

# COMUNE DI CARPIGNANO SESIA

Provincia di Novara

28064

## BANDO DI GARA

**PROCEDURA AD EVIDENZA PUBBLICA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA.**

**Anni scolastici 2012/2013 - 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016**

**Periodo 1 gennaio 2013 – 31 agosto 2016**

**CIG: 4593208326**

**NUMERO DI GARA: 4530874**

### 1) STAZIONE CONCEDENTE

Comune di Carpignano – Piazza Volontari della Libertà n. 4 – 28064 CARPIGNANO SESIA

- Area Servizi Amministrativi -

Telefono 0321824401 – Fax 0321 824444

Deliberazione G.C. n. 48 in data 20-09-2012 e determina a contrarre n. 107 in data 28-09-2012  
adottata dal Responsabile dei Servizi Amministrativi

e-mail: [info@comune.carpignanosesia.no.it](mailto:info@comune.carpignanosesia.no.it)

pec: [carpignanosesia@pcert.it](mailto:carpignanosesia@pcert.it)

sito istituzionale: [www.comune.carpignanosesia.no.it](http://www.comune.carpignanosesia.no.it) sul quale, alla Sezione Pubblicazione  
(appalti/gare), sarà disponibile la documentazione relativa alla presente gara

Responsabile del Procedimento di gara: sig. Paola Gozzi

Responsabile per l’esecuzione del contratto e del servizio: sig. Paola Gozzi

### 2) OGGETTO DELLA CONCESSIONE - CATEGORIA DEL SERVIZIO E SUA DESCRIZIONE

Concessione per la gestione del servizio di ristorazione scolastica (scuola dell’infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado) le cui modalità di esecuzione sono riportate nel capitolato speciale.

Categoria: 17

CPC: 64 (Servizi alberghieri e di ristorazione)

CPV: 55524000-9 (Servizi di ristorazione scolastica)

Particolarmente:

- a) il servizio prevede la preparazione dei pasti per la scuola per l’infanzia direttamente presso il centro di produzioni pasti interno all’edificio scolastico
- b) per le scuole primaria e secondaria di primo grado il servizio di ristorazione sarà svolto con il sistema veicolato, tramite preparazione dei pasti presso un centro di cottura che sia nella disponibilità del concessionario e somministrato presso il refettorio delle suddette scuole
- c) qualora, alla data dell’inizio della concessione, il centro produzione pasti, stante la necessità di interventi di adeguamento all’impianto elettrico, in corso alla data del bando da parte del comune, non fosse ancora idoneo al funzionamento, per lo svolgimento del servizio e fino alla data di effettivo funzionamento, la fornitura dei pasti per gli alunni della scuola per l’infanzia avverrà con il sistema veicolato.
- d) a carico del concessionario compete la fornitura delle attrezzature necessarie per il corretto funzionamento del centro produzione pasti, come elencate nel disciplinare di gara.

### **3) RIFERIMENTI NORMATIVI**

Art. 30 D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e smi.

Artt. 112 e 113 D.Lgs, n. 267/2000

Il bando recepisce inoltre, quali disposizioni aventi valore di *lex specialis*, i principi già previsti dall'art. 4 del D.L. n. 138/2011 convertito in legge n. 148/2011, successivamente dichiarato incostituzionale dalla Corte Costituzionale con sentenza n. 199/2012

La gara si attua nei modi indicati nel presente bando e nel capitolato speciale.

Trattandosi di servizio escluso dall'applicazione del D.Lgs. 163/2006 e smi. il suddetto decreto trova applicazione esclusivamente in caso di espresso suo richiamo.

Per tutto ciò che non è previsto bando e nel capitolato e nel bando si intendono applicabili le norme del Codice Civile e le altre leggi e normative che regolano la materia, in quanto applicabili e compatibili.

### **4) PROCEDURA**

la concessione verrà aggiudicata ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e delle modalità previste dal bando, mediante procedura competitiva ad evidenza pubblica, nel rispetto dei principi dei Trattati istitutivi della Unione Europea e dei principi generali dei contratti pubblici e, in particolare, dei principi di economicità, efficacia, imparzialità, trasparenza, adeguata pubblicità, non discriminazione, parità di trattamento, mutuo riconoscimento e proporzionalità, sulla base di una pluralità di elementi come specificati al successivo punto 14.

### **5) IMPORTO A BASE DI GARA**

L'importo a base d'asta è stabilito in euro 498.378,40 oltre all'Iva, derivante dall'importo del prezzo unitario di un pasto, pari ad euro 5,20 oltre all'IVA, rapportato al periodo 1 gennaio 2013 – 31 agosto 2016, per un quantitativo totale di n. 95.842 pasti, come indicati all'art. 4 del capitolato d'appalto, per la intera durata della concessione, considerando la riduzione relativa al periodo settembre-dicembre 2012. Agli importi suindicati devono intendersi aggiunti gli oneri derivanti da rischi per interferenze come risultante dal DUVRI, quantificati in euro 1.500,00 oltre all'IVA per l'intero periodo di validità della concessione e non soggetti a ribasso.

