



COMUNE DI LONGI

Provincia di Messina

Via Roma, 2 – 98070 LONGI (ME) - Tel. 0941 / 48.50.40 Fax 0941 / 48.54.01 – 0941 / 48.53.42

Partita IVA: 02 810 650 834 – Codice Fiscale: 84 004 070 839 - c.c.p. 13 92 59 87

Sito Web: www.comunelongi.it

AREE ECONOMICO FINANZIARIA ED AMMINISTRATIVA

ISTRUTTORIA CURATA DALLA
RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(D.ssa Patrizia Vieni)

LONGI, 21 aprile 2011

**Bando d'asta pubblica per l'affidamento del servizio:
“Gestione dell'impianto pilota destinato ad attività di
ricerca, sperimentazione, valorizzazione e centro servizi
sulle produzioni lattiero casearie, sito in c.da Crocetta
del Comune di Longi (ME)”.**

1) **STAZIONE APPALTANTE:** Comune di Longi (ME), via Roma n°2, telefono 094 1485040 int. 13 e 22; fax 0941 485342.

2) **OGGETTO DEL SERVIZIO:** Affidamento in gestione di parte del fabbricato del Centro Servizi adibito a caseificio, sito in C.da Crocetta del Comune di Longi (ME), di proprietà comunale, **per la durata di anni 6 (sei).**

Il Comune di Longi è esclusivo proprietario della struttura e delle sue relative pertinenze nonché comodatario delle attrezzature e dei macchinari ivi allocati, che risultano di proprietà della Regione Sicilia per il tramite dell'Assessorato delle Risorse Agricole ed Alimentari, che potrà usufruirne, previa comunicazione, in qualsiasi momento.

Descrizioni, condizioni e termini del servizio sono indicati in dettaglio nel **Capitolato Speciale di Appalto (Allegato 1 alla presente).**

E' data possibilità di visionare preventivamente i locali dell'impianto pilota previo appuntamento da concordare al numero telefonico 0941 485040 int. 13 e 22, cell. 334 6141177 (Area Finanziaria) 334 6141213 (Area Amministrativa).

3) **IMPORTO A BASE DI GARA: 100,00 Euro** da intendersi quale corrispettivo che si intende versare all'Amministrazione comunale, per ogni singolo mese.

4) **LUOGO DI ESECUZIONE:** Comune di Longi (ME) Contrada Crocetta.

5) **MODALITÀ DI SCELTA DEL CONCESSIONARIO:** Procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del d.lgs. 163/06. L'appalto verrà aggiudicato al soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del d.lgs. 163/06.

6) SERVIZIO AL QUALE POSSONO ESSERE RICHIESTI I DOCUMENTI DI GARA: Bando integrale di gara e allegati sub 1) e sub 2) Area Economico Finanziaria - Servizio Patrimonio - e Area Amministrativa tel. 0941 485040 int. 13 e int. 22 - fax 0941 485342, e-mail Area Economico Finanziaria finanza@comunelongi.it, Area Amministrativa unionedeicomuninebrodi@comunelongi.it, Planimetria e allegati vari presso le Aree Economico Finanziaria ed Amministrativa.

I documenti sono visionabili anche sul sito ufficiale del Comune di Longi all'indirizzo www.comunelongi.it.

7) TERMINE, LUOGO DI ESECUZIONE, MODALITA' DI PRESENTAZIONE E DATA DI APERTURA DELLE OFFERTE:

7.1 Termine di presentazione delle offerte: **ore 10.30 del giorno 11 maggio 2011**, pena l'esclusione.

7.2 Indirizzo: Comune di Longi, Ufficio Protocollo, Via Roma n. 2.

7.3 Modalità presentazione: secondo quanto previsto al **punto 13** del presente bando.

7.4 Modalità procedura aggiudicazione: secondo quanto previsto nel Capitolato Speciale d'appalto di cui ai **punti 5 e 12** del presente bando.

7.5 Apertura offerte: prima seduta pubblica presso i locali del Comune **alle ore 11.30 del giorno 11 maggio 2011**. Eventuali successive sedute pubbliche presso la medesima sede alle ore 10.00 del giorno lavorativo successivo e seguenti senza ulteriore avviso per i concorrenti. L'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, con provvedimento motivato, si riserva la facoltà di sospendere la seduta di gara ed aggiornarla ad altra ora od al giorno successivo, di non dar luogo all'aggiudicazione o di disporre l'annullamento della gara.

8) SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE: la gara è pubblica e chiunque ne abbia interesse può assistere alla relativa celebrazione.

9) CAUZIONE: Le imprese partecipanti dovranno presentare una cauzione provvisoria e una cauzione definitiva (quest'ultima solo in caso di aggiudicazione).

La **cauzione provvisoria** deve essere costituita per l'importo fisso di **€ 1.000,00**.

La **cauzione definitiva** deve essere costituita dall'aggiudicatario prima della stipula del contratto, essa è stabilita nella misura di **€ 100.000,00**.

Le cauzioni possono essere costituite a mezzo polizza fidejussoria o fidejussione bancaria presso gli Istituti assicurativi o di credito legalmente autorizzati.

La cauzione provvisoria può essere costituita in numerario con versamento presso la Banca di Credito Cooperativo della Valle del Fitalia di Longi.

La cauzione provvisoria:

1. dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
2. dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 30 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
3. dovrà prevedere l'obbligo dell'istituto garante a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
4. sarà svincolata all'atto della stipula contrattuale e/o restituita alle imprese partecipanti ad aggiudicazione definitiva avvenuta;
5. in caso di partecipazione alla gara di una A.T.I. dovrà essere rilasciata dal fideiussore a favore di tutti i soggetti partecipanti al raggruppamento.

La cauzione definitiva:

1. dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune di Longi;
2. dovrà contenere la seguente clausola: Il pagamento del garante avverrà a semplice richiesta ed il garante rinuncia altresì ad invocare ogni singola eccezione fideiussoria nei confronti dell'Ente garantito, con espressa deroga (mediante doppia sottoscrizione) agli artt. 1944, 1945, 1957 del Cod. Civile;
3. dovrà avere scadenza coincidente con il termine della prestazione;
4. dovrà avere una espressa disposizione in forza della quale la cauzione stessa sarà tacitamente rinnovata con l'obbligo di codesta ditta di pagamenti di premi o commissioni suppletive, anche oltre il termine di scadenza riportato nella cauzione, fino al momento in cui

la stessa impresa obbligata non consegni una dichiarazione liberatoria a svincolo della cauzione rilasciata dall'Ente garantito.

5. deve essere tempestivamente reintegrata qualora in corso d'opera essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata dall'amministrazione.

A tal fine si precisa che lo svincolo della cauzione definitiva sarà effettuato dal Comune di Longi solo dopo che saranno decorsi sei mesi dalla scadenza del termine contrattuale o dalla scadenza di eventuali proroghe; entro detto termine semestrale il Comune di Longi procederà all'accertamento degli eventuali danni che siano stati arrecati agli impianti e attrezzature nonché all'avvenuto adempimento di tutti gli obblighi dell'impresa, ivi compresi quelli nei confronti del personale impiegato, e, dietro espressa richiesta, rilascerà una dichiarazione liberatoria.

10) SOGGETTI PARTECIPANTI: Possono partecipare le imprese singole o associate, cooperative e consorzi che svolgono attività di allevamento principalmente di ovicapri e/o della produzione di lattiero caseari. Tali soggetti dovranno aver svolto negli ultimi 5 anni effettiva attività (per un periodo minimo pari ad almeno 3 anni).

Sono ammessi a presentare offerta anche imprese o soggetti appositamente e temporaneamente raggruppati. È consentita la presentazione di offerte da parte di soggetti che dichiarano di costituirsi, in caso di aggiudicazione, sotto forma di associazione o consorzio anche se non ancora costituito. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo, l'associazione o il consorzio di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. Il possesso dei requisiti deve risultare alla data di pubblicazione del presente bando. Non sono ammesse, pena l'esclusione di entrambe, offerte in proprio e, contemporaneamente, in raggruppamento di imprese.

11) REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA GARA:

- 11.1** possesso di tutti i requisiti previsti dall'art. 38 del d. lgs. n. 163/2006;
- 11.2** situazione di regolarità dell'impresa rispetto alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L.68/1999);
- 11.3** iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, per la categoria richiesta per l'affidamento del servizio de quo;
- 11.4** regolarità contributiva con il pagamento dei contributi assistenziali e previdenziali (INPS e INAIL ove previsto);
- 11.5** dimostrazione di essere in possesso di adeguate conoscenze e di aver maturato una adeguata esperienza nell'ultimo quinquennio (per un periodo minimo pari ad almeno 3 anni), nell'allevamento principalmente di ovi-capri e/o nella produzione di prodotti lattiero caseari;
- 11.6** dichiarazione da parte dell'offerente concorrente di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali e sullo svolgimento del servizio, e di avere formulato l'offerta tenendo conto degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché degli obblighi di legge derivanti dai contratti collettivi di lavoro circa il trattamento economico e previdenziale dei lavoratori, e in modo che l'offerta risulti comunque remunerativa per l'impresa;
- 11.7** dichiarazione di non avere rapporti di controllo (come controllante o come controllata), ai sensi dell'art. 2359 C.C., con altre imprese partecipanti alla presente gara;
- 11.8** dichiarazione di non essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla Legge 383/2001 (oppure di essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla legge 383/01, ma che il periodo di emersione si è concluso);
- 11.9** dichiarazione di inesistenza di situazioni di impedimento a contrattare con la P.A. secondo quanto previsto dal D. Lgs. 231/01;
- 11.10** accettazione incondizionata ed integrale di tutte le condizioni contrattuali contenute nel presente bando e nei suoi allegati;
- 11.11** di impegnarsi a stipulare, entro la data di avvio del servizio, una polizza assicurativa RCT/RCO con un massimale di € 100.000,00, e di fornire alla stazione appaltante prova di possedere detta polizza;
- 11.12** In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, i requisiti di cui al presente punto del bando dovranno essere integralmente posseduti da ciascuna delle imprese raggruppate per

quanto riguarda le prescrizioni di cui ai punti 11.1, 11.2, 11.3, 11.4, 11.5, 11.6, 11.7, 11.8, 11.9 e 11.10.

Il possesso dei requisiti di cui ai punti 11.11 e 11.12 dovrà essere garantito dal raggruppamento nel suo complesso.

12) MODALITÀ DI SCELTA DEL CONCESSIONARIO: Procedura aperta mediante offerte segrete a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 del d.lgs. 163/06), da valutarsi in base ai seguenti elementi:

- | | |
|--|------------------|
| a) progetto gestionale: assegnazione di un punteggio massimo di | 60 punti; |
| b) curriculum: assegnazione di un punteggio massimo di | 20 punti; |
| c) offerta economica (prezzo): assegnazione di un punteggio massimo di | 20 punti. |
| Totale punteggio complessivo attribuibile: | |
| | 100 punti |

Risulterà aggiudicatario il concorrente la cui offerta avrà conseguito il maggior punteggio risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli fattori.

Criteri qualitativi – max 60 punti, riguardanti il progetto di gestione:

AI FINI DELLA VALUTAZIONE DEL PROGETTO DI GESTIONE VERRANNO CONSIDERATI I SEGUENTI CRITERI:

I) PROFESSIONALITÀ ED ESPERIENZA DI SETTORE:

A. Modalità di creazione dei prodotti e tecniche di sperimentazione di nuovi prodotti che il soggetto concorrente si impegna ad effettuare nel caso di aggiudicazione **Max punti 12**

B. Proposte specifiche di coinvolgimento di più allevatori e disponibilità a garantire il funzionamento del centro anche per eventuali altri operatori del territorio che lo richiedano **Max punti 10**

C. Proposte che prevedono la promozione dei prodotti tipici locali realizzati nella struttura in manifestazioni comunali, regionali o nazionali e o in accordi di partenariato con attività ed iniziative volte alla valorizzazione del territorio **Max Punti 8**

II) STRUTTURA

Procedure e metodologie che si intendono adottare per la gestione della struttura:

- | | |
|---|---------------------|
| i. tipologia offerta produttiva | Max punti 10 |
| ii. giornate di apertura al pubblico | Max punti 6 |
| iii. giornate dedicate, nell'anno a progetti di ricerca e sperimentazione atti al miglioramento della qualità dei prodotti realizzati | Max punti 7 |
| iv. tariffe ridotte per i residenti nel Comune di Longi | Max punti 2 |

III) ALTRI SERVIZI

Servizi aggiuntivi offerti, atti alla divulgazione dei prodotti tipici locali; **Max punti 5**

- Le offerte che a seguito della valutazione degli elementi gestionali/tecnici/qualitativi non raggiungano un punteggio minimo complessivo di 35/60 rispetto al punteggio massimo attribuibile di 60/60 saranno escluse dalla gara in quanto non coerenti con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dalla stazione appaltante.

- Il Curriculum dell'impresa concorrente di cui all'articolo 12 lettera b) verrà valutato dalla Commissione in base all'esperienza della/e impresa/e nei settori specifici oggetto dell'affidamento, alla partecipazione a progetti di ricerca condotte da istituzioni pubbliche, nonché dei curricula delle persone impegnate, in particolare quello del Direttore tecnico responsabile della gestione, con specifico riguardo alla esperienza maturata nella gestione di servizi e strutture analoghe a quello oggetto dell'appalto (produzione e vendita di prodotti lattiero caseari).

- La determinazione del punteggio relativo all'offerta economica (prezzo) avverrà assegnando 20 punti all'offerta più alta. Il punteggio da assegnare alle altre ditte sarà determinato sulla base della seguente formula:

$$K. = \frac{Kn}{Ka} \times 20$$

Dove Ka è il canone più alto offerto e Kn è il canone offerto dalla ditta.

13) ALTRE INFORMAZIONI : A pena di esclusione, le offerte dovranno pervenire entro il termine indicato dal presente bando in un unico plico, sigillato e firmato sui lembi di chiusura, nel quale dovrà indicarsi la denominazione e l'esatto indirizzo (completo di recapito telefonico e fax) dell'impresa concorrente, e dovrà apporsi in evidenza la seguente dicitura:

"OFFERTA AFFIDAMENTO SERVIZIO: GESTIONE DELL'IMPIANTO PILOTA DESTINATO AD ATTIVITÀ DI RICERCA, SPERIMENTAZIONE, VALORIZZAZIONE E CENTRO SERVIZI SULLE PRODUZIONI LATTIERO CASEARIE, SITO IN C.DA CROCETTA DEL COMUNE DI LONGI (ME)".

Il plico, indirizzato al **Comune di Longi – Ufficio Protocollo - via Roma, n° 2 - C.a.p. 98070 Longi (ME)**, potrà essere recapitato mediante raccomandata A/R, corriere autorizzato o a mano, posta certificata (areafinanziaria@pec.comunelongi.it oppure areaamministrativa@pec.comunelongi.it). Il recapito del plico è ad esclusivo rischio e pericolo del mittente; l'Amministrazione non risponde pertanto di eventuali disguidi postali. Le offerte pervenute oltre il termine suddetto, ancorché aggiuntive o sostitutive di altra offerta pervenuta nei termini, saranno nulle.

In tale plico dovranno essere inserite tre buste separate, singolarmente sigillate e firmate sui lembi di chiusura, recanti ciascuna l'indicazione del loro contenuto secondo le seguenti dizioni:

- A "documentazione"
- B "offerta tecnica"
- C "offerta economica"

Nella busta A dovrà essere inserita, pena l'esclusione dalla gara, la seguente documentazione:

1. per le Associazioni Temporanee di Impresa, **dichiarazione in carta semplice** firmata dai legali rappresentanti di tutti i soggetti facenti parte dell'associazione, da cui risulti la volontà dei medesimi a costituire raggruppamento e da cui risulti altresì l'impegno che i singoli soggetti facenti parte del gruppo, qualora aggiudicatari della gara, provvederanno a conferire mandato speciale con rappresentanza ad un soggetto - che dovrà essere espressamente designato - qualificato capogruppo; la dichiarazione dovrà specificare inoltre le parti dell'intervento che saranno eseguite da ciascuno dei soggetti temporaneamente raggruppati.
2. per le altre forme associative ancora non costituite, **dichiarazione in carta semplice** firmata da tutti i soggetti partecipanti, da cui risulti la volontà dei medesimi a costituire la forma associativa e da cui risulti altresì l'impegno che i singoli soggetti facenti parte del gruppo, qualora aggiudicatari della gara, provvederanno a designare un legale rappresentate;
3. **Copia del presente bando e dei suoi allegati** in appendice **sub 1**), timbrati e firmati in ogni pagina dal legale rappresentante dell'impresa offerente (o dai legali rappresentanti delle imprese raggruppate in caso di associazione temporanea o da tutti i soggetti che si impegnano a costituire la forma associativa) per presa visione ed incondizionata accettazione di tutte le condizioni e prescrizioni in tali documenti contenute.
4. **Autocertificazione** (con allegata copia di un documento di identità in corso di validità del dichiarante) da rendersi secondo lo schema - **allegato sub 2**) - che costituisce parte integrante del presente bando; in caso di associazione temporanea di imprese l'autocertificazione dovrà essere presentata, secondo le indicazioni di cui al punto 11 del bando, da ciascuna delle imprese raggruppate.
5. **Certificato** di iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, in cui si evince l'iscrizione nella categoria richiesta per l'affidamento del servizio de quo.
La Ditta/Società, in alternativa al predetto certificato può produrre apposita autodichiarazione, a firma del legale rappresentante, con allegata copia fotostatica di un valido documento di riconoscimento.
6. Documento unico di regolarità contributiva (**DURC**), di data non superiore **a giorni 90 (novanta)** dalla data dell'espletamento della gara per l'affidamento del servizio de quo.
La Ditta/Società, in alternativa al predetto certificato può produrre apposita autodichiarazione, a firma del legale rappresentante, con allegata copia fotostatica di un valido documento di riconoscimento.
7. **cauzione provvisoria** (secondo le modalità di cui al precedente punto **9** del presente bando);

Nella busta B dovrà essere contenuto:

- 1. il progetto gestionale del servizio**, in formato cartaceo, contenente la descrizione della proposta di attività, articolata secondo le indicazioni di cui alla Descrizione dell'intervento (allegato sub 1) al bando). Tale documentazione non dovrà eccedere, pena l'esclusione, le 10 (dieci) cartelle dattiloscritte in formato A4, con max 30 righe per pagina (a parte foto, immagini o diagrammi allegati, purché privi di un testo a commento superiore alla semplice didascalia);
- 2. Il Curriculum** del soggetto offerente.
- 3. Una presentazione** della/e impresa/e concorrenti, con particolare riferimento all'esperienza maturata nell'espletamento di attività rientranti negli specifici ambiti cui si riferisce il presente affidamento in gestione.
- 4. La dichiarazione** del soggetto offerente della persona che verrà designata come Direttore tecnico responsabile della struttura e il relativo curriculum.

Nella busta C dovrà essere contenuta l'offerta economica (prezzo).

Essa dovrà essere redatta in carta semplice, datata e sottoscritta dal legale rappresentante del Soggetto offerente e dovrà indicare **il prezzo in aumento offerto rispetto all'importo a base d'asta**. Nel caso di partecipazione in associazione temporanea o altre forme associative, l'eventuale offerta congiunta dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti facenti parte del raggruppamento.

Le offerte incomplete, condizionate o comunque non conformi alle indicazioni del presente bando, saranno ritenute nulle e pertanto escluse dalla partecipazione alla gara.

Con offerte di identico punteggio si procederà all'aggiudicazione a vantaggio della ditta che risulti residente nel territorio comunale di Longi.

Non sono ammesse più offerte dello stesso offerente.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida pervenuta, purché ritenuta idonea dall'Amministrazione.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte tecniche presentate venga ritenuta idonea (non sarà ritenuta idonea un'offerta tecnica che abbia riportato un punteggio in sede di valutazione da parte della Commissione inferiore a 35).

Nel caso di discordanza tra l'importo espresso in cifre e quello in lettere sarà ritenuta valida l'offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Il Presidente della Commissione si riserva altresì la facoltà di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, comunicandone comunque l'avvenuta variazione, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

APPENDICE NORMATIVA

A. STIPULA DEL CONTRATTO

L'esito della gara verrà comunicato ai sensi del D.Lgs 163/2006, indicando al Soggetto affidatario la data fissata per la stipula del contratto, che verrà rogato dal Segretario Generale dell'Amministrazione appaltante nella forma pubblica amministrativa. Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto, comprese quelle relative ai suoi allegati e copie necessarie, nonché le imposte, tasse ed altri oneri fiscali, compresa l'imposta di registro, rimangono a carico dell'impresa aggiudicataria. Qualora in sede di offerta non siano state prodotte la documentazione e le certificazioni definitive comprovanti il possesso dei requisiti essenziali di cui al bando e al presente bando, il concorrente primo classificato dovrà far pervenire all'Amministrazione appaltante tali documenti entro 15 giorni dalla data di avvenuta aggiudicazione.

B. MODALITÀ E TEMPI DI REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il soggetto affidatario si impegna a svolgere le attività richieste e offerte, in accordo con il Responsabile delle Aree Economico Finanziaria ed Amministrativa.

L'Impresa affidataria della gestione de qua si deve impegnare, altresì, ad organizzare, ogni anno e gratuitamente, una manifestazione pubblica (sagra) per conto del Comune di Longi per l'assaggio dei prodotti derivati dalla lavorazione in detto caseificio, da realizzarsi in una giornata a scelta dell'Amministrazione Comunale.

C. CONDIZIONI DI PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO OFFERTO

Il corrispettivo offerto sarà versato, in unica soluzione, entro il trentesimo giorno dalla decorrenza di ciascuna annualità del contratto, sul conto corrente postale n. 13925987 intestato al Comune di Longi (Tesoreria Comunale) presso la Banca di Credito Cooperativo della Valle del Fitalia - Longi. Tale canone sarà aggiornato così come previsto dalle normative in vigore.

D. PENALITÀ

In caso di mancato rispetto nell'esecuzione di quanto richiesto e/o offerto per motivi imputabili al soggetto concessionario, l'Amministrazione potrà applicare, senza ulteriori atti, una penale in ragione del 4% del valore netto del contratto per ogni settimana di ritardo.

Nel caso in cui le modalità e i tempi di esecuzione del servizio non corrispondano a quelli indicati nel progetto offerta, e non siano stati previamente accettati dall'Amministrazione, questa lo contesterà formalmente al concessionario. Dopo due contestazioni scritte concernenti modalità di esecuzione della prestazione difformi rispetto a quelle concordate - anche per quanto riguarda le persone fisiche indicate dall'impresa per la realizzazione del progetto, che non potranno essere sostituite dalla ditta senza la previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione - l'Amministrazione avrà facoltà di recedere dal contratto, mediante preavviso scritto di giorni 15 da effettuarsi con lettera raccomandata A.R., con incameramento della cauzione e salva ogni eventuale azione per il maggiore danno subito.

E. OBBLIGHI ED ONERI CONTRATTUALI E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Sono ad esclusivo carico dell'Impresa:

- a) tutte le spese e gli oneri a qualsiasi titolo derivanti dall'adempimento del contratto e dalle applicazioni di ognuna delle sue clausole;
- b) tutti gli oneri fiscali presenti e futuri connessi all'esecuzione del contratto, ivi compresi quelli relativi alla stipula e registrazione dello stesso e dei verbali di gara;
- c) i rischi connessi con l'attività cui il contratto darà origine. Rimane pertanto escluso qualsiasi onere per il Comune di Longi, derivante:
 - dal verificarsi di eventi dai quali l'utenza dovesse ricevere danno;
 - dalla risoluzione del contratto prima della scadenza prevista nel caso di rilascio anticipato dell'immobile, e dalla conseguente disinstallazione delle attrezzature e delle dotazioni e successiva messa in pristino dei locali nella situazione in cui erano al momento della consegna, che dovranno avvenire a cura e spese dell'Impresa;
- d) il pagamento del canone annuo fissato nella misura iniziale di € annui da versarsi in unica soluzione entro il trentesimo giorno dalla decorrenza di ciascuna annualità del contratto, nei modi indicati al superiore punto C. (CONDIZIONI DI PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO OFFERTO). Tale canone sarà aggiornato così come previsto dalle normative in vigore;
- f) l'adeguamento funzionale dei locali alle esigenze di esercizio e alla normativa vigente che regola il settore, ivi compresa l'integrazione delle dotazioni impiantistiche finalizzate alle autorizzazioni igienico sanitarie, che oggettivamente dovesse rendersi necessaria;
- g) la fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;
- h) la pulizia, sanificazione, disinfezione, ordinaria e straordinaria dei locali occupati nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili;
- i) l'utilizzo di prodotti assolutamente non tossici e biodegradabili ai sensi delle vigenti normative;
- l) la manutenzione ordinaria dei locali occupati, delle attrezzature, degli arredi, e di quant'altro necessario all'espletamento del servizio;
- m) la raccolta e il trasporto dei rifiuti, nel rispetto delle norme vigenti, derivanti dall'attività espletata, ivi compreso ogni onere amministrativo, tecnico ed economico per il pagamento della T.I.A. (ex Ta.R.S.U.) relativa ai locali concessi, nonché lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali;
- n) il trasporto, l'installazione, il collaudo e la messa in funzione di eventuali apparecchiature ed attrezzature fornite dall'Aggiudicatario;
- o) la disinstallazione delle attrezzature e delle dotazioni, comprensiva di ogni relativo onere diretto od indiretto senza che l'Impresa abbia diritto ad alcun rimborso e/o risarcimento, nel caso previsto dal precedente punto c);
- p) la retribuzione, comprensiva degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- q) il rispetto di tutte le procedure di controllo di qualità del servizio;

