. 86, comma 5, e 87, commi 2 e 3, del D. Lgs. n.163/2006.

Non sono ammesse offerte condizionate né quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad un altro appalto.

In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per il Comune.

Non sono ammesse le offerte che recano abrasioni o correzione nell'indicazione del prezzo, se non confermate con sottoscrizione autografa apposta a margine.

L'offerta ha validità di 180 (centottanta) giorni

Si potrà addivenire all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e, comunque, l'Ente si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 81, comma 3, del D. Lgs. n. 163/2006, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Qualora più concorrenti raggiungano un punteggio massimo globale uguale, l'aggiudicazione avverrà mediante sorteggio in seduta pubblica.

La Commissione giudicatrice procede altresì alla valutazione della congruità delle offerte nonché alla individuazione ed alla verifica delle offerte anormalmente basse, ai sensi degli articoli 86, 87 e 88 del D. Lgs. n. 163/2006.

Qualora, al termine del procedimento per l'appalto, questo non possa essere aggiudicato ad alcuna ditta partecipante, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di assegnarlo ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. n. 163/2006, anche nel caso in cui non pervenga alcuna offerta,

Le Ditte interessate a partecipare alla gara dovranno far pervenire a questo Comune un plico, a pena di esclusione, sigillato con ceralacca, firmato su tutti i lembi di chiusura dal titolare o dal rappresentante legale della ditta concorrente, con l'espressa dicitura "Offerta per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Locorotondo", entro e non oltre **le ore 12:00 del giorno 15 aprile 2015**. Detto plico dovrà pervenire entro la predetta data a mezzo raccomandata del Servizio Postale oppure mediante agenzia di recapito autorizzata, nonché il concorrente ha facoltà di procedere alla consegna diretta a mano presso l'Ufficio Protocollo, che ne rilascerà ricevuta, nel palazzo comunale di Locorotondo, alla piazza Moro n. 29, 1° piano, dalle ore 10,00 alle ore 12,00 dei due giorni precedenti quello fissato per la presentazione delle offerte.

Il plico deve contenere le seguenti buste:

BUSTA A) "DOCUMENTAZIONE". Busta, a pena di esclusione sigillata e controfirmata su tutti i lembi di chiusura, recante la dicitura "DOCUMENTAZIONE" e contenente:

1. Domanda di ammissione alla gara, indirizzata al Comune, sottoscritta e corredata, pena l'esclusione, da copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore, titolare o rappresentante legale della ditta, nella quale sia altresì riportata **la contestuale dichiarazione unica attestante**:

- a) di non trovarsi in alcuna delle situazioni di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. n.163/2006;
- b) di non trovarsi in situazioni di controllo diretto o come controllante o come controllato o comunque in una situazione di collegamento sostanziale con alcuna società partecipante alla gara, ai sensi dell'art. 2359 c.c.;
- c) di applicare integralmente ai lavoratori il C.C.N.L. vigente, rispettando il relativo costo orario stabilito e in vigore presso la provincia di Bari;
- d) che l'impresa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali in favore dei dipendenti e con gli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse,
- e) di essere in regola con gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 riguardo al piano di sicurezza dei lavoratori e di aver preso visione e di aver sottoscritto per accettazione l'apposita

“Relazione sui rischi specifici esistenti nell’ambiente di lavoro” del presente appalto, la quale è allegata al capitolato;

f) per le ditte che occupano fino a 15 (quindici) dipendenti o da 15 (quindici) a 35 (trentacinque) dipendenti, che non abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000, che non sono assoggettabili all’obbligo di assunzioni obbligatorie, ai sensi della legge 12 marzo 1999, n.68. Tale dichiarazione deve essere resa anche se negativa, a pena di esclusione dalla gara;

g) volume d'affari globale conseguito nel triennio 2012, 2013 e 2014 e riferito a servizi di ristorazione collettiva e/o scolastica per un importo non inferiore a quello posto a base di gara;

h) idonee referenze bancarie attestanti la solidità finanziaria ed economica dell'impresa,

i) bilanci dell'ultimo triennio in utile,

j) disporre, alla data di approvazione dell’ultimo bilancio, di un patrimonio netto pari o superiore all’importo di € 1.000.000,00,

k) di aver effettuato negli anni 2012, 2013, 2014 servizi di ristorazione ed aver gestito almeno un contratto per il servizio di ristorazione scolastica con un numero di pasti erogati nel triennio pari al numero dei pasti complessivi previsti per l’appalto in oggetto. La presente dichiarazione deve essere corredata dall’elenco dei servizi prestati con l’indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi;

l) di aver preso visione e di accettare tutte le condizioni stabilite e riportate nel bando di gara e nel capitolato di appalto;

m) di avere preso conoscenza di tutte le circostanze che possono avere influito sulla determinazione del prezzo offerto e di tutte le condizioni contrattuali che potranno influire sull’esecuzione del servizio;

