



# CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

## Provincia di Cuneo

### DISCIPLINARE DI GARA

### PROCEDURA APERTA

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA COMPRESIVO DI FORNITURA, PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, SOMMINISTRAZIONE, DISTRIBUZIONE, VEICOLAZIONE DEI PASTI NONCHE' LE PULIZIE E IL RIASSETTO DEI REFETTORI E DEI LOCALI DI DISTRIBUZIONE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, DELLA SCUOLA PRIMARIA E DELLA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO**

**ANNI SCOLASTICI 2012/2013-2013/2014-2014/2015-2015/2016-2016/2017**

\*\*\*\*\*

#### 1) ENTE APPALTANTE

Comune di Cavallermaggiore – Ufficio Scuola/Demografici - Via Roma n. 104 – 12030 Cavallermaggiore (Cuneo)

tel. 0172/389763 – 0172/381055 - fax n. 0172/382638 – e-mail: [anagrafe@comune.cavallermaggiore.cn.it](mailto:anagrafe@comune.cavallermaggiore.cn.it) - Sito Internet [www.comune.cavallermaggiore.cn.it](http://www.comune.cavallermaggiore.cn.it).

Estremi di identificazione dell'appalto:

Deliberazione della Giunta Comunale n. 74 del 28 maggio 2012.

Determinazione a contrarre n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_giugno 2012

**C.I.G. (codice identificativo gara): n. 42976504F8**

**CPV: 55523100-3**

#### 2) DESCRIZIONE E IMPORTO

2.1 TIPO DI APPALTO: Appalto pubblico di servizi.

2.2 DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI IN APPALTO: Affidamento Servizio di fornitura, preparazione, confezionamento, somministrazione, distribuzione, veicolazione dei pasti nonché le pulizie e il riassetto dei refettori e dei locali di distribuzione, nonché per la parte relativa all'iniziativa "Estate Ragazzi" alle condizioni indicate nel capitolato, per gli anni scolastici:2012/2013-2013/2014-2014/2015-2015/2016-2016/2017..

2.3 IMPORTO A BASE DI GARA SOGGETTO A RIBASSO

Il prezzo a base d'asta, per ogni singolo pasto fornito, viene fissato in **€ 4,60 (IVA ESCLUSA)**.

**I costi inerenti la sicurezza per la ditta appaltatrice dovuti ad attività interferenti con quelle svolte dal Comune di Cavallermaggiore sono pari ad €. 0 (zero). Ai sensi dell'art. 12 del D.U.V.R.I ex art. 26 D.lgs 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.**

**Il numero dei pasti sopra specificato è solo indicativo e non impegna l'ente appaltante.**

**Nessuna pretesa potrà avanzare la ditta appaltatrice per eventuali variazioni quantitative aggiuntive o in diminuzione che potrebbero verificarsi.**

2.4 IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO E DURATA:

Il presente appalto ha la durata di cinque anni scolastici: 2012/2013-2013/2014-2014/2015-2015/2016-2016/2017.



## CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

### Provincia di Cuneo

	Numero presunto annuo	Prezzo a base d'asta – I.V.A. ESCLUSA	Totale annuo presunto	Importo complessivo durata anni 5 (cinque)
Pasti	49.000	€. 4,60	€. 223.100,00	€. 1.115.500,00

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasto sopraindicato.

#### **PER QUANTO RIGUARDA IL PREZZO SOPRA INDICATO NON SARANNO AMMESSE OFFERTE AL RIALZO.**

**3) LUOGO DI ESECUZIONE:** I locali sono siti: nella Scuola dell'Infanzia di Viale Galileo Galilei n. 1, nella Scuola Primaria di P.zza Nobel n. 1 e Scuola Secondaria di 1° grado di Via San Pietro n. 9, come indicato nell'art. 5 del capitolato d'appalto.

#### **4). FINANZIAMENTO**

Il servizio è finanziato dall'Amministrazione aggiudicatrice, mediante mezzi propri del bilancio.

#### **5) AGGIUDICAZIONE**

5.1 Tipo di procedura: Il servizio oggetto del presente appalto è contemplato nell'allegato II B del D. Lgs n. 163/2006 - categoria n. 17. La gara si svolgerà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 3 comma 37 e dell'art. 55, comma 5, del D.Lgs 163/2006.

5.2 Criterio di aggiudicazione: criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs 12.04.2006 n. 163.

Qualora un'offerta economica dovesse presentare prezzi anormalmente bassi, si procederà ai sensi degli artt. 86 e seguenti del D.lgs n. 163/2006, ovvero la Commissione, prima di escluderle, chiederà con nota raccomandata ed entro un termine di dieci giorni, precisazioni in merito agli elementi costitutivi dell'offerta ritenuti pertinenti.

Non verranno ammesse offerte in aumento.

#### **6) INFORMAZIONI E RICHIESTE DI DOCUMENTI**

La documentazione completa della procedura d'appalto è in visione sul sito internet [www.comune.cavallermaggiore.to.it](http://www.comune.cavallermaggiore.to.it) e presso l'Ufficio Istruzione/Servizi Demografici all'indirizzo di cui al precedente punto 1 del presente bando, ove può essere richiesta in copia.

Le risposte saranno inviate a mezzo fax al richiedente e disponibili agli atti per chiunque ne sia interessato; in ogni caso, i chiarimenti di carattere generale saranno pubblicati sul suddetto sito internet comunale

#### **7) OBBLIGO DEL SOPRALLUOGO**

E' obbligatorio per le ditte concorrenti, a pena di esclusione dalla gara, effettuare il sopralluogo presso le strutture dove devono eseguirsi i servizi e prendere conoscenza delle condizioni dei locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione del prezzo e delle condizioni contrattuali, nonché dell'elenco delle forniture e delle modalità di



## CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE Provincia di Cuneo

esecuzione del servizio al fine di giudicare le condizioni sufficientemente remunerative e tali da consentire la presentazione dell'offerta..

E' prevista l'effettuazione da parte delle singole Ditte di un unico sopralluogo, in presenza di personale del Comune e dalle ore 8,30 alle ore 13,00. Le ditte interessate **sono tenute a prenotarsi**, telefonando nei giorni feriali dal lunedì al venerdì all'Ufficio Servizi Demografici/Istruzione (0172/389763). **Alle ditte che effettueranno il sopralluogo verrà rilasciata attestazione da allegare all'offerta.**

Il sopralluogo dovrà essere svolto da un Legale Rappresentante ovvero il Direttore Tecnico, muniti di idoneo documento di riconoscimento, oppure da un altro dipendente dell'impresa munito di apposita delega e di valido documento di riconoscimento. Ogni legale rappresentante o suo delegato potrà rappresentare una sola impresa.

### **8) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA**

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti, singoli e appositamente raggruppati, indicati all'art. 34 del D.lgs. n. 163/06 s.m.i. e in possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 38 del D.lgs. n. 163/06 s.m.i. e dei requisiti di partecipazione alla gara, di cui al successivo punto 7 del presente bando integrale di gara.