- r) il rispetto di tutte le normative vigenti in materia;
- s) la custodia e la conservazione di tutto quanto costituisce impianto, arredamento, scorte etc.;

Il Comune di Longi è esonerato da ogni responsabilità per danni a persone e/o cose che siano presenti nei locali concessi, anche se derivino da incendi, eventi catastrofici e per disservizi derivanti da responsabilità di terzi. L'impresa è tenuta ad esporre, in maniera ben visibile:

- 1) le licenze ed autorizzazioni necessari all'esercizio dell'attività rilasciate dalle autorità competenti;
- 2) il listino prezzi
- 3) il recapito dell'Impresa.

F. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'amministrazione si riserva il diritto di risolvere in qualsiasi momento il contratto per comprovati motivi, previa contestazione scritta alla controparte e con preavviso di 15 giorni, qualora il servizio affidato all'impresa non sia svolto secondo i patti convenuti o a seguito di accertata negligenza nello svolgimento dello stesso. Qualora l'impresa dovesse per qualsiasi motivo sospendere l'attività, o non fosse in grado di assicurarla secondo le prescrizioni contrattuali, sarà tenuta a darne immediatamente avviso alla stazione appaltante a mezzo lettera raccomandata e con almeno tre mesi di anticipo in caso di cessazione del servizio. Il contratto sarà risolto di diritto anche in caso di fallimento, concordato preventivo o liquidazione coatta amministrativa dell'impresa aggiudicataria.

G. FORO COMPETENTE

In caso di insorgenza di controversie giudiziarie relative all'esecuzione del contratto, sarà competente il foro di Patti (Sezione distaccata di S. Agata Militello).

ALLEGATI

Allegato 1) Capitolato speciale d'Appalto;

Allegato 2) Modello di autocertificazione;

N.B. Gli allegati sopra elencati costituiscono a tutti gli effetti parti integranti del presente bando.

Longi, lì 21 aprile 2011

**IL RESPONSABILE DELLE AREE
ECONOMICO FINANZIARIA ED AMMINISTRATIVA
(Geom. Angelo Zingales)**



COMUNE DI LONGI

Provincia di Messina

Via Roma, 2 – 98070 LONGI (ME) - Tel. 0941 / 48.50.40 Fax 0941 / 48.54.01 – 0941 / 48.53.42
Partita IVA: 02 810 650 834 – Codice Fiscale: 84 004 070 839 - c.c.p. 13 92 59 87
Sito Web: www.comunelongi.it

AREE ECONOMICO FINANZIARIA ED AMMINISTRATIVA

ISTRUTTORIA CURATA DALLA
RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(D.ssa Patrizia Vieni)

LONGI, 21 APRILE 2011

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO RELATIVO all'affidamento del servizio: "Gestione dell'impianto pilota destinato ad attività di ricerca, sperimentazione, valorizzazione e centro servizi sulle produzioni lattiero casearie, sito in c.da Crocetta del Comune di Longi (ME)".

ART. 1 – Oggetto dell'appalto.

Con la presente gara d'appalto l'Amministrazione intende dare in affidamento il servizio di gestione dell'impianto pilota destinato ad attività di ricerca, sperimentazione, valorizzazione e centro servizi sulle produzioni lattiero casearie principalmente ovicaprine finalizzato alla valorizzazione degli allevamenti del comprensorio e a migliorare l'offerta di prodotti tipici e di qualità dell'area.

La struttura del Centro Servizi adibito a caseificio, sito in C.da Crocetta del Comune di Longi (ME), disposto sul piano terra rialzato per un totale di mq 80.96, è composta dai seguenti locali, come da planimetria presso l'Area Economico Finanziaria ed Amministrativa:

1. **Laboratorio:** mq 45,10;
2. **Sala conferimento latte:** mq 15,96 ;
3. **Disimpegno:** mq 3,92 ;
4. **W.C. :** mq 3,35 ;
5. **Sala stagionatura:** mq 12,63.

ART. 2 – Durata.

La durata del presente affidamento decorre dalla data di consegna dell'immobile e termina decorsi sei anni, salvo proroga della scadenza espressamente concordata per iscritto tra le parti.

In considerazione di quanto sopra, il presente affidamento non potrà essere tacitamente e/o unilateralmente prorogato o rinnovato oltre il suddetto termine di durata.

ART. 3 – BACINO DI UTENZA E REGOLAMENTO DI ADESIONE

Per la definizione del bacino di utenza potenziale si rappresenta che in atto i potenziali fruitori del centro sono circa n. 20 allevatori. Si rappresenta che l'utilizzo dell'*Impianto* è facoltativo da parte dell'utenza e pertanto l'Aggiudicatario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto per la eventuale mancata utilizzazione dell'*Impianto Pilota* da parte di eventuali utenti. Si rappresenta, altresì, che nel comprensorio non sono presenti altre strutture di trasformazione simili all'*Impianto Pilota*.

L'Aggiudicatario dovrà garantire l'applicazione di un regolamento di adesione come di seguito riportato:

REGOLAMENTO DI ADESIONE

Articolo 1

Il ruolo principale dell'Impianto Pilota sarà di valorizzare le forme di produzione agro-zootecnica tradizionale dei Nebrodi, tutelare le modalità tradizionali di produzione agricola e promuovere la rete di vendita dei prodotti tradizionali e tipici locali. Questi obiettivi saranno perseguiti attraverso il rispetto dei disciplinari di produzione realizzati in collaborazione con gli uffici dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari – Dipartimento degli Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura.

I disciplinari regoleranno, principalmente, le modalità di produzione e di conservazione e le produzioni saranno realizzate utilizzando metodi compatibili con le esigenze di conservazione e tutela delle aree protette.

Nell'Impianto Pilota si esploreranno anche alcune forme di distribuzione dei singoli prodotti.

Articolo 2

I soggetti che possono accedere e usufruire dell'Impianto Pilota sono:

- 1. Imprese e/o produttori interessati alla produzione di formaggi di latte di capra e pecora, ubicate nel territorio della Regione Sicilia.*
- 2. Aziende agro-zootecniche e imprese artigiane che operano nel settore della produzione, conservazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli tipici, tradizionali e di qualità.*
- 3. Aziende agrituristiche e soggetti operanti nel settore della ricettività alberghiera ed extra alberghiera, compresi i Bed & Breakfast e le aziende di turismo rurale.*

4. *Esercizi abilitati alla somministrazione di pasti, alimenti e bevande. I ristoranti, le trattorie, le osterie, incluse le cantine, le enoteche e le botteghe di prodotti alimentari tipici.*
5. *Soggetti privati individuati da strutture pubbliche Province, Comuni (o loro associazioni), Comunità Montane, Istituzioni, Organizzazioni ed Associazioni operanti in ambito professionale, formativo, culturale, turistico e ambientale, nonché Consorzi per la tutela e promozione dei prodotti di qualità, tipici e/o a denominazione di origine.*

Articolo 3

I Soggetti, di cui all'Articolo 1, per usufruire dell'Impianto Pilota devono presentare regolare domanda d'ammissione alla Direzione dell'Impianto Pilota. Alla domanda sarà allegata la scheda d'adesione appositamente predisposta e la sottoscrizione dei relativi disciplinari. La scheda di adesione dovrà obbligatoriamente contenere:

- a) Tutti i dati necessari alla esatta individuazione del soggetto richiedente.*
- b) Una dettagliata descrizione delle caratteristiche produttive e operative del soggetto medesimo.*
- c) L'esplicita dichiarazione di accettazione del presente Regolamento e l'impegno al rispetto dei disciplinari di produzione.*
- d) L'esplicita dichiarazione di accettazione a sottoporsi alle procedure di richieste dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari per fini statistici o di ricerca.*
- e) L'indicazione di essere in possesso dei requisiti e delle necessarie autorizzazioni, previsti dalla vigente normativa, per l'esercizio delle attività svolte.*
- f) La dichiarazione di non aver commesso reati di frode alimentare.*

Le domande dei soggetti richiedenti saranno valutate dalla Direzione dell'Impianto Pilota che deciderà l'eventuale ammissione in base alle esigenze produttive e al rispetto dei parametri qualitativi stabiliti in comune accordo con l'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari.

