



COMUNE DI TRISSINO

PROVINCIA DI VICENZA

Codice Fiscale e Partita IVA: 00176730240

SERVIZIO FINANZIARIO

Tel. 0445 / 499.323 - 310

Fax 0445 / 499.312

Prot. nr. 11529

Trissino, 26 LUG. 2013

**BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA, MEDIANTE PROCEDURA APERTA SOTTO SOGLIA, PER L'ANNO
SCOLASTICO 2013 / 2014 (PERIODO 12.09.2013 - 31.08.2014).**

SCADENZA: ore 12,30 del giorno 19.08.2013.

(Pubbl.GURI n. 87 del 26.07.2013)

Il Comune di Trissino, in esecuzione della determinazione del Responsabile del Servizio Finanziario nr. 199 del 17/07/2013, indice una procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, ai sensi dell'art. 55 del decreto legislativo 12 aprile 2006, nr. 163 (Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle Direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE) e successive modifiche e integrazioni.

Si avverte che il D.Lgs. 163/2006 si applica alla presente procedura nei limiti richiamati dall'art.20 del medesimo, trattandosi di servizi di cui all'allegato II B.

1) ENTE APPALTANTE.

L'ente appaltante è il Comune di Trissino (VI). Indirizzo: Piazza XXV Aprile nr. 9, cap. 36070 TRISSINO (VI) – Italia. Telefono: nr. 0445/ 499.311 fax nr. 0445/499.312;

Servizio Finanziario: 0445 / 499.323 - 310; sito internet: www.comune.trissino.vi.it posta certificata trissino.vi@cert.ip-veneto.net

La documentazione di gara è disponibile presso il sito internet o l'ufficio di cui sopra.

Le offerte vanno recapitate a: Comune di Trissino - Ufficio Protocollo – Piazza XXV Aprile nr. 9, cap. 36070 TRISSINO (VI) – Italia.

2) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.

L'appalto del servizio sarà aggiudicato mediante procedura aperta in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 55, (c. 5) 81, (c. 1) e 83 del D. Lgs. nr. 163 del 12.04.2006 e s.m.i. sulla base dei criteri che saranno illustrati a seguire nel presente bando.

Saranno ammesse esclusivamente offerte il cui prezzo non sarà superiore all'importo posto a base d'asta.

L'appalto verrà aggiudicato al concorrente che, fra quelli ammessi a partecipare, avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo, come sommatoria dei punteggi attribuiti ai singoli elementi di valutazione (qualità/prezzo).

In caso di parità di punteggio complessivo l'appalto verrà aggiudicato al concorrente che, tra i parimerito, avrà ottenuto il **punteggio di qualità** più alto. In caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.

L'offerta dovrà essere presentata in modo unitario: non è ammessa la presentazione di offerte per una sola parte delle prestazioni oggetto dell'appalto. Non sono ammesse offerte formulate in modo condizionato o indeterminato.

La Commissione di gara, inoltre, a proprio insindacabile giudizio, ai sensi del R.D. nr. 827/1924, si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida, oppure di non procedere all'aggiudicazione per motivi di opportunità e/o convenienza, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

3) DESCRIZIONE DELL'APPALTO.

L'appalto ha per oggetto i seguenti servizi, dettagliatamente descritti nel Capitolato Speciale d'Appalto che costituisce parte integrante e sostanziale del presente bando:

SERVIZIO A): ristorazione scolastica a favore degli alunni e dei docenti della Scuola dell'Infanzia di Selva (frazione) e della Scuola dell'Infanzia di San Benedetto (frazione) in multiporzione. In questo caso le cosiddette funzioni "MISTE", sono svolte dal Comune.

Il numero puramente indicativo di pasti da fornire per quanto concerne le scuole dell'infanzia di cui trattasi, è pari a circa 24.005 annui.

SERVIZIO B): ristorazione scolastica a favore degli alunni e dei docenti della Scuola Primaria di Trissino (capoluogo) in multiporzione e, in misura inferiore, ristorazione scolastica anche eventualmente in monoporzione per gli alunni frequentanti il progetto "Doposcuola comunale" della Scuola Primaria nonché per gli alunni della Scuola Primaria partecipanti al Centro Educativo Pomeridiano che richiederanno tale servizio. In questo caso alla ditta si richiede di presentare la propria migliore offerta in ordine allo svolgimento delle funzioni cosiddette "MISTE" di competenza del Comune".

In particolare, quindi, l'offerta dovrà prevedere gli oneri relativi alle seguenti funzioni:

- a) predisposizione del menù giornaliero, stampa in appositi volantini, calendarizzazione, comunicazione all'Istituto Comprensivo e al Comune; i volantini vengono diffusi individualmente e adeguatamente – presso tutti gli utenti, di tre mesi in tre mesi – da parte dello stesso Istituto Comprensivo;
- b) ricevimento dei pasti;
- c) predisposizione del refettorio;
- d) preparazione dei tavoli per i pasti;
- e) scodellamento e distribuzione dei pasti;
- f) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- g) lavaggio e riordino delle stoviglie;
- h) gestione dei rifiuti;
- i) controllo HACCP.

Il numero puramente indicativo di pasti da fornire per quanto concerne la scuola primaria, il progetto doposcuola comunale, il centro educativo pomeridiano, è pari a circa 13.076 annui.

4) CATEGORIA DEL SERVIZIO.

C.P.V. (vocabolario comune per gli appalti): oggetto principale 55510000-8 Servizi mensa.

L'appalto non è diviso in lotti.

Categoria del servizio: nr. 17, numero di riferimento della CPC nr. 64 - Servizi Alberghieri e di Ristorazione di cui all'allegato II B del decreto legislativo 12.04.2006 nr. 163, art. 20.

C.I.G.: 5249391E7A.

5) LUOGO DI ESECUZIONE.

Territorio del Comune di Trissino (capoluogo e località delle frazioni).

6) DIVIETO DI VARIANTI.



Non sono ammesse variazioni rispetto a quanto disciplinato dal presente bando e nel capitolato speciale di appalto.

7) DURATA DELL'APPALTO.

Il presente appalto avrà la durata di anni 1 (uno) con decorrenza **dall'inizio dell'anno scolastico 2013/2014**, secondo il calendario ministeriale e le indicazioni dell'Istituto Comprensivo Statale di Trissino (previsto per il 12.09.2013) e, quindi, **fino al termine dell'anno scolastico 2013/2014** (31.08.2014).

In ogni caso la ditta appaltatrice dovrà garantire l'inizio della gestione del servizio anche nelle more della firma del contratto, relativamente all'anno scolastico successivo.

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico regionale integrato dalle deliberazioni che, in tal materia, disporrà di adottare il Consiglio di Istituto con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

8) IMPORTO A BASE D'ASTA E VALORE COMPLESSIVO STIMATO DELL'APPALTO

Il prezzo posto a base d'asta, per ogni singolo pasto, è di € **3,80** (euro tre virgola ottanta) al netto di I.V.A. 4% o I.V.A. 10% e dei costi per la sicurezza per l'offerta di cui al Servizio A; e di € **4,50** (euro quattro virgola cinquanta) al netto di I.V.A. 4% o I.V.A. 10% e dei costi per la sicurezza per l'offerta di cui al Servizio B.

Saranno ammesse esclusivamente offerte il cui prezzo non sarà superiore all'importo posto a base d'asta.

L'importo complessivo dell'appalto, relativo al periodo considerato, ammonta al valore complessivo stimato di € **170.000,00** (euro centosettantamila/00) al netto dell'IVA e comprensivo del servizio di refezione scolastica per alunni e docenti delle scuole dell'infanzia statali, della scuola primaria, del doposcuola e del centro educativo comunali, dei costi per la sicurezza.

Oneri per la sicurezza € 500,00; è stato redatto il Duvri.

Il valore effettivo del contratto scaturirà, comunque, dalle risultanze di gara.

