



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

CONVITTO NAZIONALE "Vittorio Emanuele II"

SCUOLE INTERNE

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO

LICEO CLASSICO – SCIENTIFICO – CLASSICO EUROPEO

Piazza Monte Grappa, 5 - 00195 ROMA - Tel. 063269981 - Fax 063203524 - C.F. 80184350587 – C.F.

80195830585

SITO WEB: convittonazionaleroma.it

PROCEDURA APERTA

**PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER
CONVITTORI E SEMICONVITTORI, PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI,
FORNITURA DI ATTREZZATURE**

ANNI SCOLASTICI 2009/2010 2010/2011 2011/2012

(CIG 0337027B77)

BANDO DI GARA

1) AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Convitto Nazionale “Vittorio Emanuele II” Piazza Monte Grappa, n° 5, 00195 Roma, telefono 06/3269981 – Fax 06/063203524

Indirizzo Internet www.convittonazionaleroma.it

Deliberazione _del C.d.A. del 04/06/2009_____

Responsabile del Procedimento: __Francesco Ciardullo_____

Telefono 06_32699843_ - 349.8148145____ - Fax 06/_3203524_____

Data di invio all’Ufficio pubblicazioni della Comunità Europea: 23/06/2009

2) OGGETTO E LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L’appalto ha per oggetto l’affidamento del servizio di refezione scolastica per gli utenti a Convitto o Semiconvitto della scuola elementare, media e superiore del **Convitto Nazionale “Vittorio Emanuele II” Piazza Monte Grappa, 5 00195 Roma.**(di seguito denominato Convitto Nazionale V.E.II) ad impresa di ristorazione specializzata (di seguito denominata I.A.), per circa n. 93.500 pasti annui dei Semiconvittori e per l’intera giornata alimentare composta da colazione, pranzo, merenda e cena dei Convittori riferito a circa n. 12.750 giornate alimentari annue, L’impresa aggiudicataria utilizzerà per la produzione dei pasti i locali messi a disposizione dal Convitto Nazionale V.E.II. in uso gratuito per tutto il tempo della durata dell’appalto.

3) TIPOLOGIA DELL’UTENZA E MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L’utenza è composta, dagli alunni delle scuole elementari, medie e superiori, nonché dal personale docente avente diritto alla mensa gratuita.

I pasti prodotti presso la cucina centralizzata messa a disposizione dal Convitto Nazionale V.E.II, dovranno essere somministrati presso il refettorio dello Stesso.

Ulteriori dettagli sono riportati nel Capitolato Speciale d’Appalto.

4) DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

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

Categoria del servizio: n. 17, numero di riferimento della CPC n. 64 (all. II B al D.Lgs. 163/06).

Trattasi di servizio di ristorazione scolastica i cui elementi descrittivi di dettaglio sono contenuti nel Capitolato Speciale d’Appalto.

5) RIFERIMENTI NORMATIVI

Il servizio è contemplato nell’allegato II B del Codice dei Contratti (D.lgs. 163/06) la cui applicazione è limitata agli articoli 65 e 68 e a quelli espressamente richiamati nel presente bando.

6) SUDDIVISIONE IN LOTTI E VARIANTI

Non è ammessa la suddivisione in lotti; non sono ammesse varianti che non siano migliorative del Capitolato Speciale d’appalto.

7) DURATA DELL’APPALTO

Il presente appalto ha la durata di tre anni scolastici (2009/2010 2010/2011 2011/2012).
Il Committente si riserva inoltre la facoltà prevista dall'art. 57, comma 5 lettera b) del D. Lgs. 163/2006 di ricorrere alla procedura negoziata senza pubblicazione di bando di gara per l'affidamento del servizio in oggetto per ulteriori due anni scolastici (2012/2013 – 2013/2014).

8) COSTO UNITARIO DEL SINGOLO PASTO E VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO

Il costo unitario del singolo pasto, è di € **5,00** IVA esclusa, riferito a circa n. 93.500 pasti annui dei Semiconvittori e di € **11,00** IVA esclusa, riferito a circa n. 12.750 giornate alimentari annue composte da colazione, pranzo, merenda e cena dei Convittori per un importo complessivo presunto annuo a base d'asta di € **607.750,00** IVA esclusa. A questa somma va aggiunto ai sensi del d.lgs. 81/2008 il 2% pari a € **12.155,00** per gli oneri della sicurezza dei lavoratori, somma non soggetta a ribasso.