Ciascuna impresa facente parte dell'ATI deve specificare la quota parte di servizi che intende effettuare, in quanto si deve tenere conto che vi deve essere piena corrispondenza tra possesso dei requisiti di qualificazione e quota di esecuzione delle prestazioni.

I soggetti che, in qualsiasi forma, singola o associata, partecipano alla gara, non possono partecipare alla gara stessa né singolarmente né in associazione con altri.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lettere d) ed e) del D. lgs n. 163/06 ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in associazione o consorzio. Tale divieto si applica anche ai soggetti di cui all'art. 34 comma 1 lettera f) del D. lgs n. 163/06.

Ai consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c) del D. lgs n. 163/06 si applica l'art. 35 del D.lgs n. 163/06. Tali consorzi devono, altresì, indicare in sede di gara per quale/i consorziato/i concorrono e per questo/i ultimo/i si applica il divieto di partecipazione alla gara in qualsiasi forma. Inoltre, tali consorzi devono indicare il/i consorziato/i incaricato dell'esecuzione del servizio.

Ai sensi dell'art. 277 del D.P.R. n. 207/10, ai consorzi stabili per servizi e forniture si applicano le disposizioni di cui all'art. 94, commi 1 e 4 del DPR n. 207/10.

### **9) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

Possono partecipare alla gara le Imprese in possesso dei sottoriportati requisiti:

#### **9.1) ISCRIZIONI IN ALBI E/O REGISTRI PROFESSIONALI:**

Iscrizione alla Camera di Commercio Industria, Artigianato ed Agricoltura per la categoria di attività oggetto di gara; in caso di soggetti appartenenti ad uno Stato membro dell'Unione Europea diverso da quello dell'Amministrazione aggiudicatrice, gli stessi dovranno essere iscritti in uno dei registri commerciali dello stato di appartenenza sempre per attività conformi a quelle oggetto di gara;



## CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

### Provincia di Cuneo

essere iscritti, se cooperative, all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività produttive a cura della Camera di Commercio e. se cooperative sociali, all'Albo regionale delle Cooperative Sociali;

#### **9.2) REQUISITI ECONOMICI-FINANZIARI**

9.2.1) di aver realizzato negli anni 2009 – 2010 e 2011 un fatturato complessivo nel servizio della ristorazione scolastica almeno pari o superiore all'importo complessivo presunto posto quale base di gara del presente appalto:

Fatturato anno 2009 € \_\_\_\_\_, relativo al servizio di ristorazione scolastica

Fatturato anno 2010 € \_\_\_\_\_, relativo al servizio di ristorazione scolastica

Fatturato anno 2011 € \_\_\_\_\_, relativo al servizio di ristorazione scolastica

*In caso di R.T.I. tale requisito dovrà essere posseduto nella misura del 60% dalla capogruppo e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 20%.*

9.2.2) idonee referenze bancarie, in numero minimo di due, in data non anteriore a mesi tre dal termine di presentazione della domanda, attestanti la solidità economica dell'Impresa (in caso di R.T.I. è sufficiente la presentazione di referenze della sola capogruppo);

#### **9.3) REQUISITI TECNICI**

**9.3.1)** Esecuzione nell'ultimo triennio (1.1.2009 – 31.12.2011) di servizi analoghi a quello oggetto della gara (ovvero servizi di ristorazione scolastica) svolti con buon esito e buona soddisfazione del committente di importo pari o superiore all'importo complessivo presunto posto quale base di gara IVA ESCLUSA del presente appalto.

**9.3.2)** Essere in possesso della Certificazione in Conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2000 da almeno 2 anni espressamente per l'attività di servizi di ristorazione scolastica;

**9.3.3)** Essere in regola con quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 relativo al sistema di autocontrollo (HACCP).

#### **9.4) REQUISITI GENERALI DI AMMISSIONE**

9.4.1) Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs n. 163/06, così come modificati dal Decreto Legge n. 70/2011 e s.m.i. ;

9.4.2) Essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della L. 12.03.1999 n. 68;

9.4.3) Non avvillimento dei piani individuali di emersione di cui alla 18/10/2001 n. 383 e s.m.i. ovvero conclusione del periodo di emersione;

9.4.4) Insussistenza dei rapporti di controllo e collegamento ai sensi dell'art. 2359 del codice civile con altri concorrenti alla stessa gara. Vedi successivo punto 11.1.5

Nel caso di ATI o di consorzi ex art. 2602 cod. civ., i requisiti di cui al punto 9.4. devono essere posseduti da tutte le imprese. Nel caso di consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c) del D.



## CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

### Provincia di Cuneo

Lgs n. 163/06, i requisiti devono essere posseduti dal consorzio e dal consorziato individuato in sede di offerta quale esecutore del servizio.

Salvo che non sia diversamente stabilito, per i requisiti tecnici ed economici finanziari il possesso può anche essere frazionato, ma in ogni caso si dovrà coprire complessivamente il 100% del servizio oggetto di gara, nelle percentuali e nei modi all'uopo stabiliti.

I concorrenti riuniti in ATI o di consorzi ex art. 2602 cod. civ. devono eseguire la prestazione nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

#### 9.4.5) RAGGRUPPAMENTI D'IMPRESE

La partecipazione alla gara da parte dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi è regolamentata a norma degli artt. 36 e 37 del D.Lgs 163/2006.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara stessa in più di un raggruppamento o consorzio, ovvero partecipare alla gara stessa anche in forma individuale qualora si sia partecipato alla medesima in raggruppamento o consorzio.

E' vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti e dei consorzi rispetto a quella risultante dalle dichiarazioni presentate in sede di gara.

Per le A.T.I. la domanda di partecipazione e l'offerta economica dovranno essere sottoscritte da tutte le imprese raggruppate. La formalizzazione notarile del raggruppamento deve avvenire entro 10 giorni dall'aggiudicazione.

#### 9.4.6) CONSORZI.

E' ammessa la partecipazione di consorzi ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii..

I consorzi di cui all'art. 34 lett. b) e c) del D.Lgs 163/2006 sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara.

La violazione del divieto di cui sopra comporta l'esclusione dalla gara, ai sensi dell'art. 37, comma 7, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. e l'applicazione dell'art. 353 del codice penale.

E' vietata l'associazione in partecipazione (art. 37, comma 9, del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. e la partecipazione a più di un consorzio stabile (art. 36, comma 5, del D.Lgs 163/2006).

Il consorziato o i consorziati sono tenuti a possedere i requisiti di ordine generale di cui all'art. 38, comma 1 del D.Lgs n. 163/2006 ed a rendere la dichiarazione con le modalità di cui al comma 2 del medesimo articolo.

#### 9.4.7) AVVALIMENTO.

Al fine di soddisfare le richieste relative al possesso dei requisiti di carattere economico-finanziario e/o tecnico-organizzativo sanciti dal bando quale condizione minima di partecipazione, è ammesso l'avvalimento ai sensi dell'art. 49, comma 2, del D.Lgs. 12.4.2006 n. 163.

