



# CITTA' DI CELANO

(Provincia di L'Aquila)

DPR 25 marzo 1998

## SETTORE FINANZIARIO AMMINISTRATIVO DEMOGRAFICO

Telefono 0863/79541 – fax 0863/792335

Codice fiscale 00094090669

<http://www.comune.celano.aq.it>

### BANDO DI GARA PUBBLICA CON PROCEDURA APERTA

**Codice CIG: 0299107EE3**

per l'affidamento della **GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE MATERNE, ELEMENTARI E MEDIE DEL COMUNE DI CELANO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012 e 2012/2013**, da aggiudicarsi secondo il sistema di valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

**1) DENOMINAZIONE E INDIRIZZO UFFICIALE DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE**

Denominazione Comune di Celano	Servizio responsabile Area Amministrativa Finanziaria Demografica
Indirizzo P.zza Iv Novembre, 1	C.A.P. 67043
Località/Città Celano	Stato Italia
Telefono 0863 79541 – 0863/7954212	Telefax 0863/792335

**2) INDIRIZZO PRESSO IL QUALE È POSSIBILE OTTENERE ULTERIORI INFORMAZIONI**  
Comune di Celano – Servizi Amm.vo Fin. /serv. Sociali – piazza Iv Novembre, 1

**3) INDIRIZZO AL QUALE INVIARE LE OFFERTE**  
Comune di Celano (AQ) – Ufficio Protocollo – P.zza IV novembre 1 – 67043 Celano AQ

**4) TIPO DI AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE**  
Livello locale

**5) NATURA DEL SERVIZIO/ IMPORTO DELL'APPALTO/PREZZO A BASE D'ASTA SOGGETTO A RIBASSO**

- **Oggetto dell'appalto:** Affidamento della gestione del servizio di refezione presso le scuole statali materne, elementari e medie di Celano e servizio nido 12/36 mesi per gli anni scolastici 2009/2010,

*firma per accettazione ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341/1342 c.c.:*

2010/2011, 2011/2012, 2012/2013.

- **Importo complessivo presunto per il periodo di durata dell'appalto** € 1.260.000,00 (Iva esclusa), soggetti a ribasso, calcolato con riferimento alla fornitura di n. 300.000 pasti. Trattasi di numero di pasti indicativo, soggetto a variazione in dipendenza delle effettive presenze che saranno rilevate nei singoli anni scolastici;
- **Oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze** €12600,00 (Iva esclusa ) non soggetti a ribasso;
- **Prezzo unitario a base d'asta** (da intendersi quale costo unitario per pasto comprensivo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico della ditta offerente) soggetto a ribasso: € 4,20 (iva esclusa)

## 6) LUOGO DI ESECUZIONE

Città di Celano

## 7) RIFERIMENTI A DISPOSIZIONI LEGISLATIVE

- Il presente appalto, in quanto rientrante tra quelli di cui all'allegato II B, è aggiudicato conformemente a quanto previsto dall'art. 20 del Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 163/2006) e correlativamente dall'art. 27, con applicazione esclusivamente degli articoli 68, 65 e 225 dello stesso, nonché art. 50 del codice dei contratti pubblici, che reperisce i principi stabiliti dall'art. 2004/18 e art. 53 direttiva 2004/17:
- Costituiscono inoltre norme di riferimento per la procedura, le disposizioni contenute nel regolamento dei contratti del Comune.
- Per quanto specificate nel presente bando e nel Capitolato Speciale, possono aversi applicazioni facoltative, parziali o per analogia di normative generali o settoriali, comprese le disposizioni del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m. i.

## 8) DURATA DELL'APPALTO ANNI SCOLASTICI scolastico 2009/2010 (decorrenza presunta 01/10/2009), 2009/2010, 2010/2011 e 2011/2012, 2012/2013.

*L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di ricorrere alla procedura negoziata di cui all'art. 57, punto 5, lettera b) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. per l'affidamento all'aggiudicatario dell'appalto iniziale, della gestione dell'analogo servizio per l'ulteriore periodo massimo di anni scolastici, successivi alla scadenza del contratto.*

*Il valore presunto dell'eventuale nuovo affidamento è stimato in € 1.260.000,00 (IVA esclusa) per 4 anni scolastici oltre € 12.600,00 IVA esclusa per oneri per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenza.*

## 9) a) TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Il termine ultimo per la presentazione delle offerte è fissato alle ore **12,00** del giorno **22.05.2009**.

