

BANDO DI GARA
per L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI:
FORNITURA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI AGLI
ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA ED ACCESSORIO SERVIZIO
DI PULIZIA LOCALI ADIBITI A CUCINA E REFETTORIO PER GLI
ANNI SCOLASTICI 2009/2010 – 2010/2011 - 2011/2012.

Si rende noto che questo comune indice una gara mediante procedura aperta per l’affidamento del servizio di fornitura, preparazione e somministrazione di pasti agli alunni della scuola dell’infanzia ed accessorio servizio di pulizia locali adibiti a cucina e refettorio per gli anni scolastici 2009/2010, 2010/2011 e 2011/2012.

01. ENTE APPALTANTE:

COMUNE DI RIFREDDO – Provincia di Cuneo –
Via Vittorio Emanuele II n.1
12030 RIFREDDO (CN)
Telefono 0175/260022 Fax 0175/260331 e-mail: rifreddo@reteunitaria.piemonte.it
Sito internet: www.comune.rifreddo.cn.it
Codice fiscale : 85000390048 P.IVA: 00487200040

Atto di determinazione a contrattare del responsabile del Servizio della Posizione Organizzativa 4 n. 78 del 14.07.2009 - responsabile del procedimento è anche il responsabile del Servizio della Posizione Organizzativa n. 4: Rag. SANZIEL Paola

02. CODICE IDENTIFICATIVO DI GARA (C.I.G.): 0346294AD6

Il codice identificativo del presente bando di gara è **0346294AD6**

03. OGGETTO E LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO:

Il bando di gara ha per oggetto l’affidamento del servizio di fornitura, preparazione e somministrazione di pasti agli alunni della scuola dell’infanzia di Rifreddo e l’accessorio servizio di pulizia e riassetto dei locali adibiti a cucina e refettorio della stessa scuola e rispettive attrezzature. **Si precisa che i pasti dovranno essere preparati esclusivamente e quotidianamente nei locali adibiti a centro di cottura – cucina ubicata presso il plesso scolastico della scuola dell’infanzia di Rifreddo, sito alla Via Vittorio Emanuele II n. 22 di questo comune e dovranno essere distribuiti con proprio personale, previo approvvigionamento delle materie prime da parte della ditta appaltatrice con mezzi propri ed a sua cura e spese.**

La mensa scolastica funziona dal lunedì al venerdì per tutto il calendario scolastico regionale (fatti salvi i giorni festivi disposti dall'Istituto comprensivo di Sanfront (CN) da cui dipende il plesso di Rifreddo).

04. DURATA DELL'APPALTO:

Anni scolastici 2009/2010 – 2010/2011 e 2011/2012 (Con inizio dal 14.09.2009 – data presunta di inizio anno scolastico fino al 30 giugno 2012)

Il comune si riserva di fare iniziare il servizio anche nelle more di stipula del contratto.

05. LINGUA: italiano

06. PREZZI A BASE D'ASTA:

- *Prezzo a base d'asta per il servizio di:* **“Fornitura, preparazione e somministrazione pasti”**
€ 4,60a pasto oltre I.V.A. ai sensi di legge.
- *Prezzo a base d'asta per il servizio accessorio di:* **“Pulizia locali adibiti a cucina e refettorio”**
€ 5.844,00 per anno scolastico (periodo Settembre/Giugno) oltre I.V.A. ai sensi di legge

Il fabbisogno presuntivamente stimato per ciascun anno scolastico è di numero 7.000 pasti, per un totale complessivo relativo ai 3 anni scolastici di circa 21.000 pasti. (il numero stimato dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti da fornire potrà variare sia in diminuzione che in aumento, a causa dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza; pertanto il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza alcuna pretesa di indennizzi o aumenti)

Il costo stimato per un anno scolastico per il servizio di pulizia è di € 5.844,00 per un totale complessivo di € 17.532,00 riferito ai 3 anni scolastici.

