



# Comune di Cavaglio d'Agogna

Via Martiri, 52 – C.A.P. 28010 P. IVA: 00288380033

tel. (0322)806114

fax (0322)806115

e-mail: [cavaglio.dagogna@ruparpiemonte.it](mailto:cavaglio.dagogna@ruparpiemonte.it)

## BANDO E DISCIPLINARE DI GARA: PROCEDURA APERTA

C.I.G. N. 0307039099

- 1. Ente appaltante:** COMUNE DI CAVAGLIO D'AGOGNA (NO) - Via Martiri n. 52 - tel. 0322/806114 - telefax 0322/806115;  
- e-mail: [cavaglio.dagogna@ruparpiemonte.it](mailto:cavaglio.dagogna@ruparpiemonte.it)  
- sito internet: [www.comune.cavagliodagogna.no.it](http://www.comune.cavagliodagogna.no.it)
- 2. Oggetto e luogo di esecuzione del servizio:** costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e insegnanti delle scuole dell'infanzia, scuole primarie del Comune di Cavaglio d'Agogna, nonché eventuali servizi di ristorazione per: pranzo anziani e dipendenti comunali.  
**Il servizio si articola nelle seguenti fasi:**
  - approvvigionamento delle derrate alimentari, produzione, confezionamento dei pasti: presso centro di cottura di proprietà e/o a disposizione della Ditta aggiudicatrice, che dovrà essere sufficiente rispetto al numero di confezionamento dei pasti giornalieri necessari per l'intero servizio; veicolazione dei pasti in tegame fresco-caldo ai singoli terminali: scolastici, ed eventualmente residenza anziani.
- 3. Categoria di Servizio: 17 - C.P.C.: 64 - Denominazione:** servizi alberghieri e ristorazione.  
**Descrizione:** Servizio di refezione scolastica, mensa anziani e/o dipendenti. Importo a base d'asta previsto € 43.000,00= + IVA nella misura di legge. Si precisa che l'importo contrattuale è stato calcolato sul fabbisogno totale presuntivamente stimato in numero 4.600= (quattromilaseicento), riferito all'intero periodo e comprensivo del servizio di ristorazione mensa anziani e dipendenti comunali.
- 4. La partecipazione alla gara è riservata a pena di esclusione esclusivamente alle ditte in possesso di iscrizione alla C.C.I.A.A. quale soggetto abilitato alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. Ogni singola Ditta anche se in raggruppamento deve possedere le proprie certificazioni, riferimenti e disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative:** gara indetta in applicazione del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., limitatamente agli articoli 54 e 83, unitamente all'art. 65, 68 e 225, con aggiudicazione a favore dell'offerta selezionata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa a seguito dell'attribuzione dei punteggi derivanti dall'applicazione dei criteri di cui all'allegato A) e B) del presente bando di gara.
- 5. Eventuale indicazione della facoltà per i prestatori dei servizi di presentare offerte parziali:** è ammessa esclusivamente offerta per l'intero servizio.
- 6. Suddivisione in lotti e varianti:** non è ammessa la suddivisione in lotti; non sono ammesse varianti al servizio. L'offerta deve essere relativa all'intero servizio. Non sono ammesse offerte condizionate, parziali, plurime o alternative, pena l'esclusione dalla gara.
- 7. Subappalto:** è vietata ogni forma di subappalto.
- 8. Durata del contratto o termine per il completamento del servizio:** il presente appalto ha durata di anni tre (tre) dal 1° settembre 2010 sino al 31/07/2013 con possibilità di proroga di ulteriori due anni ai sensi dell'art. 57, comma 5 lett. b) del D.L.gs. n. 163/2006 e s.m.i..

