



Provincia
di Vercelli

STAZIONE
UNICA
APPALTANTE

Oggetto: Comune di Cigliano – Bando di gara per l'affidamento mediante procedura aperta del servizio refezione mensa scolastica per il periodo settembre 2015 – giugno 2018 (CIG 6301969555).

ARTICOLO 1 – AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Stazione Unica Appaltante presso la Provincia di Vercelli (Via S. Cristoforo n. 7 – 13100 Vercelli – tel. 0161.590.708 – PEC presidenza.provincia@cert.provincia.vercelli.it – www.provincia.vercelli.it) per conto del Comune di Cigliano (Piazza Martiri della Libertà n. 18 – 13043 Cigliano – 0161.423142 – PEC cigliano@cert.ruparpiemonte.it – www.cigliano.net).

Responsabile del Procedimento: dr. Michelangelo La Rocca.

Indirizzo presso il quale è possibile ottenere ulteriori informazioni/documentazione ed inviare le offerte

Stazione Unica Appaltante presso la Provincia di Vercelli (Via S. Cristoforo n. 7 – 13100 Vercelli – tel. 0161.590.708 – PEC presidenza.provincia@cert.provincia.vercelli.it – www.provincia.vercelli.it).

Le richieste di chiarimenti dovranno pervenire entro e non oltre 5 (cinque) giorni prima la scadenza del presente bando. Le risposte ai quesiti verranno pubblicate in forma anonima fino a 3 (tre) giorni prima la scadenza per la presentazione delle offerte sui siti internet della Provincia di Vercelli (sezione "Gare d'appalto S.U.A.") e del Comune di Cigliano. Le ditte sono invitate a controllare le eventuali pubblicazioni sui siti sopraindicati.

ARTICOLO 2 – OGGETTO DELL'APPALTO

Tipo di appalto di servizi e CIG

L'appalto di cui trattasi rientra nella categoria n. 17, CPC 64 (Servizi alberghieri e di ristorazione) di cui allegato II B del D. Lgs. 163/2006 "Codice degli Appalti Pubblici" relativi a lavori, servizi e forniture. Codice CIG: 6301969555. L'appalto, inoltre, rientra negli appalti di servizi di cui all'art. 20 del D.Lgs. 163/2006.

Oggetto del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica oggetto dell'appalto comprende:

1. l'organizzazione e la gestione del servizio consistente in approvvigionamento derrate, preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione di un pasto giornaliero ai bambini e insegnanti della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado di Cigliano che usufruiscono della mensa scolastica, in tutti i giorni feriali, esclusi il sabato, i giorni festivi e quelli di vacanza;
2. pulizia, sanificazione e riassetto di tutti i locali interessati dal servizio di refezione (refettori e pertinenze, dispense, antibagni, bagni, spogliatoi, scale, finestre);
3. approvvigionamento dei materiali e tutte le attività connesse alla preparazione e somministrazione dei pasti (apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli, pulizia cucine e refettori, dei contenitori utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e lavaggio di tutto lo stoviglie);
4. manutenzione ordinaria e straordinaria dei centri refezionali, delle attrezzature e degli arredi da cucina e locali annessi e zone di pertinenza;
5. disinfestazione e derattizzazione di tutti i locali interessati dal servizio di refezione all'interno del Comune di Cigliano.

Il servizio dovrà essere espletato in osservanza delle prescrizioni previste dal Capitolato Speciale d'Appalto. Per quanto non espressamente previsto, trova applicazione il R.D. 827/1924 e ss.mm.ii.

CPV (Vocabolario comune per gli appalti)

Oggetto principale: servizi di mensa scolastica 55523100-3.

ARTICOLO 3 – LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina comunale di Via P. Bertazzi, sede di scuola dell'Infanzia, dove avverrà la distribuzione per i rispettivi alunni, mentre gli altri pasti dovranno essere veicolati a legame fresco-caldo in contenitori termoisolati multiporzione di proprietà della ditta aggiudicataria verso il secondo centro di distribuzione sito in Piazza Martiri della Libertà per quanto riguarda gli alunni delle scuole Primaria e Secondaria di I grado.

ARTICOLO 4 – IMPORTO A BASE DI GARA

Il prezzo unitario di ogni singolo pasto posto a base di gara, al netto dell'IVA, è stabilito in **euro 4,75**, oltre euro 0,05 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

L'ammontare complessivo presunto dell'appalto per la durata triennale, calcolato ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii., dato dal numero presunto dell'utenza (30.000 pasti/anno scolastico), è di **euro 427.500,00**, oltre ad **euro 4.500,00** per costi per la sicurezza non soggetti a ribasso, per un totale di **euro 432.000,00 oltre IVA**.