Il valore presunto complessivo dell'appalto è quindi stimato in € 114.132,00 (IVA ESCLUSA)

Per entrambi i servizi di **“FORNITURA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI SCUOLA DELL'INFANZIA”** e **”SERVIZIO ACCESSORIO DI PULIZIA LOCALI ADIBITI A CUCINA E REFETTORIO”** per gli anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012 il prezzo praticato dalla Ditta aggiudicataria per l'anno 2009/2010 verrà adeguato in base agli indici I.S.T.A.T.

Nell'offerta, per entrambi i servizi in quanto inscindibili, dovrà essere indicato il relativo ribasso **unico percentuale** sui prezzi a base d'asta

07. CATEGORIA DEI SERVIZI E RIFERIMENTO NORMATIVO:

Allegato II B del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.- servizi di ristorazione scolastica (categoria 17 CPC 64)
Allegato II A del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. – Servizi di pulizia degli edifici e di gestione delle proprietà immobiliari (categoria 14 CPC 874)

Il servizio è contemplato negli allegati IIA e IIB del D.Lgs. 163/2009 con applicazione del Codice dei Contratti limitatamente agli articoli 65, 68, 225 e a quelli espressamente richiamati nel presente bando.

08. REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA GARA

Possono partecipare alla gara le imprese che abbiano i seguenti requisiti minimi:

a) Requisiti generali

1. Insussistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006.
2. Iscrizione al registro tenuto dalla C.C.I.A.A. della Provincia di appartenenza per la specifica Attività oggetto dell'appalto o ad analogo organismo europeo ai sensi dell'art. 39 D.Lgs. n. 163/2006;
 - ✓ Posizione di regolarità con gli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.
 - ✓ Che non si sia avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla L. n. 383/2001, ovvero che si sia avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla L. n. 383/2001, ma che il periodo di emersione si è concluso.
 - ✓ Di non essere sottoposti alla sanzione interdittiva ai sensi del D.Lgs 231/2001
 - ✓ Dichiarazione dalla quale risultino le eventuali imprese collegate in una situazione di controllo ai sensi dell'art.2359 c.c.
3. Essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei diversamente abili di cui alla Legge 68/99 e di possedere la relativa certificazione rilasciata dagli uffici competenti dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme della legge stessa.
4. Posizione di regolarità contributiva.

b) Requisiti di capacità economica e finanziaria

Possesso di adeguata capacità economica e finanziaria, da comprovarsi mediante:

1. Fatturato complessivo raggiunto nel triennio precedente la gara (ultimi tre esercizi finanziari 2006, 2007, 2008) non inferiore all'importo di € 15.000,00.

c) Requisiti di capacità tecnica e professionale

1. possesso della certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001 in corso di validità;
2. espletamento negli ultimi tre anni scolastici precedenti la gara (2006/2007, 2007/2008 e 2008/2009), in almeno un anno scolastico, del servizio di mensa scolastica (nella scuola dell'infanzia e/o nella scuola primaria), da dichiarare contestualmente all'istanza di ammissione **(allegare attestazioni di regolare esecuzione rilasciate dai destinatari dei servizi)**;
3. espletamento nel periodo di cui alla lettera precedente il servizio con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, da comprovare con dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante da cui risulti l'elenco dei servizi resi, suddivisi per anno scolastico, l'indicazione delle pubbliche amministrazioni per cui sono stati resi, l'importo netto fatturato per ogni servizio, il numero dei pasti forniti e lo svolgimento degli stessi in modo soddisfacente e senza contenzioso.

Raggruppamento di Impresa

Sono ammessi a partecipare alla gara anche soggetti appositamente e temporaneamente raggruppati o che dichiarino la volontà di raggrupparsi, ai sensi dell'art.37 del D.Lgs. 163/2006.