9. **Indirizzo al quale possono venire richieste informazioni e documenti:** Ufficio Segreteria - Via Martiri n. 52, telefono 0322/806114, dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 12,30. Fax 0322/806115; - e-mail: [cavaglio.dagogna@ruparpiemonte.it](mailto:cavaglio.dagogna@ruparpiemonte.it)
10. **Responsabile del Servizio:** Gugliotta dott. Michele (tel. 0322/806114).
11. **Il termine ultimo per la richiesta, a spese del concorrente, dei documenti per la partecipazione alla gara e per l'effettuazione del sopralluogo obbligatorio è fissato al giorno 13 agosto 2010.**
12. **Persone autorizzate a presenziare all'apertura delle offerte:** legali rappresentanti ditte offerenti ovvero delegati muniti di procura speciale.
13. **Data, ora e luogo dell'apertura offerte:** La gara avrà inizio il **giorno 19 agosto 2010 alle ore 16.00** presso il Comune di Cavaglio d'Agogna - Via Martiri n. 52. La Commissione, appositamente nominata, è presieduta dal Funzionario Comunale Responsabile del servizio incaricato, procederà in seduta pubblica alla verifica dei requisiti di partecipazione (BUSTA N. 1); successivamente i lavori proseguiranno in seduta segreta per la valutazione dei progetti presentati dalle ditte concorrenti (BUSTA N. 2). Si procederà all'assegnazione dei rimanenti punteggi (BUSTA n. 3), con conseguente formulazione della graduatoria di gara, in data che verrà comunicata a mezzo fax o telegramma alle Ditte partecipanti. Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta valida. Per offerte uguali si procederà ai sensi dell'art. 77 - comma 2 - del R.D. n. 827/1924 e s.m.i..
14. **Cauzioni ed altre forme di garanzia richieste:** per partecipare alla gara, la ditta dovrà costituire cauzione provvisoria di **€ 860,00=** pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, esclusivamente a mezzo di fideiussione bancaria o assicurativa (rilasciata quest'ultima da una Società di Assicurazione autorizzata dal Decreto 16/11/93 del Ministero dell'Industria pubblicato sulla G.U. 275 del 23/11/95); la fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante **ed essere corredata dall'impegno del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva. Si precisa che, a pena di esclusione, non sarà ammessa alcuna altra forma di prestazione della cauzione provvisoria.** La Ditta aggiudicataria dovrà costituire cauzione definitiva nella misura del 5% dell'importo definitivo contrattuale, IVA esclusa, a mezzo fideiussione bancaria o assicurativa secondo le disposizioni e modalità sopra indicate.
15. **Modalità essenziali di finanziamento e pagamento:** Servizio finanziato con mezzi propri di bilancio. Pagamenti effettuati in conformità a quanto stabilito dal capitolato d'appalto.
16. **Soggetti ammessi alla gara:** sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34, comma1 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.. E' consentita la presentazione di offerte anche da parte di raggruppamenti temporanei di impresa anche se non ancora costituiti o consorzi ordinari di concorrenti ai sensi degli artt. 34 e 37 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..
17. **Modalità di presentazione delle offerte:** La documentazione di partecipazione alla gara, come di seguito specificata, dovrà pervenire - **a pena di esclusione** - all'Ufficio Protocollo dell'Ente non più tardi delle **ore 12,00 del giorno 18 agosto 2010** - mediante consegna diretta ovvero mediante Raccomandata A.R. (è ammesso l'invio a mezzo servizio Postacelere, Posta Prioritaria con autoprestazione, agenzia di recapito autorizzata). **Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo il plico stesso non giunga a destinazione in tempo utile.**
18. Le spese di pubblicazione del presente bando di gara saranno poste a carico della ditta aggiudicataria in forza dell'art. 62 del R.D. 23 maggio 1924 n. e s.m.i..
19. **Per la partecipazione alla gara le ditte interessate dovranno presentare, a pena d'esclusione:** un plico sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura, che dovrà recare in evidenza l'intestazione della ditta e la seguente dicitura: **"OFFERTA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - NON APRIRE"**.
- Nel plico devono essere inserite tre buste distinte - ciascuna recante l'intestazione della ditta, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, a pena di esclusione - riportanti le seguenti diciture:

- BUSTA N. 1: Documenti per l'ammissione alla gara.
- BUSTA N. 2: Progetto campagna informazione.
- BUSTA N. 3: Offerta economica.

**19.1: BUSTA N. 1: documenti per l'ammissione alla gara:**

- a) Dichiarazione sostitutiva in carta semplice sottoscritta dal Legale Rappresentante secondo il fac-simile ALLEGATO A) al presente bando di gara: di partecipazione alla gara e contestuale possesso dei requisiti previsti ai fini della partecipazione, cui dovrà essere allegata una fotocopia integrale, non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore, ovvero, la sottoscrizione della dichiarazione potrà essere autenticata ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.. L'Aggiudicatario dovrà provare quanto dichiarato in sede di gara producendo la documentazione corrispondente entro 15 giorni dalla data di ricezione della comunicazione di aggiudicazione.
- b) Certificazioni attestanti lo svolgimento dei servizi richiesti per l'ammissione alla gara dal successivo punto 22, lettera e).
- c) Cauzione provvisoria per l'importo di € 860,00= nelle forme indicate al precedente punto 14) del presente disciplinare di gara;
- d) Attestazione rilasciata dall'Ente a dimostrazione dell'avvenuto sopralluogo obbligatorio (E' obbligatorio visionare i luoghi in cui dovranno essere svolti i servizi). A tale scopo, le ditte concorrenti dovranno contattare il Responsabile del Servizio per concordare le visite. (ultimo giorno utile per il sopralluogo: 13 agosto 2010).
- e) Disponibilità di un Centro di Cottura (risultante dal titolo di proprietà o locazione), idoneo sotto il profilo igienico/sanitario adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di legge per la preparazione dei pasti situato entro i limiti di 20 (venti) chilometri (km) dalla sede Comunale di Cavaglio d'Agogna (percorrenza minima stradale). Occorre indicare l'esatta ubicazione del centro di cottura.

