

COMUNE DI VARALLO POMBIA

BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE MEDIANTE PROCEDURA APERTA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE SCUOLE DEL TERRITORIO COMUNALE DI VARALLO POMBIA E POMBIA – DURATA DAL 01.11.2013 AL 31.08.2019 CON CONTESTUALE FORNITURA DELLE ATTREZZATURE DI CUCINA PER IL CENTRO COTTURA, ARREDAMENTI PER UN REFETTORIO, CON GESTIONE INFORMATIZZATA DEI BUONI PASTO E RISCOSSIONE.

CIG 5198218930

1. ENTE APPALTANTE

Comune di VARALLO POMBIA, Via Simonetta, 3 – 28040 Varallo Pombia (No); Tel. 0321.95355; Fax. 0321.95182; e-mail: segreteria@comune.varallopombia.it; sito internet: www.comune.varallopombia.no.it, sul quale, alla sezione: “Pubblicazioni” – “Bandi di gara”, sarà disponibile la documentazione relativa alla presente gara.

2. OGGETTO E NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Affidamento in concessione mediante procedura aperta del servizio di mensa scolastica nelle scuole del territorio comunale di Varallo Pombia e Pombia – durata dal 01.11.2013 al 31.08.2019, delibera Giunta Comunale n 61 del 19.06.2013 e determina a contrarre del Responsabile del Servizio n. 2 del 21.06.2013;

Per le ulteriori specificazioni del servizio si rinvia a quanto previsto nel Capitolato speciale della concessione.

Si applica l’art. 30 del D.Lgs. 163/2006 e le disposizioni del D.P.R. 207/2010, per quanto pertinenti, nonché quelle relative ad inderogabili principi di ordine generale.

3. CPV: 55523100-3. Categoria 17 – CPC 64.

4. IMPORTO PRESUNTO DELL’APPALTO

L’importo presunto dell’appalto è commisurabile in € **2.017.531,00** + IVA. La base d’asta per ogni singolo pasto è pari ad € **4,70** + IVA, di cui € 0,01 a pasto per oneri da interferenza non soggetti a ribasso.

5. DURATA DELL’APPALTO

L’affidamento, da formalizzarsi con la stipula di appositi atti negoziali con i Comuni di Varallo Pombia e di Pombia, avrà la durata di settanta mesi con decorrenza dal 01.11.2013 al 31.08.2019, con possibilità di rinnovo per un ulteriore anno ad insindacabile giudizio della Stazione appaltante e quindi, il calcolo del valore ex art. 29 comma 1 del D. Lgs. 163/2006 è pari a € 2.370.158,00 + IVA, fermo restando che ai fini del computo della cauzione provvisoria e del pagamento CIG l’importo, al netto di IVA, di cui tener conto è di € 2.017.531,00.

6. RICHIESTA E RITIRO DOCUMENTI DI GARA

Il bando di gara, il capitolato, i DUVRI ed i chiarimenti – resi, medio tempore, ai potenziali concorrenti, celando il nome dei richiedenti – saranno resi disponibili sul sito dell’Amministrazione appaltante: www.comune.varallopombia.no.it, oppure presso la sede del Comune di Varallo Pombia, Ufficio Segreteria, in Via Simonetta 3 – Varallo Pombia, previo appuntamento.

7. SOGGETTI AMMESSI

Sono ammessi a partecipare alla gara tutti gli operatori economici di cui all'art. 34, D.Lgs. 163/2006, che, in forma singola o associata, siano in possesso dei requisiti di seguito riportati. A tal fine, i partecipanti dovranno dichiarare nella domanda l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006, per mezzo dei soggetti tenuti ad esso obbligo, pena l'esclusione.

L'offerta potrà essere presentata anche da soggetti riuniti ai sensi dell'art. 37, D.Lgs. 163/2006.

Ogni singolo soggetto componente il raggruppamento dovrà essere in possesso, attestandoli come prescritto, di tutti i requisiti di ordine generale richiesti a pena di esclusione.

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un Raggruppamento Temporaneo o consorzio ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale, qualora abbiano partecipato alla gara medesima in Raggruppamento, Associazione o Consorzio.

8. CENTRO COTTURA

Il Comune cede in uso gratuito e consegna all'operatore economico aggiudicatario, con decorrenza dalla data di inizio del servizio, le cucine, i magazzini, i refettori, le attrezzature e gli arredi ivi previsti ubicati nei vari plessi scolastici. La Ditta si fa carico delle spese inerenti all'erogazione dell'energia elettrica, del gas e dell'acqua potabile, nonché di quelle inerenti all'illuminazione dei locali ed il riscaldamento relativi al centro cottura.

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature del centro di cottura, di via Lana 7 saranno a carico dell'operatore economico aggiudicatario.

9. PROCEDURA DI GARA: si terrà procedura aperta da aggiudicarsi a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, da individuarsi applicando i criteri individuati al successivo punto 9.1, posta la seguente suddivisione:

- offerta tecnica: **60 punti**;
- offerta economica: **40 punti**.