Qualora il concorrente (o in caso di R.T.I. le singole imprese raggruppate o raggruppande) si avvalga della capacità economica-finanziaria-tecnico-organizzativa di società terze dovrà produrre, a pena d'esclusione:

- dichiarazione attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;



## CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

### Provincia di Cuneo

- dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.lgs n. 163/2006;
- dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D. lgs n. 163/2006;
- una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la Stazione Appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del D.lgs n. 163/2006
- il contratto di avvilimento, in originale o copia autenticata, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti ed a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie. Nel caso di avvilimento nei confronti di un'impresa che appartiene al gruppo in luogo del contratto, il concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

SI PRECISA che i concorrenti possono avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascuna categoria e non è consentito, pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino alla presente gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti. In caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'art. 38 comma 1 lett. h) nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente ed esclude la garanzia, oltre gli altri adempimenti previsti in materia.

#### 10) CAUZIONI

Il concorrente per partecipare alla gara dovrà presentare, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs 163/2006 una cauzione provvisoria corrispondente al 2% dell'importo complessivo presunto a base di gara del presente appalto, ammontante quindi ad **€. 22.310,00**. Detto deposito può essere costituito presso:

- la Tesoreria Comunale in contanti o assegno circolare non trasferibile intestato al Comune di Cavallermaggiore oppure
- mediante fideiussione bancaria rilasciata da un Istituto Bancario autorizzato a norma di legge o polizza assicurativa sottoscritta dall'Assicurato e dall'assicuratore rilasciata da Compagnia di Assicurazione autorizzata a norma di legge all'esercizio del ramo cauzioni o fideiussione rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs 1/1/1993 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzia, a ciò autorizzati dal Ministero del tesoro, del Bilancio e della Programmazione Economica, autorizzazione che deve essere presentata in copia unitamente alla polizza.

L'importo della cauzione provvisoria è ridotto al 50%, ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.lgs n. 163/06, per i concorrenti in possesso della certificazione di qualità conforme alle norme UE della serie UNI CEI ISO 9000. A tal fine la domanda di partecipazione alla gara deve essere corredata, a pena d'esclusione, dalla certificazione (in originale o in copia) ovvero da una dichiarazione attestante il possesso di tale certificazione di qualità.



## CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE Provincia di Cuneo

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, con l'impegno a rinnovare la garanzia nel caso non fosse intervenuta ancora l'aggiudicazione. L'impegno a rilasciare la garanzia definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario pari al 10% dell'importo contrattuale o di importo superiore ai sensi dell'art. 113 del D. lgs. 163/2006. La garanzia sia provvisoria che definitiva, se prestata con fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari, **deve provvedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile nonché operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.**

Nel caso di partecipazione di concorrenti in Associazione Temporanea di Imprese, già costituite, la cauzione provvisoria dovrà essere presentata dall'impresa mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti. Nel caso di partecipazione di concorrenti in Associazione Temporanea di Imprese, non ancora costituite, la cauzione provvisoria dovrà essere intestata a tutti i componenti la costituenda Associazione.

Il deposito cauzionale provvisorio della ditta aggiudicataria, ove questa non mantenga l'offerta presentata o non intervenga alla stipula del contratto, previa costituzione del deposito definitivo, verrà incamerato dall'Amministrazione appaltante.

### 11) DOCUMENTAZIONE PER L'AMMISSIONE ALLA GARA

Le ditte concorrenti dovranno tassativamente produrre la seguente documentazione per la partecipazione alla gara, a pena di esclusione: busta n.1 "documenti di ammissione", busta n. 2 "proposta tecnica" e busta n. 3 "Offerta economica". Tutte le buste dovranno essere chiuse, sigillate e controfirmate su tutti i lembi di chiusura ed ognuna dovrà recare sul frontespizio esterno, oltre alla denominazione della propria ditta o ragione sociale, la relativa dicitura "documenti di ammissione" – "proposta tecnica" – "offerta economica". Le buste n. 1, n. 2 e n. 3 dovranno essere inserite in un ulteriore plico, debitamente chiuso, sigillato e controfirmato su tutti i lembi di chiusura, atto a garantire la non manomissione del plico. Sull'esterno del plico, contenente il materiale di cui sopra, dovrà essere riportata l'indicazione del mittente e la dicitura: **NON APRIRE** – CONTIENE DOCUMENTI E OFFERTE APPALTO AFFIDAMENTO **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, pena l'esclusione dalla gara**

Un'apposita commissione giudicatrice, all'uopo nominata, esaminerà la relativa documentazione (busta n. 1) e le offerte pervenute ed assegnerà il servizio alla ditta che avrà formulato l'offerta più vantaggiosa tenendo conto non solo del fattore economico (busta N. 3), ma anche della valutazione tecnico qualitativa (busta N. 2)

#### - Busta n. "1" Documenti di ammissione

La domanda di partecipazione, **in competente bollo, con allegata la fotocopia non autenticata di un documento d'identità, in corso di validità, di chi ha apposto la sottoscrizione, da redigersi secondo lo schema allegato al presente bando di gara, DOVRA' essere redatta in lingua italiana e sottoscritta dal titolare o Legale Rappresentante dell'Impresa in caso di concorrente singolo o di consorzi ex art. 34 lett. b) e c) del D.lgs n. 163/06.**

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese o di consorzi ex art. 2602 cod, civ. costituiti mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata, la domanda dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante della capogruppo mandataria. Nel caso di raggruppamento temporaneo o di consorzi



## CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE Provincia di Cuneo

ex art. 2602 cod. civ. non ancora costituiti, la domanda dovrà essere sottoscritta dai legali rappresentanti di ciascuna impresa che costituirà il raggruppamento. La domanda e le dichiarazioni ivi contenute possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa, a pena di esclusione, la relativa procura. (Allegare fotocopie documenti di identità).

**La mancata sottoscrizione della domanda di partecipazione alla gara e/o dell'offerta, anche da parte di uno solo dei partecipanti ad un raggruppamento temporaneo non ancora costituito, è causa di nullità dell'offerta medesima e di sua irricevibilità.**

**La domanda di partecipazione, in competente bollo, da redigersi sulla base dell'allegato facsimile**, dovrà attestare ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 quanto segue:

- 1) l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 comma 1, del D.lgs n. 163/06;
- 2) l'insussistenza delle condizioni comportanti violazione del divieto di cui all'art. 37 del D.lgs n. 163/06;
- 3) l'inesistenza delle cause di esclusione derivanti dalla legge n. 383/2001, Capo 1, "Norme per incentivare l'emersione dall'economia sommersa";
- 4) l'insussistenza delle sanzioni interdittive limitative, in via temporanea o permanente, della capacità di contrattare con la Pubblica amministrazione ai sensi dell'art. 32-quater del codice penale;
- 5) l'inesistenza, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 38 co. 1 lett. m-quater) del D.lgs n. 163/06, di forme di controllo di cui all'art. 2359 cod. civ. o di qualsiasi relazione, anche di fatto. A corredo di detta dichiarazione, il concorrente, alternativamente allega:
  - a) la dichiarazione di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
  - b) la dichiarazione di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
  - c) la dichiarazione di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente (in questo caso il concorrente dovrà aggiungere al plico una busta sigillata contenente documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta).
- 6) che la Ditta è in regola per quanto riguarda il trattamento assicurativo, previdenziale ed assistenziale dei propri lavoratori e con gli adempimenti nei confronti dell'INPS e dell'INAIL e di applicare a favore dei lavoratori dipendenti (*e se Cooperativa, anche verso i soci*) condizioni giuridiche e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali inerenti il territorio in cui si presta il servizio, se più favorevoli nei confronti dei suddetti soggetti rispetto a quelle dei contratti di lavoro e degli accordi del luogo in cui ha sede l'impresa;
- 7) di impegnarsi agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010;





## CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

### Provincia di Cuneo

La ditta dovrà inoltre dichiarare nell'istanza di partecipazione:

- Di avere attentamente esaminato e di accettare, una per una, tutte le condizioni, nessuna esclusa contenute nel capitolato, nel disciplinare di gara e negli allegati, che possono influire sull'esecuzione del servizio e di accettare senza riserve tutte le prescrizioni tecniche in essi contenute;
- l'impegno a dare puntuale attuazione a tutte le prescrizioni contenute nel capitolato, disciplinare di gara e negli allegati e a ritenere le somme previste e riportate nel presente bando sufficienti e congrue sia in relazione alla puntuale attuazione dell'appalto sia in relazione ai costi della sicurezza aziendali che l'operatore medesimo sopporta nella propria attività di impresa al fine di garantire gli obblighi previsti dal D.Lgs n. 81/2008;
- la conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione dell'appalto e di aver giudicato la fornitura ed i servizi oggetto d'appalto realizzabili, i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto;
- la consapevolezza – nella formulazione dell'offerta – degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore e l'impegno, in caso di aggiudicazione e all'occorrenza, a produrre il piano di sicurezza/documento di valutazione dei rischi di cui al D. lgs n. 81/2008;
- Di accettare la fornitura dei pasti secondo il menù predisposto dall'Amministrazione e vistato dal S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) e allegato in copia.
- Impegno ad impiegare come addetti alla preparazione, cottura e somministrazione dei pasti il personale impiegato dalla ditta che precedentemente ha gestito il servizio mensa ed impegno ad impiegare come addetti personale locale.
- Il corretto adempimento, all'interno della propria azienda, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente, con particolare riferimento agli obblighi di cui al D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i.
- Il mantenimento delle seguenti posizioni previdenziali ed assicurative:  
INPS: sede di \_\_\_\_\_, matricola n. \_\_\_\_\_  
(nel caso di iscrizione presso più sedi indicarle tutte)  
INAIL: sede di \_\_\_\_\_, matricola n. \_\_\_\_\_  
(nel caso di iscrizione presso più sedi indicarle tutte)
- Ricevuta in originale del versamento del **contributo a favore dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture di € 140,00** ai sensi della deliberazione 10/1/2007 dell'autorità medesima, da effettuarsi con le seguenti modalità:



## CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

### Provincia di Cuneo

- mediante versamento on line collegandosi al portale web “Sistema di riscossione”, all’indirizzo <http://riscossione.avlp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale. A comprova dell’avvenuto pagamento, il concorrente deve allegare alla documentazione copia stampata dell’e-mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione;
- mediante versamento sul conto corrente postale n. 73582561 intestato a “Aut. Contr. Pubb.” – Via di Ripetta, 246 – 00186 Roma (codice fiscale 97163520584), presso qualsiasi ufficio Postale.

I partecipanti devono indicare nella causale esclusivamente:

- il codice fiscale del partecipante
- il Codice Identificativo Gara (CIG) che identifica la procedura.

L’obbligo di versamento del contributo da parte degli operatori economici è condizione di ammissibilità dell’offerta ai sensi dell’art. 1, comma 67 della Legge 23/12/2005 n. 266.

L’impresa che abbia eseguito un versamento inferiore a quello previsto non è ammessa alla gara, né ha diritto a rimborso.

- l’indicazione del seguente domicilio (fax) che sarà utilizzato per l’invio delle comunicazioni ex art. 79 del D.Lgs n. 163/2006 ed eventualmente la PEC ove potranno essere inviate comunicazioni o richieste di integrazioni e chiarimenti anche ai fini del controllo sui requisiti previsto dagli artt. 46 e 48 del D.Lgs n. 163/2006 autorizzando espressamente la Stazione Appaltante ad utilizzare il fax indicato.

Per quanto attiene all’istanza, la mancanza delle firme di tutti gli obbligati, della copia del/dei documenti di identità nonché la mancanza delle dichiarazioni dei requisiti economico-finanziari comporterà altresì l’esclusione.

La domanda di partecipazione e le dichiarazioni ivi contenute devono essere sottoscritte dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo o di consorzi ex art. 34 lett. b) e c) del D.Lgs n. 163/2006 (e di tutte le imprese di questi ultimi che effettuino la prestazione in appalto). Nel caso di raggruppamento temporaneo o di consorzi ex art. 2602 cod. civ. costituiti mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata, la domanda dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante della capogruppo mandataria. Nel caso di raggruppamento temporaneo o di consorzi ex art. 2602 cod. civ. non ancora costituiti, la domanda dovrà essere sottoscritta dai legali rappresentanti di ciascuna impresa che costituirà il raggruppamento. La domanda e le dichiarazioni ivi contenute possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa, a pena d’esclusione, la relativa procura.



# CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

## Provincia di Cuneo

### - Busta n. "2" Proposta tecnica

#### 1) VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA

Al fine di consentire la valutazione tecnico qualitativa la Ditta dovrà produrre, i seguenti progetti **redatti in lingua italiana**:

#### CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Punteggio massimo 60 punti)

N.	Criteri	Sotto-criteri	Punti	Parametri di valutazione
A	<p>Qualità delle derrate alimentari <b>Max punti 16</b></p> <p>(Senza alcun costo aggiuntivo per l'A.C.)</p>	<p>1) Valutazione del progetto presentato sulla base di ulteriori prodotti provenienti da:</p> <p><b>coltivazioni biologiche</b> Ogni qualvolta presente nel menù giornaliero – punti 0,30 a prodotto</p> <p><b>prodotti DOP</b> Ogni qualvolta presente nel menù giornaliero – punti 0,20 a prodotto</p> <p><b>prodotti IGP</b> Ogni qualvolta presente nel menù giornaliero – punti 0,50 a prodotto</p> <p><b>prodotti Km. 0, ovvero provenienti da aziende operanti sul territorio comunale, provinciale e regionale;</b> Ogni qualvolta presente nel menù giornaliero – punti 0,30 a prodotto</p> <p>2) Piano delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, per la gestione di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale servizio con indicazione di sedi alternative</p> <p>3) Tipologia di carni bovine</p>	<p><b>Max 5 punti</b> così suddivisi:</p> <p>(Max 1,50 punti)</p> <p>(Max 1 punti)</p> <p>(Max 1 punti)</p> <p>(Max 1,50 punti)</p> <p><b>Max 4,50 punti</b></p> <p><b>Max 3,50 punti</b></p>	<p>Il prodotto che la Ditta si impegna a fornire deve essere presente nel menù (specificare giorno e settimana)</p> <p>Il punteggio massimo verrà attribuito al miglior piano in termini di possesso di un organizzazione del programma di emergenza che la Ditta si impegna ad adottare in caso di interruzione forzata nel funzionamento del centro comunale di produzione pasti</p> <p>Provenienza (intesa come sede macello fornitore): - Regione Piemonte: 0,50 punti; - Provincia di Cuneo: punti 1,50</p> <p>- carne posta sotto la tutela del marchio CO.AL.VI: punto 2</p>



# CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

## Provincia di Cuneo

		<p>4) Piano di selezione dei fornitori che dovrà contenere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'elenco dei fornitori dei vari alimenti, - le procedure per la scelta,</li> <li>- le certificazioni di qualità possedute dagli stessi,</li> <li>- frequenza delle forniture</li> </ul> <p>5) Proposte miglioramento menù.</p> <p>(Le variazioni dovranno essere elaborate da un dietologo o una dietista. Dopo l'aggiudicazione le variazioni saranno comunque sottoposte da parte dell'ente alla prescritta approvazione della locale A.S.L. )</p>	<p><b>Max 2 punti</b></p>	<p>Il punteggio massimo verrà attribuito al miglior piano in termini di procedure di scelta, frequenza delle forniture, di fornitori in possesso di certificazione di qualità, di fornitori più vicini al luogo di consegna,.</p>
		<p>(Le variazioni dovranno essere elaborate da un dietologo o una dietista. Dopo l'aggiudicazione le variazioni saranno comunque sottoposte da parte dell'ente alla prescritta approvazione della locale A.S.L. )</p>	<p><b>Max 1 punti</b></p>	<p>Le proposte saranno valutate in funzione della variabilità e rotazione dei piatti ed introduzione di alimenti particolarmente gradevoli ed appetibili all'utenza, sempre nel rispetto di quanto indicato nel capitolato e nelle tabelle merceologiche.</p>
B	<p>Organizzazione del personale impiegato</p> <p><b>Max Punti:11</b></p>	<p>Valutazione del progetto presentato sulla base di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- numero del personale operativo che verrà impiegato nello svolgimento del servizio presso la cucina e refettori, le rispettive mansioni ed il monte ore complessivo di settimana di lavoro;</li> <li>- individuazione della figura di dietologa/dietista munita di laurea individuata per le mansioni previste in capitolato, con la specificazione del ruolo e dei tempi di lavoro all'interno dell'organizzazione (allegare il curriculum);</li> <li>- individuazione della figura di Responsabile del personale impegnato nell'appalto (allegare il curriculum);</li> <li>- Programma di formazione ed aggiornamento aggiuntivo a quello minimo richiesto dalla normativa, che la Ditta si impegna ad applicare per tutta la durata del contratto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della</li> </ul>	<p><b>Max 4 punti</b></p> <p><b>Max 2 punti</b></p> <p><b>Max punti 2</b></p> <p><b>Max 2 punti</b></p>	<p>Il punteggio massimo sarà assegnato all'offerta con il miglior rapporto monte ore/dipendenti, tenendo anche conto degli inquadramenti</p> <p>Il punteggio massimo verrà attribuito: sulla base della qualifica ed esperienza della dietista che la Ditta si impegna a mettere a disposizione per operare nel servizio e modo di gestire le diete speciali</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato alla relazione ritenuta più efficace ed efficiente per il servizio. (Sarà valutato il monte ore complessivo settimanale all'interno dell'organizzazione/anni di esperienza nel ruolo di responsabile)</p> <p>Il punteggio massimo verrà attribuito al miglior piano in termini di completezza delle materie di formazione/tempi (Formazione trimestrale/semestrale/annuale) e/o monte ore complessivo</p>



**CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE**  
**Provincia di Cuneo**

		<p>formazione, i tempi e il relativo numero di ore;</p> <p>- Organizzazione del sistema di sostituzione del personale impegnato per lo svolgimento dei servizi previsti nel presente capitolato per assicurare la continuità nell'erogazione giornaliera del servizio, anche a fronte di malattie e altre situazioni impreviste.</p>	<b>Max 1 punti</b>	<p>Il punteggio massimo verrà attribuito in base alla migliore relazione di strategia di intervento nella gestione degli imprevisti.</p>
<b>C</b>	<p>Progetto migliorativo del servizio:          Progetto informatizzazione  <b>Max Punti:11</b></p> <p>(Senza alcun costo aggiuntivo per l'A.C.)</p>	<p>Progetto di informatizzazione per la gestione delle prenotazioni e pagamento dei pasti, che la Ditta si impegna ad introdurre, su richiesta dell'Amministrazione Comunale e da realizzare dal secondo anno di affidamento (settembre 2013) e che potrà avere anche una fase di sperimentazione limitata ad alcuni plessi e per limitate categorie</p> <p>Al termine dell'appalto l'I. A. dovrà trasferire senza alcun costo aggiuntivo le licenze d'uso del software all'A.C. oltre alla piena proprietà di qualsiasi tipo di hardware utilizzato all'interno del sistema, nonché le banche dati costituite negli anni di effettuazione del servizio.</p>	<p><b>Max 4 punti</b></p> <p><b>Max 2 punti</b></p> <p><b>Max 2 punti</b></p> <p><b>Max 2 punti</b></p> <p><b>Max 1 punti</b></p>	<p>Le proposte dovranno essere compatibili con la situazione esistente, dettagliate adeguatamente per rendere agevole l'esame della commissione con :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un progetto comprendente le modalità di realizzazione e la funzionalità del sistema (gestione prenotazioni pasti, gestione solleciti) (Si richiede una descrizione sintetica - Max. due pagine);</li> <li>- indicazione sperimentazione del sistema presso altre amministrazioni pubbliche;</li> <li>- modalità svolgimento campagna informativa verso le famiglie, autorità scolastiche, ecc.</li> <li>- acquisizione delle presenze con proprio personale;</li> <li>- piano di agevolazione modalità pagamento famiglie/utente (Si richiede una descrizione sintetica - Max. una pagina);</li> </ul>
<b>D</b>	<p>Progetto migliorativo al servizio:          Progetto insonorizzazione  <b>Max Punti:8</b></p> <p>(Senza alcun costo aggiuntivo per l'A.C.)</p>	<p>Progetto di insonorizzazione dei refettori della Scuola Primaria di P.zza Nobel, da realizzare secondo il progetto redatto dall'Ufficio Tecnico Comunale</p>	<b>Max 8 punti</b>	<p><b>Allegare dichiarazione di accettazione/non accettazione dell'esecuzione del progetto di insonorizzazione dei locali scolastici della Scuola Primaria del Capoluogo. Indicare il periodo in cui si intende realizzare il progetto</b></p>



## CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

### Provincia di Cuneo

E	Progetto di educazione alimentare <b>Max Punti: 5</b>	La ditta concorrente dovrà presentare ed impegnarsi ad attuare un progetto di educazione alimentare nelle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado, da sviluppare in ciascuno dei cinque anni scolastici di gestione del servizio, rivolto agli alunni – insegnanti e famiglie (con ogni onere a carico della ditta concessionaria)	<b>Max 5 punti</b>	Nella valutazione del progetto si terrà conto dell'effettiva sua realizzazione nel contesto del servizio di cui al presente Capitolato. Saranno, in ogni caso, valutate positivamente le proposte innovative ed originali. Il progetto verrà valutato in base alle: - iniziative proposte: - modalità - tempistiche - incontri pubblici, - distribuzione di opuscoli ecc.
F	Analisi e controlli <b>Max Punti:5</b>	Proposta della Ditta per le analisi chimiche e batteriologiche previste dal Piano di autocontrollo (HACCP) durante l'anno scolastico	<b>Max 5 punti</b>	Saranno valutate le tipologie, le quantità e periodicità delle analisi e controlli
G	<b>Migliorie</b> <b>Max Punti:4</b> (Senza alcun costo aggiuntivo per l'A.C)	Proposte progettuali migliorative del servizio, finalizzate al miglioramento del servizio stesso	<b>Max 4 punti</b>	Verranno valutate le migliori proposte in base al conseguente effettivo miglioramento del servizio e compatibili con la situazione esistente e dettagliate adeguatamente per rendere agevole l'esame della Commissione mediante un piano di intervento comprendente l'indicazione dei tempi e le modalità di realizzazione.

Al termine dell'appalto, o comunque al momento della cessazione del medesimo per qualsiasi causa, tutti i materiali utilizzati presso le cucine, tanto quelli esistenti all'inizio dell'appalto quanto quelli integrati dalla ditta aggiudicatrice, **resteranno di proprietà del Comune.**

Antecedentemente all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica (**busta n. 3**), verrà esaminata la documentazione presentata (**busta n. 2**) attribuendo, per tutti i documenti A) B)C) D) E) F) G) il punteggio massimo di 60/100 così suddiviso:

- A)max punti 16/100
- B)max punti 11/100
- C)max punti 11/100
- D)max punti 8/100
- E)max punti 5/100
- F) max punti 5/100
- G)max punti 4/100

Alla Ditta che in sede di valutazione tecnico qualitativa avrà il punteggio qualità più alto, saranno attribuiti 60/100 punti ed alle altre Ditte punteggi calcolati secondo la seguente formula:

**$P = (\text{Punteggio della ditta considerata}) \times 60 / (\text{Punteggio più elevato})$**

**Tutti gli elaborati costituenti l'offerta tecnica devono essere timbrati e firmati da un legale rappresentante o da una persona legalmente autorizzata ad impegnare l'impresa, con firma leggibile e per esteso (nome –cognome).**



## CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

### Provincia di Cuneo

Nel caso di imprese che intendano presentare offerta in Associazione Temporanea di Imprese l'offerta tecnica dovrà essere firmata:

- dal legale rappresentante dell'Impresa mandataria o del Consorzio in caso di Associazione Temporanea di Imprese già costituita o di Consorzi;
- dal legale rappresentante di tutte le Imprese raggruppande in caso di Associazione Temporanea di Imprese non costituita al momento della presentazione dell'offerta.

A pena di esclusione dalla gara, in tutti gli elaborati contenuti nella "Busta B-offerta tecnica" non dovrà essere riportato alcun riferimento ad elementi economici.

Non è dovuto alcun compenso per l'elaborazione del progetto tecnico né è prevista la restituzione dello stesso ai soggetti non aggiudicatari.

L'offerta dovrà essere contenuta in apposita busta chiusa e sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura, in modo tale da garantire la segretezza dell'offerta, dovrà recare la denominazione, la ragione sociale, il codice fiscale, l'indirizzo, il numero di telefono e di fax, l'eventuale indirizzo di posta elettronica dell'impresa offerente.

#### **- Busta n. "3" Redazione offerta economica**

L'offerta economica, redatta in lingua italiana, su apposito modulo, scaricabile dal sito Internet del Comune di Cavallermaggiore), su carta legale (sottoscritta dal rappresentante legale della Ditta concorrente) dovrà contenere il ribasso percentuale offerto sul prezzo posto a base d'asta, così in cifre come in lettere. L'offerta dovrà indicare il prezzo onnicomprensivo riferito a ogni singolo pasto, al netto di IVA. Si precisa che nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati all'appaltatore tutti i servizi, le derrate, l'acqua, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso, e non, dal capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

In caso di discordanza tra il prezzo unitario indicato in cifra e quello indicato in lettere sarà ritenuto valido l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Non sono ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto o limitate ad una sola o più parti del servizio, incomplete, prive di sottoscrizione.

Non sono, altresì, ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base di gara. L'offerta è valida, per 180 giorni dalla data dell'esperimento della gara.

L'offerta dovrà essere contenuta in apposita busta chiusa e sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura, in modo tale da garantire la segretezza dell'offerta, dovrà recare la denominazione, la ragione sociale, il codice fiscale, l'indirizzo, il numero di telefono e di fax, l'eventuale indirizzo di posta elettronica dell'impresa offerente.

Alla Ditta che avrà proposto, in sede di apertura delle buste contenenti le offerte economiche, il minore prezzo, verranno attribuiti 40/100 punti ed alle altre Ditte punteggi calcolati secondo la seguente formula:

**$P = (\text{Prezzo dell'offerta più bassa}) \times 40 / (\text{Prezzo dell'offerta considerata})$**

L'offerta presentata da Associazioni Temporanee di Imprese, sia già costituite che da costituire, deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese.



## CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

### Provincia di Cuneo

L'offerta deve contenere la dichiarazione che, nella sua formulazione, si è tenuto conto di un costo del lavoro non inferiore al costo stabilito dal CCNL di categoria e dalle leggi previdenziali ed assistenziali così come determinato dalle apposite tabelle a cura della direzione regionale del lavoro. L'offerta deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso, dai seguenti soggetti:

- Per imprese singole: dal legale rappresentante;
- Per riunioni di Imprese già costituite: dal legale rappresentante dell'Impresa capogruppo;
- Per riunioni di Imprese non ancora costituite: dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che intendono riunirsi.

Nel caso l'offerta sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante va trasmessa la relativa procura.

### 12) TIPO DI PROCEDURA E SISTEMA DI AGGIUDICAZIONE

La gara è indetta per il giorno **08 agosto 2012** alle ore **09,00** presso la sede dell'ente appaltante (Palazzo Comunale - Sala Giunta al piano I°)

La gara si svolgerà secondo la procedura di seguito riportata.