Il numero presunto dell'utenza ha valore indicativo e il Comune di Cigliano si riserva la facoltà di aumentare o diminuire l'entità del contratto nella misura massima del 20% senza che questo dia luogo ad alcuna revisione dei patti contrattuali.

ARTICOLO 5 – DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha la durata di anni TRE (anni scolastici), a decorrere dal Settembre 2015 al Giugno 2018.

Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione di mora.

Ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. 163/2006 si precisa che la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di autorizzare l'inizio del servizio anche in pendenza della stipula del contratto.

L'appaltatore è comunque tenuto, nelle more dell'espletamento delle nuove gare e per un periodo non eccedente un semestre, alla prosecuzione del servizio agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dall'ente, sino alla consegna del servizio al nuovo aggiudicatario.

ARTICOLO 6 – PROCEDURA DI GARA E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Procedura aperta con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83, c. 1, del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii. a partire dall'importo a base di gara di cui all'art. 4 del presente bando e applicando i criteri di cui all'art. 16.

La Stazione Appaltante si riserva la possibilità di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

In caso di offerte uguali, si procederà ai sensi dell'art. 77 del R.D. 827/1924, con estrazione in seduta pubblica.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione della presente gara, di prorogarne la data di scadenza e comunque di annullarla e/o revocarla, per motivi di pubblico interesse, senza che i concorrenti possano vantare alcun diritto.

ARTICOLO 7 – DIVIETI DI VARIANTI

Non sono ammesse varianti ai sensi dell'art. 76 del D.Lgs. 163/2006.

ARTICOLO 8 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla presente procedura aperta e possono presentare offerta i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, del D.Lgs n. 163/2006, alle condizioni ivi stabilite, nonché i concorrenti con sede in altri stati diversi dall'Italia ai sensi dell'art. 47 del D. Lgs n. 163/2006.

Raggruppamenti Temporanei e consorzi ordinari di concorrenti: sono ammessi ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs 163/2006, alle condizioni ivi stabilite, anche se non ancora costituiti. In tal caso il progetto tecnico e l'offerta dovranno essere sottoscritti da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o consorzio. Il costituendo raggruppamento o consorzio dovrà presentare, in sede di gara, l'impegno che in caso di aggiudicazione della gara, gli operatori stessi conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi qualificato come mandatario il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. Nell'offerta dovranno essere specificate le parti del servizio e della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati. E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

E' vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi ordinari di concorrenti. I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione del raggruppamento.

I consorzi di cui all'art. 34 lett.b) e c) sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

E' vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.

ARTICOLO 9 – MODALITA' DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico organizzativo ed economico finanziario avverrà, ai sensi dell'art. 6 bis del Codice dei Contratti, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS, reso disponibile dall'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici (AVCP) con la delibera attuativa n. 111 del 20/12/2012 e successive modifiche ed integrazioni, fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6 bis.

Tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono registrarsi al sistema AVCPASS accedendo all'apposito link sul portale AVCP (servizi ad accesso riservato – AVCP operatore economico), secondo le istruzioni ivi contenute.

L'operatore economico, dopo la registrazione ed autenticazione al sistema AVCPASS, indica al sistema il codice CIG della procedura di affidamento sopraindicato cui intende partecipare. Il sistema genera un codice "PASSOE" che il concorrente dovrà inserire nella busta contenente la documentazione amministrativa.

ARTICOLO 10 – REQUISITI GENERALI

I concorrenti dovranno dimostrare, producendo la documentazione di cui ai modelli allegati al presente bando, il possesso dei seguenti requisiti di ordine generale e idoneità professionale:

- iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, o analogo registro dello Stato di appartenenza, e che l'oggetto sociale dell'impresa risulti coerente con l'oggetto della gara. Il concorrente dovrà precisare i seguenti dati: numero e data di iscrizione, durata e forma giuridica dell'impresa, nominativo, dati anagrafici e residenza del titolare e dell'eventuale direttore tecnico se impresa individuale; nel caso di S.N.C.: tutti i soci e il direttore tecnico; per le S.A.S.: tutti i soci accomandatari e il direttore tecnico; per gli altri tipi di società o consorzi: tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza e il direttore tecnico, il socio unico di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, nonché dei procuratori e Institore se sottoscrittori della domanda di ammissione e/o offerta (in tal caso allegare la procura in originale o copia conforme autenticata);
- insussistenza di cause d'esclusione di cui all'art. 38, comma 1 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.; insussistenza di pendenza di procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 6 del D.Lgs. n. 159/2011 o di una delle cause ostative previste dall'art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011 (Art. 38 comma 1 lettera b) del D. Lgs. 163/2006);
- insussistenza di sentenza di condanna passata in giudicato, o emissione di decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura Penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; l'insussistenza di sentenza di condanna passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, Direttiva CE 2004/18.
- di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 C.C. rispetto ad alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente OVVERO di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'art. 2359 del C.C., e di aver formulato l'offerta autonomamente OVVERO di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'art. 2359 del C.C. e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- l'insussistenza di contemporanea partecipazione alla gara come autonomo concorrente e come consorziato ex art. 37 c. 7. 163/2006 e s.m.i.;
- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (art. 17 L. 68/1999);
- di non essersi avvalsa OVVERO di essersi avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla L. 383/2001, ma che il periodo di emersione si è concluso;
- che nell'anno antecedente la pubblicazione del bando non risultano soggetti cessati o sostituiti dalla carica, in caso contrario tali soggetti dovranno dichiarare quanto indicato all'art. 38 c. 1 lett. c) del D.lgs. 163/2006
- che la ditta è in possesso di regolarità contributiva I.N.P.S., I.N.A.I.L. ed indicare i competenti uffici INPS e NAIL nonché le relative matricole, il numero dei dipendenti e il CC.NN.LL applicato;

Nel caso in cui nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando sia avvenuta una cessione di azienda o di ramo d'azienda, incorporazione o fusione societaria, la dichiarazione sostitutiva di atto notorio di cui alla presente lettera deve essere prodotta, pena l'esclusione, da parte del legale rappresentante della società cessionaria, incorporante o risultante dalla fusione con riferimento agli amministratori muniti dei poteri di rappresentanza e dei direttori tecnici, se previsti, che hanno operato presso la società cedente, incorporata o le società fuse, ovvero che sono cessati dalla relativa carica.

ARTICOLO 11 – REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA, PROFESSIONALE ED ECONOMICO-FINANZIARIA

- **Capacità tecnica come previsto dall'art. 42 del D.lgs. n.163/06:**

- elenco dei principali servizi prestati negli ultimi tre anni **2012-2014** (01.01.2012–31.12.2014), analoghi a quelli oggetto del presente appalto **di importo annuo almeno pari o superiore a Euro 144.000,00 oltre IVA**, delle date, dei destinatari pubblici o privati e dei servizi. Per servizi analoghi si intendono quelli aventi ad oggetto la gestione di servizi di ristorazione collettiva.

Nel caso non fosse stato ancora approvato il bilancio 2014 è possibile presentare la documentazione relativa al triennio 2011-2013.

- **Disponibilità di centro di cottura esterno** da utilizzarsi in caso di emergenze (in sede di offerta tecnica produrre le modalità di gestione degli imprevisti);
- **Certificazione di qualità** secondo le norme UNI-EN ISO 9001:2008 in corso di validità;
- **Capacità economica e finanziaria** come previsto dall'art. 41 del D.lgs. 163/06:
 - idonea dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs 1° settembre 1993 n. 385 attestante la solidità economica e finanziaria dell'impresa;
 - dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi o forniture nel settore oggetto della gara, realizzato negli ultimi tre esercizi fiscalmente chiusi (2012, 2013, 2014).

Nel caso non fosse stato ancora approvato il bilancio 2014 è possibile presentare la documentazione relativa al triennio 2011-2013.

Nel caso di raggruppamento temporaneo, o di consorzi, ai sensi degli artt. 2602 e 2612 del codice civile i requisiti di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006, devono essere posseduti da tutte le imprese, fatta eccezione per i requisiti di capacità tecnica ed economico-finanziaria, il cui possesso può essere anche frazionato, ma in ogni caso dovrà coprire complessivamente il 100% del servizio oggetto di gara. I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo, devono dichiarare ed eseguire la prestazione nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

ARTICOLO 12 – PERSONALE OPERANTE CON LA DITTA PRECEDENTE

Ogni servizio inerente all'oggetto del presente capitolato verrà svolto da personale alle dipendenze della ditta appaltatrice.

Come previsto dall'art. 11 del capitolato Speciale, la Ditta appaltatrice, nella definizione del personale da utilizzare, dovrà farsi carico dell'assunzione del personale attualmente in servizio nella refezione scolastica, ove questo accetti l'incarico.

L'assunzione deve avvenire senza periodo di prova a condizioni economiche e di inquadramento di anzianità non inferiori a quelle riconosciute nella precedente gestione.

