



COMUNE DI PALMA CAMPANIA
(Provincia di Napoli)
^^^

Via Municipio, 74 c.a.p. 80036 telefono 081/8207438 fax 081/8246065
www.comune.palmacampania.na.it

Prot. n. 23064 del 05.12.2014

CIG: 6040666347

BANDO di GARA del 30.12.2014 – Ore 10.00

(Determinazione Settore Servizi al Cittadino n. 404 del 04.12.2014)

Ente Appaltante: Comune Palma Campania – Via Municipio, 74 – c.a.p. 80036.

1. OGGETTO

1.1 Oggetto del presente bando di gara è **l'affidamento del servizio di refezione calda per gli alunni delle scuole materne statali di questo Comune per l'anno solare 2015.**

2. DURATA

2.1 L'appalto riguarda l'anno solare 2015, a decorrere dalla data del 07/01/2015 e fino al 31.05.2015 per l'anno scolastico 2014/2015, ed a decorrere presumibilmente dal 12.10.2015 e fino al 22.12.2015 per l'anno scolastico 2015/2016.

2.2 E' facoltà dell'Amministrazione di rinnovare il presente appalto per un ulteriore anno con scadenza finale 31/12/2016. Si evidenzia che ai fini della determinazione del valore a base di gara si è tenuto conto del periodo iniziale di durata certa dell'appalto.

3. IMPORTO POSTO A BASE DI GARA

3.1 L'importo posto a base di gara è fissato in **€ 3,10, compreso monouso e oltre Iva**, per ogni singolo pasto effettivamente erogato e consumato.

3.2 Non sono rilevabili rischi interferenti per i quali sia necessario adottare relative misure di sicurezza, per cui non è necessario redigere il DUVRI e non sussistono di conseguenza costi della sicurezza.

3.3 Il corrispettivo spettante alla società aggiudicataria sarà calcolato sulla base del numero dei pasti forniti.

3.4 Il costo del pasto sarà il medesimo qualsiasi sia il soggetto che fruisce dello stesso e qualsiasi sia il menù previsto dal capitolato.

4. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

4.1 L'appalto sarà espletato a mezzo di apposita procedura aperta con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione, così come previsto dall'art. 83 del decreto legislativo 12/04/2006, n. 163, e successive modificazioni, di seguito indicato per brevità come Codice, valutata sulla base dei seguenti elementi:

a) Caratteristiche metodologiche e tecniche del progetto per lo svolgimento del servizio – fino a 70 punti così ripartiti:

1a) Tempo medio di consegne dei pasti: fino a 25 punti

2a) Piano di trasporto: fino a 10 punti

3a) Elenco dei principali servizi di refezione scolastica prestati sia a favore di amministrazioni sia di enti pubblici che di privati: fino a 15 punti

4a) Qualità dei prodotti: fino a 10 punti

5a) Qualificazione e organizzazione del personale: fino a 10 punti;

b) Offerta economica - fino a 30 punti

4.2 L'attribuzione dei punteggi alle singole offerte avverrà:

- per a): in base agli elementi di cui al punto 10 a) del presente bando;
- per b): in base agli elementi di cui al punto 10 b) del presente bando.

4.3 Le percentuali offerte dell'Aggiudicatario dovranno essere comprensive di tutte le spese che l'Aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa.

4.4 Il progetto tecnico - di cui al successivo punto 9 a) - che non avrà totalizzato un punteggio complessivo superiore o pari a 40/70 sarà giudicato insufficiente; l'impresa non sarà ammessa all'apertura dell'offerta economica e quindi esclusa dalla graduatoria finale.

4.5 Sarà dichiarata aggiudicataria dell'appalto la concorrente che dalla somma dei punteggi ottenuti per a) e b) risulterà aver ottenuto il punteggio maggiore. In caso di parità di punteggio sarà favorita l'impresa che avrà presentato l'offerta tecnica più vantaggiosa per l'ente.

5. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

5.1 Saranno ammesse alla gara i seguenti soggetti, salvo i limiti espressamente indicati:

- a) gli imprenditori individuali, anche artigiani, le società commerciali, le società cooperative iscritte all'albo regionale delle cooperative o, in mancanza dell'albo, iscritte all'albo prefettizio;
- b) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali;
- c) i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle lettere a), b) e c), i quali, prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti;
- d) i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) del presente comma, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile;
- e) i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240.