Il prezzo indicato in offerta è da ritenersi valido per tutti i pasti (sia quelli da fornire per i bambini delle scuole dell'infanzia, sia quelli degli alunni della scuola primaria, sia quelli degli adulti aventi diritto che usufruiranno del servizio di ristorazione scolastica).

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

Il prezzo offerto è comprensivo, quindi, degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto che usufruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menù degli alunni/studenti.

Anche il prezzo dei pasti da fornire eventualmente in monoporzione per gli alunni della Scuola Primaria che richiederanno tale servizio all'interno del progetto "Doposcuola comunale" e del Centro Educativo Pomeridiano si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

L'offerta dovrà contenere il costo complessivo di un singolo pasto e scorporato nel seguente modo:

- costo derrate (alimenti);
- costo manodopera (personale);
- spese accessorie (detersivi, tovaglioli, tovaglette, piatti a perdere ove previsti, trasporto, investimenti vari e altri oneri a carico dell'appaltatore).

I prezzi unitari offerti dalla ditta aggiudicataria dall'appalto non subiranno variazioni nel corso dell'intero anno scolastico.

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione appaltante.

Il numero dei pasti potrà invece variare, tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto, tenuto conto anche della possibilità di variazioni determinate dagli accorpamenti scolastici.

9) CAUZIONI.



9.1) Cauzione provvisoria.

L'offerta è corredata da una garanzia per un importo di € 3.400,00 (euro tremilaquattrocento/00), pari al 2% dell'importo a base d'asta, uguale per tutti i partecipanti, ai sensi dell'art. 75, c. 1), del D. Lgs. 163/2006. Tale garanzia deve essere costituita e presentata, a **pena di esclusione dalla gara**, secondo le modalità elencate nel predetto art. 75 e, in particolare:

- a) in contanti, previo versamento presso la Tesoreria comunale, Monte dei Paschi di Siena – filiale di Trissino;
- b) mediante fideiussione bancaria;
- c) mediante polizza assicurativa;
- d) mediante polizza fidejussoria rilasciata da 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 dell'Economia e delle Finanze.

Se prestato nelle forme di cui ai punti b), c), d) dovranno essere inserite le seguenti condizioni particolari con le quali l'istituto bancario o assicurativo si obbliga:

- ad escludere il beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 C.C.;
- alla rinuncia espressa all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, C.C.;
- alla operatività della garanzia entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta da parte dell'Amministrazione appaltante.

Il deposito cauzionale provvisorio, a **pena di esclusione**, dovrà altresì:

- avere validità per almeno 180 giorni (art. 75, comma 5, del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i.);
- essere corredata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare il deposito cauzionale definitivo per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- in caso di un raggruppamento di imprese già costituito al momento della presentazione dell'offerta, la cauzione è presentata, su mandato irrevocabile, dall'impresa mandataria o capogruppo in nome e per conto di tutti i concorrenti, con responsabilità solidale. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito al momento della presentazione dell'offerta, la cauzione deve essere presentata dall'impresa indicata quale capogruppo del costituendo raggruppamento. La cauzione o fideiussione dovrà essere, a **pena esclusione**, intestata a tutte le imprese interessate a costituire il raggruppamento, anche se può essere sottoscritta solo dall'impresa indicata quale capogruppo del medesimo costituendo raggruppamento.

Ai fini della semplificazione della procedura di gara, i concorrenti sono abilitati a presentare la sola SCHEDA TECNICA 1.1, contenuta nell'allegato al Decreto ministeriale 12.03.2004 nr. 123, che dovrà essere tuttavia integrata a pena di esclusione con un'appendice contenente l'espressa rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del c.c.

Nel caso in cui l'importo della garanzia sia ridotto al 50%, ai sensi dell'art. 75, comma 7, D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i., il concorrente dovrà presentare – a **pena di esclusione** - la certificazione di qualità conforme alle norme europee in originale o in copia autenticata ai sensi dell'art. 18 D.P.R. nr. 445/2000. In caso di costituenda ATI oppure di ATI già formalmente costituita, la suddetta certificazione deve essere presentata - a **pena di esclusione** - da ciascun soggetto costituente il raggruppamento.

La cauzione provvisoria alle ditte non aggiudicatrici sarà restituita ad operazioni di gara concluse, salvo il caso di attivazioni di ricorsi.

La mancanza o l'errata formulazione di detta cauzione costituisce **motivo di esclusione** dalla gara.

9.2) Cauzione definitiva.

Il concorrente che risulterà aggiudicatario - a titolo di garanzia del corretto adempimento di tutte le obbligazioni riguardanti l'appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione del servizio appaltato per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio - dovrà costituire,



prima della stipula del contratto, un **deposito cauzionale definitivo**, secondo gli importi e le condizioni di cui all'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. nelle forme ammesse dalla legge.

La ditta aggiudicataria rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e la cauzione sarà svincolata e restituita all'impresa, su richiesta scritta della medesima, soltanto dopo la conclusione del rapporto contrattuale previo accertamento del regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali della ditta appaltatrice. E' fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno per il Comune.

La mancata costituzione del deposito cauzionale definitivo determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 75 del D.Lgs. nr 163/2006 da parte della stazione appaltante che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La fideiussione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante entro 15 (quindici) giorni.

Ove, nel termine indicato al comma precedente, la ditta non ottemperi alle richieste che saranno formulate, il Comune, senza bisogno di ulteriori formalità o di preavvisi di sorta, potrà ritenere decaduta, a tutti gli effetti di legge, la ditta appaltatrice e procederà all'incameramento della cauzione provvisoria, disponendo l'aggiudicazione del servizio al concorrente che segue in graduatoria, salvo esperimento di azione risarcitoria del danno. Resta salva per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Nel caso in cui la stazione appaltante dovesse incamerare in tutto o in parte la cauzione definitiva, ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati, l'impresa appaltatrice deve, a semplice richiesta scritta da parte del Comune, reintegrare la cauzione. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo d'appalto.

9.3) Polizza assicurativa

Per quanto riguarda le assicurazioni si fa rinvio a quanto riportato all'art. XXV del capitolato speciale di appalto.

10) FINANZIAMENTO.

Il contratto di appalto è finanziato con risorse proprie del Comune di Trissino. I pagamenti avverranno con le modalità indicate nell'allegato Capitolato speciale d'appalto.

11) ATTESTAZIONE VERSAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELLA AUTORITA' PER LA VIGILANZA SUI CONTRATTI PUBBLICI DI LAVORI, SERVIZI E FORNITURE (CIG).

Il Codice Identificativo di Gara (C.I.G.) attribuito dall'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici è il nr. 5249391E7A.

Il contributo per la partecipazione all'appalto del servizio, oggetto della presente gara, dovuto da parte del titolare di ciascuna ditta a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture ai sensi della deliberazione 03.11.2010 dell'autorità medesima, attuativa dell'art. 1, commi 65 e 67, della L. 23/12/2005 nr. 266 (s.m.i.) e dell'art. 6 del D. Lgs. 163/2006, è pari ad € 20,00, pena esclusione dalla procedura di gara.

Il pagamento della contribuzione potrà essere effettuato con le seguenti modalità:

- a) versamento *online*, collegandosi al "Servizio di riscossione" seguendo le istruzioni disponibili sul portale, tramite: carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'operatore economico deve allegare all'offerta la ricevuta di pagamento ottenuta all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione oppure stampata in qualunque momento accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" disponibile sul "Servizio di riscossione";



b) versamento in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete di tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'operatore economico deve allegare all'offerta l'originale dello scontrino rilasciato dal punto vendita.

Si fa presente che per eseguire il pagamento, indipendentemente dalla modalità di versamento utilizzata, sarà comunque necessario iscriversi on line, anche per i soggetti già iscritti al vecchio servizio, al nuovo "Servizio di riscossione" raggiungibile dalla homepage sul sito web dell'Autorità www.avcp.it, sezione "Contributi in sede di gara" oppure sezione "Servizi".

