



**ALLEGATO "A"**

## **BANDO/DISCIPLINARE DI GARA**

**PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – ASILO NIDO E MENSA DIPENDENTI COMUNALI PER IL PERIODO DI ANNI CINQUE.**

### **1) STAZIONE APPALTANTE**

Città di Orbassano (TO) – P.zza Umberto I n. 5 – P.IVA 01384600019 –  
tel.0119036230 – fax 0119013337  
e-mail: [contratti@comune.orbassano.to.it](mailto:contratti@comune.orbassano.to.it)  
pec: [protocollo.orbassano@legalmail.it](mailto:protocollo.orbassano@legalmail.it)  
Sito internet: [www.comune.orbassano.to.it](http://www.comune.orbassano.to.it)

### **2) OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica, asilo nido e mensa dipendenti comunali, comprensivo della fornitura e gestione del sistema informatizzato di prenotazione dei pasti, del pagamento delle quote poste a carico dell'utenza, della gestione della rendicontazione e delle morosità secondo le modalità dettagliate nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

### **3) PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

Per l'affidamento del servizio si procederà tramite procedura di gara aperta ai sensi dell'art. 3 – comma 37 e dell'art. 55 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n. 163 e s.m.i. come da determinazione a contrattare adottata dal Segretario – Direttore Generale n. 239 in data 23.04.2012. L'aggiudicazione avverrà a favore del soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del Decreto Legislativo 163/2006 e s.m.i. valutabile in base ai parametri stabiliti nel successivo articolo 16.

### **4) CATEGORIA DEL SERVIZIO**

Appalto di servizi di cui all'allegato II B del D.lgs. n. 163 del 12/04/2006 e s.m.i. (Codice dei Contratti), categoria 17, Codice di riferimento C.P.V. 55524000-9 "Servizi di ristorazione scolastica"

Codice CIG: 41635817BA.

### **5) LUOGO DI ESECUZIONE DELL'APPALTO**

Territorio del Comune di Orbassano. Si fa riferimento all'art. 14 del Capitolato Speciale d'Appalto.

### **6) CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO**

Le caratteristiche e modalità del servizio sono precisate nel Capitolato Speciale Descrittivo e prestazionale approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 64 del 23.04.2012 e nei documenti di gara approvati con determina dirigenziale n. 239 del 23.04.2012.

### **7) DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto è fissata in cinque anni, a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare l'art. 57, comma 5, lett. b) del D. lgs. 163/2006 e s.m.i. affidando, alla scadenza del contratto originario, la ripetizione del servizio allo stesso operatore economico aggiudicatario per un periodo ulteriore di tre anni successivi alla stipulazione del contratto originario.

Allo scadere del contratto originario, nel caso in cui venga avviata una nuova procedura di gara, la stazione appaltante si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a trenta giorni antecedenti la scadenza, di richiedere alla ditta appaltatrice una proroga tecnica del contratto della durata massima di sei mesi, finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di affidamento del nuovo servizio. La proroga dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali e agli stessi prezzi offerti in sede di gara. La società aggiudicataria è obbligata ad accettare la proroga.

## **8) IMPORTO A BASE D'ASTA**

L'importo dell'appalto è determinato come segue:

- importo unitario a base di gara per singolo pasto:	Euro	5,40	oltre IVA di legge.
- importo complessivo presunto per il quinquennio:	Euro	7.797.249,00	oltre IVA di legge.
- importo per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso:	Euro	2.000,00	oltre IVA di legge
- importo complessivo presunto derivante dall'eventuale ripetizione del servizio per ulteriori tre anni:	Euro	12.475.600,00	oltre IVA di legge

I prezzi sopra espressi hanno valore puramente indicativo e non costituiscono titolo di pretesa alcuna da parte dell'appaltatore.

Per cause impreviste legate al numero di utenti che usufruiscono del servizio di refezione scolastica o dalle decisioni delle Autorità scolastiche la stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere all'aggiudicatario una variazione in diminuzione o in aumento dei pasti effettivamente erogati fino alla concorrenza del 20% rispetto ai pasti preventivati presuntivamente nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario.

Nel caso in cui la variazione superi tale limite, la stazione appaltante procederà alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'esecutore.

## **9) MODALITA' DI FINANZIAMENTO**

L'appalto sarà finanziato con fondi del bilancio del Comune di Orbassano, in conformità alle disposizioni di legge e alle norme regolamentari in materia di contabilità.

I pagamenti avverranno con le modalità previste dal Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

## **10) DOCUMENTI DI GARA**

Gli atti di gara sono costituiti:

- dal presente Bando/Disciplinare di gara e suoi allegati;
- dal Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale e suoi allegati;

Il Comune metterà a disposizione, sul proprio sito internet [www.comune.orbassano.to.it](http://www.comune.orbassano.to.it) l'accesso libero ed incondizionato a tutti i documenti di gara sopraindicati. Il Comune pertanto non prenderà in considerazione, ai sensi dell'art.71, comma 1 del Codice dei contratti, le richieste di invio dei documenti di gara.

Qualora, anche a seguito di osservazioni presentate dai concorrenti, emergano negli atti di gara irregolarità e/o errori e/o contrasti e/o carenze rispetto a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di appalti pubblici di lavori, la stazione appaltante in via di autotutela si riserva di correggere e/o integrare il bando/disciplinare di gara e relativi allegati ed il Capitolato Speciale Descrittivo Prestazionale e gli altri elaborati e documenti complementari. Le correzioni e/o integrazioni verranno pubblicate sul profilo della committenza: [www.comune.orbassano.to.it](http://www.comune.orbassano.to.it).

## **11) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA**

o ammessi alla gara i concorrenti di cui all'art. 34 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., nonché i concorrenti con sede in altri stati diversi dall'Italia ex art. 47 del D.lgs 163/2006 qualificati come imprese specializzate nella ristorazione.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in associazione o consorzio.

I Consorzi di cooperative sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio che il consorziato.

In caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 c.p. (Turbata libertà degli incanti).

## **12) REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA GARA**

I requisiti minimi richiesti al concorrente per essere ammesso a partecipare alla gara sono i seguenti (vedere anche Allegato A e allegato B):

### **12.1 - REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE**

In conformità con quanto previsto dall'art. 39, D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. è richiesta, per le imprese aventi sede in Italia, l'iscrizione per attività inerenti l'oggetto della presente gara nel Registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

Per le imprese non aventi sede in Italia il possesso della qualificazione per la partecipazione alle gare deve essere comprovata con la documentazione conforme alla normativa vigente nei rispettivi paesi (ai sensi dell'art. 47 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.).

### **12.2 - REQUISITI DI ORDINE GENERALE**

E' richiesta l'assenza della cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

### **12.3 - REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA**

**a)** fatturato realizzato nell'ambito della ristorazione collettiva in ambito scolastico, riferito agli ultimi tre esercizi (2011/2010/2009) pari almeno a € 10.000.000,00 (diecimilioni di euro) I.V.A. esclusa, da intendersi quale cifra complessiva del triennio. Per gli appalti pluriennali, andrà computata la sola quota parte fatturata in detto triennio.

Il predetto requisito deve essere posseduto dalla mandataria o da una impresa consorziata nella misura minima del quaranta per cento dell'importo; la restante percentuale deve essere posseduta cumulativamente dalle mandanti o dalle altre imprese consorziate ciascuna nella misura minima del dieci per cento dell'importo.

I servizi sono eseguiti dai concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo nella percentuale corrispondente alle quote di partecipazione, nel rispetto delle percentuali minime di cui sopra. Nell'ambito dei propri requisiti posseduti, la mandataria in ogni caso assume, in sede di offerta, i requisiti in misura percentuale superiore rispetto a ciascuna delle mandanti con riferimento alla specifica gara.

**b)** idonee dichiarazioni bancarie di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n. 385/93 attestante la solidità economica e finanziaria.

Le dichiarazioni bancarie di cui al presente punto dovranno essere possedute da tutte le imprese partecipanti all'ATI o al Consorzio.

### **12.4 - REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE**

**a)** aver gestito con buon esito, nel triennio 2011/2010/2009 almeno tre appalti nella ristorazione scolastica con attestazione di produzione di almeno n. 300.000 pasti l'anno; l'elenco dei principali servizi con indicazione del destinatario – data e importo – effettuati nell'ultimo triennio (2011/2010/2009) deve essere presentato in sede di gara.

Il predetto requisito deve essere posseduto dalla mandataria o da una impresa consorziata nella misura minima del quaranta per cento dell'importo; la restante percentuale deve essere posseduta cumulativamente dalle mandanti o dalle altre imprese consorziate ciascuna nella misura minima del dieci per cento dell'importo.

I servizi sono eseguiti dai concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo nella percentuale corrispondente alle quote di partecipazione, nel rispetto delle percentuali minime di cui sopra. Nell'ambito dei propri requisiti posseduti, la mandataria in ogni caso assume, in sede di offerta, i requisiti in misura percentuale superiore rispetto a ciascuna delle mandanti con riferimento alla specifica gara.

**b)** di avere, in caso di aggiudicazione, la disponibilità diretta di un centro di cottura (è esclusa la disponibilità in forza di atto di comodato), con una produttività giornaliera superiore a 1.500 pasti, situato ad una distanza tale da garantire la consegna dei pasti nei tempi stabiliti dal Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale;

**c)** possesso della certificazione ISO 9001:2008 relativa ai servizi di ristorazione scolastica.

I requisiti di cui ai precedenti punti b) e c) dovranno essere posseduti alla data di pubblicazione del presente bando e mantenuti dall'aggiudicatario per tutti gli anni di durata dell'appalto.