Nell'importo a base d'asta è ricompresa la merenda per gli alunni delle scuole per l'infanzia, la cui fornitura è prevista ed è disciplinata dall'art. 17 del capitolato d'appalto.

### **6) LUOGO DI ESECUZIONE**

Carpignano Sesia, Via Ettore Piazza presso:

**“Centro Produzione pasti”**: cucina situata presso la scuola dell'infanzia.

**“Refettorio”**: a) **per la scuola per l'infanzia**: locale situato all'interno dell'edificio della scuola dell'infanzia, separato dal locale adibito a centro di produzione; b) **per le scuole primaria e secondaria di primo grado**: locale apposito all'interno dell'edificio scolastico ove è svolta l'attività delle suddette scuole.

Il centro produzione pasti della scuola per l'infanzia sarà trasferito al soggetto concessionario mentre le attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio ed attualmente mancanti, saranno fornite dal concessionario ai sensi di quanto previsto al precedente punto 2).

I locali e la proposta di allestimento delle attrezzature sono illustrati nella planimetria allegata al capitolato speciale.

## **7) DURATA CONTRATTUALE**

Il rapporto contrattuale avrà la durata di 4 (quattro) anni scolastici per il periodo dal 1° gennaio 2013 al 31 agosto 2016 ( corrispondenti agli anni scolastici 2012/2013 (parziale) – 2013/2014 – 2014/2015 – 2015/2016).

Al fine di non pregiudicare la necessaria continuità nell'erogazione del servizio, il concessionario dovrà garantire la regolare prosecuzione dell'attività anche oltre le scadenze previste, fino al subentro del nuovo gestore. Nessun indennizzo o compenso aggiuntivo rispetto a quelli contrattualmente definiti potrà essere preteso in relazione a quanto previsto con il seguente obbligo.

## **8) INDIRIZZO PRESSO IL QUALE RICHIEDERE LA DOCUMENTAZIONE INERENTE AL PRESENTE BANDO**

vedere punto 1).

Le richieste di informazioni devono essere presentate in forma scritta all'indirizzo e-mail: [info@comune.carpignanosesia.no.it](mailto:info@comune.carpignanosesia.no.it) entro le ore 12,00 del giorno 29-10-2012 ed ad esse sarà data risposta in forma scritta sul sito comunale nella sezione di cui al punto 1).

## **9) MODALITÀ DI FINANZIAMENTO PER LA DIFFERENZA FRA I PREZZI DEFINITI IN SEDE DI GARA.**

Il corrispettivo dei servizi oggetto della concessione sarà acquisito direttamente dagli utenti a cura del concessionario del servizio, entro gli importi tariffari stabiliti dal Comune e con le modalità indicate nell'offerta tecnica. La differenza tra il costo unitario dei pasti ed il costo derivante dalla aggiudicazione della concessione sarà riconosciuto dal comune al concessionario a titolo di compensazione derivante dall'interesse pubblico che caratterizza il servizio.

I pagamenti alla ditta concessionaria da parte del Comune saranno effettuati con le modalità di cui all'art. 7 del capitolato speciale.

## **10) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Possono partecipare alla gara, presentando apposita istanza, i concorrenti di cui all'art. 34 del D.Lgs. 163/2006 e sm.i. costituiti da prestatori singoli o riuniti o consorziati ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 163/2006 e smi., ovvero da prestatori di servizi che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 37, comma 8 del D.Lgs. 163/2006 e smi., nonché concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'art. 47 del D.Lgs. 163/2006, in possesso dei seguenti requisiti:

- a) inesistenza della cause di esclusione previste dall'art. 38 comma 1, lettere da a) ad m-quater) del D.Lgs. n. 163/2006;
- b) insussistenza nei confronti dei soggetti individuati dall'art. 2, comma 3, del D.P.R N. 252/98, di cause di decadenza, di divieto o di sospensione di cui all'art. 10 della legge 575/1965 e tentativi di infiltrazioni mafiosa di cui all'art. 4 del D.Lgs. n. 490/1994;
- c) iscrizione alla C.C.I.A.A. - Registro delle Imprese per lo svolgimento delle attività comprese nel settore oggetto della presente concessione;
- d) essere in regola con le disposizioni previdenziali, assicurative, ed antinfortunistiche disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria, secondo quanto previsto dal CCNL vigente;
- e) rispetto norme disciplinanti il diritto al lavoro dei disabili ex Legge 68/99 ovvero la non assoggettabilità agli obblighi di assunzione obbligatorie di cui alla legge 68/99;
- f) inesistenza cause di esclusione di cui all'art. 1 bis della legge 383/2001;
- g) insussistenza delle cause di divieto o di sospensione di cui all'art. 1 D.Lgs. n. 490/1994;
- h) insussistenza di condizioni di incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione
- i) inesistenza delle situazioni di controllo tra imprese di cui all'art. 2359 codice civile
- j) assolvimento obblighi D.Lgs. n. 81/2008 e smi;
- k) aver conseguito negli ultimi tre esercizi (2009/2010/2011) un fatturato per servizi compresi nel settore oggetto della presente gara non inferiore ad € 250.000,00 (Iva esclusa) con un fatturato minimo annuo di € 50.000 (Iva esclusa);