Articolo 4

I Soggetti che usufruiscono dell'Impianto Pilota debbono obbligarsi a:

- Osservare le disposizioni del presente Regolamento.*
- Agevolare il raggiungimento degli obiettivi esplicitati nella premessa del presente regolamento.*
- Rispettare le norme di autocontrollo stabilite dalla Direzione dell'Impianto Pilota.*
- Permettere alla Direzione dell'Impianto Pilota di accedere ai terreni ed ai locali destinati alle attività indicate in domanda, al fine di verificare i parametri più importanti per fruire dei servizi richiesti.*
- Accettare che la Direzione dell'Impianto Pilota effettui verifiche sulla correttezza e veridicità dei dati dichiarati e della documentazione presentata dal soggetto aderente.*
- Comunicare tempestivamente eventuali variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella domanda di adesione.*

- *Trasmettere alla Direzione dell’Impianto Pilota una scheda di rilevamento dati, appositamente predisposta, con la quale comunicare ogni elemento utile all’aggiornamento dei dati dell’elenco dell’ Impianto Pilota.*

Inoltre i soggetti che usufruiscono dell’Impianto Pilota si dovranno impegnare, per le operazioni di loro competenza a:

- *Sviluppare un sistema interno di tracciabilità e rintracciabilità.*
- *Comunicare per iscritto alla Direzione dell’Impianto Pilota, l’eventuale decisione di recedere dall’adesione ai servizi richiesti.*
- *Segnalare alla Direzione dell’Impianto Pilota quei comportamenti, situazioni e iniziative, da chiunque posti in essere, che possano rappresentare danno o pericolo di danno materiale, commerciale o morale per l’Impianto Pilota.*
- *Partecipare attivamente alle azioni collettive di valorizzazione dei prodotti tipici e dell’enogastronomia dei Nebrodi che saranno promosse dalla Direzione dell’Impianto Pilota in comune accordo con l’Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari.*

Ogni soggetto dovrà mettere a disposizione della Direzione dell’Impianto Pilota spazi e tempi per la gestione di apparecchiature e strumenti, utili per aumentare il livello qualitativo delle produzioni in accordo con i requisiti richiesti dall’Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari.

Ogni soggetto dovrà autorizzare la Direzione dell’Impianto Pilota al trattamento dei propri dati nel rispetto del D. Lgs 30.06.2003 n. 196 s.m.i. Inoltre dovrà ottemperare alla suddetta legge in merito alla registrazione dei dati relativi ai clienti (conferitori e acquirenti) utili per il sistema di tracciabilità della filiera.

Articolo 5

La Direzione dell’Impianto Pilota al termine del servizio offerto, predisporrà un certificato che sintetizzi i risultati analitici delle partite conferite e dei servizi resi. Ogni soggetto che ha usufruito dell’Impianto Pilota, in accordo con la Direzione dell’Impianto Pilota potrà effettuare attività di promozione, che faccia preciso e puntuale riferimento all’Impianto Pilota destinato ad attività di ricerca, sperimentazione, valorizzazione e centro servizi sulle produzioni lattiero casearie. Il soggetto riceverà per iscritto formale approvazione e autorizzazione dalla Direzione dell’Impianto Pilota per i sistemi di comunicazione scelti.

ART. 4– Responsabilità del concessionario.

Il gestore è responsabile:

- a) dell'uso dell'immobile, accessori, attrezzature, impianti, servizi, arredi ed installazioni varie che debbono essere utilizzati secondo la loro destinazione ed in base alle prescrizioni e/o limitazioni concordate con il Comune;

- b)** dell'inosservanza, anche da parte di terzi, di tutte le prescrizioni e divieti stabiliti dalle leggi, dai regolamenti e, volta per volta, dalle autorità competenti, nonché dalle normali regole di prudenza per evitare incidenti, danni o infortuni. Il gestore è pertanto responsabile ad ogni effetto, di qualsiasi danno o infortunio a chiunque possa accedere, riferito al normale svolgimento dell'attività;
- c)** della buona conservazione e dell'efficienza degli immobili, degli arredi e delle attrezzature tecniche in dotazione, del necessario servizio di vigilanza e di custodia e degli eventuali danni causati durante l'utilizzo della struttura stessa. Se tali danni sono causati da terzi resta fermo che la responsabilità è del concessionario che può esercitare il diritto di rivalsa nei confronti dei terzi stessi.

La custodia e vigilanza avrà riguardo:

- alla salvaguardia della proprietà comunale nel suo complesso, impedendo quindi manomissioni, asporti o danneggiamenti ad attrezzature, arredi o quant'altro esistente;
 - alla sorveglianza dell'accesso alla struttura e, comunque, nel corso delle attività quotidiane;
 - al controllo sul regolare utilizzo dell'immobile volto ad impedire abusi o arbitrii di qualunque genere.
- d)** della manutenzione ordinaria, nonché della pulizia delle attrezzature, locali, servizi, accessori, ecc., tale che la struttura nel suo complesso si presenti sempre nelle migliori condizioni d'uso;
- e)** il gestore è tenuto a provvedere, sotto la propria responsabilità e a proprie cure e spese, delle licenze e autorizzazioni prescritte per l'apertura e l'utilizzo della struttura. Nel caso di attività o manifestazioni promosse da terzi, il concessionario è tenuto a richiedere ai terzi stessi l'esibizione delle licenze e delle autorizzazioni necessarie, prima di consentire l'utilizzo della struttura.

ART. 5 - Natura dell'attività da svolgere

Il concessionario nell'ambito della concessione potrà sviluppare, tutte le attività strettamente legate al progetto presentato in sede di gara, potrà inoltre, organizzare eventi e manifestazioni atte a promuovere i prodotti e il processo produttivo.

A semplice richiesta da parte dell'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Sicilia, proprietaria di tutte le attrezzature, dovrà essere data la possibilità di svolgere attività di ricerca. L'Aggiudicatario si obbliga ad utilizzare esclusivamente prodotti di prima qualità, correttamente ed idoneamente conservati, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di igiene e di salvaguardia della salute pubblica. L'Aggiudicatario assume a proprio carico ogni rischio di carattere economico legato alla conduzione del Centro e qualsiasi responsabilità – civile, penale, amministrativa, derivante da obblighi normativi in materia fiscale o contributiva, nonché in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro – connessa all'esecuzione del servizio. L'Amministrazione è perciò sollevata da ogni responsabilità al riguardo. Costituisce facoltà dell'Amministrazione, sottoporre i prodotti di trasformazione al controllo merceologico e di qualità, alle scadenze che riterrà più opportuno. I prodotti dovranno essere di qualità ineccepibile, organoletticamente ed igienicamente. Qualsiasi inadempimento, previamente contestato, relativamente alle condizioni dei prodotti e del loro

confezionamento darà facoltà all'Amministrazione di applicare le penalità, come di seguito previste e regolate. Il controllo sulla qualità dei prodotti serviti e sulla qualità del servizio erogato sarà effettuato da una commissione di vigilanza all'uopo nominata, che si potrà avvalere di laboratori esterni o interni all'Amministrazione. La commissione è costituita da n. 3 membri nominati dall'Amministrazione. La commissione verbalizzerà gli esiti delle proprie verifiche e le inoltrerà, per gli eventuali provvedimenti, agli uffici competenti, previa comunicazione all'Aggiudicatario delle risultanze del verbale e dell'invito ad ottemperare, nei termini previsti, alle indicazioni della Commissione. In caso di verifica negativa, si procederà alla revoca dell'affidamento e all'incameramento della cauzione definitiva, e l'Aggiudicatario dovrà, a propria cura e spese, procedere alla disinstallazione delle attrezzature e delle dotazioni e alla successiva messa in pristino della situazione in cui erano al momento della consegna. Il servizio non potrà essere interrotto per nessuna ragione senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione.