### **12.5 – ATTESTAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO**

Le imprese candidate dovranno dimostrare di aver effettuato, a pena di esclusione, un sopralluogo di presa visione delle sedi di svolgimento del servizio (centri di cottura comunali e dei centri di distribuzione) ivi compresi impianti, attrezzature, arredi e quanto espressamente richiamato in capitolato.

Per poter eseguire il sopralluogo le ditte concorrenti devono richiedere appuntamento all'ufficio contratti (telefono 0119036230 – indirizzo e mail: [contratti@comune.orbassano.to.it](mailto:contratti@comune.orbassano.to.it)).

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante della ditta oppure da persona munita di apposita delega. Non è consentita la segnalazione di una stessa persona da più concorrenti e, qualora ciò si verificasse, la seconda indicazione non sarà presa in considerazione.

Dell'avvenuto sopralluogo sarà rilasciato alle imprese candidate, apposita attestazione a firma dell'incaricato del Comune.

Relativamente ai centri di cottura comunali, le imprese candidate potranno prendere visione delle strutture e relativi impianti, ad esclusione degli interventi in corso di realizzazione e delle attrezzature non ancora installate, al fine di permettere le necessarie valutazioni per la redazione dell'offerta.

L'Aggiudicatario dovrà accettare incondizionatamente senza riserva alcuna, gli impianti, le attrezzature e gli arredi così come visionati durante il sopralluogo.

### **13) AVVALIMENTO**

Il concorrente può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. In tal caso si applicano le disposizioni di cui all'art. 49 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

### **14) RESPONSABILITÀ INERENTE AL RILASCIO DI DICHIARAZIONI**

La sottoscrizione delle dichiarazioni richieste per l'ammissione alla gara, da parte dei legali rappresentanti dell'impresa, non sono soggette ad autenticazione, purché venga allegata copia fotostatica fronte/retro di un documento di riconoscimento in corso di validità del firmatario, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000.

Si rammenta la responsabilità penale cui si incorre in caso di dichiarazioni mendaci.

L'Amministrazione effettuerà, ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. 445/2000, idonei controlli sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive. Qualora dai predetti controlli emergesse la non veridicità del contenuto delle stesse, il dichiarante decadrà dai benefici eventualmente conseguiti dal

avvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera e si procederà alla conseguente denuncia penale.

### **15) RAGGRUPPAMENTO DI IMPRESE - CONSORZI**

Sono ammesse a partecipare alla gara le imprese appositamente raggruppate, secondo le modalità ed i limiti di cui all'art. 37 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., anche con raggruppamenti non ancora costituiti.

In tal caso l'offerta dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutte le imprese che costituiranno il raggruppamento e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

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. I consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettera b) ed i consorzi di cui alla lett. c) (se non eseguono direttamente il servizio) sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre: è quindi fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Il consorzio ed il consorziato sono tenuti a possedere i requisiti di ordine generale di cui all'art. 38, comma 1, del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. ed a rendere la relativa dichiarazione in sede di presentazione dell'offerta, unitamente alla documentazione amministrativa (busta A).

### **16) CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO**

L'aggiudicazione avverrà mediante "procedura aperta" (art. 3, comma 37 del D.Lgs. 163/2006), con il criterio dell'offerta "economicamente più vantaggiosa", in analogia a quanto previsto all'art. 83 comma 1 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. e con i criteri di cui al presente articolo.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore della ditta che avrà ottenuto il punteggio globale più elevato, nella valutazione degli elementi economici e qualitativi dichiarati; in caso di parità di punteggio globale, verrà privilegiata l'offerta migliore in relazione al parametro prezzo. In caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto ai prezzi posti a base di gara.

Il Comune si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione definitiva a suo insindacabile giudizio e, in caso di non aggiudicazione, opportunamente motivata, nessuna pretesa può essere avanzata.

E' esclusa la possibilità di presentare offerta soltanto per parte del servizio in questione.

Qualora sia ritenuto indispensabile alla comparazione dei progetti e dei dati trasmessi, la Commissione potrà riservarsi di chiedere chiarimenti supplementari alle imprese partecipanti.

La documentazione relativa all'Offerta tecnica verrà valutata dalla Commissione, in seduta riservata, prima dell'apertura della busta contenente l'offerta economica.

Saranno ritenute idonee, e quindi potranno essere ammesse alla fase successiva della gara (apertura delle offerte economiche), solo le imprese partecipanti che avranno ottenuto un punteggio relativo all'offerta tecnica almeno pari al 50% del punteggio disponibile.

Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione all'appalto, anche nel caso in cui la Stazione Appaltante non intendesse procedere ad alcuna aggiudicazione, né verranno restituiti gli elaborati presentati.

Non saranno ammesse le varianti in sede di offerta.

Tutti gli elementi di carattere progettuale e gli impegni dichiarati dalla ditta in sede di gara ai fini della valutazione degli aspetti qualitativi dell'offerta obbligano la ditta che risulterà aggiudicataria a realizzarli per tutta la durata del contratto.

Il punteggio complessivo espresso sui 100 punti a disposizione è dato dalla somma del punteggio dell'Offerta tecnica e di quello dell'Offerta economica.

È facoltà della stazione appaltante di non procedere all'aggiudicazione definitiva in ipotesi di offerta non conveniente o inidonea in relazione all'oggetto dell'appalto.

La valutazione dell'offerta avverrà in relazione ai seguenti parametri ed attribuendo i punteggi a fianco indicati:

- A) OFFERTA ECONOMICA: punteggio max 40/100  
 B) OFFERTA TECNICA: punteggio max 60/100

A) **Offerta Economica – Totale max punti 40** da attribuirsi in relazione al sottoelencato elemento:

Prezzo del singolo pasto fornito, compreso ogni onere e prestazione, indipendentemente dal tipo di utenza	Max punti	40/100
---	-----------	--------

Il punteggio verrà attribuito applicando la seguente formula:  
 Prezzo offerto : Prezzo + basso = 40 : x

B) **Offerta Tecnica – Totale max punti 60** da attribuirsi in relazione ai sottoelencati criteri:

- B1) Valutazione tecnico strumentale dei centri di cottura e dei refettori max punti 20  
 B2) Relazione qualitativa: max punti 20  
 B3) Relazione organizzativa: max punti 20

Nell'offerta tecnica dovranno essere chiaramente illustrate le modalità con le quali la ditta intende organizzare il servizio, assicurando il miglior risultato in termini di efficacia ed efficienza tecnica e qualitativa; dalla relazione dovrà emergere in modo chiaro che la ditta ha acquisito la necessaria conoscenza delle problematiche organizzative del servizio, tenuto conto delle strutture esistenti e delle necessità evidenziate nel capitolato speciale.

La relazione, che si sostanzia in un progetto gestionale del servizio, dovrà contenere in forma sintetica l'analisi delle diverse problematiche riscontrate e la proposizione delle risoluzioni che la ditta intende proporre e attuare.

Relativamente ai suddetti elementi i punteggi saranno attribuiti adottando i seguenti sub criteri:

**B1) Valutazione tecnico strumentale dei centri di cottura e dei refettori:**

B1.1	Interventi di manutenzione straordinaria delle strutture, degli impianti e delle attrezzature, delle cucine, dei refettori e relative pertinenze al fine di attuare il progetto di valorizzazione dei centri di cottura e distribuzione.	max punti 6
B1.2	Descrizione delle attrezzature integrative e/o sostitutive fornite per la valorizzazione dei centri di cottura e distribuzione. L'elenco delle attrezzature offerte deve essere redatto seguendo lo schema di cui all'allegato modello "C"	max punti 10
B1.3	Progetto di tinteggiatura locali refettorio finalizzato a rendere gli ambienti accoglienti e gradevoli per l'utenza	max punti 4

**B2) Relazione qualitativa:**

B2.1	<b>Progetto di educazione alimentare (di cui all'art. 3 del Capitolato Speciale)</b> Il Progetto sarà valutato, e il punteggio graduato, in base alla adeguatezza e realizzabilità della proposta anche in rapporto all'esigenza di migliorare l'informazione e favorire un approccio più consapevole e un utilizzo più	max punti 2
------	--	-------------