9.1 – Criteri di aggiudicazione

L'attribuzione dei punteggi verrà effettuata sulla base degli elementi di seguito dettagliati, che l'Amministrazione è in grado di stabilire e dovranno essere tenuti debitamente in conto dalla Commissione giudicatrice. L'affidamento del suddetto servizio sarà effettuato a favore del concorrente la cui offerta risulti più vantaggiosa sotto il profilo del merito tecnico-organizzativo, della qualità del servizio e delle sue modalità di gestione, ed il prezzo in base al calcolo espresso dalla Commissione, giusti parametri di cui appresso. L'aggiudicazione, quindi, è effettuata a favore del soggetto che riporterà complessivamente il punteggio più alto (max 100 punti) ed avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

I punteggi saranno assegnati sulla base dei criteri di seguito indicati, senza che rilevino indicazioni ulteriori sulla metodologia di assegnazione:

9.1.1 - Offerta tecnica: max 60 punti

Gli elementi in base ai quali verrà valutata l'offerta tecnica sono i seguenti:

- **A** - qualità del servizio di ristorazione: **max. punti 40**
- **B** - fornitura e posa in opera di arredi ed attrezzature per il centro di produzione pasti: **max. punti 20**

La "Qualità" verrà valutata in relazione ai seguenti parametri e coefficienti di calcolo del punteggio:

- A -

A 1 - Organizzazione del servizio: max. punti 14	
A.1.1. personale impiegato nelle varie fasi di preparazione e cottura, confezionamento in contenitori termici, trasporto, ripristino centro di produzione pasti, apparecchiatura, distribuzione e ripristino centri refezionali (descrizione documentata del numero di addetti ai servizi e monte ore giornaliero); max 8 punti	
A.1.2. piano di formazione del personale (Rif. Art. 21, sub 21.2); max 2 punti	
A.1.3. piano di analisi microbiologiche e chimico-fisiche (impiego di laboratorio accreditato ACCREDIA) per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro, dell'acqua potabile (rif. D.Lgs. n. 31 del 02/02/2001) del centro di produzione pasti. Il piano di analisi dovrà indicare chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi che verranno effettuate; max 4 punti	
A 2 - Modalità di trasporto dei pasti e valutazione centro cottura: max. punti 5	
A.2.1. Cronoprogramma delle fasi di produzione e preparazione dei pasti per le varie utenze, con particolare riferimento all'orario di fine cottura, alla preparazione dei contenitori per il trasporto, agli orari di partenza dei contenitori dal Centro di produzione pasti; max 3 punti	
A.2.2. Piano dei trasporti con indicazione dei percorsi e dei tempi previsti per la consegna dei pasti preparati presso il centro di produzione pasti e destinati ai plessi di somministrazione; max 2 punti	
A 3 - Servizi aggiuntivi e piani di miglioramento: max. punti 16	
A.3.1. interventi di educazione alimentare; max 3 punti	
A.3.2. proposte migliorative di integrazione arredi, attrezzature, stoviglie presenti nei centri refezionali, con particolare riferimento alla fornitura, manutenzione e gestione in autocontrollo, di impianti di produzione di acqua microfiltrata (a temperatura ambiente e refrigerata) installati presso i centri refezionali. Si richiede descrizione dettagliata dell'eventuale progetto presentato che non dovrà prevedere costi aggiuntivi per l'A.C.; max 5 punti	
A.3.3. Migliorie al capitolato merceologico: "utilizzo di prodotti certificati"; max 8 punti , di cui:	
Frutta fresca biologica (ogni qual volta presente in menù). Non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (agricoltura NON UE) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE (agricoltura UE)	2,5 punti
Verdura fresca biologica, per il solo consumo a crudo (ogniqualevolta presente in menù)	1,5 punti
Olio extra vergine di oliva biologico, prodotto con materia prima nazionale.	2 punti
<u>Carne bovina di particolare pregio, appartenente a Razze italiane tutelate da Consorzi</u> (ogniqualevolta presenti in menù). Le carni, qualora offerte, potranno eventualmente provenire da capi di età superiore a 12 mesi: "vitellone - bovino adulto". <u>Al fine dell'assegnazione del punteggio, si richiede di specificare il Consorzio di tutela.</u>	2 punti

A4 – Sistema informatizzato per la gestione della prenotazione dei pasti e di riscossione rette: max. punti 5
A.4.1. organizzazione del sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e del processo di pagamento e riscossione, nel rispetto di quanto indicato nel presente capitolato; max 3 punti
A.4.2. migliorie offerte rispetto alle richieste poste a base di capitolato; max 2 punti

- B -

Gli elementi di valutazione dell'offerta tecnica sono:

B.1. Parametro funzionale - punteggio da 0 a 18

- si chiede una descrizione dettagliata delle caratteristiche dei singoli componenti ed evidenziazione delle caratteristiche funzionali e di robustezza e resistenza dei materiali e delle attrezzature impiegati.

