

COMUNE DI GRIGNASCO

Provincia di Novara

Via Vittorio Emanuele II, 15 – CAP 28075

Tel.0163/418161 -Fax 0163/418771 - P.IVA 00177080033

Posta elettronica:segreteria.grignasco@reteunitaria.piemonte.it

Sito Internet: www.comune.grignasco.no.it

BANDO E DISCIPLINARE DI GARA: PROCEDURA APERTA

C.I.G. N. 0307039099

1. **Ente appaltante:** COMUNE DI GRIGNASCO – Via Vittorio Emanuele II° n. 15 – tel. 0163/418161 - telefax 0163/418771;

e-mail: segreteria.grignasco@reteunitaria.piemonte.it

sito internet: www.comune.grignasco.no.it

Determinazione a contrarre del Responsabile dei Servizi Scolastici, Culturali, Socio-Assistenziali, Segreteria del Comune di Grignasco n. 87 del 29.04.2009

Responsabile del Servizio: Cacciami Rag. Anna - Tel. 0163/418161.

2. **Oggetto e luogo di esecuzione del servizio:** costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e insegnanti delle scuole dell'infanzia, scuole primarie e scuole secondarie di 1° grado del Comune di Grignasco, nonché i servizi di ristorazione per la Colonia e Scuola materna estiva, mensa anziani pranzo e cena, dipendenti comunali.

Il servizio si articola nelle seguenti fasi:

- approvvigionamento delle derrate alimentari, produzione, confezionamento dei pasti: in parte presso centro di cottura di proprietà comunale messo a disposizione della Ditta aggiudicatrice, ed in parte presso un centro di cottura alternativo di proprietà o in locazione della ditta aggiudicatrice, in quanto il centro di cottura comunale non è sufficiente rispetto al numero di confezionamento dei pasti giornalieri necessari per l'intero servizio; veicolazione dei pasti in legume fresco-caldo ai singoli terminali scolastici, alla colonia ed alla mensa anziani.
- riassetto, pulizia e sanificazione, dei refettori e di quanto usato per il servizio;
- manutenzione ordinaria dei locali cucina, dispense, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza e degli impianti, compreso il centro di cottura di proprietà comunale, messi a disposizione dal Comune;
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari e delle attrezzature e degli arredi presenti presso le cucine ed i refettori.

3. **Categoria di Servizio: 17 - C.P.C.: 64 - Denominazione:** servizi alberghieri e ristorazione.

Descrizione: Servizio di refezione scolastica, mensa anziani. Importo a base d'asta previsto €. 542,880,00= + IVA nella misura di legge. Si precisa che l'importo contrattuale è stato calcolato sul fabbisogno totale presuntivamente stimato in numero 152.400= pasti, riferito all'intero periodo e comprensivo del servizio di ristorazione mensa anziani e dipendenti comunali.

4. **La partecipazione alla gara è riservata a pena di esclusione esclusivamente alle ditte in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2000 in corso di validità rilasciato da organismi accreditati secondo le norme europee UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO IEC 17000 relativo ai servizi di ristorazione scolastica. Certificazioni UNI EN ISO 14001:2000 relativa alla gestione dei servizi ambientali, e UNI EN ISO 22000 relativa alla sicurezza alimentare dei prodotti in corso di validità o di ottenimento (allegare copia dell'ente certificatore in caso di processo di ottenimento). Ogni singola Ditta anche se in raggruppamento deve possedere le proprie certificazioni, riferimenti e disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative:** gara indetta in applicazione del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., limitatamente agli articoli 54 e 83, unitamente all'art. 65, 68 e 225, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa a seguito dell'attribuzione dei punteggi derivanti dall'applicazione dei criteri di cui all'allegato A) del presente bando di gara.

5. **Eventuale indicazione della facoltà per i prestatori dei servizi di presentare offerte parziali:** è ammessa esclusivamente offerta per l'intero servizio.

6. **Suddivisione in lotti e varianti:** non è ammessa la suddivisione in lotti; non sono ammesse varianti al servizio. L'offerta deve essere relativa all'intero servizio. Non sono ammesse offerte condizionate, parziali, plurime o alternative, pena l'esclusione dalla gara.