ART. 6 – Elenco attrezzature

L'attrezzatura ed i macchinari sotto elencati, debitamente corredati dei manuali d'uso e delle certificazioni concernenti il possesso dei requisiti di sicurezza secondo quanto previsto dalla normativa in materia della sicurezza e salute dei lavoratori, sono i seguenti:

Voce	DESCRIZIONE	QUANTITA'
1	Cassone di stufatura manuale tipo rettangolare su piedi di tipo a piramide idoneo all'asciugatura del formaggio dopo la formatura completo di kit per controllo automatico temperatura per cassone di stufatura	1
2	Griglie in polipropilene alimentare sovrapponibili	16
3	Carrellino porta griglia	2
4	Spannarola	1
5	Polivalente INK singola litri 400 a304 completa di raccorderia e quadro comando e controllo modello pol. -04 I1-scl matricola. pol-10-0040 completa di cappa aspirante a parete semplice del tipo a piramide. mod. cap -15* 15 matr.cap-10-0066, generatore di vapore a media pression 8-12 atm. a /300 matr.4147, bruciatore bistadio progressivo per gas gpl rs 34 tllp matr. 02290006055, access bruciatore giunto ga40 1"1/2, access bruc. rampa mb gas 12/1	
6	Kit GPL per RS 34	1
7	Addolcitore automatico AC 60/A	1
8	Canna fumaria D250 in acciaio inox a parete semplice mod. CAF -250 MATR. CAF -10-0037	1
9	Vasca di salamoia di tipo rettangolare su piede dim. 2000X1000X450X850 completa di paratia mobile in AISI 316	1
10	Tino di cottura a parete semplice del tipo cilindrico verticale su ruote litri 200	2
11	Tavolo spersorio tipo rettangolare su strutture in tubolare di acciaio dim. 950X2000X300X850	1

12	Paratia mobile AISI 304 acciaio inox AISI 304	1
13	Tavolo ricotta 1850X850 mobile	1
14	Tavolo ricotta 1850X850 fisso	3
15	Elettropompa centrifuga tipo autodescendente bisenso alt 25	2
16	Refrigeratore latte alla stalla da 300 lt - 2mm (munte trifase) mod. SE-00300-V-COREAG MATR. SE-10-0247	1
17	Tavolo da lavoro a più ripiani acciaio inox aisi 304 dim. 2000X1000X850	1
18	Tavolo per salatura e movimentazione formaggi dim. 2000X1000X850	1
	Kit di attrezzatura e minuteria composto da:	
19	Secchio a manico rigido 20 lt AISI 304	2
20	Filtro colasiero in acciaio inox dim. 400mm	1
21	Agitatore manuale latte in acciaio inox	1
22	Falce in acciaio inox	1
23	Spino manuale d. 370mm	2
24	Asta per spino 1250 mm	2
25	Spannarola tonda A 304	2
26	Spannarola rettangolare A 304	2
27	Termometro in legno alcool/rosso con protezione antirottura del bulbo	2
28	Stampo in plastica per formaggio da 2 kg cadauno	80
29	Stampo in plastica per formaggio da 4 kg cadauno	20
30	Fuscella per ricotta 500g	100
31	Fuscella per ricotta 1000g	100
32	Fuscella per ricotta 1500g	100
33	Phmetro digitale con misurazione del ph e temperatura	1
34	Cella frigorifera +2 +4 gradi	1
35	Bilancia peso prezzo importo 100 memorie PLU (prezzo unitario) mod. BILP 30 kg - 10grammi /15 kg- 5 grammi (multi-intervalli) piatto inox 225X295 mm uscite RRS 232 per collegamento a stampante / omologata CE - per uso legale	1
36	Piatto a bacinella inox 230X300 mm h 40mm per bilancia serie BIL/BILP / BILPA/BIL2B (escluso piatto standard)	1
37	Stampante 24 colonne ad impatto con RTCK (orologio calendario)	1
38	Batteria 1500m AH 7,2 v x stav al litio ione	1
39	Piattaforma 460X660 mm cop. inox+ tel. acc.vern.indicatore di peso WML conforme EN45501 colonna portaindicatore in acciaio sistema omologato CE-M max=150 kg min= 1 kg div. 0,05 kg	1
40	Fuscella Sicilia per grammi 500 codice TB 600F/D	1000
41	Contenitore esterno per grammi 500 codice TB 600CE	1350

42	Fuscella Sicilia kg. 1 codice TB 1000F/A	1080
43	Contenitore esterno kg.1 codice TB 1000CE	1080
44	Fuscella Sicilia kg. 2 codice TB2000F	1140
45	Contenitore esterno kg.2 codice TB2000CE	1008
46	Bobina PET /PP fascia 150-200 metri	11
47	Bobina PET /PP fascia 200-200 metri	11
48	Sigillatrice manuale tipo SR 230	1
49	Stampo ad una cavità per sigillatrice manuale	3
50	Sigillatrice mod. SCR450 versione carrellata con pompa da 25 mq ora ROTOPACK	1
51	Tino cottura su ruote 500 litri a 304 con doppia intercapedine completo di scarico una valvola a sfera A316	1

Le macchine e attrezzature di processo della prima fase allo stato risultano regolarmente allacciati con collegamenti in acciaio inox e gomma alimentare, e le stesse sono servite da quadro elettrico e relativi collegamenti elettrici (canaline e cavi). Si rappresenta altresì che le macchine e attrezzature di processo della prima fase, sono serviti da collegamenti idraulici (acqua di rete, vapore).

La funzionalità delle suddette attrezzature e strumentazioni è già stata verificata da questo Ente .

ART. 7 – Oneri ed obblighi del concessionario.

Sono a carico del concessionario i seguenti oneri e obblighi:

- a) manutenzione ordinaria della struttura consegnata in gestione;
- b) manutenzione e pulizia dopo ogni utilizzo ed ogni qualvolta risulti necessario di tutti i macchinari e le attrezzature;
- c) servizi di funzionamento degli impianti di acqua ed energia elettrica, nonché manutenzione ordinaria degli impianti elettrici idrici, igienico – sanitari, ecc.;
- d) manutenzione ordinaria di tutti gli impianti fissi e mobili e di tutti gli arredi ed attrezzature affidate;
- e) tutte le spese per consumi di acqua, energia elettrica, combustibile, telefono, ecc.. A tal fine il gestore provvederà ad intestarsi i relativi contratti di utenza, sostenendone gli oneri amministrativi e finanziari connessi;
- f) spese per l'assicurazione, di importo congruo da concordarsi con l'Amministrazione, contro incendio, furto, responsabilità civile verso terzi e quant'altro, necessario per tenere sollevato il Comune da ogni pretesa di rivalsa da parte di chiunque. Il gestore è tenuto a munirsi di tali assicurazioni e garanzie prima di avere in consegna la struttura;
- g) esecuzione di prestazioni e lavori di competenza tutte le volte che siano richiesti dall'Amm.ne Com.le, su segnalazione dell'Ufficio Tecnico al cui personale il concessionario dovrà sempre garantire l'accesso alla struttura per sopralluoghi o verifiche;
- h) Il personale di custodia e di manutenzione nonché personale tecnico per il funzionamento delle

attrezzature in possesso delle prescritte abilitazioni previste dalla normativa vigente;

- i) assunzione della "gestione della sicurezza" del locale secondo quanto previsto dalla normativa vigente.
- j) la raccolta e il trasporto dei rifiuti, nel rispetto delle norme vigenti, derivanti dall'attività espletata, ivi compreso ogni onere amministrativo, tecnico ed economico per il pagamento della T.I.A. (ex Ta.R.S.U.) relativa ai locali concessi, nonché lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali;

Il concessionario è tenuto ad avvisare senza indugio l'Amministrazione di ogni intervento di manutenzione straordinaria che si renda necessario per consentire il corretto utilizzo della struttura. Il mancato e tempestivo avviso può comportare l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 12, e nelle ipotesi più gravi la risoluzione del contratto.

L'Impresa affidataria della gestione de qua si deve impegnare ad organizzare, ogni anno e gratuitamente, una manifestazione pubblica (sagra) per conto del Comune di LONGI per l'assaggio dei prodotti derivati dalla lavorazione in detto caseificio, da realizzarsi in una giornata a scelta dell'Amministrazione Comunale.

ART. 8 – Modifiche e migliorie

Nessun intervento di modifica o trasformazione della struttura e relativi arredi ed attrezzature è consentito al gestore senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione Comunale. In ogni caso il gestore non avrà diritto ad alcun rimborso né potrà avanzare alcuna pretesa per le spese sostenute per modifiche o migliorie apportate alla struttura.

Il gestore potrà provvedere a proprie spese ad ulteriore acquisti di macchinari o attrezzature. Detto arredamento resterà di proprietà del concessionario che dovrà provvedere per la sua manutenzione per tutta la durata della concessione.