In particolare, nell'ambito di tale parametro sarà attribuito un sub-punteggio per ciascun sub-parametro, come segue:

B.1.1. da 0 a 4 punti - area dispensa e aree di preparazione - per la riduzione dei consumi energetici legati alla classe energetica dei frigoriferi presenti.

B.1.2. da 0 a 2 punti – area cottura – per la maggior potenza dei fuochi espressa in kW.

B.1.3. da 0 a 1 punto – area cottura – per la maggior potenza della pentola diretta espressa in kW

B.1.4. da 0 a 1 punto – area cottura – per la maggior potenza della pentola indiretta espressa in kW

B.1.5. da 0 a 2 punti – area cottura – per la maggior potenza della brasiera espressa in kW

B.1.6. da 0 a 3 punti – area cottura – per la maggior potenza dei forni, camera di cottura, espressa in kW

B.1.7. da 0 a 2 punti – area cottura – effettuazione lavaggio forni senza aggiunta di accessori

B.1.8. da 0 a 2 punti – area cottura - effettuazione lavaggio forni con possibilità di pescaggio automatico di detergenti

B.1.9. da 0 a 1 punto – area cottura – semplicità di impostazione lavaggio forni con possibilità di effettuare cicli personalizzabili

B.2. Parametro manutenzione - punteggio da 0 a 2

Si chiede una descrizione del programma manutentivo in relazione alla durata della garanzia offerta, nonché alla possibilità di sostituzione dei prodotti offerti con specificazione della tempistica dell'intervento in caso di guasto o rottura.

Il centro tecnico di assistenza dovrà essere in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2008 e di abilitazione all'attività di installazione impianti di cui al Decreto Ministeriale 22.01.2008, n. 37, art. 1 lettera C) e lettera E).

Il calcolo dei punteggi di cui ai sotto-elementi A1.1., A.1.2., A.1.3., A.2.1., A.2.2., A.3.1., A.3.2., A.4.1., A.4.2, B.1.1., B.1.2., B.1.3., B.1.4., B.1.5., B.1.6., B.1.7., B.1.8., B.1.9. e dell'elemento B.2., avviene attribuendo a ciascun di essi un giudizio cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 (zero) e 1(uno), come segue:

- eccellente 1,0
- ottimo 0,9
- molto buono 0,8
- buono 0,6
- sufficiente 0,5
- insufficiente 0,2
- assenza di proposta 0,0

Per il sotto-elemento A.3.3., per ciascuna delle quattro voci previste, è previsto esclusivamente il punteggio pieno, se l'offerta è presente; non è prevista offerta parziale.

Per ciascun parametro (elementi) il punteggio totale attribuito è il risultato della somma dei punteggi ottenuti nei relativi sotto-elementi.

IL PUNTEGGIO QUALITA' di ciascuna Ditta si ottiene sommando i punti ottenuti dalla stessa nei vari parametri secondo la seguente formula:

PUNTEGGIO QUALITA' = voto elemento A + voto elemento B

L'esame dell'offerta tecnica è subordinato al conseguimento di un punteggio relativo agli aspetti "Qualità" uguale o superiore a 40/100

9.1.2 - VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA: punti 36 + 4 (royalty)

La componente economica dell'offerta è costituita

- dal prezzo netto offerto per un pasto, in ribasso rispetto alla base d'asta pari ad euro 4,70 (Iva esclusa), di cui € 0,01 non soggetto a ribasso d'asta per oneri di sicurezza.

Al prezzo più basso verrà attribuito il punteggio massimo (36 punti). Per le altre offerte si procederà con la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = C \times [(Pb - Pox) : (Pb - Ps)]$$

C = fattore ponderale;

Pb = prezzo a base di appalto;

Pox = Prezzo offerto dal singolo concorrente;

Ps = Prezzo soglia (prezzo più basso al quale viene assegnato il massimo punteggio).

- dal punteggio assegnato per le royalty

L'attribuzione del punteggio verrà effettuata applicando al corrispettivo offerto la seguente formula di interpolazione lineare

$$X = \frac{Co \cdot C}{Ci}$$

Dove:

X = Punteggio totale attribuito al concorrente i.esimo

CO = Corresponsione offerta

C = Punteggio massimo attribuito all'elemento considerato

Ci = Miglior corresponsione offerta

Nel caso di offerte il cui totale punteggio complessivo (max 100 punti) sia uguale, si opterà per quella che comporta un minor onere finanziario per la S.A. e in caso di ulteriore parità si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

Non saranno considerate idonee, e quindi inappropriate, e verranno pertanto escluse le imprese che non avranno raggiunto complessivamente, con riferimento all'offerta tecnica, il punteggio minimo di 40 punti.

Formulata la graduatoria (ottenuta sommando i punteggi assegnati a ciascun operatore economico per l'offerta tecnica e per l'offerta economica) la Commissione procederà ad aggiudicare provvisoriamente la gara, all'operatore economico che avrà conseguito il punteggio più alto.