**BUSTA N. 2:** Progetto relativo alla realizzazione di una campagna di informazione ed educazione alimentare rivolta all'utenza e ai genitori, che preveda almeno tre incontri annuali con gli stessi, redatto da professionista qualificato (tecnologo alimentare/dietista)

**BUSTA N. 3 - Offerta economica:**

- a) Offerta economica redatta su carta legale - secondo il fac-simile ALLEGATO C) al presente bando di gara - in lingua italiana, sottoscritta dal Legale Rappresentante della Ditta. L'offerta economica dovrà contenere il prezzo offerto a costo pasto, che dovrà essere inferiore a quello proposto dalla stazione appaltante, in cifre ed in lettere.  
In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, dovranno essere specificate le parti del servizio che verranno svolte da ciascuna delle imprese costituenti il raggruppamento.

La mancanza del sigillo e della firma sui lembi sia sul plico che sulle tre buste interne è causa di esclusione dalla gara. Si ribadisce che in caso di inosservanza delle modalità di formazione delle buste contenenti l'offerta, i progetti ed i documenti, la ditta verrà esclusa dalla gara.

Nei confronti di offerte ritenute anormalmente basse si procederà a richiedere all'offerente le necessarie precisazioni ai sensi dell'art. 87 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.. Qualora le giustificazioni non siano ritenute valide, la Commissione aggiudicatrice si riserva la facoltà di rigettare l'offerta con provvedimento motivato, escludendo la ditta dalla gara.

**20) Periodo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta:** 180 (centoottanta) giorni.

**21) Criteri per l'aggiudicazione dell'appalto:** a favore dell'offerta più vantaggiosa valutata secondo i criteri riportati nell'ALLEGATO B) al presente bando di gara.

## 22) Requisiti richiesti per l'ammissione alla gara a pena d'esclusione:

### 22.1:

- a) l'iscrizione al registro della Camera di Commercio Industria e Artigianato per la categoria inerente l'oggetto dell'appalto "somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, indicandone il relativo numero e data d'iscrizione, nonché le generalità del titolare, degli amministratori e dei legali rappresentanti;
- b) di non essere incorsa nella risoluzione anticipata di contratti per inadempienza e di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare, previste dall'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
- c) l'inesistenza di tutte le cause ostative di cui alle vigenti disposizioni antimafia;
- d) fatturato globale d'impresa non inferiore a € 300.000,00 per ciascun anno nel corso dell'ultimo triennio (2007-2008-2009);
- e) avere un fatturato negli ultimi tre anni, per servizi identici a quello oggetto di gara, pari a € 100.000,00 per ciascun anno. A tal proposito, a pena di esclusione, dovranno essere indicati almeno n. 2 servizi di refezione scolastica, mensa anziani, riportanti la dichiarazione da parte dell'Ente che il servizio è stato svolto nel rispetto delle norme igienico sanitarie e degli accordi contrattuali in modo soddisfacente;
- f) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (legge n. 68/1999 e s.m.i.);
- g) che l'impresa rispetti puntualmente le misure di sicurezza per la salute dei lavoratori ed ogni altra disposizione igienico sanitaria;
- h) che l'impresa disponga dell'organizzazione necessaria allo svolgimento del servizio ed in particolare di essere nelle condizioni di adeguare eventualmente i locali cottura e le relative attrezzature entro 5 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione;
- i) di garantire la disponibilità continuativa e regolare di personale qualificato in possesso dell'abilitazione alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;
- l) dichiarazione di disponibilità ad usare esclusivamente sale iodato per il condimento e la cottura degli alimenti.
- m) dichiarazione di essere pienamente edotto che nell'espletamento del servizio dovrà obbligatoriamente servirsi dei seguenti prodotti biologici "essenziali": olio extravergine di oliva, pomodoro/concentrato di pomodoro. Tali prodotti dovranno obbligatoriamente provenire da coltivazioni o lavorazioni biologiche ai sensi del Decreto Legge n. 220 del 17/03/1995 e s.m.i. ed essere assoggettate al regime di controllo tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati.
- n) di accettazione della tabella dietetica e merceologica approvata da questo ente;
- o) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori (DURC);
- p) di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse;
- q) di non trovarsi nelle condizioni d'incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione, di cui agli artt. 120 e seguenti della Legge 24.11.1981, n. 689 e s.m.i.;
- r) di conoscere e accettare tutte le condizioni che regolano l'appalto (bando e capitolato), approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 64 in data 01.07.2010, e di avere preso conoscenza delle condizioni d'appalto e di tutte le circostanze generali che possono avere influito nella determinazione dell'offerta che sarà per fare;
- s) di non essersi avvalsi dei Piani Individuali di emersione previsti dalla Legge n. 338/2001 e s.m.i. (ovvero di essersi avvalsi dei Piani Individuali di emersione previsti dalla Legge n. 338/2001 e s.m.i., dando atto che gli stessi si sono conclusi entro la data di presentazione dell'offerta).
- t) di obbligarsi ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si effettua il servizio ed a rispettare le norme e procedure previsti dalla Legge n.