- l) aver gestito nel triennio 2009/2010/2011 contratti di servizi di ristorazione scolastica per un importo non inferiore ad euro 100.000,00 (Iva esclusa);
- m) possesso, alla data della presentazione dell'offerta, della certificazione di sistema di qualità aziendale conforme alle norme di garanzia della qualità UNI EN ISO 9001:2000, per servizi di ristorazione, rilasciata da soggetti accreditati operanti in Italia o in altro Paese dell'Unione Europea. Qualora la certificazione di qualità in possesso della ditta aggiudicataria abbia una durata tale da non coprire tutto l'intervallo di tempo della concessione, il concessionario ha l'obbligo di fornire documentazione attestante il rinnovo e/o la conferma della stessa da parte dell'ente certificatore;
- n) dotazione di idoneo sistema di autocontrollo (metodiche HACCP) come espressamente richiesto dal Reg. CEE 852/200;
- o) individuazione di un laboratorio di controllo per le analisi chimiche e microbiologiche dei prodotti;
- p) presenza all'interno dell'organigramma aziendale, di una struttura specificatamente incaricata dei controlli di qualità;
- q) presenza, all'interno dell'organigramma aziendale, di soggetti muniti di diploma di laurea quinquennale in tecnologia alimentare e di diploma di laurea triennale in dietistica (in particolare in capo ai soggetti concretamente responsabili della prestazione di servizi);

Tutti i requisiti di cui i **concorrenti devono obbligatoriamente essere in possesso, a pena di esclusione dalla gara**, sono dettagliatamente indicati nella dichiarazione a corredo dell'istanza di partecipazione alla gara (**Modello A**).

Al concorrente aggiudicatario sarà richiesta la documentazione probatoria delle dichiarazioni rese in sede di gara.

In caso di R.T.I. i requisiti di ammissione devono essere posseduti a pena di esclusione:

- quelli alle lettere a) b) c) d) e) f) g) h) i) j) m) da ciascun soggetto costituente il raggruppamento;
- quelli alle lettere k) l) n) o) p) q) devono essere posseduti cumulativamente dal raggruppamento temporaneo, fermo restando il fatto che la mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria;

## 11) AVVALIMENTO

E' ammesso l'istituto dell'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. N. 163/2006 al fine di soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo.

## 12) MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

I soggetti interessati dovranno far pervenire **entro e non oltre le ore 13,00** del giorno **07-11-2012, pena l'esclusione dalla gara** a mezzo raccomandata ovvero mediante corriere o recapito diretto, un plico indirizzato all'Ufficio Protocollo del Comune di Carpignano Sesia – Piazza Volontari della Libertà n. 4, durante l'orario di apertura al pubblico.

Resta inteso che **il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente** ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

A tal fine si precisa che il termine sopra indicato si intende **perentorio**, a nulla valendo in proposito la data di spedizione risultante dal timbro postale e farà fede esclusivamente quanto risulti dal Protocollo.

Oltre il termine suindicato, pertanto non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva a offerta precedente.

Le offerte duplici o redatte in modo imperfetto o comunque condizionate saranno considerate nulle.

Il plico deve essere sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura e recare all'esterno, oltre all' intestazione e all'indirizzo del mittente, la dicitura **“Contiene offerta per la concessione del servizio di ristorazione scolastica. Periodo 1° gennaio 2013 – 31 agosto 2016”**

Non si farà luogo all'apertura di plico non sigillato.

Sul plico generale e sulle singole buste dovrà apporsi la ragione sociale dell'impresa concorrente.

Per le imprese che intendono presentare offerta in Associazione Temporanea di Imprese o con l'impegno di costituire un'Associazione Temporanea di imprese, le buste N.1, N.2 e N.3 dovranno riportare all'esterno l'intestazione:

- di tutte le imprese raggruppande, in caso di Associazione Temporanea di Imprese non ancora costituita al momento della presentazione dell'offerta;
- dell'impresa mandataria, in caso di Associazione Temporanea di Imprese costituita prima della presentazione dell'offerta.

Il suddetto plico sigillato dovrà contenere la seguente documentazione, **a pena di esclusione**:

**BUSTA N. 1** – Sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura. Sulla busta dovrà essere apposta la ragione sociale dell'impresa e la dicitura " **Documentazione Amministrativa per l'ammissione alla gara** -

Nella medesima dovranno obbligatoriamente essere inseriti, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:

a) **Istanza di partecipazione alla gara in competente bollo da € 14,62** con annessa **dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000**, compilata in lingua italiana utilizzando obbligatoriamente l'apposito modulo predisposto dall'Amministrazione Comunale (**Modello A**), contenente, fra l'altro, gli estremi di identificazione della ditta concorrente.