	<p>soddisfacente del servizio di ristorazione scolastica.  Il progetto dovrà fare esplicito riferimento alle diverse categorie di utenti del servizio: personale operante nel servizio, studenti, insegnanti e genitori.</p>	
B2.2	<p><b>Varietà di prodotti a filiera corta</b>  Il concorrente dovrà specificare la varietà dei prodotti e i dati identificativi del produttore e/o del distributore.  Occorre inoltre allegare le schede tecniche indicanti le caratteristiche del prodotto offerto.  Il punteggio sarà graduato sulla base delle varietà di prodotti dei quali viene proposta la fornitura.  Saranno valutati solo i prodotti inseriti nel menù.  I prodotti offerti nella presente sezione (prodotti a filiera corta) non possono essere inseriti anche in altre sezioni successive (prodotti dop/igp o prodotti biologici).  Il punteggio massimo verrà attribuito al concorrente che offrirà il maggior numero di prodotti a filiera corta mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula:</p> $\text{punteggio attribuito} = \frac{\text{punteggio max} \times \text{n. prodotti offerti dal concorrente iesimo}}{\text{n. max di prodotti offerti}}$ <p>L'elenco dei prodotti offerti deve essere redatto seguendo lo schema di cui all'allegato modello D.</p>	max punti 5
B.2.3	<p><b>Varietà di prodotti DOP/IGP</b>  Il concorrente dovrà specificare la varietà dei prodotti e i dati identificativi del produttore e/o del distributore.  Occorre inoltre allegare le schede tecniche indicanti le caratteristiche del prodotto offerto.  Il punteggio sarà graduato sulla base delle varietà di prodotti dei quali viene proposta la fornitura.  Saranno valutati solo i prodotti inseriti nel menù.  I prodotti offerti nella presente sezione (prodotti a DOP/IGP) non possono essere inseriti anche in altre sezioni (prodotti a filiera corta o prodotti biologici).  Il punteggio massimo verrà attribuito al concorrente che offrirà il maggior numero di prodotti dop/igp mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula:</p> $\text{punteggio attribuito} = \frac{\text{punteggio max} \times \text{n. prodotti offerti dal concorrente iesimo}}{\text{n. max di prodotti offerti}}$ <p>L'elenco dei prodotti offerti deve essere redatto seguendo lo schema di cui all'allegato modello E.</p>	Max punti 4
B2.4	<p><b>Quantità e varietà di prodotti biologici</b>  Il concorrente dovrà specificare la varietà dei prodotti e i dati identificativi del produttore e/o del distributore. Occorre inoltre allegare le schede tecniche indicanti le caratteristiche del prodotto offerto.  Il punteggio sarà graduato sulla base delle varietà di prodotti dei quali viene proposta la fornitura.</p>	max punti 4

	<p>Saranno valutati solo i prodotti inseriti nel menù. I prodotti offerti nella presente sezione (prodotti biologici) non possono essere inseriti anche in altre sezioni (prodotti a filiera corta o prodotti dop/igp). Il punteggio massimo verrà attribuito al concorrente che offrirà il maggior numero di prodotti biologici mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula:</p> $\text{punteggio attribuito} = \frac{\text{punteggio max} \times \text{n. prodotti offerti dal concorrente iesimo}}{\text{n. max di prodotti offerti}}$ <p>L'elenco dei prodotti offerti deve essere redatto seguendo lo schema di cui all'allegato modello F.</p>	
B2.5	<p><b>Riduzione dell'impatto ambientale</b> Proposta di miglioramento del servizio con riguardo all'utilizzo di prodotti a ridotto impatto ambientale nei trattamenti di pulizia e sanificazione. Il punteggio massimo verrà attribuito al concorrente che offre il maggior numero di prodotti etichettati Ecolabel conformi al Reg. CE n. 648/2004, al D.P.R. n. 21/2009, al D. Lgs. n. 174/2000 e al D.P.R. n. 392/1998, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula:</p> $\text{punteggio attribuito} = \frac{\text{punteggio max} \times \text{n. prodotti offerti dal concorrente iesimo}}{\text{n. max di prodotti offerti}}$ <p>Nella valutazione verrà preso in considerazione un solo prodotto per ciascun tipo di pulizia e/o sanificazione (pertanto l'offerente dovrà indicare un solo prodotto che intende utilizzare ad es. per la pulizia dei pavimenti); nell'offerta andrà quindi indicato il numero complessivo dei prodotti offerti (unico indicatore che verrà preso in considerazione per l'attribuzione del punteggio), specificando il nome commerciale del prodotto, la marca, il tipo di utilizzo e l'etichetta di qualità ecologica.</p> <p>L'elenco dei prodotti offerti deve essere redatto seguendo lo schema di cui all'allegato modello G.</p>	max punti 2
B2.6	<p><b>Gestione informatizzata pagamento tariffe utenti</b> L'aggiudicatario dovrà garantire un sistema di pagamento delle tariffe degli utenti con la modalità del prepagato, secondo quanto previsto all'art. 19 del Capitolato. Nel progetto tecnico dovranno essere descritte unicamente le modalità di incasso abilitate ed il numero punti di pagamento e ricarica offerti oltre a quelli già previsti dallo stesso art. 19 del Capitolato.</p>	Max punti 3

**B3)Relazione organizzativa:**

B3.1	<p><b>Organizzazione del servizio presso i centri di cottura</b> (tenendo conto del numero dei pasti da preparare, della complessità dei menù, dei turni di somministrazione nei vari refettori e della quantità di diete speciali da preparare). Il punteggio massimo verrà attribuito al concorrente che offre il maggior numero complessivo di ore settimanali mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula:</p>	max punti 8
------	---	-------------



	<p>punteggio attribuito = <math>\frac{\text{punteggio max X n. ore settimanali offerte dal concorrente iesimo}}{\text{n. max di ore settimanali offerte}}</math></p> <p>L'elenco del personale impiegato e le relative ore settimanali, distinti per ogni centro di cottura, devono essere indicati seguendo lo schema di cui all'allegato modello "H".</p> <p>La commissione per l'attribuzione del punteggio prenderà in considerazione esclusivamente il numero di ore settimanali offerte complessivamente.</p> <p>Nel computo delle ore devono essere indicate esclusivamente le figure professionali operanti presso i centri di cottura. Pertanto non verranno prese in considerazione per l'attribuzione del punteggio le ore attribuite a figure professionali dirigenziali e/o amministrative.</p>	
B3.2	<p><b>Organizzazione del servizio di somministrazione (scodellamento) e riassetto dei refettori</b> (tenendo conto del numero dei pasti da distribuire, della complessità dei menù e dei turni di somministrazione nei vari refettori).</p> <p>Il punteggio massimo verrà attribuito al concorrente che offre il maggior numero complessivo di ore settimanali mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula:</p> <p>punteggio attribuito = <math>\frac{\text{punteggio max X n. ore settimanali offerte dal concorrente iesimo}}{\text{n. max di ore settimanali offerte}}</math></p> <p>L'elenco del personale impiegato e le relative ore settimanali, distinti per ogni centro di distribuzione, devono essere indicati seguendo lo schema di cui all'allegato modello "I".</p> <p>La commissione per l'attribuzione del punteggio prenderà in considerazione esclusivamente il numero di ore settimanali offerte complessivamente.</p> <p>Nel computo delle ore devono essere indicate esclusivamente le figure professionali operanti presso i centri di distribuzione. Pertanto non verranno prese in considerazione per l'attribuzione del punteggio le ore attribuite a figure professionali dirigenziali e/o amministrative.</p>	max punti 8
B3.3	<p><b>Organizzazione del servizio di somministrazione delle diete speciali</b> (tenendo conto del numero di diete speciali da distribuire).</p> <p>Il punteggio massimo verrà attribuito al concorrente che offre il maggior numero di personale addetto alla distribuzione delle diete speciali, rapportato al numero di diete speciali in distribuzione nello stesso refettorio, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula:</p> <p>punteggio attribuito = <math>\frac{\text{punteggio max X n. personale offerto dal concorrente iesimo}}{\text{n. max di personale offerto}}</math></p> <p>L'elenco del personale offerto deve essere indicato seguendo lo schema di cui all'allegato modello "L".</p> <p>La commissione per l'attribuzione del punteggio prenderà in considerazione esclusivamente il numero di personale offerto complessivamente, rapportato al numero di diete speciali in distribuzione nello stesso refettorio.</p> <p>Nel computo del personale offerto devono essere indicate esclusivamente le figure professionali operanti presso i centri di distribuzione. Pertanto non verrà preso in considerazione per l'attribuzione del punteggio il personale rivestente figure professionali dirigenziali e/o amministrative.</p>	max punti 4

## 17) ANOMALIA

Qualora talune offerte presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione, così come definito dall'art. 86 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., la stazione appaltante si riserva, in base a quanto disposto dagli artt. 87 e 88 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., di richiedere le necessarie precisazioni in merito agli elementi costitutivi dell'offerta e li verificherà. Qualora queste non fossero ritenute valide, la stazione appaltante potrà rigettare l'offerta con provvedimento motivato.

In ogni caso la stazione appaltante può valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 88 – comma 7 – del d. lgs. 163/2006 e s.m.i., di sottoporre a verifica dell'anomalia contemporaneamente le migliori offerte non oltre la quinta.

## 18) MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Gli operatori economici interessati, **in possesso dei requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara**, dovranno far pervenire, a pena di esclusione, apposito plico debitamente sigillato, **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 07.06.2012**, a pena di esclusione, all'Ufficio Protocollo del Comune di Orbassano con sede in Orbassano – P.zza Umberto I n. 5, recante l'indirizzo: "AL COMUNE DI ORBASSANO – P.zza Umberto I n. 5", il nome o la ragione sociale del concorrente, l'oggetto della gara e la scritta "**CONTIENE OFFERTA PER LA GARA DEL 08.06.2012 ORE 9.30 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – ASILO NIDO E MENSA DIPENDENTI COMUNALI PER IL PERIODO DI ANNI CINQUE.**"

Il suddetto plico (**contenente la busta "A – Documentazione Amministrativa" + la busta "B – Documentazione Tecnico-Qualitativa" + la busta "C – Offerta Economica"**) dovrà pervenire, con qualsiasi mezzo, entro e non oltre il suddetto termine, a pena di esclusione.

Ai fini dell'accertamento del rispetto del termine di presentazione farà fede unicamente il timbro dell'ufficio protocollo con attestazione del giorno e dell'ora di arrivo.