ARTICOLO 13 – GARANZIE RICHIESTE

Deposito cauzionale provvisorio di euro 8.640,00, ai sensi del comma 7 dell'art. 75 del D. Lgs. 163/2006, costituito alternativamente da:

- ricevuta del versamento effettuato alla Tesoreria del Comune di Cigliano (IBAN IT84F060902230800000015790);
- titoli del debito pubblico, titoli garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito presso una sezione di Tesoreria Provinciale o presso le Aziende di Credito autorizzate a titolo di pegno a favore delle stazioni appaltanti;
- fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.L. 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati ex DPR 115 del 30.03.2004 dal Ministero dell'Economia e delle Finanze. Pertanto, **pena l'esclusione, le fideiussioni rilasciate dagli intermediari finanziari dovranno essere accompagnate da copia conforme dell'autorizzazione ministeriale, ovvero da dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000 dall'intermediario attestante il possesso di detta autorizzazione con indicazione dei relativi dati.**

La cauzione provvisoria dovrà garantire il pagamento in favore della Stazione Appaltante della sanzione pecuniaria di cui agli art. 38 comma 2bis e art. 46 comma 1 ter del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. nella misura pari

all'uno per mille dell'importo di qualificazione pari a euro 432,00. Al predetto importo non si applica la riduzione di cui all'art. 40 c. 7 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

La garanzia, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 C.C., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Tale cauzione dovrà avere validità per almeno 180 giorni naturali, successivi e continui decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta. La garanzia dovrà inoltre contenere, a pena di esclusione, l'impegno da parte del garante di rilasciare anche la cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito, la polizza fideiussoria deve essere intestata a tutte le imprese che intendono costituire il raggruppamento, mentre è sufficiente la sottoscrizione della sola mandataria.

I concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità, rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee, usufruiscono della riduzione del 50% dell'importo della cauzione in applicazione dell'art. 40 comma 7 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.. In tal caso il concorrente dovrà allegare la certificazione in copia conforme all'originale, autenticata in forma semplificata dal legale rappresentante.

Si precisa che in caso di ATI la riduzione della garanzia sarà possibile **solo se tutte le imprese sono certificate.**

In sede di esecuzione del contratto verrà richiesta una cauzione definitiva calcolata in conformità a quanto previsto dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

L'aggiudicataria dovrà presentare l'assicurazione di cui all'art. 26 del Capitolato Speciale d'Appalto.

ARTICOLO 14 – OBBLIGO DI SOPRALLUOGO

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono obbligatoriamente effettuare un sopralluogo presso il centro di cottura dell'Amministrazione Comunale, a seguito del quale devono farsi rilasciare apposita dichiarazione dall'incaricato del Comune di Cigliano secondo il **Modello C** allegato al presente bando. Il sopralluogo potrà essere effettuato previo appuntamento con il Comune di Cigliano (Tel. 0161.42.31.42, Istruttore Direttivo Sabrina Barberis).

ARTICOLO 15 – OTTEMPERANZA ALLE NORME

- Sul diritto al lavoro dei disabili L. n. 68/99;
- Norme per la sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.);
- Sulle disposizioni in materia di autocontrollo (HACCP);
- L'aggiudicatario dovrà attenersi alle linee guida della Regione Piemonte per la refezione scolastica;
- Ogni altro obbligo previsto da norme vigenti nazionali e regionali applicabili al servizio in oggetto.

ARTICOLO 16 – DOCUMENTAZIONE DI GARA

I plichi contenenti l'offerta e la documentazione, pena l'esclusione dalla gara, devono pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, all'indirizzo "Provincia di Vercelli – Ufficio S.U.A., Via San Cristoforo n. 7 – 13100 Vercelli" entro il termine perentorio del **giorno 21/07/2015, ore 12:00.**

E' altresì facoltà dei concorrenti la consegna a mano all'ufficio Protocollo dell'Ente, che ne rilascerà apposita ricevuta.

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti ove, per qualsiasi motivo, gli stessi plichi non giungano a destinazione in tempo utile.

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

Le offerte dovranno essere redatte unicamente in lingua italiana e corredate dalla documentazione richiesta dal presente bando e dal capitolato speciale d'appalto.

I plichi devono essere idoneamente sigillati con ceralacca o nastro adesivo e controfirmati sui lembi di chiusura, e devono recare all'esterno, oltre all'intestazione del mittente ed all'indirizzo dello stesso, la seguente dicitura: "NON APRIRE - contiene offerta S.U.A: per il Comune di Cigliano - servizio refezione mensa scolastica per il periodo settembre 2015 – giugno 2018 (CIG 6301969555)".