Tale modulo, scaricabile dal sito [www.comune.carpignanosesia.no.it](http://www.comune.carpignanosesia.no.it) deve essere sottoscritto in ogni pagina dal legale rappresentante dell'impresa e presentato unitamente alla fotocopia non autenticata di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, **pena l'esclusione dalla gara**.

Il modello può essere sottoscritto anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa, **a pena di esclusione**, la relativa procura.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese il suddetto modello dovrà essere presentato, **singolarmente**, da tutte le imprese raggruppate, **pena l'esclusione dalla gara**.

Inoltre per i raggruppamenti temporanei di concorrenti o consorzi NON ancora costituiti: impegno, in caso di aggiudicazione della gara, a conformarsi alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006 e smi., conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza ad un concorrente individuato e qualificato come mandatario, il quale stipulerà un contratto in nome e per conto proprio e dei mandati.

In caso di R.T.I. già costituito o consorzio: copia autenticata del mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria ovvero dell'atto costitutivo del consorzio.

Si precisa che la suddetta dichiarazione dovrà essere sottoscritta e presentata con le modalità previste dal D.P.R. N. 445/2000, indicate nel modello A), **pena l'esclusione dalla gara**.

Ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 445/2000, qualora in seguito ai controlli effettuati d'ufficio dall'Amministrazione Comunale ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. 445/2000 emerga la non veridicità del contenuto della predetta dichiarazione sostitutiva, l'aggiudicatario decadrà da ogni beneficio conseguente l'eventuale provvedimento di aggiudicazione e alla successiva stipula del contratto di concessione, fermo restando quanto previsto dall'art. 76 D.P.R. 445/2000.

La dichiarazione sostitutiva è resa nel rispetto di quanto previsto dell'art. 15 della legge 12.11.2011 n. 183 e, fatto salvo quanto espressamente previsto dal presente bando, sostituisce ogni certificazione o atto di notorietà. La stazione appaltante provvederà ad acquisire d'ufficio le informazioni oggetto delle dichiarazioni sostitutive prodotte ovvero ad accettare la dichiarazione sostitutiva prodotta dall'interessato.

**b) Copia del capitolato speciale di concessione.** Il capitolato speciale di concessione deve essere controfirmato in ogni foglio dal rappresentante legale della ditta concorrente per accettazione incondizionata del contenuto.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese il capitolato di concessione dovrà essere controfirmato in ogni foglio dal legale rappresentante della capogruppo in caso di

Raggruppamento già costituito, ovvero, dai legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppande in caso di Raggruppamento da costituirsi.

c) *l'elencazione dei servizi svolti* nel triennio 2009/2010/2011 relativi alla produzione di pasti per la ristorazione scolastica per un importo non inferiore ad euro 100.000,00 effettuati in modo soddisfacente e senza contenzioso, con elencati importi, al netto di Iva, date e destinatari pubblici o privati

d) originale o copia conforme all'originale, in competente bollo da € 14,62, della certificazione di conformità alle norme di garanzia della qualità UNI EN ISO 9001:2000 per servizi di ristorazione. La mancata allegazione del documento, di cui comunque è dichiarato il possesso con il modello A) non costituisce causa di esclusione.

e) **originale della Ricevuta del versamento del contributo** a favore dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture dell'importo di € 35,00 da effettuarsi con una delle seguenti modalità:

- versamento on line, collegandosi al Servizio riscossione contributi disponibile in homepage sul sito web dell'Autorità all'indirizzo <http://www.avcp.it>, seguendo le istruzioni disponibili sul portale, tramite: carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al "Servizio riscossione" e seguire le istruzioni a video oppure il manuale del servizio.

A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà, all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione, la ricevuta di pagamento da stampare e allegare all'offerta. La ricevuta potrà inoltre essere stampata in qualunque momento accedendo alla liste di "pagamenti effettuati" disponibile on line sul "Servizio di Riscossione";

- in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini.

All'indirizzo <http://www.lottomaticaservizi.it> è disponibile la funzione "Cerca il punto vendita più vicino a te". Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all'offerta.

**Il CIG che identifica la procedura di gara è: 4593208326**

Per eseguire il pagamento, indipendentemente dalla modalità di versamento utilizzata, sarà comunque necessario iscriversi al "Servizio di Riscossione".