ART. 9 – Funzioni di indirizzo e controllo

Sono riservate al Comune le funzioni di vigilanza e di controllo sulla struttura e sull'attività a garanzia degli interessi dell'intera comunità, nel quadro della politica complessiva da attuare per la promozione e lo sviluppo dell'imprenditoria locale.

A tale fine l'Amministrazione potrà effettuare verifiche e controlli circa la corretta osservanza di tutte le disposizioni contenute nel presente disciplinare e nel contratto di servizio che sarà sottoscritto tra le parti, e in modo specifico, dei controlli sulla rispondenza e sulla qualità del servizio espletato.

Qualora a seguito dei controlli dovessero risultare aspetti di non conformità al presente disciplinare, e al contratto di servizio, il gestore dovrà provvedere ad eliminare tempestivamente le disfunzioni rilevate, fermo restando quanto previsto in materia di penali, di risoluzione del rapporto contrattuale, nonché di risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti dalla Amministrazione comunale.

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di effettuare verifiche e controlli avvalendosi di soggetti terzi a tal fine incaricati, senza che a ciò sia opponibile alcunché da parte del gestore.

L'Aggiudicatario, per quanto di sua competenza, dovrà collaborare per la realizzazione di eventuali progettualità sperimentali ed innovative di particolare interesse per il territorio, da definire con l'Assessorato delle Risorse Agricole ed Alimentari, e di iniziative di rilevanza sociale tese alla formazione e qualificazione professionale di soggetti già inseriti e/o da inserire nel mondo del lavoro. Nell'ambito del presente affidamento del servizio, rientrano e potranno essere previsti programmi attuativi, concernenti i seguenti ambiti operativi:

- a) Conoscere la qualità della produzione agro-alimentare e dei prodotti tradizionali tipici. Utilizzare anche la percezione sensoriale, per meglio identificare le caratteristiche nutrizionali.
- b) Sostenere la produzione agro-alimentare di qualità e dei prodotti tradizionali tipici locali.
- c) Creare una grande vetrina dei prodotti agro-alimentari, tipici e di qualità dei Nebrodi.
- d) Divulgare le caratteristiche organolettiche, anche attraverso percorsi o momenti formativi, dei prodotti agricoli ed agro-alimentari, delle ricette e dei dolci ai consumatori (fruitori e non del territorio), al fine di far conoscere gli attributi positivi che identificano e caratterizzano la qualità.
- e) Formare gli operatori (ristoratori, operatori di sala, famiglie che gestiscono le strutture di accoglienza rurali) in analisi sensoriale per creare un gruppo qualificato che sappia confrontarsi con i consumatori anche negli aspetti gastronomici, culturali e storici delle produzioni e delle ricette locali.
- f) Rivalutare il consumo dei prodotti tipici locali ed ampliarne il mercato, facendoli conoscere ed apprezzare al grande mercato regionale, nazionale ed internazionale.
- g) Promuovere, sostenere e ottimizzare la rete commerciale dei prodotti biologici, tipici e tradizionali locali.
- h) Promuovere l'imprenditoria e l'occupazione nelle aree rurali, incentivando la sperimentazione e la valorizzazione di attività produttive sostenibili.
- i) Promuovere l'educazione ecologica, agro-ambientale ed alimentare.

Per la realizzazione dei programmi attuativi, concernenti gli ambiti operativi suddetti, dovranno essere impegnate risorse di elevata professionalità, con esperienza specifica nelle tematiche trattate, di volta in volta individuate in relazione alla particolare tipologia di attività. Le attività dei programmi attuativi saranno coordinate di volta in volta con appositi contratti aggiuntivi e gli impegni finanziari relativi allo svolgimento delle attività concordate saranno computati ed assunti, sulla base delle disponibilità esistenti, all'atto della sottoscrizione dei relativi atti amministrativi. L'Aggiudicatario, ogni qualvolta l'Amministrazione lo richiederà attraverso comunicazione scritta, (fax – mail - sms - semplice telefonata), deve garantire la disponibilità dei locali e la manodopera necessaria per l'espletamento di ricerche, formazione o prove dimostrative di trasformazione, nonché la disponibilità per l'effettuazione di visite guidate al centro.

ART. 10 – Cauzione

Il gestore dovrà costituire apposito deposito cauzionale in uno dei modi previsti dall'art. 9 del bando integrale di gara per l'importo di € 100.000,00 a garanzia degli obblighi assunti. Detta cauzione dovrà essere reintegrata qualora l'Amministrazione si sia avvalsa del diritto di utilizzo in tutto o in parte.

ART. 11 – Personale

Il servizio oggetto del contratto dovrà essere svolto da personale regolarmente assunto retribuito ed assicurato dall'Aggiudicatario. Detto personale dovrà essere numericamente e professionalmente idoneo a garantire la corretta erogazione del servizio previsto dal presente CSA ed in grado di rispondere correttamente alle richieste dell'utenza. L'Aggiudicatario doterà tutto il personale dipendente di abbigliamento di lavoro caratteristico delle mansioni cui lo stesso è addetto, nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene; detto abbigliamento dovrà essere indossato durante l'espletamento del servizio. Tutto il personale addetto dovrà essere munito di libretto sanitario aggiornato secondo la vigente legislazione. L'Aggiudicatario è responsabile nei confronti sia dell'Amministrazione sia di terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio. L'Aggiudicatario è tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene sui luoghi di lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente dove si svolgono i lavori. L'Aggiudicatario dovrà inoltre:

- a) osservare le misure generali tutela definite dall'Art. 3 del D.Lgs n. 626/94, recante norme in materia di prevenzione e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- b) rispettare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di sanità, lavoro e assicurazioni sociali;
- c) rispettare i regolamenti e le disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'Amministrazione;
- d) controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale;
- e) fornire all'Amministrazione tempestiva segnalazione di ogni circostanza di cui venga a conoscenza che possa essere fonte di pericolo;
- f) rispettare il contratto collettivo nazionale di lavoro per il personale dipendente.

ART. 12 – Penali

Il concessionario si impegna a rispettare il progetto proposto in sede di offerta, tutte le obbligazioni contenute nel presente disciplinare e nell'offerta di gara.

In caso di inadempimento del gestore alle obbligazioni contenute nel presente capitolato e nel progetto presentato in sede di offerta, l'Amministrazione, previa contestazione al gestore, si riserva di applicare una penale pari ad un minimo di Euro 1.000 a 20.000 a valere sulla cauzione di cui al precedente art. 9.

Nello specifico si prevede una sanzione pecuniaria pari ad Euro 1.000 per ogni giorno di mancata esecuzione del servizio, così come determinato nel disciplinare di gara e nell'offerta presentata.

ART. 13 – Inadempienze

In caso di accertato grave inadempimento da parte del gestore ad una qualsiasi delle prescrizioni previste dal presente disciplinare, il Comune potrà dichiarare decaduto l'appalto e risolto di diritto il relativo contratto, con effetto immediato, fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni.

Qualora venga accertato, ad insindacabile giudizio dell'Amm.ne Comunale, l'inadempimento dell'onere della esecuzione dei lavori di manutenzione, potrà disporsi l'incameramento della cauzione in proporzione all'entità dell'inadempimento accertato.

L'Amm.ne, inoltre avrà diritto di recedere dal contratto per colpa del concessionario nei seguenti casi:

a) se si verificassero da parte del gestore ripetute trasgressioni di impegni contrattuali, malgrado gli avvertimenti scritti dell'Amm.ne;

b) se il gestore cedesse a terzi la gestione della struttura;

In tali casi l'Amm.ne avrà il diritto di pretendere il risarcimento degli ulteriori danni arrecati.

ART. 14 - Revoca

E' fatta salva la potestà di revoca, da parte dell'Amm.ne Com.le, la concessione, per esigenze di pubblico interesse.

ART. 15 – Controversie

Qualsiasi controversia dovesse insorgere circa l'applicazione, esecuzione ed interpretazione del presente capitolato sarà deferita al giudizio di tre arbitri, nominati uno dal Comune, uno dal Gestore ed uno dal presidente del Tribunale di Patti (sezione distaccata di S. agata Militello) i quali decideranno senza formalità di giudizio. Essi sono chiamati ad operare secondo diritto e non quali amichevoli compositori. La decisione arbitrale sarà inappellabile. Le parti rinunciano al ricorso all'Autorità giudiziaria. Le spese di giudizio saranno anticipate dalla parte che avrà fatto domanda di arbitrato. La decisione degli arbitri si estende alle spese di giudizio.