L'offerta, congiunta, dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti raggruppati e dovrà specificare le parti dell'appalto che saranno eseguite dai singoli soggetti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi soggetti si conformeranno alla disciplina prevista dal suddetto articolo 37.

I soggetti del raggruppamento dovranno conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, designato quale capogruppo, da far risultare con scrittura privata autenticata.

Nel caso di raggruppamento di imprese, i requisiti di capacità tecnico economica di cui agli artt. 41 e 42 del D.Lgs. 163/2006 devono essere così posseduti:

- a. dall'impresa mandataria nella misura minima del 40%
- b. la restante percentuale cumulativamente dalle imprese mandanti, ciascuna nella misura minima del 10% di quanto richiesto all'intero raggruppamento

Nel caso di partecipazione alla gara di raggruppamenti temporanei di imprese, l'offerta, pena l'esclusione dalle gare, dovrà essere sottoscritta dai legali rappresentanti delle Imprese raggruppate. Le imprese mandanti sono tenute ad allegare all'offerta presentata dalla capogruppo la documentazione richiesta ai punti: 8 (a, b, c) e 11.

09. TIPO DI PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:

Procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

L'aggiudicazione del servizio avverrà, sulla base delle valutazioni da parte dell'apposita Commissione giudicatrice, a favore della ditta che avrà presentato l'offerta **economicamente più vantaggiosa** per l'Amministrazione (ex articolo 83 D.Lgs. 163/2006), attraverso la presentazione di un **ribasso unico percentuale** sui prezzi a base d'asta e di un **progetto di qualità** sulle modalità di esecuzione del servizio, valutata in base ai seguenti elementi e relativi coefficienti:

PREZZO DEL SERVIZIO: PUNTI 70/100

PROGETTO DI QUALITÀ': PUNTI 30/100

Sono ammesse solo offerte in ribasso percentuale rispetto ai prezzi a base d'asta, indicati nel presente bando. L'aggiudicazione avverrà anche nel caso sia pervenuta un'unica offerta o se sarà rimasta in gara una sola offerta valida, previa verifica della congruità della stessa. L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che, sommando il punteggio conseguito in ciascuna delle suddette due categorie di valutazione e giudizio, avrà conseguito il punteggio più alto. 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 del progetto di qualità. In caso di ulteriore parità si procederà a sorte in conformità di legge.

PREZZO DEL SERVIZIO: punteggio max 70

Il massimo punteggio verrà attribuito all'impresa partecipante che avrà offerto il maggior ribasso percentuale sui prezzi a base d'asta.

Per le altre offerte il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula/proporzione:

ribasso % più alto: 70 = ribasso % offerto: x (con troncamento delle cifre decimali)

PROGETTO DI QUALITÀ: punteggio max 30

Al fine di consentire la valutazione del progetto di qualità, la Ditta dovrà tassativamente produrre la documentazione, a firma del legale rappresentante, richiesta nella scheda progetto di qualità (vedi allegato A al bando). Le relazioni ed attestazioni ivi previste e la scheda sulla tipologie delle derrate alimentari dovranno essere debitamente sottoscritte dal rappresentante legale della ditta. La valutazione tecnico-qualitativa si baserà pertanto sull'esame di:

- a. Relazione sugli approvvigionamenti e caratteristiche delle derrate alimentari: max 15 punti
- b. Esperienze in servizi prestati presso strutture di enti pubblici o privati negli ultimi tre anni relative alla fornitura, preparazione e somministrazione di pasti in mense scolastiche, documentate da attestazioni rilasciate da Enti pubblici o privati: max 10 punti
- c. Relazione sul personale impiegato per l'esecuzione del servizio: max 05 punti

Antecedentemente all'apertura della busta contenente l'offerta economica (BUSTA N. 3), verrà esaminato in seduta segreta, il progetto di qualità (BUSTA N. 2) attribuendo allo stesso il punteggio massimo di 30, come sopra distinto.