**Il pagamento costituisce condizione di ammissibilità alla gara stessa.** La mancata dimostrazione, in sede di gara, dell'avvenuto versamento di tale somma è **causa di esclusione**.

f) **certificazione di avvenuto sopralluogo** dei locali e delle attrezzature che saranno affidati alla ditta aggiudicatrice allo scopo di essere adibiti alla esecuzione del servizio (centro produzione pasti e refettorio della scuola dell'infanzia e della scuola primaria). E' fatto obbligo alle ditte concorrenti di effettuare un preventivo sopralluogo dei locali, previo appuntamento (tel. 0321824418);

g) **Modello A1) (solo se ricorre il caso)** - scaricabile dal sito [www.comune.carpignanosesia.no.it](http://www.comune.carpignanosesia.no.it) da compilare in lingua italiana a cura di ciascuna consorziata per la quale il consorzio concorre e presentare sottoscritto in ogni pagina dal legale rappresentante dell'impresa unitamente alla fotocopia di un documento in corso di validità del sottoscrittore, **a pena l'esclusione dalla gara**. Per ciascuna consorziata dovrà altresì essere presentata la dichiarazione di cui al Modello A2 - riferita ai soggetti ivi indicati, **a pena di esclusione dalla gara**.

h) **Modello A2 - Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. N. 445/2000** scaricabile dal sito [www.comune.carpignanosesia.no.it](http://www.comune.carpignanosesia.no.it) contenente l'indicazione dell'inesistenza di cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006 e smi. e presentata unitamente alla fotocopia di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, **pena l'esclusione dalla gara**.

La dichiarazione deve essere presentata, in lingua italiana e sottoscritta in ogni foglio, **a pena di esclusione:**

- dal titolare e dal direttore tecnico, se trattasi di impresa individuale
- da ciascun socio e direttore tecnico, se trattasi di società in nome collettivo
- da ciascun socio accomandatario e direttore tecnico se trattasi di società in accomandita semplice
- dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza ovvero dal socio unico persona fisica ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci e da ciascun direttore tecnico, se trattasi di altro tipo di società o consorzio.

i) In caso di Associazione Temporanea di Imprese già costituita o Consorzio, copia autentica **dell'atto costitutivo** con mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza, conferito alla mandataria ovvero dell'atto Costitutivo del Consorzio.

l) eventuali dichiarazioni e documentazione di cui all'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006 e smi. in caso di ricorso all'avvalimento

*Si raccomanda di non inserire documenti di natura amministrativa all'interno dei plichi relativi all'offerta tecnica (Busta n. 2) o economica ( Busta n. 3), in quanto la mancanza di un documento di natura amministrativa di cui è richiesto l'inserimento all'interno della Busta 1) – documentazione amministrativa – comporterà l'esclusione del concorrente e non saranno considerate eventuali dichiarazioni prodotte dal concorrente stesso attestanti la presenza della documentazione mancante all'interno della busta n. 1 o della Busta n. 2.*

**BUSTA N. 2** - Sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura. Sulla busta dovrà essere apposta la ragione sociale dell'impresa e la dicitura **OFFERTA TECNICA**

Le ditte che intendono partecipare alla presente procedura ad evidenza pubblica dovranno presentare, **a pena di esclusione**, l'offerta tecnica con le modalità di cui al successivo punto 13.2 sulla base dello schema di cui all'allegato **B**) al presente bando

Gli elaborati costituenti l'offerta devono essere redatti in lingua italiana, siglati in ogni pagina e sottoscritti per esteso nell'ultima pagina dal legale rappresentante dell'impresa o da persona legalmente autorizzata ad impegnare l'impresa, con firma leggibile.

Nel caso di Imprese che intendano presentare offerta in Associazione Temporanea di Imprese o con Impegno di costituire un'Associazione Temporanea di Imprese, l'offerta tecnica dovrà essere firmata da uno dei seguenti soggetti:

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

**BUSTA N. 3** - Sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura. Sulla busta dovrà essere apposta la ragione sociale dell'impresa e la dicitura "**OFFERTA ECONOMICA**" -

Le ditte devono presentare l'offerta economica utilizzando l'allegato modulo **C**) che dovrà essere redatto in lingua italiana e reso in carta legale con marca da bollo da € 14,62.

In caso di discordanza tra l'importo indicato in cifre e quello indicato in lettere, verrà preso in considerazione quello in lettere.

A pena di esclusione non saranno ammesse offerte in aumento, né offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o per parte del servizio.

L'offerta economica dovrà essere timbrata e firmata dal legale rappresentante o da persona legalmente autorizzata ad impegnare l'impresa con firma leggibile e per esteso (nome e cognome).

Nel caso di Imprese che intendano presentare offerta in Associazione Temporanea di Imprese o con Impegno di costituire un'Associazione Temporanea di Imprese, l'offerta economica dovrà essere firmata, con firma leggibile, da uno dei seguenti soggetti:

- legale rappresentante dell'impresa mandataria o del Consorzio in caso di Associazione Temporanea di Impresa già costituita o di Consorzi;

- legale rappresentante di tutte le imprese raggruppande in caso di Associazione Temporanea di Imprese non costituita al momento della presentazione dell'offerta.  
Solo in caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti o consorzi dovrà essere inoltre fornita l'indicazione delle parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

### **13) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE**

La concessione del servizio di ristorazione verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. n. 163/2006 e smi. valutata sulla base dei parametri indicati al successivo punto 14).