Il termine per effettuare il versamento coincide, per i partecipanti, con la data di presentazione dell'offerta.

12) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA.

Possono partecipare alla gara tutti i soggetti indicati dall'art. 34 del D. Lgs. 163/2006 purché in possesso dei requisiti di cui al successivo punto 14). **Il mancato possesso di uno o più dei requisiti richiesti comporta l'esclusione dalla gara.**

E' consentita la presentazione di offerte anche da parte di raggruppamenti temporanei d'impresa anche se non ancora costituiti, o consorzi ordinari di concorrenti ai sensi degli articoli 34 e 37 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. In tal caso, **dovrà essere allegata** alla domanda di partecipazione la **dichiarazione di intenti**, redatta secondo il modello posto in calce all'istanza stessa, sottoscritta dai soggetti del raggruppamento e indicante la Capogruppo, cui spetterà la rappresentanza esclusiva dei mandanti nei confronti dell'Amministrazione e l'impegno a conformarsi a quanto stabilito dall'art. 37 del D. Lgs. 163/2006.

Le ditte che presentano offerta quali componenti di un raggruppamento temporaneo o di un consorzio di concorrenti non potranno presentare offerta singolarmente o quali componenti di altri raggruppamenti o consorzi. In questo caso si escludono tutte le offerte che comportano questa difformità.

L'offerta dovrà essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, da tutte le imprese raggruppande, specificando le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese, 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. 163/2006.

L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione da parte di tutte le imprese raggruppate.

Le singole imprese facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario, devono conferire poi con unico atto, **in forma di scrittura privata autenticata**, mandato speciale con rappresentanza a una di esse, designata quale Capogruppo. La procura è conferita al rappresentante legale dell'impresa Capogruppo, Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei confronti dell'Amministrazione.

E' inoltre consentita la partecipazione di concorrenti con sedi in altri Stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'art. 47 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

Ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006, il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 34 del citato D.Lgs., può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo, avvalendosi anche dei requisiti di un altro soggetto (istituto dell'AVVALIMENTO). Ricorrendo tale caso, il concorrente dovrà produrre la documentazione indicata al comma 2 dell'art. 49 del citato D.Lgs. (allegati modelli 4 e 5).

13) AVVALIMENTO DEI REQUISITI.

L'impresa partecipante alla gara che intende avvalersi dell'istituto previsto dall'art. 49 del D.Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i. è tenuta a dimostrare alla stazione appaltante la disponibilità dei mezzi necessari derivante dall'avvalimento dei requisiti di altro soggetto mediante:

a) dichiarazione del legale rappresentante dell'impresa concorrente, resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. nr. 445/2000, nella quale siano precisati gli elementi identificativi del soggetto cui l'impresa



stessa fa riferimento per avvalersi dei requisiti, la specificazione degli elementi di capacità economico-finanziario e tecnico-professionale a cui intende avvalersi, nonché il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 (modello n. 4 allegato);

b) dichiarazione dell'impresa ausiliaria-soggetto avvalitore (modello n. 5) con la quale:

b.1) attesta il possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 38 e 39 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e dei requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico-professionale di cui agli artt. 39, 41 e 42 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;

b.2) si impegna nei confronti del concorrente e della stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente, con la specificazione dei requisiti in termini di qualità e quantità;

b.3) dichiara che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. né si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 38, comma 1, lett. m-quater, con una delle imprese che partecipano alla gara;

c) originale o copia autenticata del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria (soggetto avvalitore) si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto; nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dall'art. 49, comma 5, del D. Lgs. N. 163/2006 e s.m.i.

In base a quanto previsto dall'art. 49, comma 3, in caso di dichiarazione mendaci, ferma restando l'applicazione dell'art. 38, lett. h), nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente ed escute la garanzia. Inoltre trasmette gli atti all'Autorità per le sanzioni di cui all'art. 6 comma 11.

In base a quanto previsto dall'art. 49, comma 4, del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i., il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante.

Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche all'impresa ausiliaria in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara ai sensi dell'art. 49 comma 5 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i..

Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente partecipante alla gara. Non è consentito, inoltre, che alla stessa gara partecipino l'impresa ausiliaria e quella che si avvale dei requisiti.

L'Amministrazione può chiedere alle imprese partecipanti chiarimenti e integrazioni in ordine alla documentazione ed alle certificazioni presentate per la dimostrazione dei requisiti di capacità tecnico-professionale relativamente all'istituto dell'avvalimento.

14) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CAUSE DI ESCLUSIONE.

14.1 Requisiti di ordine generale (art. 38 D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.)

- a) non trovarsi in una qualsiasi delle cause di esclusione previste per la partecipazione alle gare di servizi di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., né in altre cause che determinino l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione e che tali situazioni non ricorrano per i singoli amministratori e soci muniti di poteri di rappresentanza;
- b) sono esclusi dalla partecipazione alla gara i concorrenti che si trovino fra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili a un unico centro decisionale;
- c) non trovarsi nella fattispecie prevista dall'art. 37, comma, 7 D. Lgs. 163/06 e s.m.i., con la precisazione che, in caso di Consorzi stabili, prevale il più ampio divieto previsto dall'art. 36, comma 5, D. Lgs. 163/06 e s.m.i.;



- d) non trovarsi nella fattispecie prevista dall'art. 49, comma 8, D. Lgs. 163/06 e s.m.i.;
- e) regolarità con gli obblighi di assunzione obbligatoria, ovvero di non essere soggetto agli obblighi di cui alla legge 68/99 e s.m.i. in materia di diritto al lavoro dei disabili;
- f) assenza della causa di esclusione prevista per la partecipazione a gare di appalto pubbliche dalla L. 383/2001 (e successive modifiche) in materia di emersione del lavoro sommerso;
- g) rispettare le norme sulla sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti, o soci, ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008;
- h) aver preso esatta conoscenza della collocazione territoriale delle scuole e quindi delle strade di accesso dal proprio centro di cottura alle sedi destinate al servizio.

14.2 Requisiti di idoneità professionale (art. 39 D. Lgs. 163/2006)

- a) iscrizione, con un oggetto sociale relativo alla ristorazione collettiva, alla C.C.I.A.A. della Provincia in cui l'impresa ha sede oppure, nel caso di imprese aventi sede nel territorio di altro Stato membro della Comunità Europea, l'iscrizione in analogo registro di tale Stato;
- b) nel caso di Cooperative: essere iscritte, con un oggetto sociale relativo alla ristorazione collettiva, all'Albo delle Società Cooperative tenuto dal Ministero dello Sviluppo Economico;

14.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 42 D.Lgs. 163/2006);

- a) essere in possesso della certificazione del sistema di qualità, conforme alle norme europee, in corso di validità, UNI EN ISO 9001:2008, per il servizio specifico oggetto dell'appalto ovvero, in alternativa, presentare in originale o copia conforme la certificazione del sistema di qualità in corso di validità.

La certificazione deve essere presentata, in copia conforme all'originale, indicante la data di rilascio o autocertificata nelle forme di legge;

- b) Aver svolto, nell'ultimo anno scolastico (2012/2013), a favore di enti pubblici, almeno un servizio identico o analogo per tipologia (servizio di ristorazione scolastica) e volumi (almeno 38.000 pasti scolastici annui) a quello oggetto dell'appalto. Per ciascuno di tali servizi dovrà essere indicato il numero di pasti somministrati e gli importi contrattuali.

La ditta concorrente dovrà dichiarare il possesso di tale requisito secondo l'allegato modello n. 2. Al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, la ditta concorrente dovrà presentare idonee attestazioni di servizio presso enti pubblici, per attività di ristorazione scolastica, secondo la lettera di referenza di cui al modello n. 3 allegato al presente bando.