Alla ditta che in sede di valutazione del progetto di qualità avrà il punteggio qualità più alto verranno attribuiti 30 punti e alle altre ditte punteggi calcolati secondo la seguente formula:

$P = (\text{punteggio ditta considerata}) \times 30 / \text{punteggio più elevato}$.

La commissione nominata valuterà autonomamente ed a suo insindacabile giudizio le offerte tecnico-qualitative ammesse.

10. AVVALIMENTO

Il concorrente, singolo o raggruppato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei soli requisiti richiesti ai precedenti punti 8b, 8c (capacità tecnica ed economica) avvalendosi dei requisiti di altro soggetto mediante l'istituto di cui all'art.49 del D.Lgs. 163/2006.

A tale fine il concorrente dovrà allegare, **pena l'esclusione**, la documentazione prevista al successivo punto 13.

Il concorrente può avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun requisito o categoria. A pena di esclusione, non è consentito che la stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

11. ELABORATI DI GARA E VISITA DEI LUOGHI:

Il presente bando con l'allegato A), lo schema d'istanza di ammissione, lo schema di offerta economica, il capitolato d'appalto con i suoi allegati (menù settimanale ed il registro di utilizzo giornaliero dei prodotti biologici, tipici, tradizionali e di specialità tradizionale garantita), sono disponibili sul sito internet del comune all'indirizzo: www.comune.rifreddo.cn.it

E' altresì obbligatoria, pena l'esclusione dalla gara, la visita sul luogo dei locali cucina e refettorio della scuola dell'infanzia di Rifreddo, dove verrà svolto il servizio, da prenotare telefonicamente al numero 0175/260022 durante il normale orario d'ufficio (LU-VE 08,30 – 12,30 MA e GIO anche 14,00 – 18,00). Tale sopralluogo potrà essere effettuato entro la data di presentazione delle offerte dal legale rappresentante dell'impresa o da persona all'uopo delegata e verrà rilasciata attestazione di avvenuto sopralluogo da parte di questi uffici. La stessa dovrà essere allegata dalle ditte partecipanti a corredo della domanda.

12. TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

Il plico contenente i documenti e l'offerta va inviato al seguente indirizzo:

COMUNE DI RIFREDDO – Via Vittorio Emanuele II N. 1 - 12030 RIFREDDO (CN)

E dovrà pervenire, a pena di esclusione, all'ufficio protocollo comunale mediante consegna a mano o per mezzo di corriere privato o tramite il servizio postale per raccomandata entro e non oltre il termine perentorio delle

ORE 12,00 DI MARTEDI' 18 AGOSTO 2009

Oltre il suddetto termine non sarà ritenuta valida alcuna altra offerta, il recapito del plico di gara rimane ad esclusivo rischio del mittente qualora per qualsiasi motivo non giungesse a destinazione nel termine stabilito. Le offerte dovranno essere redatte in lingua italiana.

13. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

Il plico contenente l'offerta, a pena di esclusione, deve essere idoneamente sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura, e deve all'esterno, oltre all'intestazione del mittente e all'indirizzo dello stesso – riportare la dicitura:

“GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA ED ACCESSORIO SERVIZIO DI PULIZIA LOCALI ADIBITI A CUCINA E REFETTtorio PER GLI ANNI SCOLASTICI 2009/2010 – 2010/2011 E 2011/2012” C.I.G. N. 0346294AD6

IL PLICO dovrà contenere al suo interno tutto quanto richiesto dal presente bando inserito in tre differenti BUSTE, ciascuna delle quali, debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, oltre all'intestazione del mittente deve riportare:

BUSTA N. 1 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

All'esterno la busta dovrà riportare:

- l'indicazione della ditta mittente
- la dicitura :” BUSTA N. 1 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”

All'interno la busta numero 1 dovrà contenere:

- Istanza di ammissione- Dichiarazione unica redatta utilizzando il fac-simile allegato al presente bando in carta semplice, sottoscritto dal legale rappresentante, con allegata copia di un documento di riconoscimento del sottoscrittore, in corso di validità.