Il plico contenente l'offerta dovrà pervenire a pena di esclusione tramite il servizio postale raccomandato ovvero mediante Agenzia di recapito autorizzata.

## b) DATA, ORA E LUOGO DI APERTURA DELLE OFFERTE

Le offerte saranno aperte presso la sala del Consiglio del Comune di Celano nel giorno che verrà comunicato ai partecipanti tramite pubblicazione sul sito internet del Comune di Celano

## c) INDIRIZZO PRESSO CUI RITIRARE LA DOCUMENTAZIONE DI GARA

Il bando di gara, il Capitolato speciale, e la modulistica da utilizzare per la partecipazione all'appalto, comprensiva anche del modello di offerta economica possono essere ritirati presso l'ufficio amm.vo/Dem. Finan. /**Servizi Sociali** - del Comune di Celano – Tel 0863/7954212 – fax 0863/792335, previa esibizione della ricevuta di pagamento della somma di € 16,25 alla Tesoreria Comunale:

**da effettuarsi su CC postale n. 12112678 intestato a tesoreria comunale di Celano.**

Si precisa che tutta la documentazione di gara sarà inoltre consultabile gratuitamente sul sito del Comune di Celano all'indirizzo [www.comune.celano.aq.it](http://www.comune.celano.aq.it)

## 10) GARANZIA

A ciascuna offerta dovrà essere allegata, a pena di esclusione, **idonea garanzia** pari al 2%

**dell'importo complessivo presunto dell'appalto** e quindi pari a €25.200,00 da prestare ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs 163/06, secondo quanto specificato nell'art.10 del Capitolato Speciale.

Prima della stipulazione del contratto la ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a norma di legge, al versamento di una **garanzia fidejussoria** alle condizioni e nei termini di cui all'art. 113 del D.Lgs.

## 11) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Il concorrente dovrà presentare una istanza di ammissione (**Allegato A1**) alla partecipazione alla gara, corredata di una autodichiarazione (**Allegati A2 e A3**), da rendere ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/00; ciò in conformità ai modelli allegati al presente Bando di gara, come parte integrante dello stesso, e pubblicati, anch'essi, all'Albo Pretorio del Comune di Celano (ritirabili presso l'Ufficio Amm./vo /Dem./Fin. Servizi Sociali – Piazza IV Novembre n. 1 tel. 0863/7954212 - fax 0863/792335 e disponibili sul sito Internet dell'Ente). Tale dichiarazione dovrà attestare, tra l'altro:

- a) che il concorrente è regolarmente iscritto nel registro delle imprese della Camera di Commercio, per l'attività attinente al presente bando;
- b) che il concorrente non si trova in nessuna delle condizioni di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., costituenti causa di esclusione della possibilità di assumere pubblici appalti;
- c) che il concorrente è **in regola con i versamenti IVA, INPS e INAIL**;
- d) che il concorrente si obbliga ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti impiegati nel servizio oggetto dell'appalto (*ove trattasi di cooperative anche se soci*), condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio in appalto e a rispettare ogni altra normativa contrattuale in materia di trattamento giuridico, retributivo, contributivo e previdenziale che potrà intervenire nel corso dell'appalto;
- e) che non sussistono le cause ostative né le misure preventive di cui alla legge 575/65 (disposizioni antimafia);
- f) che il concorrente non si è avvalso di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/2001 ovvero, (nel caso in cui si sia avvalso di piani individuali di emersione di cui alla citata legge), che il periodo di emersione si è concluso;
- g) che il concorrente opera nel rispetto delle norme che disciplinano il lavoro dei disabili ex legge 68/99;
- h) (**requisito di capacità economica - finanziaria**): che il concorrente possiede un fatturato globale d'impresa per un importo non inferiore a Euro 4.500.000,00 (al lordo dell'IVA) riguardante il periodo 1 gennaio 2005/30 giugno 2008 e riferito allo svolgimento di attività nel settore delle ristorazione;
- i) (**requisito di capacità tecnico - professionale**): che il concorrente possiede un fatturato complessivo non inferiore a € 2.500.000,00 (al lordo dell'IVA) per appalti riguardanti la gestione di servizi di mensa presso le scuole materne e/o elementari e/o medie, con riferimento al periodo 1 gennaio 2005/30 giugno 2008;