7. **Subappalto:** è vietata ogni forma di subappalto.
8. **Durata del contratto o termine per il completamento del servizio:** il presente appalto ha durata di anni tre (tre) dal 1° agosto 2009 sino al 31/07/2012 con possibilità di Proroga di ulteriori due anni ai sensi dell'art. 57, comma 5 lett. b) del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.
9. **Indirizzo al quale possono venire richieste informazioni e documenti:** Ufficio Segreteria - Via Vittorio Emanuele II° n. 15, telefono 0163/418161, dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 12,30 - dalle 15,30 alle 18. Fax 163/418771;
email: segreteria.grignasco@reteunitaria.piemonte.it
10. **Responsabile del Servizio:** Cacciari Rag. Anna (tel. 0163/418771).
11. **Il termine ultimo per la richiesta, a spese del concorrente, dei documenti per la partecipazione alla gara e per l'effettuazione del sopralluogo obbligatorio è fissato al giorno 10.06.2009.**
12. **Persone autorizzate a presenziare all'apertura delle offerte:** legali rappresentanti ditte offerenti ovvero delegati muniti di procura speciale.
13. **Data, ora e luogo dell'apertura offerte:** La gara avrà inizio il **giorno 24.06.2009 alle ore 16.00** presso il Comune di Grignasco – Via Vittorio Emanuele II° n. 15. La Commissione, appositamente nominata, è presieduta dal Funzionario Comunale Responsabile del servizio incaricato, procederà in seduta pubblica alla verifica dei requisiti di partecipazione (BUSTA N. 1); successivamente i lavori proseguiranno in seduta segreta per la valutazione dei progetti presentati dalle ditte concorrenti (BUSTA N. 2). Si procederà all'assegnazione dei rimanenti punteggi (BUSTA n. 3), con conseguente formulazione della graduatoria di gara, in data che verrà comunicata a mezzo fax o telegramma alle Ditte partecipanti. Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta valida. Per offerte uguali si procederà ai sensi dell'art. 77 - comma 2 - del R.D. n. 827/1924 e s.m.i..
14. **Cauzioni ed altre forme di garanzia richieste:** per partecipare alla gara, la ditta dovrà costituire cauzione provvisoria di €. 10.858,00.= pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, esclusivamente a mezzo di fideiussione bancaria o assicurativa (rilasciata quest'ultima da una Società di Assicurazione autorizzata dal Decreto 16/11/93 del Ministero dell'Industria pubblicato sulla G.U. 275 del 23/11/95); la fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante **ed essere corredata dall'impegno del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva. Si precisa che, a pena di esclusione, non sarà ammessa alcuna altra forma di prestazione della cauzione provvisoria.** La Ditta aggiudicataria dovrà costituire cauzione definitiva nella misura del 5% dell'importo definitivo contrattuale, IVA esclusa, a mezzo fideiussione bancaria o assicurativa secondo le disposizioni e modalità sopra indicate.
15. **Modalità essenziali di finanziamento e pagamento:** Servizio finanziato con mezzi propri di bilancio. Pagamenti effettuati in conformità a quanto stabilito dal capitolato d'appalto.
16. **Soggetti ammessi alla gara:** sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34, comma 1 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.. E' consentita la presentazione di offerte anche da parte di raggruppamenti temporanei di impresa anche se non ancora costituiti o consorzi ordinari di concorrenti ai sensi degli artt. 34 e 37 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..
17. **Modalità di presentazione delle offerte:** La documentazione di partecipazione alla gara, come di seguito specificata, dovrà pervenire - a pena di esclusione - all'Ufficio Protocollo dell'Ente non più tardi delle **ore 12,00 del giorno 15.06.2009** - mediante consegna diretta ovvero mediante Raccomandata A.R. (è ammesso l'invio a mezzo servizio Postacelere, Posta Prioritaria con autoprestazione, agenzia di recapito autorizzata). **Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo il plico stesso non giunga a destinazione in tempo utile.**
18. Le spese di pubblicazione del presente bando di gara saranno poste a carico della ditta aggiudicataria in forza dell' art. 62 del R.D. 23 maggio 1924 n. e s.m.i..
19. Per la partecipazione alla gara le ditte interessate dovranno presentare, a pena d'esclusione: un plico sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura, che dovrà recare in evidenza l'intestazione della ditta e la seguente dicitura: **"OFFERTA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI - NON APRIRE"**.
Nel plico devono essere inserite tre buste distinte - ciascuna recante l'intestazione della ditta, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, a pena di esclusione - riportanti le seguenti

diciture:

- BUSTA N. 1: documenti per l'ammissione alla gara
- BUSTA N. 2: documenti per la valutazione del progetto tecnico
- BUSTA N. 3: offerta economica

BUSTA N. 1: documenti per l'ammissione alla gara:

- a) Dichiarazione sostitutiva in carta semplice sottoscritta dal Legale Rappresentante secondo il fac-simile ALLEGATO B al presente bando di gara; alla stessa dovrà essere allegata una fotocopia integrale, non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore, ovvero, la sottoscrizione della dichiarazione potrà essere autenticata ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.. L'Aggiudicatario dovrà provare quanto dichiarato in sede di gara producendo la documentazione corrispondente entro 15 giorni dalla data di ricezione della comunicazione di aggiudicazione.
- b) Certificazione UNI-EN-ISO 9001:2000 in corso di validità rilasciata da organismi accreditati secondo le norme europee UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO IEC 17000 relativa ai servizi di ristorazione scolastica.
- c) Certificazioni UNI-EN-ISO 14001:2000, relativa alla gestione dei servizi ambientali, UNI EN ISO 22000 relativa alla sicurezza alimentare dei prodotti in corso di validità o di ottenimento (allegare copia dichiarazione dell'ente certificatore in caso di processo di ottenimento).
- d) Autocertificazione da cui risulti l'ottemperanza alle norme di cui alla legge n. 68 del 12.03.1999 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili" (è ammessa autocertificazione sostitutiva ai sensi della Legge n. 3 del 16/1/2003). Tale autocertificazione è dovuta dalle sole ditte soggette all'obbligo di ottemperanza sopra citato.
- e) Certificazioni attestanti lo svolgimento dei servizi richiesti per l'ammissione alla gara dal successivo punto 22, lettera e).
- f) Copia del Capitolato speciale d'appalto, inclusi gli allegati, riportante in calce ad ogni pagina il timbro e la firma del legale rappresentante della ditta concorrente;
- g) Cauzione provvisoria per l'importo di €. 10.858,00 nelle forme indicate al precedente punto 15) del presente disciplinare di gara;
- h) Attestazione rilasciata dall'Ente a dimostrazione dell'avvenuto sopralluogo obbligatorio (E' obbligatorio visionare i luoghi in cui dovranno essere svolti i servizi). A tale scopo, le ditte concorrenti dovranno contattare il Responsabile del Servizio per concordare le visite. (ultimo giorno utile per il sopralluogo: 10.06.2009)
- i) Ricevuta del versamento di € 40,00= (quaranta/00) per la contribuzione dovuta in base alla delibera 24.01.2008 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (ex Autorità per la Vigilanza sui LL.PP.), da effettuarsi con le seguenti modalità:
 - conto corrente postale n. 73582561, intestato a "Aut. Contr. Pubb." A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta la ricevuta in originale o fotocopia corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità;
 - Mediante versamento on line, collegandosi al portale web "sistema di riscossione", all'indirizzo <http://riscossione.Qvlp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale. A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione.I partecipanti devono indicare nella causale:
 - Il codice fiscale del partecipante
 - Il C.I.G. che identifica la procedura

Il termine per i partecipanti per effettuare il versamento coincide con la data di presentazione dell'offerta. La mancata presentazione della ricevuta di versamento, è condizione di esclusione dalla procedura di gara.

BUSTA N. 2 - Progetto:

- j) Progetto redatto in lingua italiana, sottoscritto dal Legale Rappresentante, relativo all'elemento B dell'Allegato A - "criteri valutazione offerte e relativi punteggi". Le Ditte che non riporteranno una valutazione, per la voce B, almeno pari a 35 punti, rispetto ai 70 disponibili, NON saranno ammesse alla successiva fase di apertura delle offerte economiche.