Per la valutazione dell'ammissibilità delle offerte e l'aggiudicazione della concessione il Comune si avvarrà di apposita Commissione Giudicatrice ai sensi dell'art. 84 del D.Lgs. n. 163/2006.

Gli elementi di valutazione ed i relativi punteggi saranno i seguenti:

**PUNTEGGIO MASSIMO: 100 punti di cui:**

1. offerta economica: massimo punti 30
2. offerta tecnico/qualitativo del progetto: massimo punti 70

Il punteggio verrà attribuito ad ogni offerta valutandone le caratteristiche secondo i seguenti parametri:

#### **1. VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA**

La componente economica dell'offerta è costituita dal prezzo netto offerto per ciascun pasto, in ribasso rispetto alla base d'asta pari ad euro 5,20 (cinquevirgolaventi) oltre all'Iva moltiplicato per il numero presunto dei pasti forniti

Il punteggio sarà assegnato valutando il prezzo secondo il criterio di proporzionalità inversa e applicando la seguente formula:

$$X = 30 \times \frac{\text{prezzo più basso}}{\text{Prezzo offerto}}$$

**Dove X:** è il punteggio finale attribuito a ogni ditta concorrente.

Al prezzo più basso sarà assegnato il punteggio massimo di 30 punti.

Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base d'asta o a ribasso zero.

#### **2. VALUTAZIONE OFFERTA TECNICO/QUALITATIVA**

Per la valutazione tecnico/qualitativa la ditta deve produrre la seguente documentazione redatta in lingua italiana:

1) menù articolati su quattro settimane, diversificati per stagionalità (estivo e invernale) distinti per scuola dell'infanzia, scuola primaria/scuola secondaria di primo grado completi di tabelle dietetiche, grammature, progetto nutrizionale complessivo, ricettari

2) un progetto tecnico, redatto in forma sintetica, che deve illustrare i profili organizzativi e gestionali del servizio.

La relazione dovrà essere coerente con quanto richiesto dal capitolato speciale ed essere articolata in modo tale che ogni elemento di valutazione indicato al successivo punto 14) trovi in essa espresso riferimento ( fac simile – allegato B al presente bando).

La relazione non deve essere superiore a 10 pagine (escluse schede tecniche e menu) - formato A/4 – no fronte retro – carattere leggibile non inferiore a 11. Le pagine che compongono l'offerta dovranno essere numerate progressivamente.

Per le modalità di sottoscrizione della relazione tecnica e relativi allegati vedere indicazioni riportate alla voce "Busta n. 2"

**14) ELEMENTI DI VALUTAZIONE – Massimo punti 70 così attribuiti:**

	<b>Elementi di valutazione</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>
1	Qualità dei menù presentati completi di tabelle dietetiche, grammature, progetto nutrizionale complessivo, ricettari	14
2	Organizzazione dell'attività di produzione pasti con particolare riferimento a tempi, tecniche utilizzate, cicli produttivi; organizzazione dell'attività di distribuzione pasti	3
3	Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari: elenco dei prodotti forniti con indicazione della rotazione dei prodotti nell'arco dell'anno scolastico (allegare schede tecniche)	9
4	Organizzazione per la produzione di diete speciali:	3
5	Progetto fornitura prodotti biologici, dop, prodotti a lotta integrata o di provenienza locale o regionale	5
6	Organizzazione del personale impiegato, con relativa qualifica, monte ore, contratto di lavoro applicato, curriculum professionale del personale che sarà impiegato ( <i>personale adibito alla cucina, refettori, direttore del servizio, dietista ecc. e altro personale presente nell'organigramma aziendale</i> ):	3
7	Organizzazione del sistema di sostituzione del personale impegnato nel servizio	2
8	Monte ore per la formazione del personale addetto alla preparazione ed alla distribuzione. La formazione deve essere riferita ai temi dell'igiene degli alimenti, Haccp, alla gestione del servizio:	2
9	Procedura HACCP adottata dalla ditta Periodicità e metodologia della disinfestazione e della derattizzazione:	3
10	Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio	2
11	Aspetti migliorativi rispetto alla previsione di gara , relativi alle attrezzature che saranno fornite dalla ditta per l'allestimento del centro produzione pasti presso la scuole per l'infanzia	4
12	Gestione complessiva delle procedure e dei rapporti con l'utenza per l'accesso al servizio e le modalità di riscossione diretta dei corrispettivi	9
13	Contenuti della carta dei servizi	3
14	Eventuali proposte migliorative rispetto a quanto già previsto dal capitolato speciale regolante il servizio volte ad una organizzazione più funzionale, efficiente ed innovativa del servizio	3
15	Distanza centro cottura esterno per refettorio scuola primaria (espresso in minuti di percorrenza). Valutazione in fasce orarie ciascuna di dodici minuti con attribuzione punti 5 per fascia 0-12; punti 4 per fascia 13-24, a seguire fino a punti 1 per fascia 49-60; per il calcolo delle distanze è preso a riferimento il dato rilevato dal sito <a href="http://www.viamichelin.it">www.viamichelin.it</a>	5
	<b>Totale</b>	<b>70</b>