n) di aver preso visione dei locali e delle attrezzature messe a disposizione dall’Amministrazione per l’esecuzione del servizio e di aver tenuto conto di tutte le circostanze generali, locali e particolari nell’elaborazione dell’offerta. Occorre allegare **l’attestazione, rilasciata dal responsabile del servizio, di avvenuto sopralluogo;**

o) di possedere adeguata attrezzatura tecnica integrativa oltre a quella esistente e di proprietà comunale, conforme alle vigenti disposizioni normative sotto il profilo igienico sanitario e risultante da apposito elenco;

p) di possedere la capacità tecnica atta a garantire una perfetta e puntuale esecuzione del servizio così come scritto dal Capitolato Speciale d’Appalto;

q) di assumersi qualsiasi responsabilità ed onere nei confronti del Comune e dei terzi, nei casi di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti e non nella gestione del servizio,

r) che l’offerta è comprensiva delle spese per tutte le prestazioni previste dal capitolato di appalto, di imposte, assicurazioni, benefici e ogni onere;

s) di considerare il prezzo remunerativo, in relazione al ribasso contenuto nell’offerta.;

t) di accettare ogni controllo che l’“Ente” riterrà opportuno effettuare a mezzo dei suoi delegati;

u) che l’offerta ha validità di 180 (centottanta) giorni;

v) di acconsentire, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/2003, al trattamento dei dati personali per ogni esigenza connessa con l’espletamento della gara.

2. Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio o analogo registro professionale di Stato Europeo, in originale o in copia, per l’attività oggetto del presente appalto e di data non anteriore ad un anno, dal quale risulti, altresì, in caso si tratti di ditta costituita in società commerciale o cooperativa, che la stessa non si trova in stato di liquidazione, fallimento o concordato, con l’indicazione del nominativo della/e persone designate a rappresentare e impegnare legalmente la società. Tale certificato può essere sostituito da corrispondente dichiarazione sottoscritta e accompagnata da fotocopia di un documento di identità;

3. Certificato del Casellario Giudiziario e dei Carichi Pendenti, in originale o in copia, di data non anteriore a sei mesi rispetto alla data di presentazione dell’offerta.

Per le ditte individuali del titolare. Per le società, se trattasi di s.n.c. del direttore tecnico e di tutti i componenti, se trattasi di s.a.s. del direttore tecnico e degli accomandatari, per le altre società del direttore tecnico e degli amministratori con poteri di rappresentanza. Tale certificato può essere sostituito da corrispondente dichiarazione sottoscritta e accompagnata da fotocopia di un documento di identità;

4. Certificati di qualità in copia fotostatica, rilasciati da Ente certificatore accreditato, **ISO 9001:2008 – ISO 14001:2004 – ISO 22000:2005 – ISO 22005:2007 –ISO 10854:1999 – BS OHSAS 18001 – SA 8000:2001;**

In caso di raggruppamento di imprese tali requisiti dovranno essere posseduti da tutte le ditte associate.

5. Copia del capitolato di appalto con gli allegati, firmato in ogni sua pagina per presa visione ed accettazione;

6. copia delle clausole contrattuali di cui al Protocollo di Legalità 2012, firmate in ogni pagina per presa visione ed accettazione;

7. Deposito cauzionale provvisorio di Euro 17.460,00, pari al 2% dell'importo presunto a base d'asta di Euro 873.000,00, da prestare mediante fidejussione bancaria o assicurativa, con validità di 180 (centottanta) giorni dalla data fissata per la gara e con la previsione dell'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e della sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Tale deposito cauzionale, qualora la ditta aggiudicataria non intervenga alla stipula del contratto entro il termine stabilito, previa costituzione della cauzione definitiva, sarà incamerato definitivamente dal Comune. La cauzione provvisoria sarà restituita, dopo l'aggiudicazione definitiva, alle ditte non aggiudicatarie.

8. Ricevuta, in originale o fotocopia della stessa corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità, attestante il versamento di Euro 80,00 (ottanta) a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici. Il pagamento, entro il termine di presentazione dell'offerta, deve avvenire previa iscrizione on line al "Servizio di Riscossione" all'indirizzo <http://contributi.avcp.it> ed inserendo il codice CIG identificativo della presente procedura di gara.

La mancata presentazione della ricevuta di versamento è causa di esclusione dalla gara.

9. Disponibilità di un centro di cottura di emergenza ove preparare i pasti, già munito all'atto della partecipazione alla gara di apposita autorizzazione sanitaria (da allegare), situato ad una distanza non superiore a 30 Km dalla sede dell'Amministrazione Comunale.

Nel caso di raggruppamento di imprese, la suddetta documentazione dovrà riferirsi a ciascuna ditta associata, ad eccezione di quella indicata ai punti 7, 8 e 9, che sarà presentata dalla sola ditta capogruppo.

La mancanza o l'incompletezza di uno solo dei sopra indicati documenti comporterà l'esclusione dalla gara e l'impossibilità di procedere all'apertura della busta successiva.