(nel caso di offerta dal raggruppamento di imprese non ancora costituito)

Dichiarazioni, rese da ogni concorrente, attestanti:

- A quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;

- Le parti del servizio che saranno eseguite da ogni Impresa concorrente;
- L'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina di cui al D.Lgs. n. 163/2006

(nel caso di offerta dal raggruppamento di imprese già costituito)

- Mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;ù
- Le parti del servizio che saranno eseguite da ogni impresa concorrente;
- L'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina di cui al D.Lgs. n. 163/2006.

L'istanza di ammissione-dichiarazione unica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo; nel caso di concorrenti costituiti da imprese in raggruppamento, la stessa deve essere prodotta da ciascun concorrente che ne fa parte. La dichiarazione può essere sottoscritta anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va allegata la relativa procura.

L'amministrazione si riserva di chiedere all'impresa aggiudicataria l'eventuale idonea certificazione a comprova di quanto auto dichiarato.

- Copia del Capitolato speciale d'Appalto, con rispettivi allegati (menù settimanale ed il registro di utilizzo giornaliero dei prodotti biologici, tipici, tradizionali e di specialità tradizionale garantita), riportante in calce ad ogni foglio il timbro e la firma del legale rappresentante della ditta concorrente e del suo procuratore, a titolo di presa visione ed accettazione delle prescrizioni, clausole e condizione di esecuzione del servizio ivi elencate e specificate
- Certificazione di qualità (ISO 9001:2000) per i servizi di refezione scolastica. In caso di raggruppamento di imprese, il requisito dovrà essere posseduto da tutte le ditte associate.
- Cauzione: per partecipare alla gara, deve essere costituita una cauzione provvisoria di € 2.282,64 (2% dell'imposto a base d'asta) ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., mediante una delle modalità previste dallo stesso codice dei contratti. La stessa è ridotta del 50%, ai sensi dello stesso articolo 75 del D.Lgs. 163/2006, per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee. Per usufruire di tale riduzione occorre che il concorrente segnali, in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenti.

In caso di A.T.I. per beneficiare della riduzione del 50% è necessario che ciascuna impresa sia certificata UNI EN ISO 9000, comprese eventuali imprese associate.

La riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese sono certificate.

La cauzione sopra accennata potrà essere costituita in uno dei seguenti modi:

- assegno circolare non trasferibile intestato all'Unione ovvero mediante fideiussione bancaria o assicurativa; in quest'ultimo caso la fideiussione deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data fissata dal presente bando per l'inizio delle operazioni di gara;
- qualora la cauzione provvisoria sia prestata con fideiussione bancaria o assicurativa essa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta dell'Amministrazione (detta cauzione dovrà rispettare i dettami del D.M. 123/2004);
- **in ogni caso, pena l'esclusione**, la cauzione provvisoria dev'essere accompagnata dall'impegno incondizionato di un istituto autorizzato all'emissione delle fideiussioni a rilasciare successivamente la cauzione definitiva prevista dall'art.113 del D.Lgs. 163/2006;
- la cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario nonché l'eventuale mancata dimostrazione dei requisiti in seguito alla verifica da parte della stazione appaltante; per l'aggiudicatario essa è svincolata

automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto; ai non aggiudicatari la cauzione provvisoria è restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione.

- Attestazione di avvenuto sopralluogo rilasciata da parte di questi uffici.