L'importo a base d'asta annuo, compreso di oneri della sicurezza è di € **619.905,00**. L'importo complessivo per la durata triennale dell'appalto è pari a € **1.859.715,00** IVA esclusa.

9) CAUZIONI E GARANZIE

Il concorrente per partecipare alla gara dovrà presentare ai sensi dell'art. 75 del d.lgs. 163/06 una cauzione provvisoria del 2% e una cauzione definitiva (in caso di aggiudicazione) nella misura del 10% dell'importo contrattuale (L'importo della garanzia può essere ridotto del 50% ai sensi del comma 7 del citato art. 75).

L'Impresa aggiudicataria prima della stipula del contratto è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 113 del d. lgs. 163/06.

10) FINANZIAMENTO

Il contratto di appalto è finanziato con i fondi di bilancio del Convitto Nazionale V.E. II.
Le modalità di pagamento sono descritte nel Capitolato Speciale di Appalto.

11) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, del d. lgs. 163/06. È consentita la presentazione di offerte anche da parte di raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti, ai sensi dell'articolo 37, comma 8, del d.lgs. 163/2006.

È inoltre consentita la partecipazione di concorrenti con sedi in altri Stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'art. 47 del d. lgs.163/06.

12) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Per essere ammessi alla gara i concorrenti oltre ai requisiti previsti nel Capitolato Speciale di Appalto devono essere in possesso, pena l'esclusione, dei requisiti e delle condizioni sotto elencate.

Requisiti generali

12.1 Essere iscritti nel Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede per attività di ristorazione in ambito scolastico, ovvero nel registro Commerciale dello Stato di appartenenza per i concorrenti con sede in altri Stati liberi.

12.2 Essere iscritti, se cooperative, all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive a cura della Camera di Commercio; se Cooperative Sociali, all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali.

12.3 Non trovarsi nelle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con altre Imprese che partecipano alla gara.

12.4 Non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative previste dalla legislazione antimafia di cui alla legge 575/1965 e s.m.i. e di cui all'art. 38 comma 1 lett. a) b) c) d) e) f) g) h) i) l) m) m-bis) del d. lgs. 163/06 o in situazioni di incapacità a contrarre con la P.A..

12.5 Essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei soggetti disabili ai sensi della legge 68/1999.

12.6 Essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore di lavoratori, secondo la vigente legislazione, e applicare le norme contrattuali di settore.

12.7 Essere in regola con gli obblighi della sicurezza, essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi ed aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del d. lgs. 81/08.

12.8 Essere in regola con le norme di cui alla legge 383/2001 (Piani Individuali di Emersione).

Requisiti di capacità economica e finanziaria

12.9 Essere in possesso di n. 2 referenze bancarie rilasciate da primari Istituti Bancari o intermediari autorizzati ai sensi del d. lgs. 385/1993, rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del presente bando di gara, dalle quali risulti che l'Impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto.

12.10 Aver realizzato negli ultimi tre esercizi (2006 – 2007 – 2008) un fatturato globale al netto dell'Iva non inferiore ad Euro 1.800.000 nonché avere un patrimonio netto, risultante dall'ultimo bilancio approvato, non inferiore a € 400.000,00 (in caso di ATI o consorzi la consistenza del patrimonio dovrà essere dimostrata dall'impresa capogruppo).

Requisiti di capacità tecnica e professionale

12.11 Aver effettuato e/o avere in corso di esecuzione nel triennio (2006 – 2007 – 2008) servizi identici o analoghi a quelli oggetto del presente appalto (Ristorazione Scolastica) dichiarando per ciascuno, il committente, la durata, il numero dei pasti e l'importo.

Tra i servizi effettuati dovranno essere compresi almeno n. 2 contratti di ristorazione scolastica, in corso di esecuzione ovvero regolarmente eseguiti di dimensioni pari ad un numero di pasti giornalieri non inferiore a 1500. Per i servizi interamente eseguiti dovranno essere prodotti i certificati di regolare esecuzione rilasciati dal committente pubblico o privato o dichiarazione sostitutiva del concorrente.