BUSTA N. 3 - Offerta economica:

k) Offerta economica redatta su carta legale - secondo il fac-simile ALLEGATO C) al presente bando di gara - in lingua italiana, sottoscritta dal Legale Rappresentante della Ditta. L'offerta economica dovrà contenere il prezzo offerto a costo pasto, che dovrà essere inferiore a quello proposto dalla stazione appaltante, in cifre ed in lettere.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, dovranno essere specificate le parti del servizio che verranno svolte da ciascuna delle imprese costituenti il raggruppamento.

La mancanza del sigillo e della firma sui lembi sia sul plico che sulle tre buste interne è causa di esclusione dalla gara. Si ribadisce che in caso di inosservanza delle modalità di formazione delle buste contenenti l'offerta, i progetti ed i documenti, la ditta verrà esclusa dalla gara.

Nei confronti di offerte ritenute anormalmente basse si procederà a richiedere all'offerente le necessarie precisazioni ai sensi dell'art. 87 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.. Qualora le giustificazioni non siano ritenute valide, la Commissione aggiudicatrice si riserva la facoltà di rigettare l'offerta con provvedimento motivato, escludendo la ditta dalla gara.

20) Periodo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 180 (centoottanta) giorni.

21) Criteri per l'aggiudicazione dell'appalto: a favore dell'offerta più vantaggiosa valutata secondo i criteri riportati nell'ALLEGATO A) al presente bando di gara.

22) Requisiti richiesti per l'ammissione alla gara:

- a) l'iscrizione al registro della Camera di Commercio Industria e Artigianato per la categoria inerente l'oggetto dell'appalto, indicandone il relativo numero e data d'iscrizione;
- b) di non essere incorsa nella risoluzione anticipata di contratti per inadempienza e di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare, previste dall'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
- c) l'inesistenza di tutte le cause ostative di cui alle vigenti disposizioni antimafia;
- d) fatturato globale d'impresa non inferiore a € 1.700.000,00 per ciascun anno nel corso dell'ultimo triennio (2006-2007-2008);
- e) avere un fatturato negli ultimi tre anni, per servizi identici a quello oggetto di gara, pari a € 1.100.000,00 per ciascun anno. A tal proposito, a pena di esclusione, dovranno essere indicati almeno n. 2 servizi di refezione scolastica, mensa anziani, riportanti la dichiarazione da parte dell'Ente che il servizio è stato svolto nel rispetto delle norme igienico sanitarie e degli accordi contrattuali in modo soddisfacente;
- f) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (legge n. 68/1999 e s.m.i.);
- g) numero di dipendenti e/o soci in caso di cooperative della ditta alla data del 31/12/2008 non inferiore a 30 unità;
- h) di aver preso visione del capitolato speciale d'appalto e di accettarlo in tutte le sue parti;
- i) non essersi avvalsi dei Piani Individuali di emersione previsti dalla Legge n. 338/2001 e s.m.i. (ovvero di essersi avvalsi dei Piani Individuali di emersione previsti dalla Legge n. 338/2001 e s.m.i., dando atto che gli stessi si sono conclusi entro la data di presentazione dell'offerta);
- j) certificazione UNI-EN-ISO 9001:2000 relativa ai servizi di ristorazione in corso di validità rilasciata da organismi accreditati secondo le norme europee UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO IEC 17000;
- k) certificazione UNI-EN-ISO 14001:2000, relativa alla gestione dei servizi ambientali;
- l) certificazione UNI EN ISO 22000 relativa alla sicurezza alimentare dei prodotti;
- m) disponibilità, a pena d'esclusione, di un Centro di Cottura alternativo (risultante dal titolo di proprietà o locazione), idoneo sotto il profilo igienico/sanitario adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di legge per la preparazione dei pasti situato entro i limiti di 10 (dieci) km dalla sede Comunale di Grignasco (percorrenza minima stradale). Occorre indicare l'esatta ubicazione del centro di cottura alternativo.

Ai fini della partecipazione il concorrente singolo consorziato o raggruppato può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico e tecnico organizzativo, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto ai sensi dell'art. 49 del D.L.vo 163/06 e s.m.i..