I plichi che dovessero pervenire oltre il suddetto termine, anche se sostitutivi di precedenti pervenuti in tempo utile, saranno esclusi dalla gara, come saranno escluse le offerte condizionate a quelle presentate in sede di gara.

L'offerta una volta presentata, non può essere ritirata dal concorrente al quale è data solo la possibilità di presentare, sempre entro il termine prescritto, altra offerta successiva la quale modificherà quella precedente e la revocherà.

Ai sensi dell'art. 46, comma 1 bis, del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. si precisa che la chiusura tramite sigillatura del plico deve avere carattere ermetico, in modo da assicurare l'integrità del plico ed impedirne l'apertura senza lasciare manomissioni o segni apprezzabili, al fine di garantire la segretezza, l'identità, la provenienza ed immodificabilità della documentazione presentata dal concorrente.

La spedizione dei plichi è fatta ad esclusivo rischio dei concorrenti e non saranno ammessi reclami nei confronti della stazione appaltante nel caso in cui gli stessi non dovessero pervenire in tempo utile.

Nel caso il concorrente sia un raggruppamento (costituito o costituendo), il plico dovrà riportare il nominativo di tutte le imprese facenti parte l'ATI.

La mancata indicazione sul plico esterno generale del riferimento della gara cui l'offerta è rivolta e/o l'apposizione di indicazioni totalmente errate o generiche – al punto che non sia possibile individuare il plico pervenuto come contenente l'offerta per la presente gara – comporta l'irricevibilità dell'offerta medesima.

## **DOCUMENTI DA INSERIRE NEL PLICO ESTERNO:**

### **BUSTA A) – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

Tale busta, debitamente sigillata, indicante sul frontespizio la ragione sociale della ditta concorrente, l'oggetto della gara e la dicitura "BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA", deve contenere, la seguente documentazione:

1. **Istanza di partecipazione**, in bollo, contenente le dichiarazioni ed attestazioni richieste per l'ammissione alla gara secondo il modello unito al presente Bando /disciplinare (**Allegato A**); deve essere sottoscritta dal Legale Rappresentante della Ditta concorrente, redatta in lingua italiana e corredata da copia fotostatica, fronte retro, non autenticata, di un documento di identità valido del sottoscrittore; (in caso di partecipazione in RTI già costituito l'istanza dovrà essere sottoscritta dalla sola impresa capogruppo, mentre in caso di partecipazione di costituendo RTI la stessa dovrà essere prodotta da ogni impresa che intende raggrupparsi e sottoscritta dal relativo legale rappresentante). Si precisa che la mancata sottoscrizione della domanda di partecipazione alla gara e/o dell'offerta – anche da parte di uno solo dei partecipanti ad un raggruppamento temporaneo non ancora costituito – è causa di nullità dell'offerta medesima e di sua irricevibilità.

Allo stesso modo, la mancata allegazione di copia fotostatica di un valido documento di identità del/dei sottoscrittore/i rende la domanda nulla per difetto di un elemento essenziale stabilito dalla legge.

L'istanza deve contenere le dichiarazioni ed attestazioni di cui al citato **Allegato A**.

*(Solo per i consorzi)*: Il consorzio ed i consorziati sono tenuti a rendere la dichiarazione circa il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38, comma 1, del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

2. **Dichiarazioni** rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 dai soggetti indicati nell' **allegato modello B**, con le attestazioni ivi indicate.

3. **Cauzione provvisoria** pari al 2% del prezzo a base d'asta pari a € 155.944,98 secondo le disposizioni dell'art. 75 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., eventualmente ridotta del 50% ai sensi del comma 7 dello stesso art. 75 Codice dei Contratti.

La cauzione dovrà essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto qualora il concorrente risultasse aggiudicatario dell'appalto.

In caso di presentazione della suddetta cauzione provvisoria mediante polizza bancaria o assicurativa, il documento deve obbligatoriamente avere una validità di 180 giorni dalla data ultima per la presentazione dell'offerta ed il documento stesso dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni.

Il deposito cauzionale provvisorio sarà restituito ai concorrenti non aggiudicatari dopo l'aggiudicazione della gara, mentre quello dell'aggiudicatario resterà vincolato e dovrà essere valido fino alla costituzione del deposito cauzionale definitivo.

In caso di partecipazione in RTI già costituito la cauzione dovrà essere intestata alla sola impresa capogruppo, mentre in caso di partecipazione di costituendo RTI la stessa dovrà essere intestata a tutte le imprese raggruppate.

In caso di partecipazione in RTI la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese partecipanti al raggruppamento sono certificate o in possesso della dichiarazione di cui al comma 7 dell'art. 75 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

4. **Referenze bancarie**. L'impresa dovrà allegare le referenze bancarie rilasciate da due Istituti di credito, operanti negli Stati membri della U.E. che attestino l'idoneità finanziaria ed economica del concorrente; (in caso di RTI, costituita o costituenda le referenze devono essere prodotte da ciascuna impresa che costituisce o che costituirà il RTI);

5. **certificazione ISO 9001:2008** relativa ai servizi di ristorazione scolastica, in copia semplice o dichiarazione ai sensi del DPR 445/00.

6. **Attestazione del versamento del contributo all’Autorità per la Vigilanza** sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture, ai sensi della deliberazione del 21.12.2011 dell’Autorità medesima (in attuazione dell’art. 1, commi 65 e 67, della legge 23/12/2005 n. 266 per l’anno 2012) nella misura di € 200,00 da effettuarsi indicando quale causale del versamento:

1. Codice fiscale dell’Azienda;
2. Il C.I.G. che identifica la procedura.

Per eseguire il pagamento è necessario attenersi alle istruzioni operative pubblicate sul sito dell’Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici disponibili al seguente indirizzo: <http://www.avcp.it/riscossioni.html>;

7. *(nel caso di associazione temporanea di imprese o consorzio o GEIE già costituito)* **Mandato collettivo irrevocabile** con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero l’atto costitutivo in copia autentica del consorzio o GEIE .

### **BUSTA B – DOCUMENTAZIONE TECNICO - QUALITATIVA**

Tale busta, debitamente sigillata e indicante sul frontespizio **la ragione sociale della ditta concorrente, l’oggetto della gara e la dicitura “BUSTA B – DOCUMENTAZIONE TECNICO - QUALITATIVA”**, deve contenere, a pena di esclusione dalla gara, la relazione tecnica, redatta in lingua italiana, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante (in caso di partecipazione in RTI già costituito dovrà essere sottoscritta dalla sola impresa capogruppo, in caso di partecipazione di costituendo RTI la stessa dovrà essere sottoscritta da ogni impresa che intende raggrupparsi) comprovante i requisiti di qualità dell’offerta e contenente le indicazioni dettagliate ed esaustive con cui il concorrente intende effettuare il servizio.

La proposta progettuale deve espressamente fare riferimento all’offerta tecnica del presente bando/disciplinare e deve essere redatta rispettando scrupolosamente l’ordine dei punti di seguito indicati:

- B1) Valutazione tecnico strumentale dei centri di cottura, refettori, distribuzione e trasporto;**
- B2) Relazione qualitativa;**
- B3 )Relazione organizzativa.**

La relazione tecnica deve essere rigorosamente articolata in modo tale che ogni punto descrittivo degli elementi qualitativi richiesti sia esauriente, senza richiami non contenuti nella documentazione presentata.

L’intera relazione non deve superare le 40 facciate totali, numerate progressivamente, formato A4, usando il carattere Arial 11, interlinea singola. Le 40 facciate totali si intendono omnicomprensive, pertanto eventuali pagine eccedenti le 40 facciate non saranno considerate. Le 40 facciate sono comprensive di ogni eventuale allegato l’operatore economico intenda utilizzare, che si ribadisce concorreranno al computo delle 40 facciate totali. Brochure informative, depliant ecc. non saranno considerati.

Eccezioni ammesse:

- le planimetrie/tavole progettuali, non saranno computate come facciate.
  - solo all’interno delle tabelle/schemi è possibile utilizzare carattere Arial 9.
  - eventuali allegati esplicitamente richiesti dal presente bando/disciplinare o dal capitolato speciale.
- L’offerta tecnica non deve contenere alcun riferimento o menzione alle condizioni economiche.  
L’offerta tecnica non sarà restituita ai soggetti partecipanti, ma sarà conservata agli atti della stazione appaltante.

Le imprese partecipanti possono comunicare, ai sensi dell'art. 13, comma 5, lett. a) del codice dei contratti, mediante dichiarazione motivata e comprovata, quali informazioni concernenti la propria offerta tecnico/qualitativa costituiscano segreti tecnici o commerciali. Nel caso in cui tale dichiarazione non venga comunicata in sede di presentazione dell'offerta, l'Amministrazione aggiudicatrice riterrà tutte le informazioni fornite non coperte da segreto commerciale o tecnico e pertanto permetterà l'accesso a tali atti ai soggetti aventi diritto che ne facciano richiesta ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. e della Legge 241/1990 e s.m.i.

### **BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA**

La busta C deve essere debitamente sigillata e deve indicare sul frontespizio **la ragione sociale della ditta concorrente, l'oggetto della gara e la dicitura "BUSTA C – Offerta Economica"**, contenente l'offerta economica.

L'Offerta economica deve essere redatta in lingua italiana su carta legale in bollo, debitamente sottoscritta, con l'indicazione del prezzo netto unitario offerto per singolo pasto sull'importo posto a base di gara, al netto degli oneri di sicurezza derivanti dai rischi interferenziali ex art.26, comma 3, d.lgs. 81/08, non soggetti a ribasso.