12.12 **Possesso di un centro di cottura con autorizzazione sanitaria intestata al soggetto partecipante, per preparazione pasti in caso di fermo tecnico delle cucine, distante dalla sede del Convitto Nazionale V. E. II non oltre km 25** nonché essere in possesso del certificato del sistema di qualità aziendale secondo le norme UNI EN ISO 9001: 2000 – vision nonché della Certificazione del sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2004

* * * * *

Ed inoltre:

12.13 *(Solo in caso di R.T.I. o Consorzio Ordinario di Concorrenti non costituiti):* dichiarare, in sede di presentazione dell'offerta, l'impegno di ciascuna impresa a costituire in sede di aggiudicazione un raggruppamento/consorzio medesimo con l'indicazione dell'impresa che sarà designata quale capogruppo e delle parti del servizio svolte da ciascun componente il costituendo raggruppamento/consorzio.

12.14 *(Solo in caso di R.T.I. o Consorzio Ordinario di Concorrenti già formalmente costituiti):*

produrre, in sede di presentazione dell'offerta, il mandato collettivo speciale con rappresentanza ovvero l'atto costitutivo nelle forme di legge, unitamente alla dichiarazione indicante le parti del servizio svolte da ciascun componente il raggruppamento/consorzio.

12.15 Dichiarare di aver preso esatta conoscenza dello stato di fatto dei locali refettorio, della cucina, dei locali annessi e delle zone di pertinenza, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono incidere sulla modulazione dell'offerta e sullo svolgimento del servizio di ristorazione e di aver giudicato il prezzo medesimo, nel suo complesso remunerativo e tale da garantire la qualità dell'offerta.

12.16 Dichiarare di aver tenuto conto nel redigere l'offerta degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori.

12.17 Dichiarare di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta, del costo del lavoro in base ai valori economici deducibili dalla contrattazione collettiva.

12.18 Praticare a favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche verso i soci, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi ed a rispettare le norme e le procedure previste dalle leggi e normative vigenti.

12.19 Dichiarare di aver acquisito ed esaminato il Capitolato Speciale di Appalto, il bando e la documentazione tecnica, ove allegata, e dichiarare di accettarne integralmente, ai sensi dell'art. 1341 del codice civile senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in essi contenute e dichiarare che il servizio oggetto dell'appalto sarà effettuato conformemente a tutti i patti, modalità e condizioni di cui agli stessi atti di gara.

12.20 Non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo, ovvero non partecipare alla gara, anche in forma singola, qualora si partecipi alla gara medesima in raggruppamento.

12.21 (*per i Consorzi di cui all'art.34 co. 1 lett. b) e c) del d.lgs. 163/06*): Aver indicato in sede di presentazione dell'offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; i consorziati indicati devono possedere i requisiti generali per la partecipazione alla gara e non possono partecipare in nessuna altra forma alla medesima gara.

12.22 Non sollevare alcuna obiezione per qualsiasi difficoltà che dovesse insorgere nel corso del servizio in relazione ad una pretesa ed eventuale imperfetta acquisizione di ogni elemento, relativo all'ubicazione nonché alla natura e alle caratteristiche dei servizi da espletare, contenuto nella documentazione di gara.

Ai fini della partecipazione il concorrente singolo, consorziato o raggruppato può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico e tecnico organizzativo, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto ai sensi dell'art. 49 del D.Lvo 163/06.

In tal caso il concorrente – a pena di esclusione – dovrà presentare la documentazione e le dichiarazioni previste nel citato articolo 49.

12.23 È condizione di partecipazione, a pena di esclusione, l'avvenuto versamento del contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture da dimostrare secondo le modalità indicate nel Capitolato Speciale di Appalto, per un importo pari ad Euro 70,00 (settanta/00) CODICE IDENTIFICATIVO GARA (CIG 0337027B77).