L'aggiudicazione del servizio avverrà a favore dell'offerta più vantaggiosa in base ai seguenti elementi e relativi coefficienti espressi in centesimi:

- |   |              |
|---|--------------|
| a) VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA (busta N. 2) | punti 60/100 |
| b) PREZZO (busta N. 3)                          | punti 40/100 |

La commissione di gara svolgerà tutte le operazioni, in conformità a quanto previsto dal Disciplinare di gara, dal Capitolato d'appalto e dalle norme vigenti in materia, in sedute pubbliche e riservate.

Le sedute di gara sono pubbliche, ma soltanto i titolari o i rappresentanti legali delle ditte partecipanti o persone munite di procura speciale hanno diritto di parola.

Il Presidente della commissione si riserva la facoltà di modificare la data della gara, dandone comunicazione ai concorrenti a mezzo fax, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

La commissione di gara, appositamente costituita, in detta data e in seduta pubblica, procederà:

- 1) alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi, contenenti l'offerta, nonché all'apertura dei plichi medesimi ed alla verifica della presenza in essi delle buste "A", "B", "C".
- 2) Successivamente, sempre nella medesima seduta pubblica, la Commissione giudicatrice procederà all'apertura delle Buste "A-documentazione amministrativa" con verifica della documentazione ivi contenuta e, se del caso, ad escludere il concorrente dalla gara la cui documentazione non rispecchi le prescrizioni del presente disciplinare di gara.
- 3) Ai sensi dell'art. 48, comma 1, del D.Lgs n. 163/2006, in seduta pubblica, la Commissione provvederà a sorteggiare un numero di offerenti non inferiore al 10% delle offerte ammesse, arrotondando all'unità superiore, ai fini della verifica dei requisiti di Capacità Economico-Finanziaria e Tecnica, quindi richiederà ai concorrenti sorteggiati di comprovare, entro 10 giorni naturali e consecutivi dalla data della richiesta, i richiamati requisiti di cui al precedente punto.





## CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

### Provincia di Cuneo

- 4) Infine, il Presidente dichiarerà sospesa la seduta e riconvocherà il seggio di gara in data compatibile con i tempi prescritti per la presentazione delle prove relative al possesso dei requisiti di cui sopra.
- 5) Per i soli concorrenti ammessi, quindi la Commissione giudicatrice, procederà altresì all'apertura delle Buste "B" – Offerta tecnica" al fine di verificarne l'integrità e verificarne il contenuto in conformità alle prescrizioni di gara;
- 6) Successivamente, in seduta riservata, la commissione valuterà le offerte tecniche pervenute e contenute nella Busta "B-Offerta tecnica" ed assegnerà i relativi punteggi, secondo i parametri stabiliti.
- 7) Successivamente in seduta pubblica, si procederà a dare lettura dei punteggi assegnati ai concorrenti nel progetto tecnico ed all' apertura delle buste "C - Offerta economica", salvo che la Commissione giudicatrice non ritenga opportuno rinviare la suddetta seduta, la cui data, ora e luogo, saranno comunicate alle imprese partecipanti esclusivamente a mezzo fax. Si procederà inizialmente alla verifica della correttezza dell'offerta presentata e, successivamente, la Commissione di gara attribuirà il punteggio sulla base del prezzo offerto procedendo a sommare i punteggi dell'offerta tecnica e dell'offerta economica, formando la graduatoria dei concorrenti ed aggiudicando il servizio al concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivamente più elevato. .

L'aggiudicazione del servizio avverrà a favore della Ditta che, sommati i punteggi attribuiti in sede di valutazione qualitativa e di prezzo offerto, avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

In caso di offerte anormalmente basse si procederà ai sensi degli artt. 86 e seguenti del D.lgs n. 163/06 ovvero, prima di escluderle la Commissione chiederà con nota raccomandata ed entro un termine di 10 giorni, precisazioni in merito agli elementi costitutivi dell'offerta ritenuti pertinenti.

Le offerte devono essere corredate, sin dalla presentazione, delle giustificazioni di cui all'articolo 87, comma 2 del D.Lgs. 12.4.2006 n. 163 relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo posto a base di gara, a tale scopo il concorrente dovrà inserire nell'offerta economica una relazione analitica ed unitaria dalla quale deve risultare la correlazione fra ognuna delle componenti del prezzo proposto e gli elementi, anche più di uno, di cui all'art. 87 comma 2 del D.Lgs. 12.4.2006 n. 163, che consentano di valutare la vantaggiosità della proposta formulata dal concorrente.

Ove l'esame delle giustificazioni così prodotte non sia sufficiente ad escludere l'incongruità dell'offerta, la stazione appaltante richiede all'offerente di integrare i documenti giustificativi procedendo ai sensi degli articoli 87 e 88 del D.lgs. 12.4.2006 n. 163.

In caso di ATI la relazione deve essere completata e sottoscritta da tutte le ditte in ATI.

Nel caso in cui la somma dei punteggi dovesse risultare uguale tra due ditte il servizio sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il miglior punteggio di progetto sotto l'aspetto tecnico-qualitativo.

In caso di ulteriore parità, si procederà all'estrazione a sorte, in conformità di legge (Art. 77 R.D. 827/24).



## CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

### Provincia di Cuneo

In ogni caso l'aggiudicazione, mentre sarà vincolante per la ditta sin dalla presentazione dell'offerta, non impegnerà il Comune, se non dopo gli adempimenti richiesti all'aggiudicatario, successivamente alla gara e le approvazioni di legge.

Nel corso della gara, qualora si presentino motivate ragioni, l'Autorità che la presiede può stabilire la sospensione della stessa, il rinvio a nuova data, oppure può operare eventuali consultazioni con esperti interni od esterni al Comune.

Infine si precisa che l'aggiudicazione verrà fatta anche se è pervenuta o sarà rimasta in gara una sola offerta valida e con riserva di facoltà di non aggiudicare a nessuna ditta concorrente. L'Amministrazione sino alla formale determinazione di aggiudicazione dell'appalto si riserva la facoltà di annullare, a proprio insindacabile giudizio, la gara di cui al presente bando.

La Commissione di gara si riserva la facoltà di effettuare controlli al fine di verificare la veridicità delle dichiarazioni sostitutive di certificazioni prodotte in sede di gara, ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. 445/2000 e si riserva altresì la facoltà di chiedere chiarimenti e giustificazioni secondo le disposizioni del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.

#### **13) Esclusioni, avvertenze**

A norma del D.Lgs n. 196/03 s.m.i. si informa che i dati forniti dai concorrenti in sede di gara, od in seguito acquisiti sul conto dell'aggiudicatario, saranno raccolti, registrati e memorizzati nell'ambito degli adempimenti relativi all'esecuzione del contratto. Tali dati saranno comunicati e pubblicati nelle forme previste dalla legge.

Questo Comune si riserva ampia facoltà di non procedere all'aggiudicazione della presente gara, senza che alcuno possa richiedere compensi o rimborsi di sorta. In caso di mancata aggiudicazione dell'appalto, le ditte concorrenti non potranno pretendere compensi di sorta inerenti le spese sostenute per partecipare alla gara.