Per le prestazioni in appalto che gli aspiranti hanno eseguito in concorso, riunione o associazioni con altre imprese, dovrà risultare con chiarezza il ruolo svolto contrattualmente dall'aspirante e la quota di partecipazione assunta in ciascun appalto;

- k) che il concorrente è in possesso di risorse strumentali, umane e finanziarie sufficienti a garantire l'organizzazione e la gestione del servizio in maniera efficace ed efficiente;
- l) l'operatività in regime di autocontrollo con adozione di un proprio piano HACCP, ai sensi della normativa vigente;
- m) l'adozione di un proprio piano di sicurezza, secondo quanto previsto dal D.lgvo n.81/2008;
- n) Adozione di un proprio piano di trasporto, nel rispetto delle indicazioni contenute nel Capitolato Speciale.

Le dichiarazioni relative al possesso dei requisiti di ammissione alla gara, devono in ogni caso essere prodotte dai partecipanti alle condizioni e nei termini indicati nella modulistica innanzi citata (**Allegato A2** per Soggetti concorrenti in forma singola, per Raggruppamenti temporanei di prestatori di servizi e per i consorzi concorrenti in nome e per conto proprio, **Allegato A3** per Consorzi concorrenti per uno o più soggetti consorziati) e nel Capitolato Speciale.

**Situazione giuridica – prove richieste**

Possesso dei requisiti richiesti alle precedenti lettere da a) a g)

**Capacità economica e finanziaria – prove richieste**

- Possesso dei requisiti richiesti alla precedente lettera h)
- Presentazione di idonee garanzie di due istituti bancari attestanti la capacità economica e finanziaria del concorrente, rilasciate in data successiva a quella della pubblicazione del presente bando e facenti riferimento all'oggetto della presente gara, nonché al relativo importo

**Capacità tecnica e professionale – Tipo di prove richieste**

Possesso dei requisiti richiesti alla precedenti lettere da i) a o)

**12) AVVALIMENTO**

Nel caso in cui le imprese in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. 2006 N. 163 e successive modifiche e integrazioni risultino carenti dei requisiti di carattere economico richiesti dal bando e vogliano partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento, potranno soddisfare tale loro esigenza presentando, nel rispetto delle prescrizioni del D.P.R. 445/2000, la documentazione prevista dall'art. 49 comma 2 punto 1 e lettere da a) a g) del precitato Decreto Legislativo 12 Aprile 2006 N. 163 e s.m.i., rispettando scrupolosamente le prescrizioni di cui ai commi successivi del medesimo articolo.

Al fine di soddisfare le esigenze di cui al comma 7 dell'art. 49 del Decreto Legislativo 12.04.2006 N. 163 e s.m.i. si precisa che è ammessa per il presente appalto la possibilità di utilizzare l'avvalimento soltanto per il seguente requisito di capacità economica/finanziaria richiesto dal presente bando:

**- Possesso di un fatturato globale d'impresa per un importo non inferiore a Euro 4.500.000,00 ( al lordo dell'IVA) riguardante il periodo 1 gennaio 2005/ 30 giugno 2008 e riferito allo svolgimento di attività nel settore di ristorazione.**

La documentazione relativa all'avvalimento, deve essere prodotta alle condizioni e nei termini riportati nell'art. 10 del Capitolato.

L'avvalimento nei termini suindicati è consentito a concorrenti partecipanti in forma singola, raggruppati o consorziati.

**13) SONO AMMESSI A PRESENTARE OFFERTE ANCHE I PRESTATORI DI SERVIZI APPOSITAMENTE E TEMPORANEAMENTE RAGGRUPPATI ED I LORO CONSORZI**

Le condizioni e le modalità di partecipazioni alla gara dei raggruppamenti di prestatori di servizio, dei consorzi concorrenti in nome e per conto proprio, dei consorzi partecipanti per conto e nell'interesse di uno o più consorziati sono dettagliatamente riportate nell'art.10 del Capitolato Speciale al quale si fa espressamente rinvio.

\*\*\*\*\*

Tutti i concorrenti dovranno comunque presentare la propria offerta in conformità alle prescrizioni contenute nel Capitolato Speciale.