Il pagamento della contribuzione avviene con le seguenti modalità:

- versamento *online*, collegandosi al Servizio riscossione contributi disponibile in homepage sul sito web dell'Autorità all'indirizzo <http://www.avcp.it>, seguendo le istruzioni disponibili sul portale, tramite: carta di credito (Visa o MasterCard), carta postepay, conto BancoPostaOnLine oppure conto BancoPostaImpresaOnLine. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'operatore economico deve allegare all'offerta copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal Servizio riscossione contributi e reperibile in qualunque momento mediante la funzionalità di "Archivio dei pagamenti";

- versamento sul conto corrente postale n. 73582561, intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma, presso qualsiasi ufficio postale. A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità.

La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- 1) il codice fiscale del partecipante;
- 2) il CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare;

Per i soli operatori economici esteri, è possibile effettuare il pagamento anche tramite bonifico bancario, sul conto corrente postale n. 73582561, IBAN IT 75 Y 07601 03200 0000 73582561 (BIC/SWIFT BPPIITRRXXX), intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma (codice fiscale 97163520584). La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante;
- il CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare.

Gli estremi del versamento non effettuati *online* sul Servizio riscossione contributi devono essere comunicati al Servizio riscossione contributi disponibile all'indirizzo <http://www.avcp.it>. La stazione appaltante, **ai fini dell'esclusione dalla gara del partecipante**, procederà al controllo, anche tramite l'accesso al SIMOG, dell'avvenuto pagamento, dell'esattezza dell'importo e della rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta del versamento con quello assegnato alla procedura in corso.

* * * * *

Il concorrente può attestare il possesso dei requisiti e delle condizioni sopra elencate mediante dichiarazione sostitutiva da redigersi in conformità alle disposizioni del D.P.R. del 28/12/2000 n. 445. E' consentito produrre in luogo delle dichiarazioni sostitutive o in luogo di singole parti delle medesime, le certificazioni relative in corso di validità.

Nel caso di RTI o Consorzio Ordinario di Concorrenti, i requisiti relativi ai punti sub 12.1 – 12.2 – 12.3 – 12.4 – 12.5 – 12.6 – 12.7 – 12.8 – 12.9 – 12.12 – 12.13 – 12.14 – 12.15 – 12.16 – 12.17 – devono essere posseduti e presentati da ciascuna impresa del raggruppamento o consorzio, ad eccezione dei requisiti relativi al punto 12.10 che dovranno essere posseduti a pena di esclusione nella misura minima del 60% dall'Impresa Capogruppo e nella misura minima del 20% da ciascuna mandante per quanto attiene il fatturato minimo del triennio, mentre dovranno essere posseduti nella misura del 100% dalla Capogruppo esclusivamente per quanto attiene al patrimonio netto; per quanto attiene ai requisiti di cui al punto 12.11, mentre l'elenco dei servizi deve essere presentato da ciascuna impresa del RTI o consorzio di concorrenti, i due contratti di punta possono essere posseduti da qualsiasi impresa componente il RTI o il Consorzio.

Per il requisito di cui al punto 12.9 si richiede la presentazione di idonee referenze bancarie rilasciate da n. 2 Istituti di Credito da parte di ciascuna impresa del RTI o Consorzio di concorrenti. Nel caso di consorzi stabili, di consorzi di cooperative di produzione e lavoro e di imprese artigiane i requisiti di capacità economica finanziaria e tecnica devono essere posseduti dal consorzio.

13) OBBLIGO DEL SOPRALLUOGO.

Dovrà essere effettuato, **a pena di esclusione**, un sopralluogo obbligatorio nei locali in cui sarà svolto il servizio di ristorazione dietro rilascio di relativa attestazione. A tale scopo le ditte concorrenti dovranno contattare l'Amministrazione (Ufficio Tecnico) al n. telefonico 06 32699843

per concordare le **visite che dovranno aver luogo entro i 10 giorni antecedenti** alla data di scadenza della presentazione dell'offerta.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale rappresentante o Direttore Tecnico dell'Impresa o da un loro incaricato dipendente dell'impresa e munito di formale delega scritta.

In caso di R.T.I. o Consorzi Ordinari di Concorrenti costituiti o costituendi, il sopralluogo dovrà essere eseguito dall'Impresa designata o designanda capogruppo.

A seguito del sopralluogo verrà rilasciata apposita certificazione attestante l'espletamento del sopralluogo stesso.