L'offerta economica deve indicare specificatamente l'importo degli oneri della sicurezza a carico dell'aspirante appaltatore – ai sensi del combinato disposto degli artt. 86, comma 3 bis e art. 87, comma 4, ultimo periodo del d.lgs. 163/2006 e s.m.i. – a pena di invalidità dell'offerta medesima.

Sono vietate abrasioni e correzioni e, nel caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere, è da considerarsi valido quello indicato in lettere.

L'offerta deve essere, a pena di esclusione, incondizionata e sottoscritta con firma autografa e per esteso dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante dell'impresa o comunque dalla persona munita dei poteri di rappresentanza a norma di statuto. In caso di raggruppamenti d'impresa l'offerta deve, a pena di esclusione, essere sottoscritta con firma autografa e per esteso dai legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppate.

Eventuali documenti inseriti, anche se erroneamente, nella busta dell'offerta economica saranno esclusi da qualsiasi tipo di valutazione ai fini dell'aggiudicazione.

L'offerta economica non sottoscritta non è valida.

Non sono ammesse offerte condizionate od offerte parziali.

Nella busta contenente l'offerta economica non dovranno essere inclusi altri documenti.

### **19) ESCLUSIONI - AVVERTENZE**

La stazione appaltante si riserva, per validi e giustificati motivi, la facoltà insindacabile di non esperire la gara o di prorogarne la data, dandone adeguata informazione e pubblicità, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

Ai sensi dell'art. 81, comma 3, del D. Lgs. 163/2006 l'Amministrazione Comunale si riserva inoltre di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ovvero qualora, nelle more dello svolgimento della procedura di gara, Consip S.p.A. attivi una convenzione per un servizio/fornitura corrispondente a quello oggetto di affidamento ed avente parametri prezzo-qualità più convenienti. In tal caso i concorrenti non avranno diritto a compensi, indennizzi, rimborsi o altro, tenuto conto che – ai sensi dell'art. 11, comma 6 – del D.L. 98/2011, convertito in legge 111/2011 – gli atti e i contratti posti in essere in violazione delle disposizioni sui parametri contenute nell'art. 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999 n. 488 sono nulli.

Non sono ammesse offerte condizionate, o espresse in modo indeterminato, o facenti riferimento ad altra offerta relativa al presente o ad altro appalto né è ammesso richiamo a documenti allegati ad

altro appalto. Non è ammessa, altresì, la presentazione di offerte sostitutive o aggiuntive di quelle già presentate.

Non si darà corso ad apertura di plichi pervenuti dopo le ore 12.00 del giorno fissato come termine ultimo di presentazione dell'offerta. Altresì non si darà luogo all'apertura dei plichi dai quali non risulti inequivocabilmente che il plico si riferisce alla presente gara d'appalto.

L'offerta non sarà ammessa alla gara qualora non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata. In questo caso l'offerta resta sigillata e, con indicate le irregolarità, rimane acquisita agli atti della gara.

La documentazione, le dichiarazioni e le offerte dovranno essere redatte in lingua italiana.

Non sono ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni, se non firmate a margine dall'offerente, nell'indicazione del prezzo offerto.

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 30.12.1982 n. 955 e s.m.i.

Eventuali contestazioni o controversie che dovessero sorgere durante la gara saranno risolte con decisione della Commissione.

I concorrenti potranno essere invitati a completare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto di certificati, documenti e dichiarazioni presentati, nei limiti di quanto stabilito dagli articoli da 38 a 45 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

## **20) SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE BUSTE**

Le sedute di gara relative all'ammissione dei concorrenti e all'apertura delle offerte economiche sono pubbliche, ma la facoltà di rilasciare dichiarazioni e di interloquire durante le operazioni di gara è riconosciuta esclusivamente al titolare o legale rappresentante dei concorrenti, procuratori o a persone da loro delegate, munite di procura scritta o delega scritta.

## **21) PROCEDIMENTO DELLA GARA.**

La gara sarà esperita in una sala del Palazzo Comunale sito in Orbassano – P.zza Umberto I n. 5.

La procedura di gara si svolgerà nel modo seguente:

Il giorno **08.06.2012 alle ore 9,30**, in **seduta pubblica** la commissione di gara procederà:

- 1) a verificare l'integrità dei pieghi secondo quanto precisato al punto 18), del presente bando/disciplinare di gara.
- 2) a verificare la completezza della documentazione amministrativa richiesta ai punti precedenti del presente bando/disciplinare di gara.
- 3) al riscontro circa il possesso dei requisiti di ordine generale e speciale da parte dei concorrenti, sulla base delle dichiarazioni da essi prodotte ed eventualmente verificate d'ufficio ex art. 43 del D.P.R. 445/2000.
- 4) a verificare l'assenza di situazioni di controllo o di collegamento di cui all'art. 38, comma 1, lettera m-quater, del D. Lgs. 163/2006, sulla base delle dichiarazioni fornite dai concorrenti in sede di gara.
- 5) a verificare che i consorziati – per conto dei quali i consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettera b) e c), del D.Lgs 12.04.2006, n° 163 concorrono – non abbiano presentato offerta in qualsiasi altra forma;
- 6) a verificare che le singole imprese che partecipano in associazione temporanea o in consorzio non abbiano presentato offerta anche in forma individuale;
- 7) ad ammettere od escludere i concorrenti alla gara ai sensi dell'art. 46 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
- 8) al riscontro ed identificazione dei documenti facenti parte dell'offerta tecnica: l'operazione sarà limitata al mero riscontro ed identificazione della documentazione prodotta dai partecipanti alla gara, restando esclusa ogni facoltà degli interessati presenti di prendere visione del contenuto.

La Commissione procederà, quindi, **in seduta riservata** alla valutazione delle offerte tecniche e all'attribuzione dei punteggi.

In seguito sarà comunicato a mezzo pubblicazione sul sito Internet del Comune di Orbassano il giorno, l'ora e il luogo per l'apertura, **in seduta pubblica**, delle offerte economiche. Nella stessa seduta si procederà a comunicare i risultati delle valutazioni delle offerte tecniche ed alla somma dei punteggi per addivenire alla determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La Commissione farà un riepilogo dei punteggi complessivi e formulerà una graduatoria dei concorrenti in ordine decrescente del punteggio complessivo conseguito.

La Commissione di Gara procederà inoltre all'eventuale verifica della congruità delle offerte, secondo quanto disposto dagli artt. 86, 87, 88 e 89 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.e dall'art. 121 del D.P.R. 207/2010.

Il Responsabile del procedimento verificherà la sussistenza della anomalia avvalendosi della commissione giudicatrice.

Il soggetto che presiede la gara, in seduta pubblica, dichiarerà l'eventuale anomalia delle offerte che, all'esito del procedimento di verifica, sono risultate non congrue e dichiarerà l'aggiudicazione provvisoria in favore della migliore offerta risultata congrua.

## **22) ACCESSO AGLI ATTI**

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. l'accesso alle offerte è differito fino alla data di efficacia del provvedimento di aggiudicazione definitiva e potrà essere esercitato secondo le modalità previste dall'art. 79, comma 5 *quater*, del medesimo decreto 163/2006 e s.m.i.

## **23) AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA E STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

L'aggiudicazione, così come risultante dal verbale di gara, è provvisoria e subordinata agli accertamenti di legge ed all'approvazione del verbale stesso da parte dell'organo competente della stazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 12 – c. 1 – del D.Lgs n° 163/2006 e s.m.i., l'aggiudicazione diverrà definitiva con il provvedimento di approvazione oppure trascorsi 30 giorni dalla provvisoria aggiudicazione, in assenza di provvedimenti negativi o sospensivi.

L'aggiudicazione e l'avvenuta stipula del contratto verrà comunicata ai concorrenti ai sensi dell'art. 79, comma 5, del D.lgs. 163/06 e s.m.i.

È facoltà della stazione appaltante avviare l'esecuzione del contratto in via d'urgenza, ai sensi dell'art. 11 – co. 12 del d.lgs. 163/2006 e s.m.i.

L'aggiudicatario è tenuto a far pervenire alla Stazione Appaltante, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione definitiva, prima della stipulazione del contratto e comunque prima di iniziare il servizio, i seguenti documenti:

- polizze di assicurazione per R.C.A. e R.C.T./R.C.O con relative quietanze dei premi;
- la cauzione definitiva;
- relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- le spese contrattuali e di registrazione;
- copia degli atti attestanti i rapporti di lavoro del personale addetto al servizio con indicate le generalità e la qualifica professionale;
- eventuali altri documenti previsti dal capitolato o che la stazione appaltante ritenesse necessari al fine della verifica dei requisiti di ordine generale, di capacità tecnica – professionale ed economica - finanziaria.

La stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa deve avere luogo, previo adempimento delle formalità previste dal capitolato e dal presente bando/capitolato, comunque non prima di 30 giorni della comunicazione ai contro interessati dell'avvenuta aggiudicazione definitiva. Nel caso in cui l'aggiudicatario non si presenti per la stipula del contratto entro il termine fissato dalla stazione appaltante, si intende rinunciatario, decadendo dall'aggiudicazione definitiva senza

pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni e fermo restando la facoltà della stazione appaltante di procedere ad una nuova aggiudicazione definitiva scorrendo la graduatoria.