55/1990 e successive modifiche.

**22.2 Attestazione rilasciata dal sottoscritto Responsabile** del servizio o da un suo delegato, dalla quale risulti che il titolare o legale rappresentante o altro incaricato, munito di regolare delega, ha esaminato i locali destinati alla somministrazione e distribuzione dei pasti, con la relativa attrezzatura in dotazione, verificando le condizioni d'uso e quanto necessario per un perfetto funzionamento del servizio, si da tenerne conto in sede di formulazione dell'offerta;

**22.3 Disponibilità, a pena d'esclusione, di un Centro di Cottura** (risultante dal titolo di proprietà o locazione), idoneo sotto il profilo igienico/sanitario adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di legge per la preparazione dei pasti situato entro i limiti di 20 (venti) chilometri (km) dalla sede Comunale di Cavaglio d'Agogna (percorrenza minima stradale). Occorre indicare l'esatta ubicazione del centro di cottura.

Ai fini della partecipazione il concorrente singolo consorziato o raggruppato può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico e tecnico organizzativo, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto ai sensi dell'art. 49 del D.L.vo 163/06 e s.m.i..

### **23. Esclusioni - avvertenze - divieti.**

Resta inteso che:

- la gestione del servizio, da espletarsi nel territorio comunale di Cavaglio d'Agogna, è regolata dal presente bando di gara e dal capitolato d'appalto;
- trascorso il termine fissato non verrà riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente;
- in caso di discordanza tra la misura percentuale indicata in cifre e quella indicata in lettere è ritenuta valida quella indicata in lettere;
- **non sono ammesse offerte in aumento;**
- non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro le ore 12,00 del giorno 18 agosto 2010, o sul quale non sia apposto il mittente, la scritta relativa alla specificazione del servizio oggetto della gara, non sia sigillato e non sia controfirmato sui lembi di chiusura;
- in caso di offerte uguali si procede all'aggiudicazione a norma del secondo comma dell'art. 77 del R.D. 23 maggio 1924, n. 827 e s.m.i.;
- il Presidente della Commissione di gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data, dandone comunque comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano sollevare eccezioni al riguardo.

**24. Obblighi dell'aggiudicatario:** dopo l'aggiudicazione provvisoria la Ditta aggiudicataria sarà invitata a presentare entro 15 (quindici) giorni dalla data di ricezione della comunicazione, pena la decadenza dell'aggiudicazione:

1. Tutta la documentazione relativa al possesso dei requisiti inseriti nelle dichiarazioni sostitutive fatte in sede di gara e in particolare:
  - a) Certificazione di iscrizione, di data non anteriore a 6 (sei) mesi a quella della gara, anche in copia conforme all'originale, alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;
  - b) Certificato in carta legale, della Cancelleria del Tribunale competente, di data non anteriore a 6 (sei) mesi da quella fissata per la gara, dalla quale risulti la composizione della società e che la stessa non si trovi in stato di liquidazione, fallimento e non abbia presentato domanda di concordato. Dallo stesso deve anche risultare se procedura di fallimento o concordato si siano verificate nel quinquennio anteriore alla data stabilita per la gara. Lo stesso certificato deve essere completato con i nominativi delle persone designate a rappresentare ed impegnare legalmente la società stessa;
  - c) Certificato di data non anteriore a 6 (sei) mesi, rilasciato dal servizio per l'impiego della provincia di competenza, dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme di cui alla Legge 68/99.