Modalità di presentazione delle offerte

All'interno del plico dovranno essere inserite:

- **Busta A – Documentazione amministrativa**

- **Busta B – Offerta tecnica**
- **Busta C – Offerta economica**

La busta A “Documentazione amministrativa” deve contenere, a pena di esclusione:

1) Istanza di ammissione alla gara sottoscritta dal legale rappresentante, con allegato un documento, in corso di validità, del sottoscrittore, da redigersi secondo lo schema allegato **Modello A** al presente bando:

- iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, o analogo registro dello Stato di appartenenza, e che l'oggetto sociale dell'impresa risulti coerente con l'oggetto della gara. Il concorrente dovrà precisare i seguenti dati: numero e data iscrizione, durata e forma giuridica dell'impresa, nominativo, dati anagrafici e residenza del/i legale/i rappresentante/i e dell'eventuale direttore tecnico, nel caso di S.n.c.: tutti i soci e il direttore tecnico; per le S.a.s.: tutti i soci accomandatari e il direttore tecnico; per gli altri tipi di società o consorzi: tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza e il direttore tecnico, il socio unico di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, nonché dei procuratori e Istitore se sottoscrittori della domanda di ammissione e/o offerta, (in tal caso allegare la procura in originale o copia conforme autenticata);
- che non sussiste alcuna causa di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
- insussistenza di pendenza di procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 6 del DL 159/2011 o di una delle cause ostative previste dall'art. 67 del DL 159/2011 (Art. 38 comma 1 . lettera b) del D. Lgs. 163/2006).

L'esclusione e il divieto operano per il titolare e/o direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; soci o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo; i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di potere di legale rappresentanza o il direttore tecnico o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società;

- insussistenza di sentenza di condanna passata in giudicato, o emissione di decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura Penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; l'insussistenza di sentenza di condanna passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, Direttiva CE 2004/18.

L'esclusione e il divieto operano per il titolare e/o direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; soci o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo; i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di potere di legale rappresentanza o il direttore tecnico o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società ; Tali reati rilevano anche se commessi dai soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata.

Ai sensi dell'art. 38 comma 2 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. il dichiarante dovrà indicare, qualora esistenti, tutte le condanne penali riportate, comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione. Nella dichiarazione potranno essere omesse le condanne riportate per reati depenalizzati, dichiarati estinti ovvero le condanne revocate e quelle per le quali sia intervenuta la riabilitazione. Si richiama il comma 2-bis dello stesso articolo e la prevista sanzione pecuniaria in caso di omessa e/o irregolare documentazione;

- di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 C.C. rispetto ad alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente OVVERO di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'art. 2359 del C.C., e di aver formulato l'offerta autonomamente OVVERO di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'art. 2359 del C.C. e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- l'insussistenza di contemporanea partecipazione alla gara come autonomo concorrente e come consorziato ex art. 37 c. 7 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (art. 17 L. 68/1999);

- h) di non essersi avvalsa OVVERO di essersi avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla L. 383/2001, ma che il periodo di emersione si è concluso;
- i) che nell'anno antecedente la pubblicazione del bando non risultano soggetti cessati o sostituiti dalla carica, **in caso contrario tali soggetti dovranno dichiarare quanto indicato all'art. 38 c. 1 lett. c) del D.lgs. 163/2006.**

Nel caso in cui nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando sia avvenuta una cessione di azienda o di ramo d'azienda, incorporazione o fusione societaria, la dichiarazione sostitutiva di atto notorio di cui alla presente lettera deve essere prodotta, pena l'esclusione, da parte del legale rappresentante della società cessionaria, incorporante o risultante dalla fusione con riferimento agli amministratori muniti dei poteri di rappresentanza e dei direttori tecnici, se previsti, che hanno operato presso la società cedente, incorporata o le società fuse, ovvero che sono cessati dalla relativa carica.

- j) di essere in possesso di regolarità contributiva I.N.P.S., I.N.A.I.L. ed indicare i competenti uffici INPS e INAIL nonché le relative matricole, il numero dei dipendenti e il CC.NN.LL applicato;
- k) di non essere incorsi in contestazioni di disservizi e/o interruzione anticipata per analoghi servizi con Amministrazioni Pubbliche e/o segnalazione ad Autorità competenti;
- l) di aver espletato servizi di ristorazione collettiva;
- m) la disponibilità, in caso di aggiudicazione, di un centro di cottura esterno a una distanza non superiore a 30 chilometri da utilizzarsi in caso di emergenza;
- n) di non essere mai incorsi in violazioni gravi, definitivamente accertate, attinenti a norme poste a tutela della prevenzione e della sicurezza sui luoghi di lavoro, attestando l'avvenuto adempimento degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente;
- o) di farsi carico dell'assunzione del personale attualmente in servizio nella refezione scolastica, ove questo accetti l'incarico.
- p) di impegnarsi ad adeguare, in caso di aggiudicazione, il piano di autocontrollo – HACCP;
- q) che, nell'esercizio della propria attività professionale, non è stato commesso errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'Amministrazione aggiudicatrice;
- r) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad iniziare il servizio a partire dal mese di Settembre 2015, anche in pendenza di contratto.