23. Esclusioni – avvertenze – divieti.

Resta inteso che:

- la gestione del servizio, da espletarsi nel territorio comunale di Grignasco (NO), è regolata dal presente bando di gara e dal capitolato d'appalto;
- trascorso il termine fissato non verrà riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente;
- in caso di discordanza tra la misura percentuale indicata in cifre e quella indicata in lettere è ritenuta valida quella indicata in lettere;
- **non sono ammesse offerte in aumento;**
- non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro le ore 12,00 del giorno 15.06.2009, o sul quale non sia apposto il mittente, la scritta relativa alla specificazione del servizio oggetto della gara, non sia sigillato e non sia controfirmato sui lembi di chiusura;
- in caso di offerte uguali si procede all'aggiudicazione a norma del secondo comma dell'art. 77 del R.D. 23 maggio 1924, n. 827 e s.m.i.;
- il Presidente della Commissione di gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, dandone comunque comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano sollevare eccezioni al riguardo.

24. **Obblighi dell'aggiudicatario:** dopo l'aggiudicazione provvisoria la Ditta aggiudicataria sarà invitata a presentare entro 15 (quindici) giorni dalla data di ricezione della comunicazione, pena la decadenza dell'aggiudicazione:

1. Tutta la documentazione relativa al possesso dei requisiti inseriti nelle dichiarazioni sostitutive fatte in sede di gara e in particolare:
 - a) Certificazione di iscrizione, di data non anteriore a 6 (sei) mesi a quella della gara, anche in copia conforme all'originale, alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;
 - b) Certificato in carta legale, della Cancelleria del Tribunale competente, di data non anteriore a 6 (sei) mesi da quella fissata per la gara, dalla quale risulti la composizione della società e che la stessa non si trovi in stato di liquidazione, fallimento e non abbia presentato domanda di concordato. Dallo stesso deve anche risultare se procedura di fallimento o concordato si siano verificate nel quinquennio anteriore alla data stabilita per la gara. Lo stesso certificato deve essere completato con i nominativi delle persone designate a rappresentare ed impegnare legalmente la società stessa;
 - c) Certificato di data non anteriore a 6 (sei) mesi, rilasciato dal servizio per l'impiego della provincia di competenza, dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme di cui alla Legge 68/99.
2. La ricevuta del tesoriere comunale o di c/c postale per deposito spese di contratto, di registro, di diritti di segreteria ed accessori, che sono a carico dell'appaltatore;
3. La cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione definitiva, rispetto all'importo a d'asta dell'appalto potrà essere prestata in titoli di stato o a mezzo polizza fidejussoria bancaria o assicurativa;
4. L'impresa è tenuta ad assicurare il servizio anche nelle more di perfezionamento del contratto; ove nel termine previsto l'impresa non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentata alla stipula del contratto nel giorno all'uopo stabilito, l'Amministrazione avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procedere all'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 332 della L. 20/03/1965 n. 2248, allegato f), nonché all'art. 5 della Legge 08/10/1984, n. 687.

In tal caso l'Amministrazione potrà aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria. Parimenti, nel caso la documentazione prodotta a supporto della dichiarazione temporaneamente sostitutiva, fosse con la dichiarazione stessa discordante in modo tale che se prodotta in sede di gara avrebbe comportato l'esclusione, non si farà luogo all'aggiudicazione definitiva e si attiveranno le sanzioni premesse, salvo eventuali responsabilità penali rilevate. In questo caso, l'Amministrazione ha la facoltà di ripetere il procedimento di aggiudicazione, eliminando l'offerta dell'aggiudicataria provvisoria, previo invito a presenziare a tutte le ditte ammesse alla gara.

L'impresa aggiudicataria si obbliga altresì, con specifica previsione nel contratto, ad applicare tutte le clausole relative all'osservanza delle condizioni normative e retributive risultanti dai Contratti Collettivi di Lavoro, nonché tutti gli adempimenti previsti dalla Legge

19 marzo 1990, n. 55.