- d) La documentazione riferita al possesso dei requisiti dichiarati in sede di presentazione dell'offerta riferita alla qualità del servizio, autocertificati.
2. La ricevuta del tesoriere comunale o di c/c postale per deposito spese di contratto, di registro, di diritti di segreteria ed accessori, che sono a carico dell'appaltatore;
  3. La cauzione definitiva pari al 5% dell'importo di aggiudicazione definitiva, rispetto all'importo a base d'asta dell'appalto potrà essere prestata in titoli di stato o a mezzo polizza fidejussoria bancaria o assicurativa;
  4. L'impresa è tenuta ad assicurare il servizio anche nelle more di perfezionamento del contratto; ove nel termine previsto l'impresa non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentata alla stipula del contratto nel giorno all'uopo stabilito, l'Amministrazione avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procedere all'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 332 della L. 20/03/1965 n. 2248, allegato f), nonché all'art. 5 della Legge 08/10/1984, n. 687 e s.m.i..
- In tal caso l'Amministrazione potrà aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria. Parimenti, nel caso la documentazione prodotta a supporto della dichiarazione temporaneamente sostitutiva, fosse con la dichiarazione stessa discordante in modo tale che se prodotta in sede di gara avrebbe comportato l'esclusione, non si farà luogo all'aggiudicazione definitiva e si attiveranno le sanzioni premesse, salvo eventuali responsabilità penali rilevate. In questo caso, l'Amministrazione ha la facoltà di ripetere il procedimento di aggiudicazione, eliminando l'offerta dell'aggiudicatario provvisoria, previo invito a presenziare a tutte le ditte ammesse alla gara.
- L'impresa aggiudicatario si obbliga altresì, con specifica previsione nel contratto, ad applicare tutte le clausole relative all'osservanza delle condizioni normative e retributive risultanti dai Contratti Collettivi di Lavoro, nonché tutti gli adempimenti previsti dalla Legge 19 marzo 1990, n. 55 e s.m.i..

- 25. Effetti dell'aggiudicazione:** mentre l'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per l'impresa aggiudicatrice, essa non costituisce la conclusione del contratto che sarà stipulato solo dopo l'intervenuta approvazione del verbale di pubblico incanto da parte del Responsabile del Servizio. L'offerente, trascorsi 60 (sessanta) giorni dalla data di aggiudicazione provvisoria della gara, senza che si sia provveduto alla stipula del relativo contratto e sempre che il ritardo non sia a lui parzialmente o totalmente imputabile, ha la facoltà di recedere dalla propria offerta.
- 26. Restituzione dei documenti:** tutti i documenti e i certificati presentati dall'Impresa aggiudicatario sono trattenuti dalla stazione appaltante. I certificati e i documenti presentati dalle imprese rimaste, non risultate aggiudicatario, saranno restituiti, a richiesta, una volta effettuata l'aggiudicazione del servizio e solamente nel caso in cui la ditta abbia inserito nel plico apposita busta affrancata.

La partecipazione alla gara, da parte delle imprese concorrenti, comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente bando nonché del capitolato d'onori.

Ai sensi del D.Lgs. 196/03 e s.m.i. i dati personali relativi ad ogni impresa partecipante alla gara d'appalto in oggetto, saranno utilizzati per gli scopi istituzionali di questo Comune e per le comunicazioni ed informazioni dovute ad altre P.A. nel rispetto delle disposizioni di Legge e Regolamenti vigenti.

Per contro non verranno forniti a privati i dati personali di cui sopra, salvo che per le ipotesi espressamente disciplinate dalla normativa vigente.

Cavaglio d'Agogna li 28 luglio 2010

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
F.To (GUGLIOTTA dott. Michele)**

"ALLEGATO A" AL BANDO DI GARA  
CRITERI VALUTAZIONE OFFERTE E RELATIVI PUNTEGGI

---

Il servizio sarà aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Ente, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti in base agli elementi di valutazione di seguito indicati:

**PUNTEGGIO COMPLESSIVO = 100,00 di cui:**

A) per la valutazione economica effettuata in base ai prezzi = max punti 50,00

DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO RELATIVO ALL'ELEMENTO A)  
(valutazione economica effettuata in base al prezzo = max punti  
50,00)

<b>A - Offerta economica - importo a base d'asta</b>  <b>€ 4,10 (I.V.A. esclusa) Alunni dell'infanzia</b> <b>€ 4,30 (IVA esclusa ) Alunni primaria e per</b> <b>Insegnanti</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b> <b>(Pmax)</b>  <b>50,00</b>
--	--

NON sono ammesse offerte in aumento

L'attribuzione dei punteggi avverrà con criterio matematico come segue:

$$X = \frac{P_i \times P_{max}}{PO}$$

Ove:

X = punteggio attribuito al concorrente

P<sub>i</sub> = Prezzo più basso

P<sub>max</sub> = punteggio massimo attribuibile

PO = Prezzo offerto

DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO RELATIVO ALL'ELEMENTO B)  
(valutazione della qualità del servizio - progetto = max punti 50,00)