In caso di associazione temporanea d'impresе, le singole imprese facenti parte del raggruppamento dovranno conferire mandato speciale irrevocabile con rappresentanza ad una di esse qualificata come capogruppo. Il raggruppamento di imprese deve essere costituito con atto notarile entro trenta giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di aggiudicazione definitiva.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative ai depositi cauzionali, sono a carico dell'Aggiudicatario, mentre l'IVA sarà a carico del Comune.

#### **24) VALIDITA' DELLA GRADUATORIA**

La graduatoria sarà considerata valida per tutti gli anni di durata dell'appalto.

Nel caso in cui il concorrente aggiudicatario risultasse sprovvisto dei requisiti richiesti dal presente bando/disciplinare, verrà dichiarata la decadenza dell'aggiudicazione senza che l'aggiudicatario abbia nulla a che pretendere dalla stazione appaltante. In tal caso la stazione appaltante procederà ad una nuova aggiudicazione al concorrente che segue l'aggiudicatario scorrendo la graduatoria, alle condizioni proposte in sede di gara, procedendo alla stipulazione di un nuovo contratto, fatta salva la facoltà del concorrente di svincolarsi dalla propria offerta nel caso in cui la stazione appaltante dovesse avere necessità di scorrere la graduatoria oltre i termini di validità dell'offerta economica previsti dal bando.

Ai sensi dell'art. 140 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. la stazione appaltante, in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto (ai sensi degli artt. 135 e 136 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.), potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. Il nuovo affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta. Entro i termini di validità dell'offerta economica il concorrente classificato in posizione utile in graduatoria sarà tenuto all'accettazione dell'aggiudicazione, salvo comprovate e sopravvenute cause (esclusa, in ogni caso, la variazione dei prezzi) che impediscano la stipulazione del contratto. Nel caso in cui la stazione appaltante dovesse avere necessità di scorrere la graduatoria oltre i termini di validità dell'offerta economica, il concorrente utilmente collocato avrà la facoltà di svincolarsi dalla propria offerta.

#### **25) REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO**

Si fa riferimento all'art. 91 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale.

**26) SUB APPALTO:** Si fa riferimento all'art. 108 del Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale.

#### **27) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, i dati forniti dai concorrenti saranno trattati dalla stazione appaltante esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale stipulazione e gestione del contratto.

Il titolare del trattamento dei dati è la Città di Orbassano.

I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'articolo 7 del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196.

#### **28) INFORMAZIONI E PUBBLICAZIONI**

Tutte le informazioni relative alle caratteristiche del servizio potranno essere richieste al Comune di Orbassano - Ufficio Contratti - P.zza Umberto I n. 5 – tel.0119036230 – fax 0119013337

e-mail: [contratti@comune.orbassano.to.it](mailto:contratti@comune.orbassano.to.it)



PEC: protocollo.orbassano@legalmail.it

Sito internet: [www.comune.orbassano.to.it](http://www.comune.orbassano.to.it)

Il bando viene pubblicato all'Albo Pretorio del Comune di Orbassano, sui siti informatici [www.regione.piemonte.it/oopp/osservatorio](http://www.regione.piemonte.it/oopp/osservatorio), [www.comune.orbassano.to.it](http://www.comune.orbassano.to.it), per estratto sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea.

Tutte le comunicazioni, la correzioni ed integrazioni del bando/disciplinare di gara e del Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale, le risposte a chiarimenti inerenti la presente gara saranno pubblicate sul sito Internet del Comune di Orbassano all'indirizzo [www.comune.orbassano.to.it](http://www.comune.orbassano.to.it).

### **29) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il Responsabile del procedimento è la Dr.ssa Paola Portigliatti Pomeri - responsabile della Segreteria Generale del Comune di Orbassano.

### **30) PROCEDURE DI RICORSO**

Per controversie di carattere amministrativo, eventuali ricorsi dovranno essere presentati al seguente organismo: Tribunale Amministrativo Regionale del Piemonte – Sezione di Torino

Indirizzo postale: C.so Stati Uniti, n. 45

Città: Torino

Codice Postale: 10129

Paese: Italia.

### **31) RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Bando/disciplinare di gara e relativi Allegati, nonché dal Capitolato Speciale e suoi allegati, la stazione appaltante applicherà le sole disposizioni del Codice dei Contratti (D. Lgs. 163/2006 es.m.i.) e del DPR 207/2010 espressamente richiamate nel presente Bando/disciplinare di gara e nel Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazione.

### **32) ALLEGATI**

Sono allegati al presente bando/disciplinare:

Allegato A - Istanza di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva unica;

Allegato B - Dichiarazione da allegare all'istanza di partecipazione alla gara;

Allegato C – Prospetto relativo al punto B1.2 del bando/disciplinare di gara;

Allegato D – Prospetto relativo al punto B2.2 del bando/disciplinare di gara;

Allegato E – Prospetto relativo al punto B2.3 del bando/disciplinare di gara;

Allegato F – Prospetto relativo al punto B2.4 del bando/disciplinare di gara;

Allegato G – Prospetto relativo al punto B2.5 del bando/disciplinare di gara;

Allegato H – Prospetto relativo al punto B3.1 del bando/disciplinare di gara;

Allegato I – Prospetto relativo al punto B3.2 del bando/disciplinare di gara;

Allegato L – Prospetto relativo al punto B3.3 del bando/disciplinare di gara.

Orbassano, li 23.04.2012



IL SEGRETARIO – DIRETTORE GENERALE  
DR. EMANUELE MIRABILE

MARCA DA BOLLO  
DA € 14,62

## Allegato A

“Istanza di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva unica”

Spett/le  
COMUNE DI ORBASSANO  
P.ZZA UMBERTO I N. 5  
10043 ORBASSANO (TO)

### ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – ASILO NIDO E MENSA DIPENDENTI COMUNALI PER IL PERIODO DI ANNI CINQUE.

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_  
dell’impresa \_\_\_\_\_  
con sede legale in \_\_\_\_\_  
codice fiscale n. \_\_\_\_\_  
con partita IVA n. \_\_\_\_\_  
codice attività \_\_\_\_\_  
telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_  
e-mail \_\_\_\_\_  
con espresso riferimento alla ditta che rappresenta,

### CHIEDE

Di partecipare alla procedura aperta indicata in oggetto come :

*(barrare la casella corrispondente)*

impresa singola.

*oppure*

come capogruppo di un’associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo:

orizzontale

verticale

misto

già costituito fra le seguenti imprese:

.....  
.....  
.....

*Oppure*

- come capogruppo di un'associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo
- orizzontale
  - verticale
  - misto
- da costituirsi fra le seguenti imprese:

.....  
.....  
.....

*Oppure*

- come mandante di una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo
- orizzontale
  - verticale
  - misto
- già costituito fra le imprese:

.....  
.....  
.....

*Oppure*

- come mandante di una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo
- orizzontale
  - verticale
  - misto
- da costituirsi fra le seguenti imprese:

.....  
.....  
.....

Il sottoscritto, inoltre, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

#### DICHIARA

a) che l'impresa è iscritta nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. con le seguenti indicazioni:

- denominazione, forma giuridica, sede legale ed oggetto dell'attività, generalità degli amministratori e dei direttori tecnici risultanti dal certificato di iscrizione, indicazione dei soggetti cessati nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, codice fiscale, partita IVA, codice attività economica;

b) che il domicilio, il numero di fax ed, eventualmente, la PEC ove potranno essere inviate comunicazioni (anche ai sensi dell'art. 79 del Codice dei contratti pubblici) o richieste di integrazioni e chiarimenti, anche ai fini del controllo sui requisiti previsto dagli artt. 46 e 48 del D.Lgs 12.04.2006, n. 163, autorizzando espressamente la Stazione Appaltante ad utilizzare il fax o la PEC indicati, sono i seguenti \_\_\_\_\_

c) che i numeri di posizione INPS ed INAIL e le relative sedi zonali degli Enti Previdenziali sono i seguenti \_\_\_\_\_ e di essere in regola con i relativi versamenti. (In caso di più posizioni INPS ed INAIL, occorrerà indicare quella in cui ha sede l'attività principale dell'impresa);

d) che il codice di attività conforme ai valori dell'Anagrafe Tributaria (cinque cifre, indicate nell'ultima dichiarazione IVA) è il seguente \_\_\_\_\_;

e) di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare per l'affidamento delle concessioni o degli appalti pubblici previste dall'articolo 38, comma 1, del d.lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i. ed in particolare:

e.1) che il concorrente non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta amministrativa, di concordato preventivo, e che nei riguardi dello stesso non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

e.2.1) che non è pendente, nei propri confronti, procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 6 del decreto legislativo 6 settembre 2011 n. 159;

e.2.2) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza definitiva, ovvero, ancorché non definitiva, confermata in grado di appello, per uno dei delitti di cui all'articolo 51, comma 3-bis, del codice di procedura penale.

e.2.3) che nei confronti dell'impresa concorrente o del dichiarante non sono state applicate, in via provvisoria, le misure di prevenzione di cui all'art. 6 del decreto legislativo 6 settembre 2011 n. 159;

e.2.3) che l'impresa concorrente ed il dichiarante non sono sottoposti con provvedimento definitivo dell'Autorità Giudiziaria ad una delle misure di prevenzione previste dal libro I, titolo I, capo II del D. Lgs. 6 settembre 2011 n. 159;

*ovvero*

e.2.2) che l'impresa concorrente od il dichiarante sono stati sottoposti con provvedimento definitivo dell'Autorità Giudiziaria ad una delle seguenti misure di prevenzione previste dal libro I, titolo I, capo II del D. Lgs. 6 settembre 2011 n. 159 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

e che, in ordine alle stesse è (o non è) intervenuta la riabilitazione.

e.3) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso 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.