ART. 16– Spese

Tutte le spese relative al contratto, attuali o future (bollo, registrazione, diritti, ecc.) sono a carico del concessionario.

ART. 17– Corrispettivo

Il concessionario verserà al Comune la somma annua di € _____ (IMPORTO DI AGGIUDICAZIONE) da versare entro e non oltre la prima quindicina dell'anno successivo a quello di riferimento sul conto corrente postale n. 13925987, intestato al Comune di Longi (Tesoreria Comunale presso la Banca di Credito Cooperativo della Valle del Fitalia - Longi).

L'Amministrazione, si riserva la facoltà di valutare anche proposte di remunerazione della concessione in fornitura di servizi ritenuti utili per la collettività.

ART. 18– Consegna dell'immobile

La consegna della struttura sarà fatta mediante redazione di apposito verbale di consegna firmato da un rappresentante dell'Amm.ne Com.le e da un rappresentante del gestore. Al termine dell'affidamento in concessione l'impianto ritornerà in disponibilità dell'Amm.ne Com.le e dovrà essere consegnato, entro 30 giorni, in perfetto stato di efficienza salvo il normale deperimento dovuto alla vetustà ed all'uso.

L'immobile verrà consegnato agibile, munito del Certificato di Prevenzione Incendi e delle Certificazioni di conformità relative agli impianti. In caso di modifica della normativa il gestore dovrà segnalare all'Ente proprietario le necessità per l'adeguamento degli impianti stessi e quant'altro richiesto per garantire l'agibilità della struttura.

Per i rinnovi periodici delle certificazioni il gestore dovrà fornire la necessaria assistenza agli Organi competenti.

ART. 19 – Subappalto

E' vietato il subappalto.

Longi, lì 21 aprile 2011

**IL RESPONSABILE
DELLE AREE ECONOMICO FINANZIARIA ED AMMINISTRATIVA
(Geom. Angelo Zingales)**

Il sottoscritto legale rappresentante _____,
per l'Impresa concorrente _____
con sede in _____,
con n. fax: _____
con codice fiscale n. _____
e con partita IVA n. _____

consapevole delle conseguenze penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

Dichiara

- 1) che l'Impresa concorrente è regolarmente iscritta nel registro della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura per le categorie di attività (*specificare quali*) _____
_____ inerenti l'attività da eseguire;
- 2) di essere legalmente costituita con atto pubblico (*se trattasi di associazione e non obbligata all'iscrizione alla Camera di Commercio*);
- 3) che il raggruppamento temporaneo di imprese o di soggetti in caso di aggiudicazione della gara, si impegna ad iscriversi entro mesi _____ alla Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura per le categorie (*specificare quali*) _____
inerenti l'attività da eseguire;
- 4) che l'Impresa concorrente non è in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo, di sospensione dell'attività commerciale, o in qualsiasi altra situazione analoga;
- 5) che l'Impresa concorrente non è altresì oggetto di procedimenti di dichiarazione di fallimento, di liquidazione coatta, di amministrazione controllata, di concordato preventivo oppure di qualunque altro procedimento simile;
- 6) che la carica di legale rappresentante dell'Impresa concorrente è o sarà ricoperta da:

e quella di direttore tecnico (eventuale) da:

_ (indicare nome e cognome, luogo e data di nascita, residenza e codice fiscale dei soggetti elencati);
- 7) che non è mai stata pronunciata una condanna con sentenza passata in giudicato, per un reato relativo alla condotta professionale, a carico né dei legali rappresentanti né dell'eventuale direttore tecnico dell'Impresa concorrente;
- 8) che l'Impresa concorrente è esente dalle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare d'appalto previste rispettivamente dalla lett. d) (gravi violazioni dei doveri professionali) e dalla lett. g) (gravi inesattezze nel fornire le informazioni esigibili) di cui all'art. 29, c. 1, della Direttiva 92/50/CEE;
- 9) che l'Impresa concorrente è esente dalla causa di esclusione dalla partecipazione alle gare d'appalto prevista dalla lett. e) (non aver adempiuto obblighi riguardanti il pagamento dei contributi di sicurezza sociale) di cui all'art. 29, c. 1, della Direttiva 92/50/CEE;

- 10) che l'Impresa concorrente è esente dalla causa di esclusione dalla partecipazione alle gare d'appalto prevista dalla lett. f) (non aver adempiuto obblighi tributari) di cui all'art.29 comma 1 della Direttiva 92/50/CEE;
- 11) che l'Impresa concorrente è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei *disabili* (L.68/99);
- 12) che gli Istituti di credito in grado di attestare la capacità economica e finanziaria dell'Impresa concorrente sono i seguenti: _____
_____ e che il dichiarante, in caso di verifica dei requisiti, si impegna a trasmettere le referenze rilasciate in busta sigillata dagli Istituti di credito indicati;
- 13) che negli ultimi cinque anni (2007/08/09/10/11) ha svolto effettiva attività (per un periodo minimo di almeno 3 anni) così come stabilito al punto 11.5 del bando integrale di gara;
- 14) di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che sono in grado di influire sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali e sullo svolgimento del servizio, e di avere formulato l'offerta tenendo conto degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché degli obblighi di legge derivanti dai contratti collettivi di lavoro circa il trattamento economico e previdenziale dei dipendenti, e in modo che l'offerta risulti comunque remunerativa per l'Impresa concorrente;
- 15) di non avere rapporti di controllo (come controllante o come controllata), ai sensi dell'art. 2359 c.c. con altre imprese partecipanti alla gara;
- 16) che l'impresa concorrente non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla L. 383/01 (o, in alternativa, che si è avvalsa dei suddetti piani ma che il periodo di emersione si è concluso);
- 17) che non sussistono in capo all'impresa concorrente o ai suoi organi rappresentativi situazioni di impedimento a contrattare con la P.A. secondo quanto previsto dal D.Lgs. 231/01;
- 18) di accettare senza riserve le condizioni contrattuali contenute nel presente bando e nei suoi allegati;
- 19) di avere stipulato o di impegnarsi a stipulare, entro la data di avvio del servizio, una polizza assicurativa RCT/RCO per danni a persone o cose con massimale di € 100.000,00 e di fornire al Comune di Longi prova di possedere detta polizza;

Si rammenta che la falsa dichiarazione comporta sanzioni penali e costituisce causa di esclusione dalla partecipazione a successive gare d'appalto.

(luogo) (data) (sottoscrizione):

Il Legale Rappresentante _____

IMPORTANTE: Il legale rappresentante (sottoscrittore) deve allegare alla presente dichiarazione, a pena di nullità, copia fotostatica di un proprio documento di identità in corso di validità. Ove il modulo di autocertificazione si componga di più fogli, dovrà essere sottoscritto in ognuno di essi.

In ordine alla veridicità del contenuto delle dichiarazioni, l'Amministrazione aggiudicatrice potrà procedere, a campione, alla verifica d'ufficio per tutti i concorrenti; si procederà comunque alla verifica per il concorrente aggiudicatario, e nel caso in cui dovesse risultare la falsità delle dichiarazioni presentate in sede di gara, si farà luogo alla segnalazione del fatto all'Autorità giudiziaria e alla revoca dell'aggiudicazione, o al recesso dal contratto ove questo sia già stato stipulato nelle more delle operazioni di verifica, salvo il risarcimento del danno.

Informativa Legge 196/03 e ss.mm.ii

I dati forniti dal soggetto dichiarante saranno utilizzati dall'ufficio esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza formulata e per le finalità strettamente consequenziali.

Il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con elaboratori elettronici a disposizione dell'ufficio.

I dati potranno essere comunicati ai terzi legittimati alla partecipazione al procedimento (altre imprese concorrenti).

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione al procedimento.

Salve le ipotesi di integrale mancanza o di nullità della dichiarazione, per le quali è prevista l'esclusione dalla partecipazione al procedimento, la conseguenza nel caso di mancato conferimento di alcuni dei dati richiesti è la sospensione dell'ammissione del soggetto dichiarante alla partecipazione al procedimento e l'assegnazione di un termine perentorio per l'integrazione della dichiarazione.

Il responsabile del trattamento è il Responsabile delle Aree Economico Finanziaria ed Amministrativa Geom. Angelo Zingales.

In ogni momento potranno essere esercitati i diritti di accesso, rettifica, aggiornamento e integrazione, cancellazione dei dati come previsto dalla Legge 196/03 e ss.mm.ii rivolgendosi all'Ufficio specificato.