



COMUNE DI PIANEZZA

Provincia di Torino

P.zza Leumann n. 1 – 10044 Pianezza (TO) – Italia

Tel. 011/9670000 – Fax 011/9670295

SETTORE AMMINISTRATIVO

Servizio Affari Generali

Ufficio Servizi Educativi

www.comune.pianezza.to.it

Info: guiffre@comune.pianezza.to.it

ALLEGATO 2

(Determinazione dirigenziale n. 106 del 14 Marzo 2011)

Prot. n° 4217/2011

Pianezza, 14 Marzo 2011

RACCOMANDATA A.R.

Spett.le Ditta

OGGETTO: Lettera d'invito per la partecipazione alla gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2011/2012 e 2012/2013. Procedura ristretta senza previa pubblicazione di bando di gara.

LOTTO CIG: 1388219A8C

Codice Fiscale Comune di Pianezza: 01299070019

Categoria del servizio: servizi alberghieri e di ristorazione, cat. 17 dell'Allegato II B del D. Lgs. 163/06.

Procedura di aggiudicazione prescelta: il servizio viene aggiudicato mediante Procedura ristretta, secondo le disposizioni di cui all'art. 55, comma 2, del D. Lgs. 12/04/2006 n. 163 ss.mm.ii. e ai sensi degli artt. 20 (Appalti di servizi elencati nell'allegato II B), 27 (Principi relativi ai contratti esclusi) e 2 (Principi) del decreto medesimo.

Criterio di aggiudicazione: secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 D. Lgs. 163/06), valutata in base agli elementi elencati all'art. 7 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Periodo: Settembre 2011 / Agosto 2013.

Importo annuo presunto: € 720.650,00, IVA esclusa, di cui € 21.750,00 anni non soggetti a ribasso in quanto relativi ai costi per la sicurezza (art. 86 comma 3 ter del D. Lgs. 163/2006); importo biennale presunto € 1.441.300,00, IVA esclusa, di cui € 43.500,00 non soggetti a ribasso.

Finanziamento: mezzi di bilancio.

Cauzione provvisoria: € 14.413,00 (Euro Quattordicimilaquattrocentotredici,00) art. 16 del Capitolato Speciale d'Appalto, da allegare per l'ammissione alla gara.

Versamento dovuto all'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture: € 140,00 (euro centoquaranta,00), da allegare per l'ammissione alla gara.

In esecuzione della determinazione del Dirigente Amministrativo n. 106 del 14 Marzo 2011 è stata indetta la gara in oggetto.

Codesta Impresa è invitata a partecipareVi, alle condizioni tutte contenute nell'allegato Capitolato Speciale d'Appalto (Allegato 1), formulando la propria migliore offerta economica, redigendo il proprio progetto per la gestione del servizio oggetto dell'appalto, con le modalità di seguito indicate.

TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Per partecipare alla gara in oggetto le imprese invitate dovranno far pervenire un plico (**BUSTA N. 1**), integro e non trasparente, sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura – pena l'esclusione dalla gara -, recante il nominativo e la sede dell'impresa, l'oggetto della gara e la dicitura ben visibile **“Contiene offerta relativa a Procedura ristretta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2011/2012 e 2012/2013”**. Detto plico dovrà essere indirizzato **“All'Ufficio Servizi Educativi del Comune di Pianezza”** e dovrà pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune **entro le h. 12.30 del 20 Aprile 2011 esclusivamente a mano, a mezzo raccomandata postale ovvero mediante agenzie di recapito autorizzate.**

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo non giunga in tempo utile.

Oltre detto termine non verrà considerata valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva ad offerta precedente e non si farà luogo a gara di migliororia né sarà consentita in sede di gara la presentazione di altra offerta.