- c) Disporre, per tutta la durata contrattuale, di un Centro di Cottura permanente (e delle adeguate soluzioni sostitutive al bisogno), idoneo per caratteristiche e dimensionamento, autorizzato per la produzione, il confezionamento e la veicolazione di pasti per mense esterne, ubicato entro i 60 minuti dalla sede municipale di Trissino. Le ditte dovranno indicare l'ubicazione del Centro di Cottura e le distanze sono calcolate sulla base del percorso stradale da dichiarare con riferimento convenzionale a www.viamichelin.it. Il requisito tecnico dell'ubicazione del centro cottura è strettamente connesso ai tempi di consegna dei pasti alle scuole ed è garanzia di una migliore qualità complessiva del servizio. Tale requisito deve essere dimostrato con apposito documento allegato.

- d) Disporre dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità relativa al centro cottura (327/1980) e agli automezzi, adibiti al trasporto, ai sensi della L. n. 283/1962 (s.m.i.). A tale scopo si richiede di presentare copia conforme all'originale di tale autorizzazione sanitaria o di autocertificarne il possesso nelle forme di legge;

- e) disporre per il proprio centro di produzione pasti oggetto del presente appalto della certificazione del sistema di autocontrollo HACCP-UNI 10854.1999. Tale requisito deve essere dimostrato con apposito documento allegato.

- f) Avvalersi della collaborazione di uno staff di professionisti di settore, stabilmente dedicato a compiti organizzativi e di controllo interno qualità, per il periodo di validità del presente appalto e con riferimento al centro di cottura destinato alle scuole di Trissino, composto da un



coordinatore del servizio, un dietista o un esperto in Scienze dell'Alimentazione e da almeno nr. 2 cuochi diplomati;

g) Garantire, nel corso del periodo di vigenza del presente appalto, il rispetto tra la capacità produttiva massima giornaliera del centro cottura destinato alle scuole di Trissino e il numero dei pasti quotidianamente prodotti. La stazione appaltante si riserva di chiedere alla ditta che sarà risultata aggiudicataria, e durante la vigenza contrattuale, l'elenco dei contratti in essere, al fine di verificare il rispetto del sopra descritto rapporto.

14.4 Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 41 D. Lgs. 163/2006)

a) dichiarazione di almeno 2 (due) istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 1.9.1993 n. 385, di data non anteriore a 3 mesi a quella di pubblicazione del presente bando, dalle quali risulti che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economico finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto.

b) attestazione del fatturato globale dell'impresa, nel biennio 01/01/2011 - 31/12/2012, al netto dell'IVA ed attestazione del fatturato riferito, sempre nel biennio 01/01/2011 - 31/12/2012, esclusivamente al servizio di ristorazione scolastica non inferiore al valore del presente appalto.

Il mancato rispetto anche di uno solo dei requisiti richiesti per la presentazione dell'offerta comporterà l'esclusione del concorrente dalla gara essendo le formalità richieste stabilite ad substantiam.

L'amministrazione si riserva la facoltà di chiedere il completamento dei certificati, documenti e dichiarazioni presentate in riferimento alla documentazione attestante il possesso di requisiti di capacità laddove non sia espressamente prevista la clausola "a pena di esclusione".

15. OBBLIGO DEL SOPRALLUOGO.

A pena di esclusione dalla gara è obbligatorio per le imprese concorrenti effettuare il sopralluogo nei locali dove devono eseguirsi i servizi.

Il sopralluogo sarà condotto a cura dell'Ufficio Lavori Pubblici del Comune di Trissino e potrà essere effettuato, su appuntamento da parte delle ditte interessate presso il Comune di Trissino. Si richiede anticipata comunicazione telefonica al Servizio Finanziario (tel. 0445 / 499.323).

L'Ufficio rilascerà apposita attestazione che la ditta concorrente dovrà allegare ai documenti di gara. Il sopralluogo dovrà essere fatto dal legale rappresentante o direttore tecnico dell'impresa o da un loro incaricato dipendente dell'impresa e munito di delega. In caso di ATI il sopralluogo dovrà essere fatto dall'impresa capogruppo.

16. MODALITA' E TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Il concorrente deve fornire la documentazione amministrativa, l'offerta tecnico-professionale e l'offerta economica. Esse dovranno essere contenute, pena l'esclusione, in tre distinte buste, sigillate anche solo con nastro adesivo e controfirmate o siglate su tutti i lembi di chiusura **compresi quelli preincollati in sede di fabbricazione della busta**, con le seguenti diciture:

Busta	Dicitura	Contenuto
n° 1	Pubblico incanto per appalto servizio di refezione scolastica. Comune di Trissino. Anno Scolastico 2013/2014 (periodo 12.09.2013-31.08.2014)	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA
n° 2	Pubblico incanto per appalto servizio di refezione scolastica. Comune di Trissino.	OFFERTA TECNICO – PROFESSIONALE



	Anno scolastico 2013/2014 (periodo 12.09.2013 - 31.08.2014)	
n° 3	Pubblico incanto per appalto servizio di refezione scolastica. Comune di Trissino. Anno scolastico 2013/2014 (periodo 12.09.2013 - 31.08.2014)	OFFERTA ECONOMICA

Le tre buste (sulle quali dovrà essere indicato il nome e la ragione sociale della ditta concorrente) dovranno essere – a loro volta - contenute in un **UNICO PLICO CHIUSO**, opportunamente sigillato come sopra, controfirmato o siglato su tutti i lembi di chiusura, **compresi quelli preincollati in sede di fabbricazione della busta**, sul quale dovrà essere indicato il nome e la ragione sociale della ditta concorrente e dovrà essere apposta la seguente dicitura:

"DOCUMENTI PER LA GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TRISSINO – PERIODO: 12.09.2013-31.08.2014".

Il plico così formato, **dovrà PERVENIRE, a pena di esclusione**, all'Ufficio Protocollo del Comune di Trissino, Piazza XXV Aprile, 9- 36070 Trissino (VI) - Italia, entro e non oltre le **ORE 12:30 DEL GIORNO 19 AGOSTO 2013**. facoltativamente a mezzo del servizio postale con piego raccomandato, consegnato a mano o a mezzo di corriere. Il recapito nei termini dell'offerta è ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, non giunga a destinazione presso l'Ufficio Protocollo in tempo utile.

L'ufficio Protocollo è aperto al pubblico dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,30 e nel pomeriggio di mercoledì dalle ore 15,00 alle ore 18,30.

Non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva dell'offerta precedente, pervenuta oltre il termine perentorio sopra indicato.

17. DOCUMENTAZIONE PER LA PARTECIPAZIONE (REQUISITI) - BUSTA 1 -

La Busta nr. 1 "documentazione amministrativa" deve contenere, a pena di esclusione, tutta la documentazione amministrativa necessaria per la partecipazione alla gara secondo quanto richiesto al sopra riportato articolo 14. Questa documentazione dovrà essere posta nell'apposita busta "n. 1" debitamente chiusa, sigillata e controfirmata o siglata sui lembi di chiusura, riportante il nome e la ragione sociale della ditta concorrente e la dicitura già indicata in tabella sopra ed essere inserita nel plico.