5.2 Per i soggetti di cui alle precedenti lettere da b) a e) si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37 del Codice.

5.3 Non possono partecipare alla medesima gara concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile. Le stazioni appaltanti escludono altresì dalla gara i concorrenti per i quali accertano che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

5.4 Esclusivamente per la dimostrazione parziale del requisito tecnico è consentito il ricorso all'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006.

La volontà di avvalimento di requisiti dovrà essere esplicitamente dichiarata dall'impresa concorrente e corredata, a pena di esclusione, da idonea documentazione in originale o copia conforme. E' ammesso l'eventuale utilizzo di una sola impresa ausiliaria: la stessa dovrà dichiarare di prestare i requisiti ad uno solo dei concorrenti partecipanti alla gara.

Non è consentito il ricorso all'istituto dell'avvalimento per la dimostrazione del requisito della certificazione del sistema di qualità di cui al punto 4 del presente bando, trattandosi di requisito tecnico di partecipazione di carattere soggettivo, né per i requisiti generali.

Si precisa, altresì, che l'istituto dell'avvalimento di cui gli art. 49 e 50 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i, in attuazione delle direttive CE/2004/17 e CE/2004/18, è utilizzabile unicamente per la partecipazione alle gare d'appalto ma non per l'attribuzione dei punteggi qualitativi.

6. REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Requisiti generali:

- Iscrizione alla Camera di Commercio per le attività inerenti l'oggetto dell'appalto, indicandone il relativo numero e data d'iscrizione;

- Non essere incorsa nella risoluzione anticipata di contratti per inadempienza e di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare, previste dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
- Insussistenza di condizioni di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione ai sensi dell'art. 32 ter e quater C.P.
- l'inesistenza di tutte le cause ostative di cui alle vigenti disposizioni antimafia;
- rispetto delle disposizioni della legge 12.03.1999 n. 68 inerente il diritto al lavoro dei disabili, ovvero la non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/1999;
- inesistenza delle condizioni di esclusione di cui all'art.1 bis della legge 18.10.2001, n. 383 (emersione)
- inesistenza di situazioni di controllo o di identità di legali rappresentanti o direttori tecnici.

Alla gara non possono concorrere singolarmente o in altro raggruppamento o consorzio altre imprese controllate dall'Impresa concorrente o controllanti l'Impresa concorrente, ai sensi dell'art. 2359 cod. civ. o che abbiano in comune legali rappresentanti o direttori tecnici;

- Essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione, e applicare le norme contrattuali di settore.
- assolvimento di tutti gli obblighi previsti dal D.Lgs 81/2008 e ss.mm.;

Nel caso di Raggruppamenti Temporanei di Imprese i requisiti di cui sopra devono essere posseduti da tutte le imprese facenti parte del raggruppamento.

Requisiti economici:

- fatturato d'impresa non inferiore a Euro 100.000,00 – IVA esclusa - conseguito nel settore della ristorazione collettiva per ciascun anno scolastico 2011/2012, 2012/2013 e 2013/2014. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, si procederà alla somma dei fatturati di ciascuna impresa costituente il raggruppamento, con la precisazione che l'impresa designata quale capogruppo dovrà possedere il requisito nella misura minima di €. 40.000,00 - IVA esclusa – nel triennio scolastico 2011/2012, 2012/2013 e 2013/2014.

Requisiti tecnici:

- Aver gestito, nel triennio scolastico 2011/2012, 2012/2013 e 2013/2014, almeno un contratto, per ciascun anno, di gestione del servizio di refezione scolastica con una quantità media giornaliera di pasti non inferiore a 200 e per un totale nel triennio non inferiore a 65.000 pasti, con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, da comprovare con dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante da cui risulti l'elenco dei servizi resi, suddivisi per anno, l'indicazione delle Pubbliche Amministrazioni per cui sono stati resi, il numero dei pasti forniti e lo svolgimento degli stessi in modo soddisfacente e senza contenzioso.

I concorrenti devono, infine, possedere il centro di cottura fornito delle seguenti certificazioni:

UNI EN ISO 9001:2008 – Sistema di Gestione della Qualità ;

UNI EN ISO 14001:2004 – Sistema di Gestione Ambientale;

UNI EN ISO 22000:2005 – Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare per l'attività di produzione, confezionamento, trasporto, asporto e distribuzione di pasti in legume fresco/caldo destinati alla ristorazione collettiva,

Inoltre i partecipanti devono possedere la certificazione di prevenzione e incendio del centro di cottura rilasciata dai vigili del fuoco

Si precisa che la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico – organizzativo ed economico – finanziario avviene, ai sensi dell'art. 6bis del codice dei contratti, approvato con D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e della relativa deliberazione attuativa, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS, reso disponibile dall'Autorità.

Pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla presente procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale AVCP (Servizi ad accesso riservato – AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute.

7. LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

7.1 Sedi e plessi scolastici dei due Istituti Comprensivi del Comune. A tal fine i concorrenti devono obbligatoriamente effettuare un sopralluogo presso i centri di distribuzione ubicati nei citati plessi scolastici.

8. ELABORATI DI GARA

8.1 La documentazione di gara potrà essere visionata ed eventualmente riprodotta presso l'Ufficio Politiche Scolastiche di questo Comune. Inoltre il bando di gara, disciplinare del servizio e relativo capitolato potranno essere scaricati dal sito internet www.comune.palmacampania.na.it.

9. DOCUMENTAZIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

9.1 Ai fini dell'ammissione alla gara, dovrà essere presentata la seguente documentazione:

- istanza di partecipazione conforme allo **schema "A"** allegato, quale parte integrante e sostanziale, al presente bando;
- dichiarazione sostitutiva conforme allo **schema "B"** allegato, quale parte integrante e sostanziale, al presente bando;
- **cauzione provvisoria di € 2.946,00 sottoscritta dall'agente con firma autenticata nei modi di legge**, costituita mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della legge 10/06/1982 n. 348;
- ricevuta del versamento del contributo obbligatorio di **€ 20,00** a favore dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici, secondo le modalità stabilite dalla deliberazione del 15.02.2010. **CIG 6040666347**
- copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i.

10. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

10.1 L'offerta deve essere composta da un'offerta/tecnica (progetto) e da un'offerta/economica. Entrambe dovranno essere sottoscritte in ogni pagina in forma leggibile dal titolare o legale rappresentante della ditta concorrente, presentate in distinte buste (o plichi) sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti all'esterno la denominazione dell'impresa, l'oggetto dell'appalto, la scritta **"offerta tecnica" o "offerta economica"**. Esse andranno inserite, unitamente alla documentazione per la partecipazione alla gara, nel plico esterno perfettamente chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura in modo sufficiente ad assicurare la segretezza dell'offerta, sul quale dovrà essere scritto **"NON APRIRE: contiene documenti ed offerta per la gara per il servizio di refezione scolastica"**.

10.2 Il plico, così formato, dovrà pervenire al protocollo generale del Comune, a pena di esclusione dalla gara, entro le ore **12,00 del 29.12.2014**, indirizzato a: Comune di Palma Campania (NA) – c.a.p. 80036 – Via Municipio, 74.

a) OFFERTA TECNICA fino a 70 punti

In essa il concorrente dovrà inserire una relazione, che sarà oggetto di valutazione da parte della Commissione, nominata ai sensi dell'art. 84 del Codice, contenente la documentazione relativa ai criteri indicati al precedente art. 3.

In particolare, saranno oggetto di valutazione gli elementi di seguito descritti:

1) Tempo medio di consegna dei pasti - fino a 25 punti:

Come previsto dalle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, sottoscritte dalla Conferenza Unificata il 29.04.2010, al fine di ridurre al minimo lo stazionamento dei pasti in legume caldo ed assicurare la qualità organolettica del prodotto fino all'atto della consumazione, verrà attribuito un punteggio in rapporto al tempo di percorrenza tra il centro di cottura e la sede comunale secondo quanto pubblicato da un sito Internet (Google Maps, ViaMichelin, etc.). I punteggi saranno attribuiti come segue:

fino a 5 minuti	25 punti
Da 5 a 10 minuti	20 punti
Da 10 a 15 minuti	10 punti
Da 15 a 30 minuti	5 punti
Oltre 30 minuti	0 punti

Documentazione relativa: ubicazione e indirizzo del centro di cottura designato alla produzione dei pasti in caso di aggiudicazione, nonché indicazione del percorso stradale; pianta e descrizione dei

locali di lavorazione e di deposito e relativa autorizzazione sanitaria (in copia). Tale documentazione dovrà essere presentata a pena di esclusione dalla gara.