Qualora la valutazione dell'offerta tecnica qualitativa non raggiunga il punteggio minimo di 45/70 l'offerta verrà esclusa dalla gara, ritenendo insufficiente la proposta gestione presentata. Le buste contenenti le offerte economiche degli offerenti che non abbiano raggiunto, nell'esame della parte tecnico – qualitativa almeno 45 punti rimarranno sigillate agli atti

**15) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA (1^ fase)**

Il giorno 14-11-2012 alle ore 9,00 in seduta pubblica, presso gli uffici comunali, Il Presidente della Commissione di gara procederà alla verifica dell'integrità e della tempestività della

ricezione dei plichi pervenuti dalle ditte concorrenti, nonché all'apertura ed alla verifica della presenza in essi delle buste n. 1, 2 e 3.

La Commissione Giudicatrice procederà quindi all'apertura della **Busta n. 1 - Documentazione Amministrativa per l'ammissione alla gara** – verificando la regolarità della documentazione amministrativa presentata ed il possesso dei requisiti di partecipazione; si procederà quindi all'ammissione dei concorrenti e, se del caso alla esclusione dalla gara delle ditte la cui documentazione non rispecchi le prescrizioni del presente bando o non conforme a quanto richiesto nei modelli A, A1, A2.

In caso di impossibilità sopravvenute, sarà fornita alle ditte partecipanti apposita comunicazione via mail con indicazione della nuova data di riunione della Commissione giudicatrice.

### **(2^fase)**

Successivamente la stessa Commissione procederà, in seduta pubblica, alla apertura delle offerte tecniche e, **in seduta riservata**, all'analisi delle suddette offerte, attribuendo i relativi punteggi secondo i parametri di cui al precedente punto 14).

### **(3^ fase)**

Al termine dell'esame dell'offerta tecnica, in data da comunicare agli offerenti, la Commissione procederà, **in seduta pubblica** all'apertura delle offerte economiche e all'attribuzione dei relativi punteggi, nonché alla comunicazione dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche nelle precedenti sedute private.

Si procederà quindi a formare la graduatoria sommando i punteggi dell'offerta tecnica e dell'offerta economica ed aggiudicando **provvisoriamente** il servizio al concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato.

In caso di parità di punteggio l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio conseguito per l'offerta "tecnico qualitativa".

L'aggiudicazione avrà luogo anche in presenza di una sola offerta, purché valida e ritenuta idonea.

Il Comune si riserva pure di non aggiudicare la concessione qualora non ritenga alcuna offerta sufficientemente conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto

Effettuata la verifica sul possesso dei requisiti il Comune procederà all'aggiudicazione definitiva a mezzo provvedimento del responsabile dei servizi amministrativi.

Le imprese che volessero intervenire potranno presenziare con il proprio titolare, legale rappresentante od altra persona delegata dagli stessi.

**Obblighi di informazione:** la data della 3<sup>a</sup> fase in seduta pubblica sarà comunicata alle ditte concorrenti a mezzo fax o posta elettronica, con almeno un giorno di preavviso.

L'affidamento oggetto della presente concessione non s'intende obbligatorio e quindi efficace per l'AC finché non siano intervenuti l'esecutività degli atti amministrativi e siano stati espletati gli accertamenti e le verifiche previsti dalle leggi vigenti.

L'offerta vincola, invece, immediatamente l'impresa aggiudicataria per 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa.

L'amministrazione si riserva la facoltà di revocare gli atti di procedimento di gara e non dar luogo all'aggiudicazione della gara stessa per sopravvenuti motivi di pubblico interesse, ovvero nel caso di mutamento della situazione di fatto o di una nuova valutazione dell'interesse pubblico originario.

L'aggiudicazione non tiene luogo di contratto e pertanto la costituzione del rapporto contrattuale è comunque rinviata alla stipulazione del contratto stesso che avverrà in forma pubblica amministrativa a rogito del segretario comunale o con scrittura privata autenticata.

Il possesso dei requisiti dichiarati per partecipare alla gara sono verificati in capo all'aggiudicatario prima dell'aggiudicazione definitiva, acquisendo tutta la documentazione, eventualmente non ancora ricevuta, attestante i requisiti richiesti ai sensi del presente bando e dettagliatamente riportati nei moduli A,A1 e A2.