Ai fini dell'ammissione alla gara e per assolvere ai requisiti di cui sopra si richiede la presentazione di:

1) ISTANZA DI PARTECIPAZIONE, regolarizzata ai fini dell'imposta di bollo, che contiene una serie di autodichiarazioni rese ai sensi degli artt. 46, 47 e 77 bis del D.P.R. nr. 445/2000, **sottoscritta dal legale rappresentante della ditta in ogni pagina** (nel caso in cui sia sottoscritta dal procuratore del legale rappresentante, va prodotta la relativa procura. Nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea di imprese o consorzio non ancora costituito, l'istanza e la dichiarazione devono essere sottoscritte da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio. Nel caso di associazioni temporanee d'impresa già costituite, l'istanza e la dichiarazione devono essere sottoscritte dal titolare/legale rappresentante dell'impresa capogruppo o, in caso di consorzi ordinari, dal legale rappresentante o procuratore del consorzio) e corredata, **sotto pena di esclusione, dalla fotocopia leggibile di un documento di identità in corso di validità dello stesso sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38 dello stesso D.P.R n. 445/2000, redatta**

in conformità al “Modello 1” al presente bando quale parte integrante e sostanziale dello stesso e che è il punto di riferimento per l’esame dell’ammissione;

DOCUMENTI DA ALLEGARE sono:

- a) Fotocopia del documento di identità, ai sensi dell’art. 38, comma 3, del D.P.R. 445/2000.
- b) Attestazione rilasciata dall’ufficio preposto della stazione appaltante, relativa all’avvenuto sopralluogo presso i locali ove il servizio deve essere svolto.
- c) Documentazione relativa alla dimostrazione della distanza tra il Centro di Cottura e la sede municipale di Trissino di cui al punto 14.3, lett. c) del presente bando
- d) documentazione dimostrativa del versamento del contributo a favore dell’Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, così come sopra descritta al punto 11).
- e) Dichiarazione di impegno a costituirsi in A.T.I. (*eventuale*)

f) in caso di *raggruppamento temporaneo già costituito*:

- **MANDATO** collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla ditta capogruppo dalle altre ditte riunite risultante da scrittura privata autenticata (art. 37, c. 15 del D.Lgs. 163/2006), in originale o copia autenticata;

- **PROCURA** con la quale viene conferita la rappresentanza al legale rappresentante della ditta capogruppo, risultante da atto pubblico, in originale o copia autenticata.

E’, peraltro, ammessa la presentazione del mandato e della procura in un unico atto notarile.

g) (se ricorre l’ipotesi di raggruppamenti d’impresa da costituire):

- dichiarazione redatta secondo il modello n. 6, con cui le imprese che sottoscrivono si impegnano, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, qualificata come capogruppo, che stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti, con la specifica delle parti del servizio che saranno effettuate da ciascuna delle imprese raggruppate, nonché l’impegno esplicito a conformarsi alla disciplina prevista dall’art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006. In tale caso dovrà essere presentato l’originale o copia autenticata dello stesso contratto.

h) (se ricorre l’ipotesi di consorzi):

- dichiarazione circa la specifica delle parti del servizio che saranno effettuate da ciascuna delle imprese consorziate redatta secondo il modello n. 7.

E’ vietata qualsiasi modifica alla composizione dell’associazione temporanea e del consorzio rispetto a quella risultante dall’impegno presentato in sede di istanza di ammissione (art. 37, comma 9, del D.Lgs. n. 163/2006).

i) nel caso in cui l’impresa partecipante alla gara intenda avvalersi dell’istituto previsto dall’art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. (istituto dell’“**AVVALIMENTO**”) dovrà presentare la seguente documentazione prevista allo scopo:

- modello n. 4 allegato al presente bando da compilarsi a cura del concorrente con anche la firma di presa visione ed accettazione del soggetto avvalitore;

- modello n. 5 allegato al presente bando da compilarsi a cura del soggetto avvalitore con anche la firma di presa visione e accettazione del soggetto concorrente;

l) Procura speciale, in originale o copia conforme ai sensi di legge, nell’eventualità che l’istanza di ammissione e/o l’offerta sia sottoscritta da procuratori speciali.

Al fine di certificare l’idoneità tecnica professionale:

m) Copia conforme all’originale del certificato **UNI EN ISO 9001:2008**, relativo al sistema di gestione della qualità del concorrente per il servizio oggetto dell’appalto o autocertificazione resa nelle forme di legge.

n) Copia conforme all’originale, in corso di validità, dell’autorizzazione sanitaria relativa al Centro di Cottura e agli automezzi adibiti al trasporto o autocertificazione resa nelle forme di legge.

o) Copia conforme all’originale della certificazione del sistema di **autocontrollo HACCP-UNI 10854.1999** per il proprio centro di produzione pasti oggetto del presente appalto



p) dichiarazione di aver svolto, nell'ultimo anno scolastico (2012/2013), a favore di enti pubblici, di almeno un servizio identico o analogo per tipologia (servizio di ristorazione scolastica) e volumi (almeno 38.000 pasti scolastici l'anno) a quello oggetto dell'appalto. Per ciascuno di tali servizi dovrà essere indicato il numero di pasti somministrati e gli importi contrattuali secondo l'allegato modello n. 2.

q) Copia del capitolato speciale d'appalto, allegato al presente bando **debitamente sottoscritto in ogni pagina** dal legale rappresentante della ditta concorrente o dal procuratore del legale rappresentante.

In caso di concorrenti costituiti da ditte associate o da associarsi, la sottoscrizione del Capitolato speciale d'Appalto dovrà essere resa (anche sullo stesso documento) dal legale rappresentante (o da altro soggetto munito dei necessari poteri) di ciascun concorrente che costituisce o che costituirà il raggruppamento, **a pena di esclusione dalla gara**.

r) Cauzione provvisoria, pari al 2% del valore presunto indicativo dell'appalto (euro 3.400,00), costituita secondo le modalità stabilite nell'art. 75, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. e al sopra riportato punto 9.1 cui si fa rinvio.

La mancanza o l'errata formulazione di detta cauzione costituisce **motivo di esclusione** dalla gara.

Al fine di certificare l'affidabilità economica e finanziaria:

s) Almeno 2 (*due*) dichiarazioni rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati, di data non anteriore a 3 (tre) mesi a quella di pubblicazione del presente bando, secondo quanto previsto al sopra riportato punto 14.4 lett. a). Anche tali dichiarazioni sono richieste a pena di esclusione dalla presente gara.

t) attestazione del fatturato globale dell'impresa, nel biennio 01/01/2011 - 31/12/2012, al netto dell'IVA ed attestazione del fatturato riferito, sempre nel biennio 01/01/2011 - 31/12/2012, esclusivamente al servizio di ristorazione scolastica non inferiore al valore del presente appalto.

Tutte le dichiarazioni vanno sottoscritte dal legale rappresentante del concorrente. Nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea di imprese o consorzio non ancora costituito, l'istanza e la dichiarazione devono essere sottoscritte da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio.

Nel caso di associazioni temporanee d'impresa già costituite, l'istanza e la dichiarazione devono essere sottoscritte dal titolare/legale rappresentante dell'impresa capogruppo o, in caso di consorzi ordinari, dal legale rappresentante o procuratore del consorzio.

18) OFFERTA TECNICO - PROFESSIONALE - BUSTA 2 - massimo dei punti assegnabili: 60 (sessanta)

La Busta nr. 2 "Offerta tecnico-professionale" deve contenere, **a pena di esclusione**, tutta la documentazione necessaria e utile ai fini dell'attribuzione del punteggio previsto dall'art. 20 lett. b) del presente bando.

L'offerta tecnica dovrà essere redatta in carta semplice secondo l'allegato modello n. 8, sottoscritta dal legale rappresentante ed elaborata secondo la natura e le caratteristiche del servizio richiesto, sulla base di quanto indicato negli atti di gara e corredata dalla fotocopia di un documento di identità in corso di validità dello stesso sottoscrittore.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese già costituito al momento della presentazione dell'offerta, la presente offerta deve essere sottoscritta (**pena esclusione**) dal titolare/legale rappresentante dell'impresa mandataria, qualificata capogruppo, la quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti o, in caso di consorzi ordinari, dal legale rappresentante o procuratore del consorzio.

Nel caso di un raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito al momento della presentazione dell'offerta, la presente offerta deve essere sottoscritta (**pena esclusione**) da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento.



L'offerta tecnica non dovrà contenere, a pena di esclusione, alcuna indicazione economica diretta o indiretta.

Nella busta "2" dovranno, in particolare, essere contenuti, al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, idonee attestazioni di servizio presso enti pubblici, per attività di ristorazione scolastica, secondo la lettera di referenza modello 3. In caso di non presentazione di tali attestazioni, il punteggio attribuito sarà pari a 0 (zero).