**14) TIPO DI PROCEDURA**

Procedura aperta

**15) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

La gara, sarà aggiudicata in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La Commissione avrà a disposizione 100 punti distribuiti tra i singoli elementi di ciascuna offerta tecnico economica come segue:

**OFFERTA TECNICA**

**Max punti 85**

*firma per accettazione ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341/1342 c.c.:*

	DESCRIZIONE CRITERI	PUNTI
<b>A</b>	<p><b>Sistema organizzativo</b></p> <p>Nella valutazione del sistema organizzativo si terrà conto in particolare di:</p> <p><b>A1</b> - Schema organizzativo complessivo che l'impresa intende adottare in rapporto ai compiti, alle funzioni ed agli obiettivi del servizio: <b>max 5</b></p> <p><b>A2</b> - Personale impiegato nel servizio: <b>max 12</b></p> <p>il punteggio di max 12 punti previsto per il criterio in esame verrà attribuito secondo la seguente ripartizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>numero di personale addetto specificatamente alla preparazione e confezionamento dei pasti (cuoco, aiuto cuoco, addetto servizi mensa), nonché impiegato nell'attività di pulizia/sanificazione <b>max 6</b></li> </ul> <p>Il punteggio riferito al numero di personale addetto alla preparazione e confezionamento dei pasti, nonché all'attività di pulizia/ sanificazione, sarà assegnato come segue:</p> <p>all'offerta che prevederà il più elevato numero di personale addetto, verrà dato il punteggio massimo (6 punti), alle altre offerte verrà assegnato un punteggio proporzionalmente ridotto applicando la seguente formula:</p> $PA = (NV:N \text{ max}) \times 6$ <p><b>Dove:</b>  PA = punteggio da attribuire  NV = offerta da valutare  N max = offerta con il numero più elevato di personale</p> <p>(il punteggio così calcolato sarà arrotondato alla III cifra decimale dopo la virgola. La terza cifra decimale a sua volta sarà arrotondata all'unità superiore qualora la IV cifra decimale sia pari o superiore a 5)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ore complessive settimanalmente prestate dal personale di cui al punto precedente <b>max 6</b></li> </ul> <p>Il punteggio riferito all'orario complessivo settimanalmente prestato sarà assegnato come segue:</p> <p>all'offerta di ore lavorative che risulterà più alta, verrà dato il punteggio massimo (6 punti), alle altre offerte verrà assegnato un punteggio proporzionalmente ridotto applicando la seguente formula:</p>	<p>max 27</p> <p>così ripartito:</p>

	<p style="text-align: center;"><math>PA = (PV:P \max) \times 6</math></p> <p style="text-align: center;"><b>Dove:</b>  PA = punteggio da attribuire  PV = offerta da valutare  P max = offerta di ore più alta</p> <p>(il punteggio così calcolato sarà arrotondato alla III cifra decimale dopo la virgola. La terza cifra decimale a sua volta sarà arrotondata all'unità superiore qualora la IV cifra decimale sia pari o superiore a 5)</p> <p><b>A3</b> - Descrizione delle metodologie di intervento con riguardo alla capacità di attivarsi per interventi imprevedibili ed urgenti: <span style="float: right;"><b>max 10</b></span></p> <p>Saranno apprezzati in modo particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>La messa a disposizione di un centro di cottura da utilizzare in situazioni d'emergenza, che abbiano le caratteristiche e i requisiti previsti nel presente appalto;</i></li> <li>- <i>La disponibilità nel proprio centro cottura o, separatamente, di un locale autorizzato quale deposito per gli alimenti, necessario a superare i momenti di scarso o impossibile rifornimento derivanti da eventi imprevedibile: es. sciopero dei trasporti.</i></li> </ul>	
<b>B</b>	<p><b>Piano di trasporto</b></p> <p>Nella valutazione del piano di trasporto che deve assicurare il rispetto dei parametri di legge, il mantenimento delle qualità organolettiche e nutrizionali degli alimenti e la funzionalità del servizio, si terrà particolarmente conto dei seguenti principali fattori offerti dal concorrente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Numero automezzi utilizzati e caratteristiche;</li> <li>- Numero autisti e requisiti professionali e morali;</li> <li>- Numero attrezzature degli automezzi e loro caratteristiche e qualità.</li> </ul>	max 10
<b>C</b>	<p><b>Struttura da adibire a Centro cottura</b></p> <p>Nella valutazione della struttura da adibire a Centro cottura i 10 punti previsti saranno assegnati tenendo conto di quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzazione del Lay-out strutturale e impiantistico del centro cottura</li> <li>- Numero e caratteristiche delle attrezzature offerte</li> </ul>	max 10
<b>D</b>	<p><b>Utilizzo di prodotti biologici, aggiuntivi rispetto a quelli minimi obbligatoriamente previsti nel menù:</b></p>	max 4