Saranno soggette a verifica, le offerte economiche che presentino caratteristiche anomale secondo quanto previsto dagli artt. 86, 87, 88, D.Lgs. 163/2006.

L'aggiudicazione definitiva, disposta poi con Determinazione del Responsabile competente, resta subordinata all'esito positivo dell'accertamento dei requisiti dichiarati in sede di partecipazione alla gara (art. 11, comma 8, D.Lgs. 163/06) effettuato ai sensi e per gli effetti dell'art. 71 del D.P.R. 445/2000, nonché all'esito negativo degli accertamenti previsti dalla vigente normativa antimafia e comunque conformandosi alle normative vigenti in tema di autodichiarazioni e confronto delle medesime.

10. MODALITÀ E TERMINI DI RICEVIMENTO DELL'OFFERTA

Il plico dovrà pervenire all'ufficio protocollo del Comune di Varallo Pombia, in Via Simonetta 3 – 28040 Varallo Pombia (No), entro e non oltre le ore 11.00 del 18.07.2013, consegnato a mano e sarà possibile inviarlo per posta, anche tramite corriere autorizzato e comunque dovrà pervenire entro la data del 18.07.2013, recante, unitamente all'indicazione del mittente, la seguente intestazione **“OFFERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE MEDIANTE PROCEDURA APERTA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DEL TERRITORIO COMUNALE DI VARALLO POMBIA E POMBIA – DURATA DAL 01.11.2013 AL 31.08.2019 CON CONTESTUALE FORNITURA DELLE ATTREZZATURE DI CUCINA PER IL CENTRO COTTURA, ARREDAMENTI PER UN REFETTORIO, CON GESTIONE INFORMATIZZATA DEI BUONI PASTO E RISCOSSIONE”**.

La documentazione dell'operatore economico ai fini dell'ammissione a concorrere e a far sì che la propria offerta venga valutata deve essere contenuta in un plico debitamente sigillato con nastro adesivo o con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, comunque nel rispetto delle finalità di cui al D.L. 70/2011 (convertito, con modificazioni, in L. 106/2011), con l'introduzione dell'art. 46, comma 1 bis, D.Lgs. 163/2006.

Deve contenere, a pena di esclusione, tre buste chiuse con le identiche modalità del plico grande ove sono inserite. All'esterno di ciascuna va indicato il rispettivo contenuto:

BUSTA N. 1 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

BUSTA N. 2 – OFFERTA TECNICA

BUSTA N. 3 – OFFERTA ECONOMICA

Saranno esclusi i plichi pervenuti nella disponibilità della S.A. oltre il termine prescritto, anche se contenenti offerte sostitutive o migliorative di offerte precedenti.

Le buste dovranno contenere quanto di seguito specificato:

BUSTA N. 1 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Dovrà contenere:

A) la domanda di partecipazione alla gara in bollo da € 14,62 con dichiarazioni del possesso dei requisiti sotto indicati (allegato 1), da inserire a pena di esclusione, e indicante, sempre a pena di esclusione onde salvaguardare la speditezza del procedimento, denominazione, ragione sociale, sede legale, numero P. IVA, n. telefonico, fax (al cui numero il partecipante si vincola implicitamente a ricevere le comunicazioni della S.A., senza poter muovere eccezioni di non ricevibilità ed in caso di problematiche tecniche di proprie strumentazioni si fa carico di informare tempestivamente l'Amministrazione aggiudicatrice) ed e-mail, dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto partecipante ed essere accompagnata dalla copia fotostatica, ancorché non autenticata, di un valido documento di riconoscimento del sottoscrittore, ai sensi del D.P.R. 445/2000. La domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso deve essere acclusa la relativa procura.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutti gli operatori economici che formano il raggruppamento e rispettosa di tutte le prescrizioni di cui all'art. 37, D.Lgs. 163/2006, pena l'esclusione dalla gara.

Requisiti da dichiarare:

I) l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 c.1, lett.a), d), e), f), g) h), i), m), m ter) del D.lgs.n.163/06, e la regolarità dei versamenti dei contributi INPS e INAIL;

II) l'insussistenza delle condizioni comportanti violazione del divieto di cui all'art. 37 del D.lgs. n. 163/06;

III) l'inesistenza delle cause di esclusione derivanti dalla legge n.383/2001, Capo I, "Norme per incentivare l'emersione dall'economia sommersa";

IV) l'insussistenza delle sanzioni interdittive limitative, in via temporanea o permanente, della capacità di contrattare con la Pubblica amministrazione ai sensi dell'art. 32- quater del codice penale;

V) l'inesistenza, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 38 co.1 lett. m-quater) del D.lgs.n.163/06, di forme di controllo di cui all'art. 2359 cod. civ. o di qualsiasi relazione, anche di fatto. Il concorrente, alternativamente, dichiara:

a) di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

b) di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

c) di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente (in questo caso il concorrente dovrà aggiungere al plico una busta sigillata contenente documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta).