19) OFFERTA ECONOMICA – BUSTA 3 – Massimo dei punti assegnabili: 40 (quaranta)

La Busta n. 3 "offerta economica" deve contenere, pena esclusione, l'offerta economica, in competente marca da bollo da € 16.00, redatta in lingua italiana, che dovrà essere redatta in conformità al **modello allegato " 9"** al presente bando, indicando i prezzi, in cifre e in lettere, **fino a un massimo di due decimali**. In caso di discordanze tra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere, ai fini dell'aggiudicazione prevarrà l'importo più vantaggioso per l'Amministrazione (art. 72 comma 2 R.D. n. 827/1924). Nel costo del pasto devono essere compresi tutti i costi relativi alla fornitura del servizio oggetto d'appalto, come ampiamente dettagliati nel capitolato speciale, nessuno escluso.

Il prezzo unitario di un pasto dovrà essere inferiore o uguale, a pena di esclusione, all'importo posto a base di gara e, quindi, inferiore o uguale a **€ 3,80=**, I.V.A. esclusa, relativamente al servizio A) ed **€ 4,50**, I.V.A. esclusa, relativamente al servizio B).

Non verranno ammesse offerte nelle quali il prezzo unitario sia inferiore ad **€ 3,20=**, I.V.A. esclusa, relativamente al servizio A) ed **€ 3,80**, I.V.A. esclusa, relativamente al servizio B).

All'offerta che presenterà il prezzo più basso verranno assegnati 40 punti.

Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

Punteggio da assegnare = $p. 40 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$

L'offerta economica dovrà contenere:

- la dichiarazione che il concorrente accetta integralmente, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità contenuti negli atti di gara e si impegna a rispettare tutti gli oneri e le clausole previste nel capitolato speciale di appalto;
- la dichiarazione che il concorrente ha valutato tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo e alle condizioni contrattuali che possano influire sull'esecuzione del servizio;
- la dichiarazione di considerare il prezzo medesimo congruo e remunerativo e tale, quindi, da consentire la propria offerta.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese già costituito al momento della presentazione dell'offerta, le offerte tecnica-professionale ed economica devono essere sottoscritte (**pena esclusione**) dall'impresa mandataria, qualificata capogruppo, la quale esprime le offerte in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Nel caso di un raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito al momento della presentazione dell'offerta, le offerte tecnica-professionale ed economica (**pena esclusione**) devono essere sottoscritte da tutte le imprese che costituiranno il raggruppamento. Le offerte dovranno contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione dell'appalto, le imprese stesse si conformeranno alla disciplina della normativa vigente.

Non sono ammesse offerte economiche in aumento e/o condizionate, parziali o indeterminate, pena l'esclusione.

In caso di discordanza tra cifre e lettere prevarrà il valore più favorevole alla stazione appaltante.

Sarà **esclusa** l'offerta redatta con abrasioni e/o cancellature. L'eventuale correzione (va intesa in tal senso anche la correzione leggibile) deve essere espressamente confermata e sottoscritta. L'offerta deve essere sottoscritta (**sotto pena di esclusione**) con firma leggibile e per esteso dal legale



rappresentante della ditta o da un procuratore e corredata dalla fotocopia di un documento d'identità in corso di validità dello stesso sottoscrittore (**a pena di esclusione**).

L'offerta dovrà essere posta nell'apposita busta "n. 3" debitamente chiusa, sigillata e controfirmata o siglata sui lembi di chiusura come sopra indicato, riportante la dicitura riportata nella tabella sopra. Essa non dovrà contenere altri documenti e dovrà essere inserita nel plico.

20) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento dell'appalto del servizio sarà aggiudicato nella forma della procedura aperta e l'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in attuazione agli elementi e relativi punteggi, espressi in centesimi, di seguito riportati.

Il punteggio massimo assegnabile è pari a 100 (cento) così distinto:

a) OFFERTA ECONOMICA (corrispettivo complessivo del servizio oggetto della gara sulla base della quantità di pasti stimata): **massimo dei punti assegnabili: 40 (quaranta).**

L'appalto verrà aggiudicato al concorrente che, fra quelli ammessi a partecipare, avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo, come sommatoria dei punteggi attribuiti ai singoli elementi di valutazione (qualità/prezzo).

In caso di parità di punteggio complessivo l'appalto verrà aggiudicato al concorrente che, tra i due a pari merito, avrà ottenuto il **punteggio di qualità** più alto. In caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.

Resta salva la facoltà dell'Ente di non procedere all'assegnazione qualora la Commissione aggiudicatrice esprima parere negativo in merito all'esistenza di requisiti soddisfacenti in capo a tutti o parte degli offerenti.

a1) Determinazione punteggio relativo all'offerta economica

Il prezzo unitario di un pasto non dovrà superare, a pena di esclusione, l'importo di € 3,80=, I.V.A. esclusa, relativamente al servizio A) ed € 4,50, I.V.A. esclusa, relativamente al servizio B). Non verranno ammesse offerte nelle quali il prezzo unitario sia inferiore a € 3,20=, I.V.A. esclusa, relativamente al servizio A) ed € 3,80, I.V.A. esclusa, relativamente al servizio B).

All'offerta che presenterà il prezzo più basso verranno assegnati 40 punti.

Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio da assegnare} = p. 40 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

L'offerta economica non può essere condizionata, parziale o indeterminata, **pena l'esclusione**.

b) OFFERTA TECNICA (qualità del servizio offerto): **massimo dei punti assegnabili: 60 (sessanta).**

b1) Determinazione punteggio relativo all'offerta tecnica

L'offerta tecnica, presentata da ciascun concorrente, sarà esaminata e valutata, in fase antecedente all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica, dalla Commissione di gara la quale attribuirà, in base a quanto dichiarato e/o certificato, un punteggio a ciascuno dei parametri sotto riportati. Tali parametri potranno essere autocertificati dal candidato secondo le modalità previste dal D.P.R. 445/2000 secondo l'allegato modello n. 8. Potranno eventualmente essere presentati dal candidato concise relazioni, dati, lettere di referenza, ecc.... Il tutto con il tenore di spiegazione tecnica, ma comprensibile anche ad un potenziale utente non esperto. Ogni parametro dovrà essere illustrato in modo da focalizzare i dati che interessano evitando illustrazioni ridondanti o eccessivamente prolisse. La presenza di certificazioni di qualità su queste tematiche rappresenta titolo preferenziale.

La commissione esprimerà per ogni impresa offerente e ogni parametro un giudizio motivato e ponderato sulla base dei dati e delle informazioni acquisite.



PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO 60 PUNTI
1) Distanza del centro di cottura rispetto alla sede comunale di Trissino – Piazza XXV Aprile, 9, calcolata in base a www.viamichelin.it , percorso più breve	da 0 a 3 punti: 3 punti = alla ditta che risulterà disporre del centro cottura più vicino alla sede comunale calcolato in base a www.viamichelin.it , percorso più breve. Agli altri verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula: Punteggio = p. 3 x $\frac{\text{distanza minore}}{\text{distanza della singola offerta}}$
2) Autocertificazione relativa alla specializzazione nel campo della ristorazione collettiva (da comprovarsi anche eventualmente con il certificato del registro delle Imprese e/o Albo delle Società Cooperative tenuto dal Ministero dello Sviluppo Economico attestante l'oggetto sociale: ristorazione collettiva)	da 0 a 3 punti: 3 punti = alla ditta con maggior numero di anni di iscrizione al registro Imprese, ecc... (maggiore anzianità). Agli altri verrà assegnato un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula: Punteggio = p.3 x $\frac{\text{N° maggiore di anni di iscrizione}}{\text{N° anni iscrizione singola offerta}}$
3) Autocertificazione relativa al n° dei pasti totali confezionati presso il centro cottura indicato per l'esecuzione del servizio nell'anno precedente (2012) e suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende e ospedali riportando la percentuale di pasti confezionati per la ristorazione scolastica.	da 0 a 5 punti: a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = 0-10% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto 1 punto = 11-20% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto 2 punti = 21-40% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto 3 punti = 41-60% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto 4 punti = 61-80% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto 5 punti = 81-100% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto
4) Autocertificazione relativa al n° dei pasti totali prodotti per la ristorazione scolastica, presso il centro cottura indicato per l'esecuzione del servizio, nell'anno scolastico 2012/2013.	da 0 a 6 punti: 6 punti = la ditta con maggior n° di pasti forniti alle scuole Agli altri verrà assegnato un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula: Punteggio = p.6 x $\frac{\text{N° pasti singola offerta}}{\text{N° tot. di pasti più alto}}$
5) Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati, nell'anno 2012, nel centro di cottura indicato per l'esecuzione del servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° medio annuo degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno nell'anno.	da 0 a 6 punti: 6 punti = la ditta con il rapporto n° addetti/pasti al giorno prodotti più basso (quoziente più alto). Agli altri verrà assegnato un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula: Punteggio = p.6 x $\frac{\text{quoziente singola offerta}}{\text{quoziente più alto}}$
6) La qualifica del personale e la	da 0 a 4 punti (somma dei punti riferiti al personale dipendente)