Il punteggio viene così ripartito:

<b>B – Qualità servizio</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>
<p><b>1. Esperienze maturata in analoghi servizi e certificazioni.</b></p> <p>1.1. Avere svolto attività di mensa collettiva ultimi 5 (cinque) anni:</p> <p>a) - presso enti e/o organi privati: punti 1 per ogni anno solare o periodo superiore a sei mesi;</p> <p>b) - presso refezioni scolastiche pubbliche: punti 2 per ogni anno scolastico o periodo superiore ai sei mesi;</p> <p>c) certificazione UNI-EN-ISO.</p>	<p><b>Punteggio max assegnabile</b></p> <p><b>Punti 20 così distribuiti:</b></p> <p>Punti 5.</p> <p>Punti 10.</p> <p>Punti 10.</p>
<p><b>2. Disponibilità di attrezzature idonee.</b></p> <p>2.1 - Automezzi e contenitori passivi con coibentazione termica:</p> <p>a) - Almeno n. 1 Automezzo e n. 6 contenitori passivi con coibentazione termica;</p> <p>b) - Fino a n. 2 Automezzi e n. 12 contenitori passivi con coibentazione termica.</p> <p>c) - Superiore a n. 2 Automezzi e n. 12 contenitori passivi con coibentazione termica.</p>	<p><b>Punteggio max assegnabile</b></p> <p><b>Punti 10 così distribuiti:</b></p> <p>Punti 2.</p> <p>Punti 5.</p> <p>Punti 10.</p>
<p><b>3. Progetto di campagna ed informazione ed educazione alimentare.</b></p> <p>3.1 - Avere ideato e realizzato, con la collaborazione di un professionista qualificato (tecnologo alimentare/dietista) un progetto di campagna e/o un percorso educativo, rivolto alle scuole ed alle famiglie con lo scopo di informare/educare sulle tipologie e i valori (energetico, culturale e sociale) dei diversi cibi.</p> <p>3.2 - Progetto relativo alla realizzazione di una campagna di informazione ed educazione alimentare rivolta all'utenza e ai genitori, che preveda almeno tre incontri annuali con gli stessi, redatto da professionista qualificato (tecnologo alimentare/dietista) - (BUSTA N. 2.)</p>	<p><b>Punteggio max assegnabile</b></p> <p><b>Punti 10 così distribuiti</b></p> <p>Punti 1 per ogni progetto realizzato, fino ad un massimo di 5.</p> <p>Punti fino ad un massimo di 5.</p>
<p><b>4. Personale qualificato.</b></p> <p>4.1. Verrà attribuito il punteggio, qualora la ditta abbia in organico o intenda avvalersi mediante collaborazione temporanea per tutta la durata dell'appalto, di un tecnologo alimentare/dietista a supporto del servizio svolto.</p>	<p><b>Punteggio max assegnabile</b></p> <p><b>Punti 10</b></p> <p>Punti 2 se intende avvalersi.</p> <p>Punti 2 per ogni anno di collaborazione già maturato.</p>
	<b>Totale punti n. 50</b>

I requisiti progetto di cui al punto B), saranno valutati sulla base della dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà di cui al D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e s.m.i. sull'autocertificazioni, attestanti rispettivamente:

1) - per l'esperienze maturata in analoghi servizi:

- indicazione del numero dei servizi di attività collettiva svolti negli ultimi cinque anni, con individuazione esatta, sia del periodo sia dell'ente e/o organo privato e/o pubblico.

Tale requisito dovrà essere dimostrato in caso di aggiudicazione, mediante la produzione di copia del contratto.

1.1 - certificazioni:

- possesso delle seguenti certificazioni particolari che deve essere dimostrato previa produzione di copia:

a) certificazione UNI-EN-ISO 9001:2000 relativa ai servizi di ristorazione in corso di validità rilasciata da organismi accreditati secondo le norme europee UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO IEC 17000;

b) certificazione UNI-EN-ISO 14001:2000, relativa alla gestione dei servizi ambientali;

c) certificazione UNI EN ISO 22000 relativa alla sicurezza alimentare dei prodotti.

2) - per la disponibilità delle attrezzature idonee:

- indicazione del numero degli automezzi e dei contenitori passivi con coibentazione termica posseduti.

Tale requisito dovrà essere dimostrato in caso di aggiudicazione, mediante la produzione di copia delle fatture di acquisto del suddetto materiale di data non anteriore a cinque anni o copia dei contratti di nolo dello stesso materiale in vigenza.

3) - per il progetto di campagna e informazione ed educazione alimentare:

- indicazione del numero dei progetti e/o percorsi già realizzati per almeno un anno scolastico nel biennio.