2. Certificazione di avvenuto sopralluogo rilasciata dall'incaricato del Comune di Cigliano (**Modello C**).

3. Certificazione di Qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001/2008 settore E.A.

4. Capitolato Speciale d'Appalto, siglato in ogni pagina in segno di piena ed integrale accettazione di quanto nello stesso contenuto.

5. Documento comprovante la costituzione della cauzione provvisoria di cui all'art. 13 del presente bando, pari al 2% (due per cento) dell'importo presunto dell'appalto, versata in uno dei modi previsti dalla normativa (art. 75 D.Lgs. n. 163/2006). La cauzione dovrà avere una durata non inferiore a 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del C.C., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

6. Dichiarazione di aver espletato servizi di ristorazione collettiva senza reclami e senza incorrere in alcuna sanzione, risoluzione anticipata o segnalazione ad autorità competenti, da comprovare con dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante.

7. PASSOE, rilasciato dal sistema AVCPASS.

8. Dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa negli ultimi tre esercizi fiscalmente chiusi (2012 - 2013 - 2014) con l'elenco dei principali servizi prestati negli ultimi tre anni, analoghi a quelli oggetto del presente appalto, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici e privati dei servizi per un importo annuo pari ad almeno euro 144.000,00 oltre IVA.

9. N. 2 referenze bancarie attestanti la solidità economica e finanziaria dell'impresa ovvero in caso di una sola referenza fornire copia o estratti del bilancio dell'impresa per gli ultimi tre anni.

10. Ricevuta del versamento del contributo a favore dell'autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture pari ad euro 35,00 secondo quanto previsto dalle norme vigenti.

La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- il codice fiscale della stazione appaltante;
- il numero della gara che identifica la procedura, CIG: **6301969555**.

Si rammenta che la falsa dichiarazione comporta sanzioni penali (art. 76 D.P.R. 28.12.2000 n. 445). A tal proposito si avverte che, ad avvenuto accertamento da parte dell'Ente della resa falsa dichiarazione, il competente servizio provvederà all'immediata segnalazione del fatto alle competenti Autorità.

Ai sensi dell'art. 46, c. 1-bis del D.Lgs 163/06 e s.m.i., la mancata o la irregolare o l'incompleta presentazione della dichiarazione e/o documentazione richiesta dal presente bando, nonché l'irregolare modalità di presentazione dell'offerta, sarà causa di esclusione dalla gara.

La busta B "Offerta TECNICA" deve contenere, a pena di esclusione:

Relazione tecnica, a firma del legale rappresentante/procuratore, di consistenza non superiore a 10 facciate di formato A/4 in corpo 12 in carattere Arial (debitamente riunite e numerate), che sarà valutata con punteggio massimo 60/100.

La relazione tecnica deve trattare ogni elemento in maniera esauriente, senza richiami ad altri elementi non contenuti nella documentazione presentata che non saranno comunque valutati. Per consentire una facile comparazione tra i soggetti concorrenti, è preferibile che la relazione tecnica abbia un'articolazione interna secondo il contenuto dei criteri e sub-criteri sottoelencati.

E' onere della Ditta produrre ogni informazione utile all'attribuzione del punteggio. Non saranno prese in considerazione, e dunque non si procederà all'apertura dell'offerta economica, con conseguente esclusione dello stesso concorrente dal procedimento di aggiudicazione, le offerte che, nella valutazione degli elementi sopra indicati, conseguiranno un punteggio inferiore a 30 punti.

Ai fini di valutare il sistema organizzativo di effettuazione del servizio, saranno applicati i seguenti criteri e sub-criteri di natura qualitativa:

1. Piano di organizzazione del personale impiegato nel servizio (fino a punti 12)

- 1A. Numero degli operatori adibiti al servizio (fino a punti 4)
- 1B. Mansioni specifiche degli operatori adibiti al servizio (fino a punti 4)
- 1C. Monte ore totale settimanale (fino a punti 4)

2. Piano di approvvigionamento delle derrate (fino a punti 12)

- 2A. Proposte di adattamento del menù in vigore al modello nutrizionale "dieta mediterranea" (fino a punti 4)
- 2B. Fornitura di prodotti biologici (fino a punti 4)
- 2C. Fornitura di prodotti locali di provenienza Regione Piemonte (fino a punti 4)

3. Miglioramento ed ampliamento del servizio, come ad esempio un servizio di consulenza alimentare per i genitori e un nuovo sistema di prenotazione giornaliera pasti per riorganizzare la comunicazione scuole/comune/ditta e per la verifica mensile degli ordinativi **(fino a punti 8)**