<p>programmazione d'interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni.</p>	<p>del centro di cottura) a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = presenza di soli due cuochi diplomati; 1 punto = presenza di un ulteriore cuoco diplomato (rispetto ai 2 cuochi previsti al punto 12.3 lett. f) del bando) o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco; 2 punti = presenza anche di un responsabile di cucina con esperienza almeno triennale; 3 punti = presenza anche di un responsabile della qualità laureato. Il punteggio va aumentato di 1 punto se è presente uno specifico programma di formazione e/o aggiornamento del personale.</p>
<p>7) Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura</p>	<p>Da 0 a 5 punti: 0 punti= contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) 1 punto= contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica 3 punti= contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica 5 punti= contenitori termici attivi elettrici e/o carrelli termici</p>
<p>8) Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura, ecc.)</p>	<p>da 0 a 5 punti a discrezione della Commissione su giudizio delle attrezzature presenti e sulla loro disposizione, sulla planimetria rispetto ai flussi di lavorazione: Suddivisione esemplificativa di applicazione: 1 punto= ciclo produzione in avanti 1 punto= suddivisione zone produzione per tipologia alimento 1 punto= presenza di linea produzione dedicata a diete speciali 1 punto= presenza attrezzature per mantenere/abbattere temperature 1 punto= presenza di altre attrezzature finalizzate a migliorare la linea di produzione</p>
<p>9) Utilizzo di prodotti DOP/IGP/BIO specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche, le frequenze e le preparazioni</p>	<p>da 0 a 5 punti a discrezione della Commissione. Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie delle preparazioni. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti: assenza di prodotti DOP/IGP/BIO 2 punti: presenza di prodotti DOP/IGP 3 punti: presenza di prodotti biologici 5 punti: presenza di prodotti biologici in quantità e frequenza maggiori.</p>
<p>10) Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerenti la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.</p>	<p>da 0 a 3 punti: 3 punti = la ditta con il maggior numero di fornitori in possesso di certificazione ISO. Agli altri verrà assegnato un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula: Punteggio = $p.3 \times \frac{N^{\circ} \text{ fornitori con ISO singola offerta}}{N^{\circ} \text{ fornitori più alto con ISO}}$</p>
<p>11) Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di</p>	<p>Da 0 a 4 punti a discrezione della apposita Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p>

<p>educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento di consumo di frutta e verdura.</p> <p>La Ditta potrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente bando (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta appaltatrice, Amministrazione comunale, Dirigente scolastico, personale della ditta appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. Le ditte concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 in carattere "Verdana 10" a firma del legale rappresentante dell'impresa. Si fa presente che non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato. Il progetto verrà eventualmente concordato successivamente con il SIAN territoriale competente.</p>	<p>0 punti = assenza del progetto 4 punti = presenza del progetto</p>
<p>12) Attrezzature per la distribuzione fornite dalla ditta: tipologia delle attrezzature.</p>	<p>Da 0 a 5 punti a discrezione della apposita Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti: la ditta non fornisce carrelli termici o self service. 5 punti: la ditta fornisce carrelli termici o self service.</p>
<p>13) Proposte migliorative rispetto al servizio mensa.</p>	<p>Massimo punti: 6 A discrezione dell'apposita commissione, con particolare attenzione a quelle proposte che mirino a sgravare l'ente da adempimenti connessi al servizio, a migliorare il servizio nei contenuti e/o nelle modalità organizzative, a ridurre l'impatto ambientale.</p>

21) SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA.

L'apertura dell'asta si terrà presso il Municipio di Trissino, in sala consiliare, **IL GIORNO 21 AGOSTO 2013 ALLE ORE 11,00.**

Sono autorizzati a presenziare alle sedute pubbliche della Commissione di gara tutti gli interessati (legali rappresentanti delle ditte o loro rappresentanti muniti di procura che dovrà essere depositata agli atti per essere allegata al verbale di gara). I titolari o rappresentanti di tutte le imprese offerenti possono richiedere di iscriversi a verbale eventuali interventi formali in sede di gara. La Commissione, appositamente designata, si riserva la facoltà di accertare l'identità dei presenti tramite richiesta di esibizione di documento di identità.



Eventuali contestazioni o controversie che dovessero sorgere durante la gara saranno risolte con decisione del Presidente.

Il Presidente della gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa nel giorno od orario previsti, fissando comunque una nuova data od orario che dovranno essere comunicati a tutti i concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

In caso di rinvio di seduta o nel caso di più sedute, i documenti delle ditte saranno conservati in modo tale da non permettere aggiunte, sottrazioni o contraffazioni, a cura di uno dei componenti della Commissione o del Segretario della stessa.

L'aggiudicazione potrà avere luogo **anche in presenza di una sola offerta valida** (ai sensi dell'art. 69 del R.D. 23/5/1924, n. 827). Alla commissione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

Verranno escluse dalla gara tutte le ditte che non avranno presentato l'offerta nei modi e termini stabiliti dal presente bando di gara e dal capitolato. Il Presidente si riserva comunque la facoltà insindacabile di **sospendere la seduta** stessa, convocandone una o più di nuove in data e/o ora diverse e comunque entro 15 (quindici) giorni.

La seduta di gara avverrà pertanto nel seguente modo:

IN SEDUTA PUBBLICA

- verifica della corretta presentazione del plico generale entro i termini e con le modalità previste dal presente invito;
- apertura esclusivamente dei plichi pervenuti entro il termine indicato nel bando secondo l'ordine di arrivo al protocollo;
- controllo della presenza delle tre buste richieste ai fini dell'ammissione alla gara;
- apertura della busta 1, esame della documentazione amministrativa ivi contenuta e conseguente decisione in ordine all'ammissione o esclusione dei concorrenti alle successive fasi di gara;
- verifica che non abbiano presentato offerte concorrenti che in base alla documentazione contenuta nella Busta n. 1 sono fra di loro in situazione di controllo. In caso positivo si procederà alle relative esclusioni;
- verifica che i consorziati per conto dei quali i consorzi di cui all'art. 34, c. 1, lettere b) e c), del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. hanno indicato che concorrono, non abbiano presentato offerte in qualsiasi altra forma. In caso positivo si procederà all'esclusione del consorziato dalla gara;
- all'apertura della busta 2 (Offerta tecnico-professionale), alla verifica che ci sia tutta la documentazione richiesta e alla conseguente decisione in ordine all'ammissione o esclusione dei concorrenti alle successive fasi di gara.

Ultimate tali operazioni, **sarà dichiarata chiusa la fase pubblica della gara e, allontanati i presenti**, si procederà alla valutazione dell'offerta tecnico-professionale limitatamente ai concorrenti ammessi.