LA MANCANZA ANCHE SOLO DI UNO DI QUESTI DOCUMENTI RICHIESTI E' CAUSA DI ESCLUSIONE DI GARA

BUSTA N. 2- PROGETTO DI QUALITA'

All'esterno la busta dovrà riportare:

- l'indicazione della ditta mittente
- la dicitura :” BUSTA N. 2 – PROGETTO DI QUALITA'”

All'interno la busta numero 2 dovrà contenere:

Al fine di consentire la valutazione tecnico qualitativa la Ditta dovrà tassativamente produrre la documentazione, a firma del legale rappresentante, richiesta nella scheda progetto di qualità Allegato A al presente bando. Le relazioni ed attestazioni ivi previste e la scheda sulle tipologie delle derrate alimentari dovranno essere altresì debitamente sottoscritte dal legale rappresentante della Ditta.

BUSTA N. 3 – OFFERTA ECONOMICA

All'esterno la busta dovrà riportare:

- l'indicazione della ditta mittente
- la dicitura :” BUSTA N. 3 – OFFERTA ECONOMICA”

All'interno la busta numero 3 dovrà contenere: L'OFFERTA ECONOMICA

Essa va redatta in lingua italiana, in regola con l'imposta di bollo di euro 14,62, usando lo schema tipo di offerta economica predisposto da questi uffici ed allegato al presente bando, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta con firma leggibile e per esteso, con l'indicazione in cifre ed in lettere del **ribasso unico percentuale offerto sui prezzi a base d'asta per il servizio di fornitura, preparazione e somministrazione pasti (€ 4,60 a pasto) e per il servizio accessorio di pulizia locali adibiti a cucina e refettorio (€ 5.844,00 per anno scolastico).**

Nel caso di discordanza tra gli importi indicati in cifra e quelli indicati in lettere sarà ritenuta valida l'indicazione riportata in lettere.

Non sono ammesse offerte in aumento o parziali o espresse in modo indeterminato o disgiunto.

Si procederà anche in presenza di una sola offerta valida. Sono nulle le offerte condizionate o pervenute fuori termine per qualsiasi causa.

13. DOCUMENTAZIONE AVVALIMENTO

In caso di AVVALIMENTO dovranno essere rese, **pena l'esclusione:**

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

- b) una dichiarazione, sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria, attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art.38 del D.Lgs. 163/2006;
- c) 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;
- d) una dichiarazione, sottoscritta dall'impresa ausiliaria, con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata, ai sensi dell'art.34 del D.Lgs. 163/2006, né si trova in una situazione di controllo con una delle altre imprese che partecipano alla gara;
- e) in originale o copia autenticata il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto, ovvero, nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico che esiste nel gruppo

14. MODALITA' E DATA DI SVOLGIMENTO DELLA GARA.

La commissione giudicatrice procederà all'esame della documentazione richiesta per l'ammissione alla gara nei locali della Sala Consigliare del Municipio di Rifreddo in Via Vittorio Emanuele II n. 1 – piano secondo – il giorno **MERCOLEDI' 19 AGOSTO 2009 alle ore 14,30.**

E' consentito presenziare alla gara ad un solo rappresentante per ciascun concorrente.

Si avverte che qualsiasi inosservanza alle prescrizioni contenute negli atti di gara determinerà l'automatica esclusione dall'impresa.

L'autorità che presiede la commissione di gara procederà all'esame di quanto contenuto in ogni singolo plico nel modo seguente:

- Nel giorno e nell'ora sopra indicati si provvederà all'apertura dei pieghi sigillati onde esaminare, ai fini dell'ammissione, la documentazione presentata da ciascun concorrente nella busta N 1 . Documentazione amministrativa;
- Per le sole imprese ammesse, si procederà, nella medesima seduta, all'apertura della busta n. 2. Progetto di qualità, contenente l'offerta qualitativa.

A questo punto la gara sarà sospesa in attesa che la commissione di gara proceda, in seduta segreta, alla valutazione dell'offerta qualitativa.