B) VI) dichiarazione di aver effettuato il sopralluogo obbligatorio delle sedi di svolgimento dell'appalto e di aver preso esatta conoscenza dello stato di fatto dei locali – refettorio, delle cucine, dei locali annessi e delle zone di pertinenza, in cui deve essere espletato il servizio e le forniture di attrezzature e degli arredi. Sarà necessario allegare l'attestazione, rilasciata dall'Ufficio Segreteria del Comune di Varallo Pombia, di avvenuto sopralluogo, pena l'esclusione. L'operatore economico potrà prendere appuntamento entro il **16.07.2013** al seguente numero 0321.95355 o via e-mail;

Requisiti in ordine alla capacità economica e finanziaria:

C) dichiarazione, contenute in busta chiusa, in originale indirizzate al Comune di Varallo Pombia di un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi della L. n. 385/93, attestanti la capacità economica e finanziaria dell'impresa concorrente e riferite espressamente al presente appalto;

D) dichiarazione concernente il fatturato globale dell'impresa realizzato complessivamente nell'ultimo triennio (2010/2011/2012) per un importo minimo di € 2.370.000,00 (duemilionitrecentosettantamila/00), criterio adottato, comunque, nel rispetto dell'art. 1, comma 2, D.L. 95/12, conv. in L. 135/12 per tali ragioni:

i) la soglia è assolutamente proporzionata al valore dell'appalto;

ii) tale indicazione consente, in via propedeutica, un apprezzamento di affidabilità dei partecipanti alla gara;

iii) il requisito è "avallabile";

Requisiti in ordine alla capacità tecnica e professionale

E) presentazione dell'elenco dei servizi analoghi a quelli di cui al presente appalto prestati nell'ultimo triennio (2010/2011/2012) con l'indicazione degli importi, dei periodi e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi;

VII) essere in possesso delle certificazioni di qualità aziendale UNI EN ISO 9001:2008, EN ISO 14001:2004 e ISO 22000:2005, rilasciate per attività corrispondenti all'oggetto della concessione e precisamente per l'erogazione di servizi di mensa, per la preparazione ed il trasporto di pasti in legume fresco/caldo. Anche per comprovare il possesso delle tre distinte certificazioni è utilizzabile l'istituto dell'avvalimento, purché il concorrente dimostri che "l'impresa ausiliaria non si impegna semplicemente a prestare il requisito soggettivo richiesto, quale mero valore astratto, ma assume l'obbligazione di mettere a disposizione dell'impresa ausiliata, in relazione all'esecuzione dell'appalto, le proprie risorse e il proprio apparato organizzativo in tutte le parti che giustificano l'attribuzione del requisito di qualità (a seconda dei casi: mezzi, personale, prassi e tutti gli altri elementi aziendali qualificati)" (TAR Toscana, Sez. I, 13 giugno 2011, n. 1024). Invero, seppur "il requisito relativo alla certificazione di qualità aziendale può essere oggetto di avvalimento ai sensi

dell'art. 49 D.Lgs. 163/06 tuttavia, ai fini dell'ammissibilità dell'avvalimento, è onere del concorrente dimostrare che l'impresa ausiliaria non si impegna semplicemente a prestare il requisito soggettivo richiesto, quale mero valore astratto, ma assume l'obbligazione di mettere a disposizione dell'impresa ausiliata, in relazione all'esecuzione dell'appalto, le proprie risorse e il proprio apparato organizzativo, in tutte le parti che giustificano l'attribuzione del requisito di qualità" (Consiglio di Stato, Sez. III, 18 aprile 2011, n. 2344). I suesposti principi sono stati da ultimo ribaditi dalla Sez. V del Consiglio di Stato, 6 marzo 2013, n. 1368.

Sarà motivo di esclusione la mancata dichiarazione anche di uno solo dei requisiti di cui sopra.

VIII) di aver preso visione, conoscenza e accettazione - senza riserve - di tutte le condizioni contenute nel capitolato speciale d'appalto, nel bando e nei relativi documenti allegati;

IX) di impegnarsi a dare puntuale attuazione a tutte le prescrizioni contenute nei documenti di cui al precedente punto VIII e a ritenere le somme previste e riportate nel presente bando

sufficienti e congrue sia in relazione alla puntuale attuazione dell'appalto sia in relazione ai costi della sicurezza aziendali che l'operatore medesimo sopporta nella propria attività d'impresa al fine di garantire gli obblighi previsti dal D.lgs. n. 81/2008;

X) la conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione della concessione di aver giudicato la fornitura ed i servizi oggetto della concessione realizzabili, i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto;

XI) la consapevolezza - nella formulazione dell'offerta - degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore e l'impegno, in caso di aggiudicazione e all'occorrenza, a produrre il piano di sicurezza/documento di valutazione dei rischi di cui al D.lgs. n. 81/2008;

XII) il mantenimento delle seguenti posizioni previdenziali ed assicurative;