Tale requisito dovrà essere dimostrato in caso di aggiudicazione, mediante la produzione di apposita attestazione dell'ente e/o organo appaltante.

Saranno valutate, ad insindacabile giudizio della Commissione, solo quelle proposte che saranno ritenute pertinenti ed effettivamente migliorative rispetto a quanto già indicato nel Capitolato Speciale d'appalto. Non saranno in alcun modo valutate, eventuali offerte progettuali contenenti caratteristiche inferiori a quanto descritto nel Capitolato d'appalto.

Il progetto risulta vincolante per la ditta, che, in caso di aggiudicazione, sarà tenuta alla sua realizzazione. L'Amministrazione appaltante potrà chiedere, a propria discrezione e senza che nulla sia dovuto alla ditta appaltatrice, che tale progetto sia realizzato anche solo parzialmente. La mancata presentazione del progetto o di parte di esso, comporta automaticamente l'attribuzione del punteggio 0 (zero) per la relativa voce.

4) - per il personale qualificato:

- indicazione della collaborazione temporanea.

Tale requisito dovrà essere dimostrato mediante l'indicazione delle generalità del professionista prescelto, copia del contratto di collaborazione o dichiarazione da parte dello stesso di accettazione dell'eventuale incarico se non previsto in dotazione organica della ditta.

La valutazione della qualità del servizio, sarà effettuata a giudizio insindacabile della Commissione di gara, in seduta segreta, dopo la verifica, in seduta pubblica dei requisiti di partecipazione.

**Le Ditte che non riporteranno una valutazione, per la voce B, almeno pari a 25 punti, rispetto ai 50 disponibili, NON saranno ammesse alla successiva fase di apertura delle offerte economiche.**

L'attribuzione dei punteggi di cui all'elemento A) verrà effettuata in seduta pubblica, al termine della valutazione della qualità del servizio.

## "ALLEGATO A" - DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

Al Comune  
di Cavaglio d'Agogna (NO)  
Via Martiri n. 52  
28010 CAVAGLIO D'AGOGNA (NO)

Il sottoscritto		
Nato a	Il	
Residente in	Via	C.A.P.
In qualità di	della Ditta	
Con sede in	Via	C.A.P.
Codice fiscale	Partita I.V.A.	

Con la presente chiede di partecipare alla gara per l'affidamento del **"SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI"** indetta dal Comune di Cavaglio d'Agogna (NO), ed a tal fine, consapevole della responsabilità penale nella quale incorre chi rende dichiarazioni mendaci,

### D I C H I A R A

- che la Ditta è iscritta nei registri della Camera di Commercio di ..... per la categoria di attività a cui il bando si riferisce, al n°..... con decorrenza .....
- che la Ditta non è incorsa nella risoluzione anticipata di contratti per inadempienza e non si trova in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare, previste dall'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
- che non sussistono a carico della Ditta cause ostative di cui alle vigenti disposizioni antimafia;
- che il fatturato medio negli ultimi tre anni, per servizi identici è quello indicato nell'art 22 punto d);
- che il fatturato globale d'impresa negli ultimi tre esercizi è il seguente :
  - anno 2007 € .....
  - anno 2008 € .....
  - anno 2009 € .....
- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (Legge n. 68/1999);
- che l'impresa rispetta puntualmente le misure di sicurezza per la salute dei lavoratori e

ogni disposizione igienico sanitaria;

- che l'impresa dispone dell'organizzazione necessaria allo svolgimento del servizio ed in particolare di essere nelle condizioni di adeguare eventualmente i locali cottura e le relative attrezzature entro 5 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione;

- di garantire la disponibilità continuativa e regolare di personale qualificato in possesso dell'abilitazione alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;

- la disponibilità ad usare esclusivamente **sale iodato** per il condimento e la cottura degli alimenti.

- di essere pienamente edotto che nell'espletamento del servizio dovrà obbligatoriamente servirsi dei seguenti prodotti biologici "essenziali": olio extravergine di oliva, pomodoro/concentrato di pomodoro. Tali prodotti dovranno obbligatoriamente provenire da coltivazioni o lavorazioni biologiche ai sensi del Decreto Legge n. 220 del 17/03/1995 e s.m.i. ed essere assoggettate al regime di controllo tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati.