- 25. Effetti dell'aggiudicazione:** mentre l'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per l'impresa aggiudicatrice, essa non costituisce la conclusione del contratto che sarà stipulato solo dopo l'intervenuta approvazione del verbale di pubblico incanto da parte del Responsabile del Servizio. L'offerente, trascorsi 60 (sessanta) giorni dalla data di aggiudicazione provvisoria della gara, senza che si sia provveduto alla stipula del relativo contratto e sempre che il ritardo non sia a lui parzialmente o totalmente imputabile, ha la facoltà di recedere dalla propria offerta.
- 26. Restituzione dei documenti:** tutti i documenti e i certificati presentati dall'Impresa aggiudicataria sono trattenuti dalla stazione appaltante. I certificati e i documenti presentati dalle imprese rimaste, non risultate aggiudicatrici, saranno restituiti, a richiesta, una volta effettuata l'aggiudicazione del servizio e solamente nel caso in cui la ditta abbia inserito nel plico apposita busta affrancata.

La partecipazione alla gara, da parte delle imprese concorrenti, comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente bando nonché del capitolato d'oneri.

Ai sensi del D.Lgs. 196/03 e s.m.i. i dati personali relativi ad ogni impresa partecipante alla gara d'appalto in oggetto, saranno utilizzati per gli scopi istituzionali di questo Comune e per le comunicazioni ed informazioni dovute ad altre P.A. nel rispetto delle disposizioni di Legge e Regolamenti vigenti.

Per contro non verranno forniti a privati i dati personali di cui sopra, salvo che per le ipotesi espressamente disciplinate dalla normativa vigente.

Grignasco, 05.05.2009

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(CACCIAMI Rag. Anna)**

"ALLEGATO A" AL BANDO DI GARA
CRITERI VALUTAZIONE OFFERTE E RELATIVI PUNTEGGI

Il servizio sarà aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Ente, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti in base agli elementi di valutazione di seguito indicati:

PUNTEGGIO COMPLESSIVO = 100,00 di cui:

- A) per la valutazione economica effettuata in base ai prezzi = max punti 30,00
B) per la valutazione della qualità del servizio (progetto operativo) = max punti 70,00

DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO RELATIVO ALL'ELEMENTO A)
(valutazione economica effettuata in base al prezzo = max punti 30,00)

A - Offerta economica - importo a base d'asta	Punteggio massimo attribuibile (Pmax)
€ 3,50 (I.V.A. esclusa) Alunni e Insegnanti	
€ 3,70 (I.V.A. esclusa) Anziani e Dipendenti	
€ 4,00 (I.V.A. esclusa) Colonia	30,00

NON sono ammesse offerte in aumento

L'attribuzione dei punteggi avverrà con criterio matematico come segue:

$$X = \frac{P_i \times P_{max}}{PO}$$

Ove:

X = punteggio attribuito al concorrente

P_i = Prezzo più basso

P_{max} = punteggio massimo attribuibile

P_O = Prezzo offerto

DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO RELATIVO ALL'ELEMENTO B)
(valutazione della qualità del servizio - progetto = max punti 70,00)
Il punteggio viene così ripartito:

B - Progetto tecnico	Punteggio massimo attribuibile
1. Caratteristiche generali e sistema organizzativo del servizio a. Monte ore totale settimanale b. Numero degli operatori adibiti al servizio c. Modalità di attuazione del piano Haccp d. Proposta di Piano Operativo dettagliato per la consegna delle derrate e. Strategie di intervento nella gestione degli imprevisti f. Metodi procedure e strutture che si intendono utilizzare per verificare la qualità del pasto	punteggio max assegnabile Punti 25 così distribuiti: punti 5 punti 3 punti 2 punti 5 punti 5 punti 5
2. Migliorie Eventuali proposte migliorative della ditta a quanto previsto da Capitolato	punteggio max assegnabile Punti 10
3. Certificazioni: ulteriori certificazioni. SA8000 Certificazione etica OHSAS 18001 Sicurezza Lavoro Ambienti	Punteggio max assegnabile Punti 10 così distribuiti: punti 7 punti 3
4. fornitura di prodotti biologici che la ditta è disposta a fornire	punteggio max assegnabile Punti 5
5. Realizzazione di un percorso educativo rivolto alle scuole ed alle famiglie con lo scopo di informare/educare sulle tipologie e i valori (energetico, culturale e sociale) dei diversi cibi	punteggio max assegnabile Punti 10
6. Piano di formazione del personale relativo alle fasi del servizio oggetto dell'appalto	punteggio max assegnabile Punti 10
	Totale punti n. 70,00