#### **14) Informazioni sull'appalto**

Le informazioni attinenti al presente appalto potranno essere richieste al settore scuola c/o Ufficio Anagrafe di questo Comune.

Il Capitolato di appalto, il disciplinare di gara e la restante documentazione potrà essere ritirata all'Ufficio Anagrafe/Scuola del Comune di Cavallermaggiore o scaricato dal Sito Internet del Comune ([www.comune.cavallermaggiore.cn.it](http://www.comune.cavallermaggiore.cn.it)); il ritiro del bando ed eventuali informazioni potranno essere fornite dal Settore medesimo.

Le offerte dovranno pervenire, a pena di esclusione, **entro il termine perentorio delle ore 12,30 del giorno 06/08/2012** a mezzo del servizio postale di Stato, tramite raccomandata, **in piego chiuso**, sul quale dovrà essere indicato il nome del concorrente e l'oggetto dell'appalto. E' ammessa la presentazione diretta dei plichi da parte dei partecipanti all'Ufficio Protocollo del Comune; quale attestazione della data di ricevimento farà fede il timbro dell'Ufficio precitato.

**Indirizzo:** Comune di Cavallermaggiore – Via Roma n. 104 – 12030 CAVALLERMAGGIORE.

**Il recapito del piego rimane ad esclusivo rischio del mittente** ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile. Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente.

**Non si darà corso ad apertura di plichi pervenuti dopo le ore 12,30 del giorno fissato come termine ultimo di presentazione dell'offerta.** Altresì non si darà luogo all'apertura dei plichi sui



## CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE Provincia di Cuneo

quali non sia apposto il mittente, o la scritta relativa alla specificazione del servizio oggetto della gara, o non sia sigillato o non sia controfirmato sui lembi di chiusura.

**Per tutte le condizioni non previste nel presente bando si fa espresso riferimento, alla normativa in materia ed al capitolato d'appalto.**

### **15) Adempimenti successivi alla gara**

L'aggiudicazione definitiva del servizio avverrà mediante atto del Responsabile preposto del Comune di Cavallermaggiore. In mancanza dei requisiti verrà annullata, con atto motivato, l'aggiudicazione e si rescinderà il contratto per colpa imputabile all'impresa, assegnando l'appalto al concorrente che segue in graduatoria, incamerando la cauzione.

L'aggiudicatario dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto nel termine che verrà stabilito dall'Ente appaltante. Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto, così come quelle di contratto, sono a carico dell'aggiudicatario.

Tutti i documenti presentati dalla ditta aggiudicataria saranno trattenuti dalla stazione appaltante.

Il Comune avrà diritto di rescindere il contratto nel caso in cui la ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode o grave negligenza o contravvenga agli obblighi e condizioni stipulati, oppure per causa di forza maggiore, compresa la sopravvenuta indisponibilità finanziaria.

### **16) Subappalto**

E' consentito il subappalto solo per l'effettuazione delle seguenti prestazioni:

- servizio di pulizia, sanificazione, disinfezione dei refettori, cucina, lavapiatti, dispensa e spogliatoio.
- trasporto dei pasti .
- L'affidamento del subappalto è sottoposto alle condizioni di legge.

Ogni subappalto deve essere preventivamente autorizzato dall'A.C. Resta comunque impregiudicata la responsabilità dell'Impresa Aggiudicante per la buona esecuzione del contratto nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

Di conseguenza e' fatto in ogni caso divieto di subappaltare qualsiasi operazione inerente la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti. L'I.A. sarà l'unico referente nei confronti dell'A.C. relativamente all'osservanza degli obblighi contrattuali, previdenziali ed assistenziali della ditta o delle ditte incaricate, nei cui confronti valgono le norme del capitolato e del disciplinare di gara;

### **17) Trattamento dati personali.**

Il trattamento dei dati forniti dalle Ditte concorrenti avverrà nella piena tutela della loro riservatezza, art. 13 D.Lgs.196/2003.

Si precisa che i dati richiesti risultano essenziali ai fini dell'ammissione alla gara e che il relativo trattamento (informatico e non) verrà effettuato tramite gli uffici preposti, unicamente ai fini dell'aggiudicazione e successiva stipula del contratto d'appalto.

Unitamente alla presentazione dell'offerta tecnica e/o delle giustificazioni a corredo dell'offerta economica, ciascun offerente potrà segnalare all'Amministrazione Comunale, mediante motivata e comprovata dichiarazione, le eventuali informazioni che costituiscono segreti tecnici e commerciali.

**In caso di presentazione di tale dichiarazione, l'Amministrazione comunale consentirà l'accesso nella forma della "SOLA VISIONE" delle informazioni che costituiscono segreti**



## CITTA' DI CAVALLERMAGGIORE

### Provincia di Cuneo

**tecnic e commerciali ai concorrenti che lo richiedono, in presenza dei presupposti indicati nell'art. 13, comma 6, del D.Lgs n. 163/2006 e previa notifica ai controinteressati della comunicazione della richiesta di accesso agli atti.**

In mancanza di presentazione della suddetta dichiarazione, l'Amministrazione Comunale consentirà, ai concorrenti che lo richiedono, nei limiti e secondo le modalità e procedure di legge e regolamento, l'accesso nella forma di estrazione di copia dell'offerta tecnica e/o delle giustificazioni a corredo dell'offerta economica.

In ogni caso, l'accesso sarà consentito solo dopo la dichiarazione dell'aggiudicazione provvisoria.

#### **18) Informazioni ai sensi della Legge 241/1990 e s.m.i.**

Si evidenzia, altresì, che i dati di cui trattasi non saranno diffusi, fatto salvo il diritto di accesso dei "soggetti interessati", che potrebbe comportare l'eventuale doverosa comunicazione dei dati suddetti ad altri concorrenti di gara, così come l'esigenza dell'Amministrazione Comunale di accertamento dei requisiti tecnici dichiarati in sede di gara o comunque previsti ex lege.

#### **19) Allegati.**

Sono allegati al presente bando, diventandone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

- l'istanza - dichiarazione sostitutiva,
- l'istanza offerta tecnica
- l'istanza offerta economica
- D.U.V.R.I..

#### **20) Rinvio e Modalità di pubblicazione**

Per quanto non previsto nel presente bando di gara, si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti sulla materia.

Il presente bando è pubblicato:

- all'albo pretorio del Comune di Cavallermaggiore
- sul sito internet del Comune di Cavallermaggiore
- sul sito informatico del Ministero delle Infrastrutture
- sul sito informatico presso l'Osservatorio della Regione Piemonte
- sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana
- su due quotidiani a diffusione nazionale
- su due quotidiani Regionali o Provinciali

Copia dello stesso può essere ritirato in Comune - Ufficio Scuola c/o Ufficio Anagrafe

Il bando di gara è stato inviato alla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea in data 06 giugno 2012.

Cavallermaggiore, 06 giugno 2012

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
LERDA Ornella