IN SEDUTA RISERVATA

- **esame dell'offerta tecnico-professionale (busta n. 2) e verifica della documentazione richiesta e allegata dalle ditte partecipanti e attribuzione dei relativi punteggi.** In questa fase la Commissione potrà richiedere agli offerenti elementi conoscitivi integrativi ritenuti importanti ai fini della valutazione delle stesse salvo quelli essenziali espressamente richiesti. La richiesta di integrazione potrà avvenire anche a mezzo fax fatta salva la successiva produzione di apposita dichiarazione in originale.

IN SUCCESSIVA SEDUTA PUBBLICA

- **apertura della busta n. 3, contenente l'offerta economica e verifica della correttezza della stessa e attribuzione dei relativi punteggi** sulla base dei criteri indicati nel presente bando di gara;



- **formazione della graduatoria finale di merito e individuazione del concorrente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa** per l'Amministrazione, sulla base del punteggio complessivamente ottenuto.
- lettura dei punteggi attinenti l'offerta tecnico-professionale e l'offerta economica e della graduatoria finale;
- viene dichiarato aggiudicatario provvisorio il concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più elevato.

Il Comune assume gli obblighi nei confronti della ditta aggiudicataria soltanto dopo l'approvazione del verbale di gara da parte dell'organo competente. La Ditta invece resterà vincolata con la sola presentazione dell'offerta.

A nessun partecipante, aggiudicatario o meno, verrà corrisposto alcun compenso per le proposte, né per eventuali studi tecnici eventualmente eseguiti e presentati. Ai partecipanti non aggiudicatari, su richiesta degli stessi, verrà restituita – successivamente – la documentazione amministrativa originale presentata per partecipare alla gara, salvo nel caso in cui diventi oggetto di contestazione.

22) VALIDITA' DELL'OFFERTA.

Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta trascorsi 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

23) ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO.

L'aggiudicatario dovrà:

- costituire la **cauzione definitiva** secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto;
- presentare le polizze assicurative Responsabilità Civile Terzi e verso Prestatori di Lavoro (RCT/O), secondo quanto previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto;
- sottoscrivere il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, si procederà come indicato dal Capitolato Speciale d'Appalto.

24) AVVERTENZE PER L'AGGIUDICATARIO.

Si avverte che il mancato adempimento a quanto richiesto al precedente punto 23) comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva.

Ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 tutte le dichiarazioni contenute nelle autocertificazioni sono rese a titolo definitivo. L'Amministrazione si riserva, ai sensi dell'articolo 43 dello stesso D.P.R. n. 445/2000, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti.

Si avverte, altresì, che a seguito di eventuali verifiche, da cui risulti che la ditta aggiudicataria non sia in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva.

Nel caso di decadenza il servizio sarà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria. La decadenza dall'affidamento, dovuta alla non veridicità delle dichiarazioni rese in sede di gara, comporta, come minimo, il risarcimento del danno in misura pari alla differenza di offerta fra il primo ed il secondo in graduatoria.

25) LINGUA.

Tutta la documentazione deve essere redatta in lingua Italiana.

26) DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO.

Data la particolarità del servizio, rivolto a fasce di età meritevoli della massima attenzione, è vietato, salva preventiva autorizzazione scritta dell'Amministrazione appaltante, il subappalto e/o la



cessione, anche parziale, del contratto, allo scopo di garantire al Comune il rapporto diretto con il contraente, scelto in fase di aggiudicazione. In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto e di incamerare la cauzione a titolo di risarcimento dei danni e/o di richiedere ulteriori risarcimenti dei maggiori danni accertati. Inoltre, in caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, la cessione e/o il subappalto resteranno privi di effetto alcuno per il Comune.

27) DISPOSIZIONI GENERALI.

- a) Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine stabilito, o sul quale non sia apposta l'indicazione del mittente, dell'oggetto della gara e non risulti debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura al fine di garantirne l'integrità, come indicato nel presente bando.
- b) La documentazione non in regola con l'imposta di bollo, sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 955/1982.
- c) In caso di raggruppamenti temporanei d'impresa o di consorzi ordinari non già formalmente costituiti, ogni comunicazione inerente il presente appalto verrà inoltrata all'impresa designata quale capogruppo.
- d) Nel termine che verrà indicato dalla stazione appaltante l'impresa aggiudicataria dovrà costituire la cauzione definitiva e stipulare il contratto d'appalto. La stazione appaltante, nel caso in cui l'impresa aggiudicataria non ottemperi alle richieste formulate dalla medesima, potrà ritenere decaduta l'aggiudicazione, procedendo all'incameramento della cauzione provvisoria e disponendo l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.
- e) L'aggiudicazione è impegnativa per l'impresa aggiudicataria, ma non per l'Amministrazione fino a quando non saranno perfezionati gli atti in conformità delle vigenti disposizioni.
- f) Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, si informa che i dati forniti dai concorrenti sono raccolti e trattati esclusivamente per lo svolgimento della gara e dell'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara.

I soggetti e le categorie di soggetti che possono venire a conoscenza dei dati sono:

- il personale interno all'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
- i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della L. 241/90 e s.m.i.;

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 7 del medesimo D. Lgs. 196/2003, cui si rinvia;

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Trissino, Amministrazione appaltante.

28) PUBBLICAZIONE DEL BANDO E PUBBLICITA'.

Il bando viene pubblicato nella G.U.R.I., nel sito della Regione Veneto, affisso per esteso all'Albo Pretorio del Comune on - line ove ha sede legale il Comune, nel sito istituzionale dell'ente appaltante www.comune.trissino.vi.it.

L'esito della procedura di gara e quindi dell'aggiudicazione provvisoria verrà reso pubblico mediante pubblicazione sul sito internet del Comune.

In riferimento all'art. 79, comma 5, del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., si fa presente che le comunicazioni ivi previste aventi natura pubblicitica verranno fornite mediante pubblicazione sul sito internet del Comune nella sezione "Bandi avvisi concorsi" e mediante trasmissione agli interessati a mezzo fax.

In fase di compilazione dell'istanza di partecipazione il concorrente dichiara di accettare tale modalità di trasmissione indicando anche il nr. di telefax.



29) SERVIZIO AL QUALE POSSONO VENIRE RICHIESTI I DOCUMENTI E INFORMAZIONI.

Il responsabile del procedimento di gara è il Responsabile del Servizio Finanziario dott.ssa Ballico Meri.

Tutta la documentazione a base di gara (bando, capitolato speciale d'appalto, moduli allegati) è disponibile sul predetto sito del Comune.

Per eventuali chiarimenti è possibile contattare il sig. Bortolotto Diego (tel. 0445/499.323).

30) ALLEGATI.

Sono allegati al presente bando, diventandone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

1) Bando di gara con i seguenti relativi modelli allegati:

Modello n.1: “Istanza di partecipazione e dichiarazione possesso requisiti di carattere generale e professionale (art. 38 e 39 del D. Lgs. N. 163/2006 e s.m.i)”;

Modello n. 2: “Dichiarazione possesso requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico professionale”;

Modello n. 3: “Lettera di referenza per l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Trissino – periodo: 12.09.2013 - 31.08.2014”;

Modello n. 4: “Dichiarazione di ricorso all'avvalimento dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale”;

Modello n. 5: “Dichiarazione per la ditta ausiliaria (soggetto avvalitore)

Parte A - dichiarazione generale di possesso requisiti

Parte B - dichiarazione possesso requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali

Parte C - dichiarazione di avvalimento dei requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali”;

Modello n. 6: “Dichiarazione di impegno a costituirsi in A.T.I.”

Modello n. 7: “Modello per le imprese consorziate per le quali il consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lett. b, c, d.lgs. 163/2006, ha dichiarato di concorrere”;

Modello n. 8: “Modulo offerta tecnica”;

Modello n. 9: “Modulo offerta economica”;

2) Capitolato speciale per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per l'anno scolastico 2013/2014 (periodo 12.09.2013 - 31.08.2014).

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

Dott.ssa Ballico Meri