In caso di raggruppamenti d'impresa, per i centri di cottura si valuterà il risultato della media tra tutti i tempi medi di percorrenza indicati.

2) Piano di trasporto - fino a 10 punti:

Il punteggio massimo sarà attribuito alla partecipante che impiegherà nell'appalto il maggior numero di automezzi dotati delle caratteristiche di cui all'articolo 5 del capitolato speciale. I punteggi saranno attribuiti come segue:

- | | |
|----------------------|-----------|
| - 1 automezzo | punti 3; |
| - 2 automezzi | punti 6; |
| - più di 2 automezzi | punti 10. |

Documentazione relativa: elenco dei mezzi di trasporto impiegati nell'appalto, con indicazione delle caratteristiche, della data di acquisizione e copia della polizza RC e dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'articolo 4 del DPR 327/80; piano dettagliato degli interventi e sanificazione degli automezzi; indicazione del personale utilizzato nel trasporto e relativa qualifica; descrizione della procedura di confezione dei pasti trasportati. Tale documentazione dovrà essere presentata a pena di esclusione dalla gara.

In caso di raggruppamenti d'impresa, nella valutazione del piano di trasporto i requisiti documentati verranno cumulati.

3) Elenco dei principali servizi di refezione scolastica prestati a favore sia di enti pubblici che di privati: fino a 15 punti

5 punti = la ditta ha eseguito servizi di refezione scolastica da almeno 5 anni

10 punti = la ditta ha eseguito servizi di refezione scolastica da oltre 10 anni

15 punti = la ditta ha eseguito servizi di refezione scolastica da oltre 15 anni

4) Qualità dei prodotti alimentari - Max punti 10:

Proposte relative alla qualità dei prodotti, con particolare riferimento ad utilizzo di prodotti della filiera corta e prodotti del territorio (con indicazione dei fornitori) nonché dell'utilizzo dei prodotti biologici. I punteggi saranno attribuiti come segue:

Selezione dei fornitori, gestione delle forniture e garanzie sui loro standard qualitativi	adeguato	punti 2
	sufficiente	punti 1
	inadeguato/non presente	punti 0
Prodotti derivanti colture biologiche	Pasta	punti 1
	Riso	punti 1
	Legumi	punti 1
	Verdura/ortaggi	punti 1
Prodotti a filiera corta (prodotti freschi a filiera di corta di produzione locale alla distanza media dal Comune di Palma Campania non superiore a Km. 20)	Pane e prodotti da forno	punti 1
	Frutta fresca	punti 1
Prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) ed a indicazione geografica protetta (IGP)	Parmigiano Reggiano	punti 1
	Olio extravergine di oliva	punti 1

5) Qualificazione e organizzazione del personale - Max 10 punti

Professionalità coinvolte nel servizio

- presenza in organico di 2 cuochi con diploma di Istituto Tecnico Alberghiero di Stato: punti 6
- presenza in organico di 1 solo cuoco con diploma di Istituto Tecnico Alberghiero di Stato: punti 3
- Disponibilità ad assicurare la salvaguardia di livello occupazionale locale tramite l'assunzione di 4 dipendenti locali: punti 4

b) OFFERTA ECONOMICA fino a 30 punti

L'offerta economica dovrà essere perfettamente conforme all'allegato "C" al presente Bando - redatta in lingua italiana, in bollo e contenere, sia in cifre che in lettere, il prezzo in cifra e in percentuale offerto sull'importo a base d'asta, senza abrasioni o correzioni di sorta (in caso di discordanza sarà ritenuta valida l'indicazione in lettere).

L'offerta economica sarà valutata secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio offerta in esame} = \frac{\text{Prezzo più basso} \times 30}{\text{Prezzo offerto in esame}}$$

L'offerta economica dovrà essere sottoscritta in forma leggibile dal titolare o dal legale rappresentante dell'ente concorrente.

L'attribuzione del punteggio di cui all'art. 5 b) avverrà per i concorrenti non esclusi per offerta anomala.

L'offerta economica non potrà subire variazioni in diminuzione superiore al 20% del prezzo stabilito. Pertanto non verranno prese in considerazione proposte di offerte anomale per la salvaguardia della qualità del pasto.

11. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA.

11.1 La gara avrà inizio il giorno 30.12.2014 alle ore 10.00 presso l'Ufficio Gare e Contratti del Comune di Palma Campania. Alla gara possono assistere rappresentanti delle imprese ad esclusione della parte che avviene in seduta riservata.