- 3A. Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza (fino a punti 4)
- 3B. Sistema di prenotazione giornaliera pasti (fino a punti 4)

4. Piano delle pulizie, sanificazione e manutenzione attrezzature (fino a punti 10)

- 4A. Piano delle pulizie e sanificazione per igiene e comfort degli ambienti (fino a punti 5)
- 4B. Piano degli interventi di manutenzione sulle attrezzature (fino a punti 5)

5. Dettagliato progetto di formazione del personale (fino a punti 5)

6. Gestione imprevisti ed emergenze e proposta d'integrazione attrezzature (fino a punti 8)

6A. Sistema di gestione degli imprevisti e delle emergenze rispetto alle prestazioni richieste nel capitolato (es. guasti attrezzature cucina, fornitura alimenti, assenza di personale ecc.) (fino a punti 4)

6B. Proposta di integrazione/sostituzione di attrezzature e materiali vari (fino a punti 4)

7. Piano di organizzazione e preparazione pasti speciali con proposta menù tipo (fino a punti 5)

L'attribuzione dei punteggi a ciascun elemento dell'Offerta tecnica avverrà applicando il metodo del "confronto a coppie" di cui all'allegato P del D.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207, seguendo le linee guida riportate nell'allegato G del predetto decreto.

Una volta terminati i confronti a coppie, per ogni elemento, si sommano i punti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari. Tali somme provvisorie vengono trasformate in coefficienti definitivi, riportando a uno la somma più alta e proporzionando a tale somma massima le somme provvisorie prima calcolate.

Qualora i partecipanti siano inferiori a tre e pertanto non sia possibile procedere al confronto a coppie, si procederà con l'attribuzione discrezionale dei singoli coefficienti, variabili tra zero ed uno, da parte di ciascun commissario, come previsto dall'Allegato P, lettera a), punto 4 del D.P.R. 207/2010.

La busta C "Offerta ECONOMICA" deve contenere, a pena di esclusione:

Offerta in ribasso sul prezzo unitario di ogni singolo pasto posto a base di gara di € 4,75 + I.V.A. (il prezzo complessivo di ogni pasto ammonta ad euro 4,80 + IVA, esclusi euro 0,05 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso).

L'offerta, resa legale mediante l'assolvimento dell'imposta di bollo di € 16,00, dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante della società, ente cooperativo, o consorzio, o da loro procuratore, e redatta secondo lo schema di cui al **Modello B**.

In caso di ATI, dovrà essere sottoscritta da tutti i Legali Rappresentanti delle imprese costituenti il raggruppamento. In caso di discordanza tra l'importo indicato in lettere e quello indicato in cifre, varrà l'importo in lettere. **Tale busta, a pena di esclusione non dovrà contenere altri documenti.**

Punteggio massimo attribuibile all'offerta economica: 40/100.

L'attribuzione del punteggio verrà stabilita mediante l'assegnazione del punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, che costituirà parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, alle quali verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali secondo la seguente equazione:

$$\text{punteggio} = \frac{\text{punteggio max (40)} \times \text{prezzo più basso}^*}{\text{prezzo offerto}^*}$$

*Per "prezzo più basso" e "prezzo offerto" si intende il prezzo del pasto posto a base di gara al netto del ribasso offerto (numero presunto dell'utenza: 30.000 pasti/anno scolastico).

Il punteggio totale per ogni concorrente sarà calcolato sommando i punteggi acquisiti nelle voci (Offerta Tecnica) e (Offerta Economica), con i quali sarà stilata la relativa graduatoria.

ARTICOLO 17 - DATA, ORA E LUOGO DI INIZIO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La procedura relativa all'esame della documentazione amministrativa, in seduta pubblica, avrà luogo il **giorno 22.07.2015 alle ore 14.30** presso una sala della Provincia di Vercelli in via San Cristoforo n.

7. Alle fasi in seduta pubblica della presente procedura aperta possono partecipare i legali rappresentanti delle ditte concorrenti o altri soggetti muniti di delega o procura.

Terminato l'esame della documentazione amministrativa, la Commissione giudicatrice, aprirà, in seduta pubblica, le offerte tecniche al fine di procedere alla verifica della presenza dei documenti prodotti. La Commissione, in una o più sedute riservate, valuterà le offerte tecniche e procederà all'assegnazione dei relativi punteggi.

Successivamente, con preavviso di almeno tre giorni, si comunicherà a tutti i concorrenti la data di apertura delle offerte economiche.

In seduta pubblica, il soggetto che presiede la gara dà lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche e procede all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche. In caso di parità di offerte il servizio sarà aggiudicato all'offerta tecnica con il punteggio più alto. L'aggiudicazione verrà effettuata a favore del concorrente che avrà totalizzato il punteggio maggiore. L'aggiudicazione deve intendersi immediatamente vincolante per la ditta aggiudicataria.