Il progetto di cui al punto B), così come l'eventuale utilizzo del centro di cottura alternativo messo a disposizione dal Comune, di cui al punto B.3), per tutta la durata dell'appalto non dovranno comportare alcun onere a carico dell'Amministrazione appaltante ed i relativi costi di realizzazione sono a totale ed esclusivo carico della ditta appaltatrice. Saranno valutate, ad insindacabile giudizio della Commissione, solo quelle proposte che saranno ritenute pertinenti ed effettivamente migliorative rispetto a quanto già indicato nel Capitolato Speciale d'appalto. Non saranno in alcun modo valutate, eventuali offerte progettuali contenenti caratteristiche inferiori a quanto descritto nel Capitolato d'appalto.

Il progetto risulta vincolante per la ditta, che, in caso di aggiudicazione, sarà tenuta alla sua realizzazione. L'Amministrazione appaltante potrà chiedere, a propria discrezione e senza che nulla sia dovuto alla ditta appaltatrice, che tale progetto sia realizzato anche solo parzialmente. La mancata presentazione del progetto o di parte di esso, comporta automaticamente l'attribuzione del punteggio 0 (zero) per la relativa voce.

La valutazione dei progetti sarà effettuata a giudizio insindacabile della Commissione di gara, in seduta segreta, dopo la verifica, in seduta pubblica dei requisiti di partecipazione.

Le Ditte che non riporteranno una valutazione, per la voce B, almeno pari a 35 punti, rispetto ai 70 disponibili, NON saranno ammesse alla successiva fase di apertura delle offerte economiche.

L'attribuzione dei punteggi di cui all'elemento A) verrà effettuata in seduta pubblica, al termine della valutazione dei progetti.

"ALLEGATO B" - DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

Al Comune di Grignasco
Via Vittorio Emanuele II°, 15
28075 GRIGNASCO

Il sottoscritto		
Nato a	Il	
Residente in	Via	C.A.P.
In qualità di	della Ditta	
Con sede in	Via	C.A.P.
Codice fiscale	Partita I.V.A.	

Ai fini della partecipazione alla gara per l'affidamento del **"SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI"** indetta dal Comune di Grignasco, consapevole della responsabilità penale nella quale incorre chi rende dichiarazioni mendaci,

D I C H I A R A

- che la Ditta è iscritta nei registri della Camera di Commercio di per la categoria di attività a cui il bando si riferisce, al n°..... con decorrenza
- che la Ditta non è incorsa nella risoluzione anticipata di contratti per inadempienza e non si trova in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare, previste dall'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006;
- che non sussistono a carico della Ditta cause ostative di cui alle vigenti disposizioni antimafia;
- di aver preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione del prezzo e delle condizioni contrattuali, e di aver giudicato il prezzo medesimo nel complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta che starà per fare ed altresì di possedere i requisiti necessari per l'esecuzione del servizio;
- di accettare l'appalto alle condizioni del relativo Capitolato Speciale, nonché di aver attentamente esaminato ed accettato, una per una, tutte le clausole contrattuali, nessuna esclusa, contenute nel predetto Capitolato e nel presente avviso di gara;
- di obbligarsi ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si effettua il servizio ed a rispettare le norme e procedure previsti dalla Legge n. 55/1990 e successive modifiche;