Al termine della seduta segreta verranno aperte, qualora la commissione decida in tal senso, le buste contenenti le offerte economiche – Busta n. 3. Offerta economica e si procederà all'aggiudicazione provvisoria in favore dell'impresa che avrà ottenuto il punteggio più alto. In diversa ipotesi la commissione comunicherà la data e l'orario della seduta. In caso di offerte economiche anormalmente basse si applicheranno gli artt. 86 e seguenti del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. In caso di parità di punteggio complessivo tra due ditte, il servizio sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il miglior punteggio del progetto di qualità. In caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio. L'aggiudicazione verrà effettuata anche nel caso sia pervenuta un'unica offerta o sia rimasta in gara una sola offerta valida.

15. PAGAMENTI:

Il servizio è finanziato con fondi propri di bilancio del Comune di Rifreddo.

I pagamenti saranno effettuati entro sessanta giorni dalla presentazione al protocollo di regolare fattura. Ai fini del pagamento, il conteggio dei pasti, sarà effettuato su apposito modello, firmato dalla ditta e controfirmato, per attestazione, dal personale scolastico in servizio.

16. UFFICI A CUI CHIEDERE INFORMAZIONI E AVVERTENZE VARIE:

E' assolutamente vietata la cessione del contratto od il subappalto del servizio in qualunque forma.

La documentazione d'appalto e le eventuali richieste di delucidazioni relative alla procedura per la presentazione dell'offerta ed in ordine alla procedura in atto nel Comune per la definizione dei servizi oggetto d'appalto, potranno essere richieste al Comune di Rifreddo – Posizione Organizzativa n. 4 – con sede in Rifreddo, alla Via Vittorio Emanuele II n. 1 – Telefono 0175/260022 Fax 0175/260331, al responsabile del Servizio nonché del procedimento Rag. SANZIEL Paola. La completezza della documentazione sopra elencata costituisce condizione necessaria per l'esame dell'offerta economica. Non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso che manchi o risulti incompleto od irregolare alcuno dei documenti richiesti; parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta economica non sia contenuta nell'apposita busta interna N. 3, debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura con la dicitura richiesta. L'Amministrazione si riserva, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione dei certificati attestanti il possesso di fatti, stati e qualità dei soggetti dichiaranti.

L'asta è dichiarata deserta ove non sia prevenuta alcuna offerta valida. L'aggiudicazione verrà formalizzata ad ogni effetto con specifica determinazione del Responsabile del Servizio della Posizione Organizzativa n. 4. Il Comune si riserva la facoltà di fare iniziare il servizio alla ditta aggiudicataria anche nelle more della stipula del contratto, precisando che la firma di quest'ultimo è comunque condizionata alla positiva verifica in capo all'aggiudicatario dei requisiti auto dichiarati. Nell'ipotesi di impossibilità di stipulare il contratto per mancanza dei requisiti l'amministrazione comunale dichiarerà il concorrente decaduto dall'aggiudicazione, segnalerà il fatto alle competenti autorità ed escuterà la cauzione provvisoria. E' facoltà dell'amministrazione, in tal caso, aggiudicare il servizio al concorrente che segue nella graduatoria alle condizioni tecniche ed economiche da quest'ultimo proposte in sede di offerta.

Le spese relative al contratto, che avverrà in forma pubblica amministrativa, sono interamente a carico della ditta aggiudicataria.

Ai sensi del Decreto Legislativo n. 196/2003 e s.m.i. (Codice in materia di protezione dei dati personali) i dati personali forniti dai partecipanti alla gara saranno raccolti presso il Comune per le finalità di gestione dell'aggiudicazione del contratto d'appalto oggetto del presente bando e saranno trattati anche successivamente all'aggiudicazione per finalità inerenti alla gestione dello stesso. Con la presentazione e sottoscrizione dell'offerta, si intende autorizzato il conferimento dei dati di cui trattasi.

Per tutto quanto non previsto nel presente bando, nel capitolato speciale d'appalto e relativi allegati, si fa rinvio alle norme vigenti in materia.

Rifreddo, lì 14.07.2009

**IL RESPONSABILE
DEL SERVIZIO
(Sanziel rag. Paola)**