INPS: sede di _____, matricola n. _____

(nel caso di iscrizione presso più sedi indicarle tutte)

INAIL: sede di _____, matricola n. _____

(nel caso di iscrizione presso più sedi indicarle tutte)

XIII) l'intenzione/ la non intenzione di avvalersi dei requisiti di un'impresa terza ai fini dell'attestazione della capacità tecnica/finanziaria, ai sensi dell'art.49 del D.lgs. 163/2006. **In caso di avvalimento, il concorrente dovrà allegare, a pena d'esclusione, quanto richiesto all'art. 49 del D.Lgs. 163/2006.**

XIV) (barrare la voce di interesse) ☐ trattandosi di *società che occupa non più di 15 dipendenti o da 15 sino a 35 dipendenti e non avendo effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000* la non assoggettabilità agli obblighi di assunzione obbligatoria previsti dalla Legge 12/03/1999, n.68;

☐ la regolarità con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999 n. 68;

XV) il consenso, ai sensi e per gli effetti tutti del D.lgs. n. 196/2003, al trattamento dei propri dati, anche personali, per ogni esigenza concorsuale e per la stipula di eventuale contratto;

XVI) trattandosi di consorzio di cui all'art. 34. c. 1 lett. b) e c) del D.lgs. n.163/06, l'indicazione dei seguenti consorziati per i quali il consorzio concorre

.....
.....
e dell'impresa che eseguirà la prestazione in appalto

.....
XVII) di avere l'iscrizione alla Camera di Commercio Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede o analogo registro dello Stato aderente alla U.E., per le attività oggetto dell'appalto;

XVIII) l'accettazione che con avviso sul sito internet www.comune.varallopombia.no.it/ Bandi e concorsi si darà comunicazione sia degli esiti di gara sia della convocazione delle eventuali successive sedute di gara e che tale metodo di comunicazione verrà adottato anche nel caso di spostamenti della prima e della seconda seduta pubblica prevista o di nuova seduta pubblica a seguito di nuova aggiudicazione a seguito di decadenza o annullamento della precedente; l'accettazione, altresì, che nello stesso sito, sarà data comunicazione del nominativo dell'aggiudicatario e delle altre informazioni di cui all'art.79 del D.lgs. n.163/06;

XIX) l'indicazione del seguente domicilio (fax) che sarà utilizzato per l'invio delle comunicazioni ex art.79 del D.lgs n.163/06:

XX) ai fini del modello G.A.P. di cui all'art.2 legge del 12.10.1982 n. 726 e legge del 30.12.1991 n. 410, l'indicazione dei seguenti dati:

IMPRESA PARTECIPANTE

Partita IVA (*) _____

Ragione Sociale (*) _____

Luogo (*) Immettere il Comune italiano o lo Stato estero dove ha sede l'Impresa

Prov. (*) _____

Sede Legale (*): _____

CAP/ZIP: _____

Codice attività (*) _____

Tipo impresa (*) Singola ☐ Consorzio ☐ Raggr. Temporaneo Imprese ☐

_____, _____
Volume Affari

_____, _____
Capitale sociale

Tipo Divisa: Euro ☐

(*) Le scritte contrassegnate dall'asterisco sono obbligatorie.

Allego congiuntamente alla presente fotocopia non autenticata del mio documento di identità.

Data _____

Firma leggibile

F) Deposito cauzionale provvisorio.

Documentazione in originale comprovante la costituzione ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006 di una garanzia da prestarsi mediante cauzione o fideiussione (bancaria o assicurativa rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal ministero del Tesoro, del Bilancio e della Programmazione Economica).

La garanzia prevista al 2%, dell'importo a base d'asta, è ridotta del 50% dell'importo base

comprensiva degli oneri derivanti dai rischi da interferenza, in quanto per gli operatori economici che possono partecipare alla presente procedura, è previsto che debbano essere obbligatoriamente nelle condizioni di cui all'art. 75 comma 7 del D.Lgs. n. 163/2006 è quantificata in € 20.175,00 (ventimilacentosettantacinque/00).

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La garanzia deve avere, a pena di esclusione, i requisiti previsti dall'art. 75 richiamato e precisamente:

- ☐ rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale ai sensi dell'art. 1944, comma 2, del Codice Civile;

- ☐ rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile;

- ☐ operatività su semplice richiesta della stazione concedente ed entro il termine tassativo di 15 giorni, senza possibilità di opporre eccezioni di sorta.

Ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006 la cauzione provvisoria deve essere accompagnata dall'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva di cui all'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006, qualora il concorrente risultasse aggiudicatario.

L'impegno del fideiussore dovrà essere presentato in ogni caso, indipendentemente dalle modalità con le quali è prestata la garanzia. In caso di avvalimento la garanzia prestata tramite fidejussione dovrà essere estesa al soggetto ausiliario. Analogamente, in caso di più soggetti realizzatori di RTI ancora da costituire, la garanzia prestata tramite fidejussione dovrà essere estesa a tutti i soggetti.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Ai concorrenti non aggiudicatari la cauzione provvisoria verrà restituita dopo l'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 75, comma 9, del D.Lgs. n. 163/2006.