Nel corso della gara, qualora si presentino motivate ragioni, il Presidente della Commissione che la presiede può stabilire la sospensione temporanea o il rinvio a nuova data, oppure può operare eventuali consultazioni con esperti interni od esterni alla S.U.A.

ARTICOLO 18 – ADEMPIMENTI SUCCESSIVI ALL'AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione s'intende condizionata alla non sussistenza a carico dell'impresa di provvedimenti o di procedimenti ostativi di cui al D.Lgs. 159/2011, nonché alla veridicità di tutti gli stati, fatti e qualità autocertificati o dichiarati, come in precedenza indicato.

La S.U.A. procederà ad aggiudicazione definitiva con determinazione del Dirigente Responsabile. Successivamente, la stipulazione del contratto da parte del Comune di Cigliano avverrà nella forma dell'atto pubblico amministrativo entro 60 giorni dalla data di aggiudicazione definitiva.

ARTICOLO 19 – PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi dovuti dal Comune all'Appaltatore sarà effettuato su presentazione di regolare fattura mensile, a 30 giorni dalla data di protocollazione della stessa, mediante bonifico bancario e previa liquidazione della spesa da parte del responsabile del servizio, secondo le modalità previste dall'art. 28 del Capitolato Speciale d'Appalto.

ARTICOLO 20 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Amministrazione Appaltante è esonerata da qualunque responsabilità derivante dai rapporti di lavoro tra l'appaltatore e i terzi. L'appaltatore assume in proprio ogni responsabilità civile e penale in caso di infortuni e di danni arrecati eventualmente dal personale nell'esecuzione delle prestazioni.

L'appaltatore si impegna a ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti e/o collaboratori in base alle leggi vigenti sulle assicurazioni sociali e, in generale, a tutte le disposizioni normative vigenti in materia di lavoro.

L'appaltatore si impegna ad applicare tutte le norme contenute nel CCNL di categoria e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio. Il predetto Contratto e gli accordi locali integrativi dovranno essere applicati anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione.

In qualsiasi tempo, durante l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, l'Amministrazione Appaltante avrà la facoltà di eseguire tutti i controlli e le verifiche che riterrà, a suo insindacabile giudizio, opportuni.

ARTICOLO 21 – DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO – CESSIONE DEL CONTRATTO

La ditta appaltatrice non potrà in alcun caso subappaltare il Servizio. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esaminare la possibilità di subappalto del servizio, per cause di forza maggiore, e di concedere o meno l'autorizzazione per un periodo di tempo limitato, a sua totale discrezione. Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione scolastica, ad eccezione dei servizi di trasporto delle derrate, della manutenzione ordinaria, delle pulizie straordinarie, così come disciplinato dall'art.118 del D.Lgs, n.163/2006 e s.m.i.

ARTICOLO 23 – PENALITÀ RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La fattispecie è regolata degli artt. 24-25 del Capitolato Speciale d'Appalto, che si intende qui regolarmente trascritta.

ARTICOLO 24 – FORO COMPETENTE

Per ogni controversia che dovesse insorgere con la ditta aggiudicataria, si applicherà l'art. 240 del D.Lgs. n. 163/2006. In caso di mancato accordo bonario, le controversie verranno concluse in sede civile presso il competente Foro di Vercelli. E' escluso il ricorso all'arbitrato.

ARTICOLO 25 – SPESE DI CONTRATTO

Sono a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese inerenti e conseguenti (imposte, diritti di segreteria, spese di registrazione), nessuna esclusa ed eccettuata, nonché le spese di pubblicità.

ARTICOLO 26 – TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi dell'art. 13, comma 1, del D.Lgs. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali), i dati forniti dai partecipanti alla gara sono necessari per la gestione del procedimento di appalto e sono raccolti ed in parte pubblicati, in applicazione delle vigenti norme in materia di appalti pubblici, a cura degli uffici competenti. Si applicano altresì in tema di accesso l'art. 13 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

ARTICOLO 27 - RINVIO

Per tutto quanto non contemplato dal bando e dal Capitolato Speciale d'Appalto, si fa espresso riferimento a quanto previsto in materia dalla vigente legislazione nazionale e comunitaria.

Data di invio alla G.U.C.E.: 26.06.2015

Pubblicato sulla G.U.R.I. n. 74 del 26.06.2015

Il Dirigente
Responsabile S.U.A.
f.to in originale *Arch. Caterina Silva*

Le Ditte partecipanti sono invitate a trasmettere, unitamente alla documentazione per la gara, una busta con affrancatura pari a € 1,90 per la restituzione della cauzione provvisoria.