	<p>Il punteggio riferito al presente elemento sarà assegnato come segue:</p> <p>per l'inserimento nei menù settimanali di <b>un</b> prodotto biologico appartenente alla categoria <b>frutta</b> verrà assegnato 1 punto per ogni giorno della settimana in cui il suddetto prodotto biologico verrà servito, in aggiunta al giorno obbligatorio, con un massimo di 2 punti;</p> <p>per l'inserimento nei menù settimanali di <b>un</b> prodotto biologico appartenente alla categoria <b>ortaggi</b> verrà assegnato 1 punto per ogni giorno della settimana in cui il suddetto prodotto biologico verrà servito, con un massimo di 2 punti;</p> <p>per l'inserimento nei menù settimanali di <b>un</b> prodotto biologico appartenente alla categoria <b>legumi</b> verrà assegnato 1 punto una tantum per il giorno (o i giorni) della settimana in cui in cui il suddetto prodotto biologico verrà servito;</p> <p>per l'inserimento nei menù settimanali di prodotti biologici appartenenti a tipologie diverse da quelle sopra indicate, verrà assegnato 1 punto per ogni giorno della settimana in cui il suddetto prodotto biologico verrà servito, con un massimo di 2 punti;</p> <p>In nessun caso il punteggio complessivo conseguito a seguito della valutazione del presente elemento potrà superare i <b>4 punti</b></p>	
<b>E</b>	<p><b>Proposte migliorative</b></p> <p>Le proposte migliorative dovranno riguardare interventi aggiuntivi/integrativi rispetto a quelli previsti nel presente capitolato, che consentano all'Ente di conseguire vantaggi sociali e/o tecnici e/o economici e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori, ma a solo titolo di sponsorizzazione; ciò significa che l'affidatario dell'appalto potrà pubblicizzare il proprio marchio/logo nell'ambito dell'intervento migliorativo offerto.</p>	max 26
<b>F1</b>	<p>Possesso di certificazione di qualità aziendale UNI ISO EN 9001/2000 o Vision 2000 in corso di validità e relativa ai servizi di ristorazione collettiva e/o scolastica</p>	2
<b>F2</b>	<p>Possesso di certificazione ISO 22000/2005 in corso di validità e relativa ai requisiti</p>	2

	dello standard internazionale per la sicurezza alimentare	
<b>F3</b>	Possesso di certificazione ISO 14000 in corso di validità e relativa ai requisiti per un corretto sistema di gestione ambientale nella refezione scolastica	2
<b>F4</b>	Possesso di certificazione UNI 10854/99 in corso di validità per la realizzazione del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP secondo le indicazioni del Codex Alimentarius	2
	Con riferimento ai punti F1,F2,F3 e F4 si precisa che:  In caso di <b>raggruppamento</b> il requisito è valutabile se è posseduto e attestato da ciascuno dei soggetti raggruppati.  In caso di <b>consorzio</b> partecipante per conto di uno o più consorziati, il requisito è valutabile se posseduto ed attestato da tutti i consorziati nel cui interesse il consorzio concorre.	
	<b>TOTALE PUNTEGGIO TECNICO</b>	<b>Max 85</b>
<b>G</b>	<b>Prezzo</b>	<b>Max 15</b>
	<b>TOTALE PUNTEGGIO</b>	<b>100</b>

Relativamente al punto **G**) - **PREZZO** - per la valutazione delle offerte si procederà come segue:

- all'offerta, il cui prezzo proposto per il singolo pasto risulta il più vantaggioso per la Stazione appaltante, verrà assegnato il punteggio massimo di 26 punti
- a ciascuna altra offerta verrà automaticamente assegnato il punteggio risultante dall'applicazione della seguente formula

$$\frac{P_{min}}{P_i} \times 15$$

In cui:

$P_{min}$  = prezzo più vantaggioso del singolo pasto ( iva esclusa ) offerto in sede di gara

$P_i$  = prezzo singolo pasto (iva esclusa) dell'offerta in esame

(il punteggio così calcolato sarà arrotondato alla III cifra decimale dopo la virgola. La terza cifra decimale a sua volta sarà arrotondata all'unità superiore qualora la IV cifra decimale sia pari o superiore a 5)



**N.B.**- Il prezzo espresso dall'impresa concorrente si intende comprensivo di tutti gli oneri e le spese che la stessa dovrà sostenere (al netto dell'IVA) per l'esecuzione del servizio in caso di aggiudicazione a lei favorevole.

#### **AVVERTENZA**

Relativamente ai punti D, E, F1, F2, F3 e F4, si fa presente che la mancata presentazione di tali elementi comporterà esclusivamente la mancata attribuzione dei punteggi previsti, essendo tali elementi non obbligatori.

#### **16) ALTRE INFORMAZIONI**

Il Comune di Celano, a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione per qualsiasi motivo, compreso il verificarsi di vizi procedurali o motivazioni di carattere finanziario; nulla sarà dovuto ai concorrenti in caso di tale evenienza.

L'appalto potrà essere aggiudicato anche nel caso in cui pervenga o rimanga valida una sola offerta relativa allo stesso, purché detta offerta risulti valida e conveniente.

Le norme di partecipazione alla gara pubblica in oggetto, le condizioni e le modalità di ammissione dei concorrenti nonché i requisiti giuridici, tecnici ed economici sono disciplinati in modo dettagliato nel capitolato d'oneri e nella modulistica allegata al presente bando e al predetto capitolato come parte integrante.

**Per la partecipazione alla gara è necessario il versamento all'autorità di vigilanza Contratti Pubblici del contributo ex art. 1 commi 65 e 67 della legge n.266/05 di € 100,00 per ciascun concorrente, secondo le modalità specificate nell'art. 10 del Capitolato Speciale.**

Tra gli adempimenti obbligatori posti a carico del concorrente è prevista la presentazione nell'ambito della documentazione di gara, di una apposita attestazione di avvenuto sopralluogo presso i locali da adibire a centro cottura, rilasciata dal Settore Amm.vo/Dem./Fin. del Comune di Celano. **IL SOPRALLUOGO, AL QUALE ASSISTERÀ UN DIPENDENTE DEL COMUNE, PER GARANTIRE ALLE DITTE UNIFORMITÀ DI INFORMAZIONI E DETTAGLI, DOVRÀ ESSERE EFFETTUATO, A PENA DI ESCLUSIONE DALLA GARA, IN UNO DEI SEGUENTI GIORNI: lunedì- mercoledì-venerdì (DALLE ORE 10,30 ALLE ORE 12,30), e martedì-giovedì (DALLE ORE 15,30 ALLE ORE 17,30 ).** Al sopralluogo, potranno partecipare al massimo due soggetti per Ditta delegati dal legale rappresentante ovvero direttamente il legale rappresentante ed un suo collaboratore. Per quanto attiene i Raggruppamenti e sempre a pena di esclusione, ciascun soggetto facente parte del raggruppamento medesimo sarà tenuto a partecipare al sopralluogo. In tal caso, il limite massimo di due soggetti sopra indicato dovrà intendersi riferito a ciascun soggetto partecipante al raggruppamento. Per quanto attiene ai consorzi partecipanti per uno o più consorziati, a pena d'esclusione saranno tenuti a partecipare al sopralluogo sia il legale rappresentante del Consorzio sia i legali rappresentanti di ciascuno dei soggetti consorziati per i quali lo stesso Consorzio concorre.

Per qualsiasi informazione rivolgersi all'ufficio Servizi Sociali del Comune di Celano, tel 0863/7954216

Il presente bando è pubblicato integralmente all'Albo Pretorio del Comune di Celano e sul sito internet [www.comune.celano.aq.it](http://www.comune.celano.aq.it), nonché per estratto sul quotidiano Aste e Appalti Pubblici e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Celano li.

Il responsabile del procedimento  
Dott.ssa Loreta Piperni

**IL DIRIGENTE**  
**Dott.ssa Daniela Di Censo**