In caso di Consorzi la cauzione dovrà essere presentata dal Consorzio medesimo.

La mancata presentazione di detta garanzia con le modalità indicate, oppure la previsione della stessa per un importo inferiore a quello richiesto, comporta l'automatica esclusione del concorrente.

La ditta aggiudicataria dovrà costituire una cauzione definitiva, calcolata in conformità a quanto previsto dall'art. 113 del Lgs. n. 163/2006.

G) originale della Ricevuta del versamento del contributo a favore dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture dell'importo di € 140,00 (centoquaranta/00), da effettuarsi con una delle seguenti modalità:

- ☐ versamento on line, collegandosi al Servizio riscossione contributi disponibile in homepage sul sito web dell'Autorità all'indirizzo <http://www.avcp.it>, seguendo le istruzioni disponibili sul portale, tramite: carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express.

Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al "Servizio riscossione" e seguire le istruzioni a video oppure il manuale del servizio.

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

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

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

Il CIG che identifica la procedura di gara è: 5198218930

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

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

BUSTA N. 2 – OFFERTA TECNICA

Dovrà contenere quanto ritenuto utile ai fini di una proficua valutazione dell'offerta tecnica presentata sulla base dei criteri indicati nel capitolato speciale della concessione .

Dovrà essere redatta in lingua italiana e firmata per esteso in ogni pagina dal titolare o legale rappresentante dell'impresa concorrente ed essere contenuta in numero massimo di pagine 20 per l'offerta tecnica e massimo pagine 30 per la descrizione delle attrezzature di cui all'allegato F1 escluso eventuali allegati.

In caso di raggruppamenti temporanei di imprese, a pena di esclusione, le firme dovranno essere apposte da tutti i titolari o legali rappresentanti delle singole imprese costituenti il raggruppamento.

BUSTA N. 3 – OFFERTA ECONOMICA

Dovrà contenere:

A) una dichiarazione firmata per esteso ed in modo leggibile da chi ha facoltà di impegnare legalmente il soggetto proponente, contenente quanto previsto al p. **9.1.2**, ossia il prezzo del singolo buono pasto, espresso, in lingua italiana, sia in cifre che in lettere (in caso di discordanza dei rispettivi valori sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione):

max 36 punti.

Quindi, ai fini del ribasso percentuale, relativo al p. **9.1.2**, che l'operatore economico invitato andrà ad offrire, pena l'esclusione dalla gara ove non vi sia ribasso, occorre rilevare che non sono compatibili nel ribasso gli oneri d'interferenza, scaturenti dal DUVRI, pari a € 0,01 a pasto, di talché sarà oggetto di ribasso € 4,69 + IVA a pasto.

B) offerta della royalty entro i limiti di cui all'art.5.1 del capitolato speciale di concessione:

max 4 punti

In caso di partecipazione alla gara in forma di Raggruppamento Temporaneo di Imprese (RTI) già costituito, l'offerta economica è da presentarsi in un'unica copia sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo o di suo procuratore, pena l'esclusione dalla gara. Nel caso di partecipazione alla gara in forma di Raggruppamento Temporaneo di Imprese (RTI) da costituirsi, l'offerta economica dovrà essere presentata in un'unica copia sottoscritta dal legale rappresentante o procuratore di ciascuna delle imprese che faranno parte del raggruppamento, pena l'esclusione dalla gara.

Resta inteso che l'offerta economica deve essere completa di tutti gli elementi che la rendono legittima, determinata e appropriata, pena l'esclusione.

Per l'offerta economica utilizzare l'Allegato 2.

11. APERTURA DELLE OFFERTE

La prima seduta di gara per l'apertura dei plichi, per l'esame della documentazione amministrativa (contenuta nella busta n. 1) e per la "verifica estrinseca" del contenuto della busta n. 2 è fissata per il **giorno 22.07.2013, ore 10.00**, presso la sede della Stazione appaltante, in Via Simonetta, n. 3 – Varallo Pombia. Delle altre sedute pubbliche verrà data comunicazione a mezzo fax.

Nella seduta pubblica dell'22.07.2013 si procederà all'apertura delle seguenti buste:

- **Plico esterno** e verifica di integrità e regolarità di chiusura, ex art. 46, comma 1 bis, D.Lgs. 163/06, delle buste in esso contenuto;
- **Busta 1 – "Documentazione amministrativa"**: apertura e conseguente controllo formale della documentazione nella medesima contenuta nel rispetto delle prescrizioni di cui al presente bando ai fini della regolarità di tutti (nessuno escluso) i requisiti a concorrere;

– **Busta 2 – “Offerta tecnica”**: apertura e “mero riscontro degli atti prodotti dall’impresa concorrente, restando esclusa ogni facoltà degli interessati di prenderne visione” (Consiglio di Stato, Ad. Plen., n. 13/11). A seguire si procederà al sorteggio ex art. 48, D.Lgs. 163/06.