11.2 Le offerte presentate dai concorrenti saranno esaminate da una commissione giudicatrice, nominata successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, secondo quanto disposto dall'articolo 84, comma 10, del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

11.3 Il procedimento di gara sarà articolato in più fasi.

In primo luogo la commissione esaminerà in seduta pubblica la documentazione amministrativa, ammettendo alla gara soltanto i concorrenti che risulteranno in regola con quanto disposto dal presente bando di gara.

Dopo l'apertura delle buste contenenti le offerte tecnico/qualitative (Busta n. 1) che deve avvenire sempre in seduta pubblica, la commissione, in seduta riservata, provvede alla valutazione del merito tecnico delle offerte ed alla relativa attribuzione dei punteggi.

Le motivazioni seguite dalla commissione nell'attribuzione dei punteggi alle singole voci costituenti l'offerta tecnica devono essere precisate nel verbale descrittivo delle operazioni di gara ai sensi dell'articolo 78 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

Conclusa questa valutazione, si prosegue in seduta pubblica e, dopo aver dato lettura ai presenti della graduatoria di merito provvisoria, si procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica (Busta n. 2) e all'attribuzione dei relativi punteggi.

A questo punto la commissione formalizza la nuova graduatoria di merito, rispetto alla quale provvede alla rilevazione delle eventuali offerte anormalmente basse.

Qualora siano rilevate offerte anormalmente basse la commissione giudicatrice opera come commissione di verifica delle stesse secondo la procedura definita dagli articoli 87 e 88 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

11.4 Si avverte che, ai sensi dell'art. 46 comma 1 bis D.Lgs. 163/06 si provvederà all'esclusione dalla gara di tutti quei concorrenti per i quali vi sia incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta, per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali ovvero in caso di non integrità del plico contenente l'offerta o altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte.

11.5 Sono escluse le domande carenti di dichiarazioni e/o di documentazione che attestino il possesso di tutti i requisiti di carattere generale e speciale richiesti per la partecipazione alla gara a norma di bando e disciplinare;

11.6 In seguito all'aggiudicazione l'Amministrazione provvederà a verificare in capo all'aggiudicatario la veridicità di quanto dichiarato in sede di gara. Qualora la veridicità di tutto quanto dichiarato in sede di ammissione alla gara non sia confermata, si procederà alla pronuncia di decadenza dell'aggiudicazione con atto motivato, all'incameramento della cauzione provvisoria ed alla successiva aggiudicazione a favore del concorrente che segue nella graduatoria.

11.7 L'Amministrazione, inoltre, si riserva di escludere dalla partecipazione alla gara le imprese che, sulla base di notizie acquisite anche tramite i competenti organi di polizia, siano ritenute direttamente o indirettamente legate ad organizzazioni criminali. Il responsabile del procedimento può, per le stesse motivazioni, non procedere all'aggiudicazione definitiva.

12. FINANZIAMENTO

12.1 Il servizio oggetto del presente appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale.

13. PAGAMENTI

13.1 Il pagamento del servizio sarà effettuato con le modalità previste dall'articolo 25 del capitolato speciale d'appalto ed in conformità alle disposizioni legislative vigenti in materia.

14. VALIDITA' DELL'OFFERTA

14.1 Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta trascorsi 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

15. AVVERTENZE PER L'AGGIUDICATARIO

15.1 Si avverte che il mancato adempimento a quanto richiesto dal presente bando e dal Capitolato, comporterà la decadenza dell'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

15.2 Si avverte, altresì, che eventuali verifiche da cui risulti che la ditta concorrente non è in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dell'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

15.3 In tutti i casi di decadenza dell'aggiudicazione, anche per mancata costituzione delle garanzie e delle coperture assicurative richieste o per anomalia del prezzo offerto o per altra causa, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

16. CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

16.1 L'Amministrazione si riserva di escludere dalla partecipazione alla gara le imprese che, sulla base di notizie acquisite anche tramite i competenti organi di polizia, siano ritenute direttamente o indirettamente legate ad organizzazioni criminali. Il responsabile del procedimento può, per le stesse motivazioni, non procedere all'aggiudicazione definitiva.

Responsabile del procedimento: Maria Saveria Carbone, Responsabile Settore Servizi al Cittadino

**Il responsabile del procedimento
f.to Maria Saveria Carbone**