Si avvisa che l'Ufficio Protocollo del Comune di Pianezza è aperto al pubblico con il seguente orario:

- Dal lunedì al venerdì dalle h. 8.30 alle h. 12.30
- Il lunedì, il mercoledì e il giovedì dalle h. 16.00 alle h. 17.00

Il suddetto plico (**BUSTA N. 1**) dovrà contenere, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:

A) Istanza di ammissione alla gara, redatta in bollo su carta intestata della ditta, compilata secondo l'allegato Modello “A”, che dovrà essere sottoscritta dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante della società, o da altro soggetto che presenti contestualmente specifica procura notarile, con allegata copia fotostatica non autenticata di un documento d'identità in corso di validità, nella quale dovrà essere dichiarato, **a pena di esclusione**, quanto segue:

1. di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D. Lgs. N. 163/2006 ed in particolare:
 - l'inesistenza di procedimenti pendenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27/12/1956 n. 1423;
 - l'inesistenza di sentenza di condanna passata in giudicato oppure di sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale per reati che incidono sull'affidabilità morale e professionale;

2. di possedere certificazione attestante l'iscrizione ad una Camera di Commercio per attività attinente l'appalto, con indicati gli estremi della ditta, la natura giuridica, la denominazione, la sede legale, l'oggetto dell'attività, il codice fiscale e le generalità dei legali rappresentanti;
3. di conoscere ed accettare tutte le condizioni che regolano l'appalto, contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto, e di accettare tutti i controlli che l'A.C. riterrà opportuno effettuare;
4. di aver effettuato sopralluogo (previa autorizzazione da richiedere all'Ufficio Servizi Educativi) presso i refettori di tutte le scuole statali dell'infanzia, primarie e secondaria di I grado ed aver preso visione di ogni aspetto relativo alle attrezzature ed al percorso di consegna dei pasti;
5. di non essere stata, negli ultimi cinque anni, oggetto di risoluzione di contratto per inadempienza;
6. di impegnarsi ad iniziare ed eseguire il servizio, dopo l'aggiudicazione definitiva della gara, anche in pendenza della stipulazione del contratto;
7. di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta economica del costo del lavoro e dei costi per la sicurezza e di aver adottato le misure prescritte dalla normativa vigente per la sicurezza dei lavoratori (D. Lgs. 81/2008) ;
8. l'assenza di rapporti di collegamento o controllo con altre imprese partecipanti alla gara, intesi in relazione all'art. 2359 c.c., in forma singola o raggruppata;
9. di impegnarsi a presentare, in caso di affidamento, certificazione di regolarità contributiva di cui all'art. 2 D.L. 25/09/2002 n. 210, convertito dalla L. 22/11/2002 n. 266, e di cui all'art. 3, comma 8 D.Lgs. 14/08/1996 n. 494;
10. l'inesistenza delle cause ostative di cui alla Legge n. 575 del 31.05.1965 e successive modificazioni ed integrazioni (disposizioni antimafia);
11. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della Legge n. 68 del 12.03.1999, ovvero qualora non soggetti agli obblighi la dichiarazione di responsabilità attestante le condizioni di non assoggettabilità alla Legge n. 68/99;
12. di possedere copertura assicurativa per danni a terzi ed ai dipendenti non inferiore ad € 3.000.000,00 per sinistro blocco unico;
13. di impegnarsi a non dare in subappalto la parte del servizio inerente la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti; specificazione della parte del servizio che intende eventualmente subappaltare a terzi, ai sensi dell'art. 31 del Capitolato Speciale d'Appalto, nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 118 del D. Lgs. 163/06, con l'impegno di individuare a tale scopo imprese iscritte ad una Camera di Commercio per l'attività data in subappalto, con esclusione di quelle che si trovano in una delle condizioni previste dall'art. 38 (Requisiti di ordine generale) del decreto succitato;
14. di osservare le norme sulle tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136 del 13 agosto 2010, con l'obbligo di comunicare ai sensi dell'art. 3, comma 7 gli estremi identificativi dei conto correnti bancari o postali dedicati all'attività in oggetto, entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi;
15. di impegnarsi affinché i contratti sottoscritti con i subappaltatori contengano, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010; ai sensi dell'art. 1456 C.C. si procederà all'immediata risoluzione del contratto in caso di transazioni eseguite senza avvalersi di Banche o Società. Poste Italiane S.p.A. ai sensi delle legge n. 136/2010;
16. di impegnarsi ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel CCNL dei dipendenti e negli accordi integrativi dello stesso in vigore;
17. l'ubicazione del centro di cottura e dei magazzini per lo stoccaggio delle derrate che l'Impresa intende utilizzare per la produzione oggetto dell'appalto; i pasti dovranno essere preparati presso un unico centro di cottura, che dovrà essere ubicato ad una distanza