- di accettare la tabella dietetica e merceologica approvata dal Comune di Cavaglio d'Agogna;

- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori (DURC);

- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse;

- di non trovarsi nelle condizioni d'incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione, di cui agli artt. 120 e seguenti della Legge 24.11.1981, n. 689 e s.m.i.;

- di conoscere e accettare tutte le condizioni che regolano l'appalto (bando e capitolato), approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 64 in data 01.07.2010, e di avere preso conoscenza delle condizioni d'appalto e di tutte le circostanze generali che possono avere influito nella determinazione dell'offerta che sta per fare;

- di non essersi avvalsi dei Piani Individuali di emersione previsti dalla Legge n. 338/2001 e s.m.i. (ovvero di essersi avvalsi dei Piani Individuali di emersione previsti dalla Legge n. 338/2001 e s.m.i., dando atto che gli stessi si sono conclusi entro la data di presentazione dell'offerta).

- di obbligarsi ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si effettua il servizio ed a rispettare le norme e procedure previsti dalla Legge n. 55/1990 e successive modifiche;

- di avere la disponibilità di un Centro di Cottura (risultante dal titolo di proprietà o locazione), idoneo sotto il profilo igienico/sanitario adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di legge per la preparazione dei pasti situato entro i limiti di 20 (venti) chilometri (km) dalla sede Comunale di Cavaglio d'Agogna (percorrenza minima stradale). Occorre indicare l'esatta ubicazione del centro di cottura.

#### **Eventuale:**

Di essere in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2000 in corso di validità rilasciata da organismi accreditati secondo le norme europee UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN

ISO IEC 17000 relativa ai servizi di ristorazione scolastica.

Certificazioni UNI EN ISO 14001:2000 relativa alla gestione dei servizi ambientali e UNI EN ISO 22000 relativa alla sicurezza alimentare dei prodotti in corso di validità o di ottenimento (allegare copia dell'ente certificatore in caso di processo di ottenimento). Ogni singola Ditta anche se in raggruppamento deve possedere le proprie certificazioni, riferimenti e disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative: (allegare copia dichiarazione dell'ente certificatore in caso di processo di ottenimento)

Dichiara di essere a conoscenza che, ai sensi del decreto Legislativo 30/6/2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali):

- il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio ai fini della partecipazione alla gara e che tali dati *saranno* trattati esclusivamente allo scopo di determinare l'aggiudicataria dell'appalto e per le conseguenti incombenze contrattuali, nonché di essere a conoscenza dei diritti degli interessati al suddetto Decreto in materia di tutela dei dati personali.
- il relativo trattamento - informatico e non - verrà effettuato dall'A.S.P., tramite gli uffici preposti, nel rispetto della normativa vigente, unicamente ai fini dell'aggiudicazione e successiva stipula del contratto d'appalto.

La conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione.

- che i dati di cui trattasi non saranno diffusi, ad eccezione di quanto necessario per l'espletamento delle sedute pubbliche e fatto salvo il diritto di accesso dei "soggetti interessati" ex L. 241/1990, che potrebbe comportare l'eventuale doverosa comunicazione dei dati suddetti ad altri concorrenti alla gara, così come pure l'esigenza dell'A.S.P. di accertamento dei requisiti tecnici dichiarati in sede di gara o comunque previsti ex legge.

Si unisce inoltre, **a pena di esclusione**:

- l'Attestazione rilasciata dal sottoscritto Responsabile del servizio o da un suo delegato, dalla quale risulti che il titolare o legale rappresentante o altro incaricato, munito di regolare delega, ha esaminato i locali destinati alla somministrazione e distribuzione dei pasti, con la relativa attrezzatura in dotazione, verificando le condizioni d'uso e quanto necessario per un perfetto funzionamento del servizio, si da tenerne conto in sede di formulazione dell'offerta;
- l'indicazione dei servizi (almeno due) di refezione scolastica e/o similari, riportanti la dichiarazione che il servizio è stato svolto nel rispetto delle norme igienico sanitarie e degli accordi contrattuali in modo soddisfacente.

Si allega alla presente dichiarazione copia fotostatica integrale, non autenticata, di valido documento di identità del dichiarante (in caso contrario la firma deve essere autenticata ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i.).

Luogo, data

Il Legale Rappresentante (timbro e firma)

**AI COMUNE DI  
CAVAGLIO  
D'AGOGNA**

Oggetto: **Servizio di ristorazione scolastica, mensa anziani - offerta economica**

Il sottoscritto		
Nato a	Il	
Residente in	Via	C.A.P.
In qualità di	della Ditta	
Con sede in	Via	C.A.P.
Codice fiscale	Partita I.V.A.	

formula la seguente offerta economica per la gara in  
oggetto:

	Prezzo unitario offerto (I.V.A. esclusa)	
	in cifre	in lettere
per pasto alunni infanzia per pasto alunni primarie e insegnanti	€ ..... € .....	..... .....

Firma del Legale Rappresentante

(In caso di raggruppamento di imprese, a pena di esclusione, l'offerta deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di **tutte** le imprese costituenti il raggruppamento).