



# COMUNE DI CASALUCE

PROVINCIA DI CASERTA

---

## AREA AMMINISTRATIVA

### DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

Num. 95

Num

Protocollo

Data 20/09/2018

Data

Protocollo

---

Num. Generale 406

Oggetto: GARA REFEZIONE SCOLASTICA – INTEGRAZIONE E CHIARIMENTI DOCUMENTAZIONE DI GARA.

---

Trasmesso al Responsabile dell'Area di provenienza in data \_\_\_\_\_

Il Responsabile

Firma per Ricevuta

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Il Responsabile Settore Affari Generali/Legale/Vigilanza

Premesso che, con determinazione n. 87 del 14/9/2018, si è avviata la **procedura** di gara aperta per l'affidamento del *servizio di produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica* per gli alunni della scuola materna ed elementare, più insegnanti di Casaluce per il periodo: **Anno scolastico 2018/19 - (ott/dic) /2018 - (genn/magg.) 2019 A.S. 2019/2020 (ott/dic/19) – (gen/mag/20) e A.S. 2020/21 (ott/dic.20) a (gen/mag 21) a far data inizio ottobre 2018)** e, comunque, fino al 31 maggio 2021; approvando la relativa documentazione di gara;

- **Che** il termine per la prestazione delle offerte è stata stabilito per il 27/9/2018 alle ore 14,00;
- **Che** a seguito di richieste di chiarimento e di perplessità sul criterio del sorteggio in caso di uguale punteggio ottenuto da ditte e sulla definizione del centro di cottura, si rende necessario integrare il criterio del sorteggio aggiungendo: *Nel caso in cui le Ditte concorrenti abbiano conseguito uguale punteggio, prevale il concorrente che ha ottenuto il maggior punteggio per la scheda tecnica. In caso di ulteriore parità di punteggio, prevarrà chi ha offerto il prezzo più basso; se, anche, in questo caso risultino ditte con pari punteggio, l'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che ha una maggiore anzianità di iscrizione alla Camera di Commercio; e solo dopo un ulteriore punteggio per detta anzianità, si procederà mediante sorteggio".* Invece relativamente all'INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO, **Articolo 9 Centro di cottura** L'I.A. come già descritto sopra, dovrà essere titolare o fittuaria di idonea struttura destinata a centro di cottura, attrezzata a proprie spese ed adeguata alle normative vigenti, al fine del raggiungimento del miglior risultato qualitativo possibile. Per adeguamento si intende il pieno rispetto ed il possesso del piano di autocontrollo (secondo la metodologia HACCP) previsto dal D.Lgvo 155/97. Tale adeguamento deve interessare anche gli impianti necessari all'espletamento del servizio, bisogna specificare che il termine *centro di cottura* è inteso in *senso lato*; nel senso che per tale si intende ogni *impianto autorizzato per la somministrazione di pasti e bevande*.

Constatato che ad oggi, non è pervenuta alcuna offerta.

Per tal motivo

### **D E T E R M I N A**

**INTEGRA e SPECIFICA** la documentazione di gara pubblicata relativa alla **procedura** di gara aperta per l'affidamento del *servizio di produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica* per gli alunni della scuola materna ed elementare, più insegnanti di Casaluce per il periodo: **Anno scolastico 2018/19 - (ott/dic) /2018 - (genn/magg.) 2019 A.S.**

2019/2020 (ott/dic/19) – (gen/mag/20) e A.S. 2020/21 (ott/dic.20) a (gen/mag 21) a far data **inizio ottobre 2018**) e, comunque, fino al 31 maggio 2021; approvando la relativa documentazione di gara, nel modo seguente:

**Dove si legge:** *Nel caso in cui le Ditte concorrenti abbiano conseguito uguale punteggio, prevale il concorrente che ha ottenuto il maggior punteggio per la scheda tecnica. In caso di ulteriore parità di punteggio, prevarrà chi ha offerto il prezzo più basso; se, anche, in questo caso risultino ditte con pari punteggio, si procederà mediante sorteggio”*

**Deve leggersi ed intendersi:**

*Nel caso in cui le Ditte concorrenti abbiano conseguito uguale punteggio, prevale il concorrente che ha ottenuto il maggior punteggio per la scheda tecnica. In caso di ulteriore parità di punteggio, prevarrà chi ha offerto il prezzo più basso; se, anche, in questo caso risultino ditte con pari punteggio, l'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che ha una **maggiore anzianità di iscrizione alla Camera di Commercio**; e solo dopo un ulteriore punteggio per detta anzianità, si procederà mediante sorteggio”;*

**Inoltre**, in tutta la documentazione che riporta l'indicazione del *Centro di Cottura*, deve ritenersi e intendersi per tale ***“ogni impianto autorizzato per la somministrazione di pasti e bevande”***.

**DISPONE** la pubblicazione all'albo pretorio e in prima pagina del sito istituzionale del Comune di Casaluce [www.comune.casaluce.ce.it](http://www.comune.casaluce.ce.it)

*Ludovico Di Martino*

La presente determinazione viene affissa in data odierna all'Albo pretorio di questo comune e vi rimarrà per quindici giorni consecutivi e naturali.

Reg. N° \_\_\_\_\_

Casaluce, \_\_\_\_\_

Il Responsabile del Procedimento  
f.to

\_\_\_\_\_