In particolare la stipulazione del contratto con il soggetto aggiudicatario è subordinata alla insussistenza delle cause di divieto, di sospensione e di decadenza di cui all'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 a carico:

- Del titolare, se trattasi di impresa individuale

- Della società, di tutti i soci, se trattasi di società in nome collettivo
- Della società, di tutti i soci accomandatari, se trattasi di società in accomandita semplice
- Della società, dei legali rappresentanti, di tutti i componenti l'organo di amministrazione, per ogni altro tipo di società

Prima della stipula del contratto la stazione concedente chiederà le informazioni "antimafia" previste dal comma 2 dell'art. 10 D.P.R. 252/1998.

Nell'ipotesi di impossibilità di stipulare il contratto di servizio per mancanza dei requisiti o per l'esistenza di prevenzione "antimafia" la stazione concedente dichiarerà il concorrente decaduto dall'aggiudicazione, segnalerà il fatto all'autorità giudiziaria competente ed escuterà la cauzione provvisoria.

In tale eventualità la stazione concedente si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al concorrente che segue nella graduatoria alle condizioni economiche e tecniche da quest'ultimo proposte in sede di offerta.

L'Amministrazione si riserva, del pari, tale facoltà qualora nel corso della durata del servizio, il contratto venisse risolto per fatto imputabile al soggetto aggiudicatario.

Qualora il soggetto che segue nella graduatoria non accetti di eseguire il servizio alle condizioni economiche e tecniche proposte, l'Amministrazione si riserva di interpellare l'ulteriore concorrente che segue nella graduatoria.

## **16) ONERI CONTRATTUALI**

Sono a carico del concessionario tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula del contratto di servizio derivante dalla concessione di cui alla presente gara.

Nel caso in cui il concessionario non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta del Comune che porrà a carico della ditta le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente.

Il concessionario, prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitato dall'Amministrazione Comunale, dovrà:

- presentare apposita documentazione atta a comprovare il fatturato dichiarato in sede di presentazione dell'offerta;
- presentare, se non già allegato al modulo di istanza di partecipazione, le dichiarazioni rilasciate dagli enti pubblici e/o privati attestanti il servizio di ristorazione scolastica effettuato nel triennio 2009/2010/2011 per un importo non inferiore a quelli previsti dal bando
- presentare la cauzione definitiva
- versare l'importo delle spese contrattuali
- polizza RCT/RCO di cui all'articolo 13 del capitolato
- eventuale atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese

## **17) INFORMATIVA AI SENSI DEL D.LGS. N. 196/2003 E SMI.**

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs, 30 giugno 2003, N. 196, si informa che:

- i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici nell'ambito della presente procedura di gara;
- il conferimento dei dati da parte del concorrente si configura quale onere, nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara, deve rendere le dichiarazioni e la documentazione richiesta dalla stazione concedente in base alla vigente normativa;
- la conseguenza di un eventuale rifiuto a rispondere si concreta nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione.

I soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:

- 1) il personale interno della stazione concedente che svolge adempimenti inerenti alla procedura di gara;
- 2) i concorrenti che eventualmente partecipano alla seduta di pubblica di gara;
- 3) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge 241/1990;
- 4) ai soggetti destinatari delle comunicazioni e delle pubblicità previste dalla legge in materia.

Soggetto attivo della raccolta dei dati è la stazione concedente ; responsabile del trattamento dei dati è il responsabile del procedimento della presente gara.  
In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti sanciti dall'art. 7 del citato D.Lgs. n. 196/2003.

### **18) ORGANO COMPETENTE PER LE PROCEDURE DI RICORSO**

Per le controversie che dovessero insorgere in relazione alla presente concessione sono competenti i seguenti organi:

- per la fase di evidenza pubblica, sino all'aggiudicazione il T.A.R. – Tribunale Amministrativo Regionale del Piemonte con sede in Torino. Ai sensi del D.Lgs. 20.03.2010 n. 53 il termine per proporre ricorso contro l'aggiudicazione definitiva è di trenta giorni decorrenti dalla comunicazione della stessa ai sensi dell'art. 79 del D.Lgs. n. 163/2006.
- Per la fase successiva alla stipula del contratto con la ditta affidataria è competente il Tribunale ordinario di Novara.

### **19) PUBBLICAZIONE DEL BANDO**

Il presente bando sarà pubblicato sul sito istituzionale del Comune di Carpignano Sesia [www.comune.carpignanosesia.no.it](http://www.comune.carpignanosesia.no.it), e sarà trasmesso alle C.C.I.A.A. delle Province di Novara, Vercelli e Biella e all'Associazione Industriali delle Province di Novara, Vercelli VCO ed all'Associazione Piccoli Industriali di Novara, Vercelli, VCO.

**20) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:** sig.ra Paola Gozzi

Allegati:

Modello A  
Modello A1  
Modello A2  
Modello B  
Modello C

Carpignano Sesia, 05-10-2012

Il Responsabile del servizio  
Dr. Gianfranco Brera