- che tutti i documenti d'appalto sono sufficienti ed atti ad individuare completamente il servizio oggetto dell'appalto ed a *consentire* l'esatta valutazione di tutte le prestazioni e relativi oneri connessi, conseguenti e necessari per l'esecuzione a regola d'arte del servizio;
- di accettare, espressamente e senza condizioni, la clausola prevista nelle "modalità di finanziamento" del presente avviso, relativamente alle modalità di pagamento del servizio;
- che in materia professionale non ha commesso grave errore accertato mediante qualsiasi mezzo di prova addotto dall'Amministrazione aggiudicatrice;
- che l'impresa non ha commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello stato in cui è stabilita;
- che non si è reso colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni per i criteri di selezione qualitativa per la partecipazione ad appalti di fornitura di beni e servizi;
- che il fatturato medio negli ultimi tre anni, per servizi identici è quello indicato nell'art 19 punto e);
- che il fatturato globale d'impresa negli ultimi tre esercizi è il seguente :
 anno 2006 €
 anno 2007 €
 anno 2008 €
- che il numero di dipendenti alla data del 31/12/2008 era pari a n. unità;
- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (Legge n. 68/1999);
- che la ditta non si è avvalsa dei piani individuali di emersione (PIE) previsti dalla legge 338/2001 e successive integrazioni e modifiche o, in alternativa:
 che la ditta si è avvalsa dei piani individuali di emersione (PIE) previsti dalla legge 338/2001 e successive integrazioni e modifiche dando atto che gli stessi si sono conclusi;
- la disponibilità di almeno un centro di cottura alternativo in proprietà o in locazione (allegare copia autorizzazione sanitaria e contratto di proprietà o locazione) per il periodo di durata del presente contratto adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di legge per la preparazione dei pasti indicati, situato, ai fini di un migliore funzionamento del servizio (pasti caldi), nel raggio di distanza chilometrica non superiore a km. 10 (dieci) dal Comune di Grignasco dotato di autorizzazioni sanitarie che prevedano anche la veicolazione dei pasti;

Di essere in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2000 in corso di validità rilasciata da organismi accreditati secondo le norme europee UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO IEC 17000 relativa ai servizi di ristorazione scolastica.

Certificazioni UNI EN ISO 14001:2000 relativa alla gestione dei servizi ambientali e UNI EN ISO 22000 relativa alla sicurezza alimentare dei prodotti in corso di validità o di ottenimento (allegare

copia dell'ente certificatore in caso di processo di ottenimento). Ogni singola Ditta anche se in raggruppamento deve possedere le proprie certificazioni, riferimenti e disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative: (allegare copia dichiarazione dell'ente certificatore in caso di processo di ottenimento)

Dichiara di *essere* a conoscenza che, ai sensi del decreto Legislativo 30/6/2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali):

- il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio ai fini della partecipazione alla gara e che tali dati *saranno* trattati esclusivamente allo scopo di determinare l'aggiudicataria dell'appalto e per le conseguenti incombenze contrattuali, nonché di essere a conoscenza dei diritti degli interessati al suddetto Decreto in materia di tutela dei dati personali.
- il relativo trattamento - informatico e non - verrà effettuato dall'A.S.P., tramite gli uffici preposti, nel rispetto della normativa vigente, unicamente ai fini dell'aggiudicazione e successiva stipula del contratto d'appalto.

La conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione.

- che i dati di cui trattasi non saranno diffusi, ad eccezione di quanto necessario per l'espletamento delle sedute pubbliche e fatto salvo il diritto di accesso dei "soggetti interessati" ex L. 241/1990, che potrebbe comportare l'eventuale doverosa comunicazione dei dati suddetti ad altri concorrenti alla gara, così come pure l'esigenza dell'A.S.P. di accertamento dei requisiti tecnici dichiarati in sede di gara o comunque previsti ex legge.

Si allega alla presente dichiarazione copia fotostatica integrale, non autenticata, di valido documento di identità del dichiarante (in caso contrario la firma deve essere autenticata ai sensi del O.P.R. 445/2000).

Luogo, data

Il Legale Rappresentante (timbro e firma)

Allegato C

Bollo
€. 14.62

**AI COMUNE DI
GRIGNASCO**

Oggetto: **Servizio di ristorazione scolastica, mensa anziani - offerta economica**

Il sottoscritto		
Nato a	Il	
Residente in	Via	C.A.P.
In qualità di	della Ditta	
Con sede in	Via	C.A.P.
Codice fiscale	Partita I.V.A.	

formula la seguente offerta economica per la gara in oggetto:

	Prezzo unitario offerto (I.V.A. esclusa)	
	in cifre	in lettere
per pasto alunni e insegnanti	€.	
per pasto anziani e dipendenti	€ € €	
per pasto colonia		

Firma del Legale Rappresentante

(In caso di raggruppamento di imprese, a pena di esclusione, l'offerta deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di **tutte** le imprese costituenti il raggruppamento).