La fase di valutazione del pregio tecnico dell’offerta avverrà in una o più sedute segrete con l’assegnazione del relativo punteggio.

– **Busta 3 – “Offerta economica”**: in una successiva seduta pubblica, la cui data verrà comunicata ai concorrenti a mezzo fax, e pubblicata sul sito web del Comune, la commissione di gara procederà alla comunicazione dei punteggi attribuiti all’offerta tecnica secondo le modalità di cui al precedente p. **9.1.2** ed alla valutazione dell’offerta economica.

Tutte le operazioni di gara saranno oggetto di verbalizzazione a cura del Segretario incaricato.

12. PERSONE AMMESSE A PARTECIPARE ALLE SEDUTE PUBBLICHE

Chiunque può presenziare allo svolgimento delle sedute pubbliche, ma hanno diritto di intervenire, in ordine ai lavori, soltanto i rappresentanti legali delle imprese partecipanti o i procuratori muniti di regolare delega.

13. CAUSE ESPRESSE DI ESCLUSIONE

La violazione o l’inosservanza delle disposizioni contenute ut supra, e comunque nei seguenti punti, comporta l’automatica esclusione dalla gara, essendo tali prescrizioni dettate a presidio della segretezza ed imparzialità:

- 1) offerta pervenuta oltre il termine indicato negli atti di gara. A tal fine fa fede la data apposta dall’Ufficio protocollo del Comune di Varallo Pombia;
- 2) mancata chiusura e/o mancata apposizione delle firme o sigle sui lembi di chiusura del plico e delle buste interne;
- 3) mancata indicazione del numero di fax;
- 4) assenza di uno o più requisiti di ammissione;
- 5) mancata o incompleta presentazione della documentazione richiesta a corredo dell’offerta. La S.A. può chiedere tuttavia, a suo insindacabile volere, chiarimenti sulla documentazione presentata e/o integrazioni alla stesso, nei limiti del rispetto della par condicio competitorum, giusta corretta applicazione dell’art. 46, comma 1, D.Lgs. 163/06;
- 6) offerta economica espressa con riferimento ad altra offerta e, comunque, affetta da indeterminatezza, nonché priva del prescritto ribasso d’asta di cui al p. 10;
- 7) mancato superamento del punteggio minimo previsto per le offerte tecniche.

14. INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

L’esito della gara sarà pubblicato sul sito internet del Comune di Varallo Pombia, nonché nelle medesime modalità di cui all’indizione della procedura stessa e sempre nel rispetto degli obblighi di cui all’art. 79, D.Lgs. 163/06, fermo restando l’adempimento di tutte le prescrizioni di pubblicità e trasparenza di cui alla L. 190/12.

Le comunicazioni relative alla presente procedura di gara, comprese le comminatorie di esclusione, saranno rese agli operatori economici tramite fax al numero indicato, a pena di esclusione, sull’istanza di partecipazione. Ciascun partecipante si impegna a comunicare eventuali variazioni del numero di fax precedentemente indicato.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese, le comunicazioni saranno effettuate soltanto all’impresa mandataria.

Le predette comunicazioni di esclusione sostituiscono qualunque altra forma di notificazione da parte dell’Amministrazione appaltante. Dal momento della comunicazione decorrono i termini utili per esperire i rimedi di tutela previsti dalla vigente normativa.

15. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

D.Lgs. n. 196/03. Il trattamento dei dati personali, al fine di svolgere una funzione istituzionale, sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.

16. COMUNICAZIONI E RICHIESTE DI INFORMAZIONI RELATIVE ALLA GARA

Il Capitolato + allegati e i DUVRI integrano a tutti gli effetti il presente bando. I chiarimenti, ex artt. 71, D.Lgs. 163/06, hanno esclusivamente valore esplicativo e possono essere richiesti entro e non oltre il giorno **15.07.2013**; questi ultimi, per come forniti ai richiedenti via fax o via e.mail, verranno immediatamente pubblicati sul sito della Stazione Appaltante celando il nome dell'operatore economico richiedente.

Le richieste di informazioni per qualsiasi chiarimento relativo alla procedura di gara, al bando, al Capitolato o riferite a quant'altro avesse relazione con la gara in questione, saranno accolte solo se trasmesse a mezzo fax al seguente numero 0321.95182 o a mezzo posta elettronica al seguente indirizzo: segreteria@comune.varallopombia.no.it

Non verranno resi chiarimenti verbali.

17. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del Procedimento è la rag. Zonca Marina, Responsabile dell'area Istruzione dell'Ufficio Segreteria, Via Simonetta n. 3; Tel. 0321.95355; Fax. 0321.95182; sito internet: www.comune.varallopombia.no.it; e-mail: segreteria@comune.varallopombia.no.it.

F.to Il Responsabile del Servizio
Rag. Zonca Marina