massima di 25 km. dal centro del Comune di Pianezza, secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale A.C.I;

18. l'autorizzazione sanitaria inerente alla struttura che s'intende utilizzare per il servizio oggetto dell'appalto;
19. che l'Impresa non si avvale del piano individuale di emersione di cui alla Legge 383/2001; nel caso l'Impresa si sia avvalsa del piano individuale di emersione si dovrà dichiarare che il periodo di emersione è concluso;
20. che l'Impresa acconsente, ai sensi del D. Lgs. 196/2003, al trattamento dei dati personali, anche con strumenti informatici, per motivi esclusivamente legati alla presente procedura di aggiudicazione;
21. in caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la domanda di ammissione alla gara deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le imprese costituenti il raggruppamento ai sensi dell'art. 37 del D. Lgs. 163/06.

B) I seguenti documenti concernenti l'ammissione, a pena di esclusione, ovvero:

- 1) Copia autenticata del certificato del Sistema di Gestione per la Qualità rispondente alla normativa UNI EN ISO 9001:2000, rilasciato da organizzazione accreditata, per un servizio identico a quello oggetto del presente appalto. Tale certificato deve citare espressamente la sede operativa che l'Impresa, per qualsiasi aspetto inerente al servizio intende utilizzare. Qualora l'impresa eserciti direttamente il trasporto dei pasti, la certificazione dovrà riguardare espressamente anche tale attività. In caso di subappalto del servizio di trasporto pasti, oltre quanto previsto all'art. 31 del Capitolato Speciale d'Appalto, dovrà essere allegata copia del Certificato di Qualità della ditta cui l'impresa aggiudicataria intende affidare il trasporto.
- 2) Ricevuta comprovante il versamento, effettuato nelle forme di legge, del deposito cauzionale provvisorio di € 14.413,00 (euro Quattordicimilaquattrocentotredici,00) costituito nei termini previsti dall'art. 16 del Capitolato Speciale d'Appalto;
- 3) l'impegno, a pena di esclusione, di cui all'art. 75 comma 8 del D. Lgs. 163/06, di un fideiussore, esclusivamente azienda di credito autorizzata o assicurazione autorizzata a norma di legge, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 comma 2 del decreto citato, qualora l'offerente risultasse affidatario;
- 4) almeno n. 3 dichiarazioni di Enti Pubblici affidatari di servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto, che attestino che il servizio, svolto negli ultimi 5 anni per un importo contrattuale almeno pari o superiore a quello posto a base di gara, è stato svolto in modo soddisfacente, senza l'instaurazione di alcun contenzioso;
- 5) almeno n. 2 referenze bancarie che attestino la solidità economica dell'Impresa;
- 6) Attestazione in originale del versamento, ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento d'identità in corso di validità, attestante il pagamento della contribuzione di € 140,00 dovuta ai sensi dell'art. 1 comma 67 L. 266/05 all'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (deliberazione del 3 Novembre 2010). I soggetti tenuti al versamento del contributo dovranno preventivamente richiedere le proprie credenziali iscrivendosi *on line* al nuovo "Servizio di Riscossione", disponibile sul sito dell'Autorità all'indirizzo <http://contributi.avcp.it>. Gli operatori economici, per effettuare il pagamento, dovranno collegarsi al servizio con le nuove credenziali e inserire il codice **CIG** che identifica la procedura (**1388219A8C**). Il sistema consentirà il pagamento diretto mediante carta di credito oppure la produzione di un modello da presentare a uno dei punti vendita Lottomatica Servizi. Sono quindi consentite due modalità di pagamento della contribuzione:
 - a) *on line* mediante carta di credito
 - b) presso la rete dei tabaccai abilitati al pagamento di bollette e bollettini, con il modello rilasciato dal portale dell'AVCP.