Inoltre, che nei propri confronti, non è stata emessa una condanna, con sentenza 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;

*oppure*

che nei propri confronti sono state emesse le seguenti condanne penali \_\_\_\_\_

*(Devono essere indicate tutte le condanne penali riportate, comprese quelle per le quali si abbia beneficiato della non menzione. Il concorrente non è tenuto ad indicare nella dichiarazione le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, né le condanne revocate, né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione);*

e.4) di non essere incorso nelle condizioni di cui all'art. 38, comma 1, lettera *m ter*, del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

*(Per le cause di esclusione di cui ai punti e2), e3) ed e4) la dichiarazione dovrà essere resa:*

- ✓ *Se si tratta di impresa individuale: dal titolare e dal direttore tecnico;*
- ✓ *Se si tratta di società in nome collettivo: dai soci e dal direttore tecnico;*
- ✓ *Se si tratta di società in accomandita semplice: dai soci accomandatari e dal direttore tecnico;*
- ✓ *Se si tratta di società di capitali: dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, dal direttore tecnico, dal socio unico persona fisica nonché dal socio che detiene la maggioranza assoluta delle quote o delle azioni in caso di società con meno di quattro soci.*

*Relativamente alla situazione di cui al punto e3) la dichiarazione dovrà essere resa anche dai soggetti indicati al periodo precedente, cessati dalla carica nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del bando di gara.*

*In alternativa alle dichiarazioni da parte di tutti i soggetti indicati ai precedenti punti il legale rappresentate, firmatario dell'istanza di partecipazione alla gara, potrà dichiarare, per sé medesimo e per tali soggetti, l'inesistenza delle cause ostative di cui alle lettere b), c) ed m-ter dell'art. 38, comma 1, del D. lgs. 163/2006 e s.m.i.*

*In tal caso – ai fini della validità della dichiarazione – il legale rappresentante dovrà specificatamente indicare i soggetti per i quali viene resa la dichiarazione medesima.*

e.5) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;

e.6) di non avere commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza ed ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

e.7.) di non aver commesso grave negligenza o malafede nella esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che ha bandito la gara e di non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi prova da parte della stazione appaltante;

e.8) di non avere commesso violazioni gravi – di cui all'art. 48 *bis*, commi 1 e 2 *bis*, del DPR 602/1973 - definitivamente accertate rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui l'operatore economico è stabilito;

e.9) che nei propri confronti, ai sensi del comma 1-ter dell'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006, non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10 del decreto sopra citato, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;

e.10) di non aver commesso violazioni gravi definitivamente accertate alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui

l'operatore economico è stabilito, ostantive al rilascio del Documento Unico di Regolarità Contributiva

e.11)

*(barrare l'ipotesi che ricorre)*

- la propria condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/99 *(nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure nel caso di concorrente che occupa da 15 a 35 dipendenti qualora non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000)*

*Oppure*

- la propria ottemperanza agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/99 *(nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure nel caso di concorrente che occupa da 15 a 35 dipendenti che abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000);*

e.12) che nei confronti dell'impresa rappresentata non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del D.lgs 9 aprile 2008, n. 81. Inoltre, l'inesistenza di misure cautelari interdittive ovvero di divieto temporaneo di stipulare contratti con la Pubblica Amministrazione previsti da altre disposizioni legislative e regolamentari;

- e.13) ai sensi dell'art. 38, comma 1, lett. m-quater, di non trovarsi in una situazione di controllo, ai sensi dell'art. 2359 del codice civile, con alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;

*Oppure*

- e.14) ai sensi dell'art. 38, comma 1, lett. m-quater, di non essere a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di soggetti che si trovano, nei confronti dell'impresa, in situazione di controllo, ai sensi dell'art. 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;

*Oppure*

- e.15) ai sensi dell'art. 38, comma 1, lett. m-quater, di essere a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di soggetti che si trovano, nei confronti dell'impresa, in situazione di controllo, ai sensi dell'art. 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;

f) di conoscere ed accettare tutte le condizioni che regolano l'appalto, contenute nel Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale e nel bando/disciplinare di gara;

g) di avere preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono influire sulla esecuzione del servizio, e sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;

h) di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e di tutti gli oneri compresi quelli derivanti dagli obblighi e dagli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro, di previdenza ed assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguiti i servizi; di obbligarsi inoltre ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo dei contratti collettivi nazionale e territoriale in vigore per il settore e la zona nella quale si svolge il servizio;

i) Di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

l) Di individuare le seguenti parti dell'offerta tecnica che – secondo motivata e comprovata dichiarazione – costituiscono segreti tecnici o commerciali, ai sensi dell'art. 13, comma 5, lett. a), del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.: \_\_\_\_\_  
e per i seguenti motivi: \_\_\_\_\_

m) *(nel caso di consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettere b) e c) del D.lgs 12.04.2006, n. 163)* di concorrere per i seguenti consorziati *(indicare denominazione, ragione sociale, sede legale e codice fiscale di ciascun consorziato)*: \_\_\_\_\_  
e che la composizione del consorzio è quella di seguito riportata: \_\_\_\_\_

n) *(nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito)* che in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo all'impresa: \_\_\_\_\_ e dichiara di assumere l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di appalti pubblici con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi o GEIE. Attesta che la propria quota di partecipazione al raggruppamento è la seguente: \_\_\_\_\_ Inoltre prende atto che è vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettera d), e) f) ed f bis) del D.lgs 12.04.2006, n. 163 rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta;

o) *(nel caso di soggetti che intendono riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 37 del D.lgs 163/2006)* che le parti del servizio , che verranno eseguite da ciascuna associata o consorziata sono quelle di seguito indicate: \_\_\_\_\_

p) *(solo per le cooperative)* di essere iscritta all'Albo delle cooperative sociali di cui al D.M. 23.06.2004 istituito presso il Ministero delle attività produttive;

q) di accettare l'eventuale esecuzione del contratto in via d'urgenza, ai sensi e per gli effetti dell'art. 11 comma 12 del d.lgs. 163/2006 e s.m.i.;

r) che intende riservarsi la facoltà di subappaltare, nei limiti consentiti dalle vigenti norme e dal Capitolato Speciale, i seguenti servizi *(elencare dettagliatamente)*:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

s) Di aver realizzato un fatturato nell'ambito della ristorazione collettiva in ambito scolastico, riferito agli ultimi tre esercizi (2011/2010/2009) pari almeno ad € 10.000.000,00 – I.V.A. esclusa, da intendersi quale cifra complessiva del triennio. Per gli appalti pluriennali, andrà computata la sola quota parte fatturata in detto triennio;

t) Di aver gestito con buon esito, nel triennio 2009/2010/2011 almeno tre appalti nella ristorazione scolastica con attestazione di produzione di almeno n. 300.000 pasti l'anno; i detti servizi sono i seguenti:

*(indicare destinatario – data – importo – numero pasti forniti)*  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

u) di avere la disponibilità diretta, in caso di aggiudicazione, di un centro di cottura, con una produttività giornaliera superiore a 1.500 pasti, situato ad una distanza tale da garantire il rispetto dei tempi di consegna previsti dal Capitolato Speciale;

v) che il numero medio annuo dei dipendenti è pari a \_\_\_\_\_ a cui è applicato il Contratto collettivo Nazionale di Lavoro (*indicare quale*): \_\_\_\_\_

x) di aver effettuato il sopralluogo di presa visione delle sedi di svolgimento del servizio (centri di cottura comunali e centri di distribuzione) ivi compresi impianti, attrezzature, arredi e quanto espressamente richiamato in capitolato, e di accettare senza riserva alcuna, gli impianti, le attrezzature e gli arredi così come visionati durante il sopralluogo;

y) di essere consapevole del fatto che in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei propri riguardi le sanzioni previste dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, ai sensi del D.P.R. 445/2000.

Data

FIRMA

N.B.

- L'istanza di ammissione e le relative dichiarazioni devono essere corredate da fotocopia, non autenticata, di valido documento di identità del sottoscrittore, pena l'invalidità della dichiarazione.

- In caso di partecipazione in RTI già costituito l'istanza dovrà essere sottoscritta dalla sola impresa capogruppo, mentre in caso di partecipazione di costituendo RTI la stessa dovrà essere sottoscritta da ogni impresa che intende raggrupparsi.