BUSTA B) "RELAZIONE TECNICA - ORGANIZZATIVA". Busta, a pena di esclusione sigillata e controfirmata su tutti i lembi di chiusura, recante la dicitura "RELAZIONE TECNICA - ORGANIZZATIVA" e contenente obbligatoriamente:

1. Relazione tecnica – organizzativa, concernente gli elementi qualitativi, in funzione dei punteggi da attribuire come dettagliatamente sopra indicato, la quale dovrà illustrare:

- l'organizzazione complessiva e del personale con cui il concorrente intende assicurare la gestione del servizio,
- piano di formazione del personale,
- approvvigionamento ed utilizzo dei prodotti provenienti da agricoltura biologica, oltre a quelli richiesti dal Comune, altresì dei prodotti di "filiera corta" a carattere locale e stagionale, infine dei prodotti di "filiera sociale" nell'ambito del Commercio Equo e Solidale,

- piano dei trasporti dei pasti dal centro di cottura ai diversi plessi scolastici,
- progetto di educazione alimentare rivolto ad alunni e docenti, nonché strumenti di verifica della qualità percepita,
- piano per la gestione delle emergenze,
- proposte migliorative.

La suddetta relazione dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante della ditta e in caso di RTI da ciascun rappresentante legale delle ditte associate, ai sensi dell'art. 37 del D Lgs. n.163/2006.

BUSTA C) “OFFERTA ECONOMICA”. Busta, a pena di esclusione sigillata e controfirmata su tutti i lembi di chiusura, recante la dicitura “OFFERTA ECONOMICA” e contenente:

1. Offerta, in competente bollo, e con l'indicazione in cifre e in lettere del prezzo unitario del pasto, offerto in ribasso sul prezzo a base d'asta di **Euro/pasto 4,80**, oltre I.V.A.. Essa dovrà recare il numero del codice fiscale e della partita I.V.A. ed essere sottoscritta dal titolare o rappresentante legale della ditta con firma leggibile e per esteso; in caso di RTI da ciascun rappresentante legale delle ditte associate, così come previsto dall'art. 37 del D. Lgs. n. 163/2006.

L'offerta deve essere altresì corredata dalla specifica indicazione dei costi relativi alla sicurezza ai sensi dell'articolo 87, comma 4, ultimo periodo, del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

Ai sensi del combinato disposto di cui agli articoli 86, comma 5, e 87, comma 2, del D.Lgs. n.163/2006, l'offerta deve essere corredata da una **“Relazione giustificativa”** debitamente sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa, nella quale dovranno essere descritti tutti gli elementi giustificativi e costitutivi dell'offerta.

Sul plico, contenente le tre buste A) DOCUMENTAZIONE, B) RELAZIONE TECNICA – ORGANIZZATIVA, C) OFFERTA ECONOMICA, come sopra indicate, dovrà chiaramente apporsi la dicitura “Offerta per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Locorotondo”, l'indirizzo del destinatario = Comune di Locorotondo - Settore Affari Generali - Ufficio Pubblica Istruzione, piazza Aldo Moro, n. 29 - 70010 LOCOROTONDO (BA) = e il nominativo e l'indirizzo della ditta mittente.

Il recapito del plico rimane e esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi ragione esso non giunga a destinazione in tempo utile.

Non si darà corso all'apertura del plico che risulti pervenuto oltre la scadenza stabilita o in modo difforme da quello specificato o che sia privo di uno dei requisiti esteriori prescritti, quali l'indicazione del mittente e dell'oggetto della gara, o che non sia sigillato e controfirmato su tutti i lembi di chiusura.

Tutte le dichiarazioni, relazioni e allegati relativi all'offerta, pena l'esclusione, devono essere in lingua italiana o accompagnati da traduzione in lingua italiana, certificata conforme al testo straniero dalla competente rappresentanza diplomatica o consolare o da traduttore ufficiale.

Il servizio verrà aggiudicato, secondo la procedura stabilita, al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo maggiore, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi dell'offerta e a seguito dell'approvazione dei verbali della Commissione giudicatrice.

Il prezzo indicato dall'aggiudicatario varrà quale prezzo contrattuale, comprensivo di tutti gli oneri derivanti dalla gestione complessiva del servizio.

L'aggiudicatario, all'atto della stipula del contratto, dovrà costituire la cauzione definitiva, pari al 10 (dieci) per cento dell'importo contrattuale; dovrà costituire un deposito per spese contrattuali e diritti di segreteria; dovrà presentare le polizze assicurative prescritte dal capitolato; in caso di RTI dovrà essere presentato, in originale o in copia autenticata, il mandato speciale di rappresentanza all'impresa capogruppo; dovrà, infine, presentarsi entro il termine indicato nella comunicazione sull'esito della gara con la documentazione richiesta per adempiere le formalità di rito, pena la revoca dell'aggiudicazione.

L'offerente resterà impegnato per effetto della stessa presentazione dell'offerta, mentre il Comune non assumerà verso questi alcun obbligo se non quando tutti gli atti inerenti la gara conseguiranno piena efficacia giuridica.

Locorotondo, 23 dicembre 2014

IL VICE SEGRETARIO GENERALE
Dott.ssa Maria Rosa Gianfrate

Firmato con firma digitale INFOCERT