14) PROCEDURA DI GARA

Procedura aperta ai sensi dell'art. 3 comma 37 e art. 55 comma 5 del d.lgs. 163/06 (Codice dei Contratti).

15) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del d.lgs. 163/06, sulla base dei seguenti elementi, come dettagliatamente specificati nel Capitolato Speciale di Appalto.

a) PREZZO – INCIDENZA MASSIMA 36 PUNTI

b) QUALITA' - INCIDENZA MASSIMA 64 PUNTI

La Commissione si riserva di escludere le ditte che non abbiano raggiunto almeno 33 punti nella valutazione qualitativa di cui agli articoli sopra riportati, e di verificare le attestazioni presentate.

* * * * *

L'Aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica. In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nell'offerta tecnica sia nell'offerta economica si procederà ai sensi dell'art.77 R.D. n. 827/1924 e s.m.i..

16) ACCESSO ALLA DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLA GARA

Il bando completo di tutti gli allegati potrà essere ritirato – previa prenotazione telefonica- presso il Convitto Nazionale V.E.II, Ufficio Tecnico (telefono 06 3269981 oppure 06 32699843) nei giorni **lunedì, martedì, mercoledì dalle ore 10,00 alle ore 13,00**. Copia dei suddetti documenti (con spese a carico dei richiedenti) nonché eventuali ulteriori informazioni potranno essere richieste al medesimo Ufficio Tecnico del Convitto Nazionale V.E.II tel. 06 32699843.

Tutta la documentazione di gara è disponibile *on line* sul sito del Convitto Nazionale <http://www.convittonazionaleroma.it>

17) TERMINE ULTIMO PER LA RICHIESTA DELLA DOCUMENTAZIONE:

La documentazione potrà essere richiesta entro le ore **13,00 del giorno 23/07/2009**.

18) TERMINE PER IL RICEVIMENTO DELLE OFFERTE:

entro e non oltre le ore **13,00** del giorno **04/08/2009** (a pena di esclusione), con le modalità prescritte dal Capitolato Speciale d'Appalto (a pena di esclusione)

19) MODALITÀ DI APERTURA DEI PLICHI CONTENENTI LE OFFERTE

La **Commissione** competente procederà, in seduta pubblica, **il giorno 06/08/2009**, con inizio alle ore 12,00, nella sede scolastica, alla verifica della documentazione richiesta ai fini dell'ammissibilità alla gara contenuta nel plico "A". Successivamente la **Commissione giudicatrice** procederà, in seduta non pubblica, a valutare il contenuto del plico "B" – PROGETTO TECNICO - assegnando i relativi punteggi.

Terminato l'esame dei progetti tecnici presentati dai concorrenti ammessi, i concorrenti verranno convocati, in seduta pubblica, per la comunicazione dei punteggi attribuiti dalla Commissione ai medesimi, nonché per l'apertura e valutazione delle offerte economiche contenute nel plico "C" e delle eventuali giustificazioni contenute nel plico "D".

Non saranno ammessi all'apertura delle offerte economiche, e **conseguentemente esclusi dalla gara**, i concorrenti che totalizzeranno, nella fase di valutazione dei progetti di cui al plico "B", **meno di 33 punti**.

Al termine delle suddette operazioni si procederà alla redazione della graduatoria, sulla base del punteggio conseguito da ciascuna concorrente ammessa.

Nessun compenso è dovuto ai partecipanti per la presentazione delle offerte e dell'annessa documentazione tecnica.

20) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

1. Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato.
2. Il subappalto è ammesso nei limiti specificati nel capitolato speciale di appalto; non è ammessa la cessione, anche parziale, del contratto.
3. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non dovesse giungere a destinazione in tempo utile.
4. Trascorso il termine fissato per la presentazione delle offerte, non verrà riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.
5. Non sono ammesse offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione delle cifre dell'offerta.
6. Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine stabilito, o sul quale non sia apposto l'indicazione del mittente, l'oggetto della gara e non risulti debitamente sigillato con ceralacca o con nastro adesivo applicato e controfirmato sui lembi di chiusura in modo da garantirne l'integrità.
7. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta idonea e conveniente dalla Stazione Appaltante.
8. Non sono ammesse offerte in aumento. Non sono ammesse offerte parziali. In caso di discordanza tra valori espressi in cifre e valori espressi in lettere saranno presi in considerazione quelli più favorevoli all'Amministrazione. In caso di offerte valutate con punteggio complessivo identico, si aggiudicherà l'appalto l'offerta con il punteggio più alto attribuito all'offerta tecnica. Nel caso di migliori offerte uguali, sia nel punteggio dell'offerta tecnica sia nel punteggio dell'offerta economica si procederà all'aggiudicazione ai sensi del disposto di cui all'articolo 77 del R.D. n. 827 del 23 maggio 1924.
9. Si procederà alla determinazione della soglia di presunta anomalia ai sensi dell'art. 86, comma 2, del D.Lgs n. 163/06.
10. Le offerte devono essere corredate, sin dalla presentazione, delle giustificazioni di cui all'art.86 comma 5 D.lgs 163/06 relative alla congruità delle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo del costo unitario del pasto offerto in sede di gara.
11. Le offerte anomale verranno verificate ai sensi degli artt. 86 – 87 – 88 del d.lgs. 163/06. Ove a seguito dell'esame delle giustificazioni prodotte in sede di gara, le medesime non fossero ritenute sufficienti ad escludere l'incongruità dell'offerta, la stazione appaltante potrà richiedere all'offerente di integrare i documenti giustificativi procedendo ai sensi degli artt. 87 e 88 del d. lgs. 163/06.

12. L'offerta è valida per **180 giorni** decorrenti dal termine ultimo di scadenza per la presentazione dell'offerta.
13. Le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere redatti in lingua italiana.
14. Si applicano le disposizioni contenute dell'art. 140 d.lgs 163/06.
15. Il possesso di tutti i requisiti meramente dichiarati dal concorrente che risulterà aggiudicatario provvisorio della gara, dovrà essere comprovato dal medesimo **-a pena di decadenza dall'aggiudicazione-** mediante la consegna di idonea documentazione entro il termine indicato nella specifica richiesta in tal senso da parte del responsabile del procedimento.
16. La mancata presentazione di tutti gli elementi e documenti richiesti, la non rispondenza anche di un solo elemento e documento rispetto a quanto richiesto e dichiarato, determinerà l'esclusione dalla partecipazione alla gara e l'applicazione delle sanzioni previste dalla legge. In tal caso si procederà all'aggiudicazione provvisoria in favore del concorrente secondo in graduatoria.
17. Verificato il possesso dei requisiti, la Stazione Appaltante procederà all'aggiudicazione definitiva.
18. L'aggiudicazione è impegnativa per l'impresa aggiudicataria, ma non per l'Amministrazione, fino a quando non saranno perfezionati gli atti in conformità delle vigenti disposizioni.
19. Ai sensi dell'art. 13 del d.lgs. n. 196/03, i dati forniti dai concorrenti sono raccolti e trattati esclusivamente per lo svolgimento della procedura di gara e dell'eventuale successiva stipula e gestione del contratto.
20. Ogni altra prescrizione ed informazione per la presente gara è contenuta nel Capitolato Speciale di Appalto, allegato al presente bando e che costituisce parte integrante del medesimo, a cui si fa esplicito rinvio.
21. Procedure di ricorso: Tribunale Amministrativo Regionale del Lazio entro 60 gg. (art. 6, L. 1034/71) o, in alternativa, Ricorso Straordinario al Presidente della Repubblica entro 120 gg. (art. 9 DPR 1199/71) dalla pubblicazione del presente bando.
22. **Data di invio e ricevimento del bando da parte dell'Ufficio pubblicazioni ufficiali della Comunità Europea 23/06/2009 (Numero No_Doc_Ext: 2009-071506).**
23. Il presente bando non è vincolante per il Convitto Nazionale V.E.II che può annullare le procedure di gara per intervenute esigenze di carattere amministrativo, senza che ciò comporti assunzione di responsabilità nei confronti dei partecipanti.
24. **Il Convitto, in caso di urgenza, nelle more della stipulazione del contratto si riserva la facoltà di chiedere l'esecuzione anticipata della prestazione all'aggiudicatario.**

Roma lì, 23 giugno 2009

**Il Responsabile del Procedimento
(Francesco Ciardullo)**