## Allegato B

DICHIARAZIONE DA ALLEGARE ALL'ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA CHE DEVE ESSERE RESA DA TUTTI I SEGUENTI SOGGETTI:

*Se si tratta di impresa individuale: dal titolare e dal direttore tecnico; Se si tratta di società in nome collettivo: dai soci e dal direttore tecnico; Se si tratta di società in accomandita semplice: dai soci accomandatari e dal direttore tecnico; Se si tratta di società di capitali: dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, dal direttore tecnico, dal socio unico persona fisica nonché dal socio che detiene la maggioranza assoluta delle quote o delle azioni in caso di società con meno di quattro soci.*

Spett.le

COMUNE DI ORBASSANO  
P.ZZA UMBERTO I N. 5  
10043 ORBASSANO (TO)

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – ASILO NIDO E MENSA DIPENDENTI COMUNALI PER IL PERIODO DI ANNI CINQUE.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_  
dell'impresa \_\_\_\_\_  
con sede legale in \_\_\_\_\_  
codice fiscale n. \_\_\_\_\_  
con partita IVA n. \_\_\_\_\_

consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del d.p.r. n. 445 del 28.12.2000 e successive modifiche,

DICHIARA AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL D.P.R. N. 445/2000:

a) di non trovarsi nelle condizioni previste nell'art. 38, comma 1, lettere b) , c) ed m-ter) del D.Lgs. n. 163/2006 e, più precisamente:

a.1) che non è pendente, nei propri confronti, procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 6 del decreto legislativo 6 settembre 2011 n. 159;

a.2) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza definitiva, ovvero , ancorché non definitiva, confermata in grado di appello, per uno dei delitti di cui all'articolo 51, comma 3-bis, del codice di procedura penale.

a.3) che nei propri confronti non sono state applicate, in via provvisoria, una delle misure di prevenzione di cui all'art. 6 del decreto legislativo 6 settembre 2011 n. 159;

a.4) che il dichiarante non è sottoposto con provvedimento definitivo dell’Autorità Giudiziaria ad una delle misure di prevenzione previste dal libro I, titolo I, capo II del D. Lgs. 6 settembre 2011 n. 159;

*ovvero*

e.2.2) che il dichiarante è stato sottoposto con provvedimento definitivo dell’Autorità Giudiziaria ad una delle seguenti misure di prevenzione previste dal libro I, titolo I, capo II del D. Lgs. 6 settembre 2011 n. 159

---

---

---

e che, in ordine alle stesse è (o non è) intervenuta la riabilitazione.

b) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso 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; altresì, che nei propri confronti, non è stata emessa una condanna, con sentenza 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;

c) che nei propri confronti: .....  
..... *(devono essere indicate tutte le condanne penali riportate, comprese quelle per le quali si abbia beneficiato della non menzione. Il concorrente non è tenuto ad indicare nella dichiarazione le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, né le condanne revocate, né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione);*

m-ter)

- di non essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati, ai sensi dell’articolo 7 del decreto – legge 13/05/1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12/07/1991, n. 203 ovvero pur essendo stato vittima dei suddetti reati ha denunciato i fatti all’autorità giudiziaria

*ovvero*

- che, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell’articolo 7 del decreto – legge 13/05/1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12/07/1991, n. 203, non ha denunciato i fatti all’autorità giudiziaria, in quanto ricorrono i casi previsti dall’art. 4, primo comma, della legge 24/11/1981, n. 689;

DATA

FIRMA

N.B. La dichiarazione deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di valido documento di identità del sottoscrittore, pena l’invalidità della dichiarazione.

## ALLEGATO C

Descrizione delle attrezzature integrative e/o sostitutive fornite per la valorizzazione dei centri di cottura e distribuzione di cui al punto B1.2 del bando/disciplinare di gara.

<b>CENTRO COTTURA/ REFETTORIO</b>	<b>DESCRIZIONE DELLE ATTREZZATURE</b>	<b>NUMERO DELLE ATTREZZATURE OFFERTE</b>	<b>NOTE</b>

## ALLEGATO D

Varietà di prodotti a filiera corta offerti di cui al punto B2.2 del bando/disciplinare di gara

	<b>VARIETA' PRODOTTI OFFERTI (breve descrizione: es. "Pomodori")</b>	<b>DATI IDENTIFICATIVI PRODUTTORE E/O DISTRIBUTORE</b>
FRUTTA - VERDURA		
FORMAGGI		
SALUMI		
...		
<b>NUMERO TOTALE VARIETA' DI PRODOTTI OFFERTI</b> Il punteggio sarà graduato sulla base delle varietà di prodotti dei quali viene proposta la fornitura. Saranno valutati solo i prodotti inseriti nel menù. I prodotti offerti nella presente sezione non possono essere inseriti anche in altre sezioni (prodotti dop/igp o prodotti biologici).		

## ALLEGATO E

Varietà di prodotti DOP/IGP offerti di cui al punto B2.3 del bando/disciplinare di gara

	<b>VARIETA' PRODOTTI OFFERTI (breve descrizione: es. "Pomodori")</b>	<b>DATI IDENTIFICATIVI PRODUTTORE E/O DISTRIBUTORE</b>
FRUTTA - VERDURA		
FORMAGGI		
SALUMI		
...		
<b>NUMERO TOTALE VARIETA' DI PRODOTTI OFFERTI</b> Il punteggio sarà graduato sulla base delle varietà di prodotti dei quali viene proposta la fornitura. Saranno valutati solo i prodotti inseriti nel menù. I prodotti offerti nella presente sezione non possono essere inseriti anche in altre sezioni (prodotti filiera corta o prodotti biologici).		

## ALLEGATO F

Varietà di prodotti biologici offerti di cui al punto B2.4 del bando/disciplinare di gara

	<b>VARIETA' PRODOTTI OFFERTI</b> (breve descrizione: es. "Pomodori")	<b>DATI IDENTIFICATIVI PRODUTTORE E/O DISTRIBUTORE</b>
FRUTTA - VERDURA		
FORMAGGI		
SALUMI		
...		
<b>NUMERO TOTALE VARIETA' DI PRODOTTI OFFERTI</b> Il punteggio sarà graduato sulla base delle varietà di prodotti dei quali viene proposta la fornitura. Saranno valutati solo i prodotti inseriti nel menù. I prodotti offerti nella presente sezione non possono essere inseriti anche in altre sezioni (prodotti filiera corta o prodotti DOP/IGP).		

## ALLEGATO G

**Riduzione dell'impatto ambientale di cui al punto B2.5 del bando/disciplinare di gara**

	<b>PRODOTTI RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE OFFERTI (Nome commerciale)</b>	<b>MARCA</b>	<b>TIPO DI UTILIZZO (es. Lavaggio stoviglie)</b>	<b>ETICHETTA DI QUALITA' ECOLOGICA</b>
<b>NUMERO TOTALE DI PRODOTTI OFFERTI</b> Il punteggio sarà graduato sulla base del numero di prodotti in possesso dell'etichetta di qualità ecologica.				

## ALLEGATO H

Organizzazione del servizio presso i centri di cottura (Scuola Gramsci, Scuola Rodari e Asilo Nido) di cui al punto B3.1 del bando/disciplinare di gara

QUALIFICA	N.ORE SETTIMANALI	N. PERSONALE
RESPONSABILE DEL SERVIZIO		
DIETISTA		
CAPO CUOCO		
AIUTO CUOCO		
CUOCO PER DIETE SPECIALI		
ASR		
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b> La commissione per l'attribuzione del punteggio prenderà in considerazione esclusivamente il numero totale di ore settimanali offerte.		

### N.B.

- Occorre compilare un modello per ogni centro di cottura.
- Nel computo delle ore devono essere indicate esclusivamente le figure professionali operanti presso i centri di cottura. Pertanto non verranno prese in considerazione per l'attribuzione del punteggio le ore attribuite a figure professionali dirigenziali e/o amministrative.



## ALLEGATO I

**Organizzazione del servizio di somministrazione (scodellamento) e riassetto dei refettori di cui al punto B3.2 del bando/disciplinare di gara**

<b>QUALIFICA</b>	<b>N.ORE SETTIMANALI</b>	<b>N. PERSONALE</b>
RESPONSABILE DEL SERVIZIO		
ASR		
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b> La commissione per l'attribuzione del punteggio prenderà in considerazione esclusivamente il numero totale di ore settimanali offerte.		

**N.B.**

- Occorre compilare un modello per ogni refettorio.
- Nel computo delle ore devono essere indicate esclusivamente le figure professionali operanti presso i centri di distribuzione. Pertanto non verranno prese in considerazione per l'attribuzione del punteggio le ore attribuite a figure professionali dirigenziali e/o amministrative.

## ALLEGATO L

**Organizzazione del servizio di somministrazione delle diete speciali di cui al punto B3.3 del bando/disciplinare di gara**

<b>QUANTITA' DI DIETE DA SOMMINISTRARE</b>	<b>N. PERSONALE OFFERTO RAPPORTATO AL N. DI DIETE DA SOMMINISTRARE</b>	<b>QUALIFICA PROFESSIONALE</b>
Fino a 5 diete per refettorio		
Da 5 a 10 diete per refettorio		
Da 11 a 15 diete per refettorio		
Da 16 a 20 diete per refettorio		
<b>TOTALE PERSONALE OFFERTO</b> La commissione per l'attribuzione del punteggio prenderà in considerazione esclusivamente il numero totale di personale offerto rapportato al numero di diete da somministrare.		

### **N.B.**

- Nel compilare tale prospetto deve essere indicato il numero del personale (o la frazione), e non le ore effettuate, offerto per la distribuzione delle diete speciali, rapportato al numero di diete da distribuire nello stesso refettorio.
- Nel computo del personale offerto devono essere indicate esclusivamente le figure professionali operanti presso i refettori con il compito specifico di distribuzione delle diete speciali. Pertanto non verranno prese in considerazione per l'attribuzione del punteggio le figure professionali dirigenziali e/o amministrative.
- Verrà valutato il personale offerto per la distribuzione fino ad un massimo di 20 diete per refettorio. Pertanto ulteriori offerte non saranno oggetto di valutazione.