Per essere ammessi a presentare l'offerta gli operatori economici dovranno allegare, alla documentazione di gara, originale ovvero fotocopia della ricevuta di pagamento rilasciata

dal nuovo Servizio di Riscossione (scontrino Lottomatica ovvero ricevuta di pagamento *on line*), corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento d'identità in corso di validità, quale dimostrazione dell'avvenuto versamento del contributo all'Autorità. Per le altre informazioni si rimanda alle istruzioni presenti sul sito internet dell'Autorità di Vigilanza: <http://www.avcp.it/portal/public/classic/home/riscossione>.

NOTA BENE:

- La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento di tale somma è causa di esclusione dalla gara;
 - Il suddetto contributo NON è rimborsabile;
 - In caso di raggruppamento temporaneo, il pagamento può essere effettuato dal soggetto designato capogruppo.
- 7) illustrazione tecnica delle strutture, con l'indicazione delle attrezzature disponibili, della superficie dei locali utilizzati per la produzione, per lo stoccaggio delle derrate non deperibili e del volume delle celle frigorifere utilizzate per i prodotti reperibili;
- 8) presentazione degli organi tecnici di cui l'Impresa si avvale, particolarmente per l'esercizio dei controlli di qualità.

C) Una busta interna (BUSTA N. 2), sulla quale dovrà essere riportata la dicitura "CONTIENE OFFERTA DI ELEMENTI DI QUALITÀ PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2011/2012 e 2012/2013" e dovrà contenere quanto segue:

- 1) Dichiarazione, come da Modello B allegato, per la valutazione del centro cottura con particolare riferimento a:
- a. adeguatezza strutturale centro cottura
 - b. procedura relativa alla rintracciabilità dei prodotti come da regolamento CE n. 178/2002
 - c. modalità di gestione delle diete speciali
 - d. piano di emergenza;
- 2) Progetto comunicazione per pubblicizzazione del servizio e del menù;
- 3) Progetto gradibilità del pasto con particolare riferimento a:
- a. Interventi di educazione alimentare per l'utenza scolastica
 - b. Interventi per la riduzione del numero dei pasti totalmente o parzialmente rifiutati
 - c. Interventi volti al miglioramento del menù e dell'appetibilità dei piatti (in particolare per quelli freddi);
- 4) Progetto valorizzazione della "filiera corta"

D) Una busta interna (BUSTA N. 3), anch'essa debitamente sigillata con le modalità descritte per la Busta n. 1, sulla quale dovrà essere riportata la scritta "CONTIENE OFFERTA ECONOMICA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2011/2012 E 2012/2013, contenente l'offerta economica utilizzando lo schema del Modello C allegato e specificante:

- 1) l'offerta economica, espressa come sconto sull'importo annuo presunto posto a base d'appalto di € 698.900,00, IVA esclusa, oltre alla spesa di Euro 21.750,00 annui relativi ai costi per la sicurezza e non soggetti a ribasso ai sensi dell'art. 86 comma 3ter del D. Lgs. 163/2006, indicando altresì il costo a pasto (indifferenziato fra bambini, ragazzi e adulti) per la refezione scolastica, nonché l'indicazione delle singole voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo dell'offerta e le relative giustificazioni di cui all'art. 87, comma 2 del D. Lgs. 163/06.

Il prezzo massimo consentito è di:

- € 4,82, IVA esclusa, per ogni pasto veicolato relativo alla refezione scolastica, oltre ad € 0,15 per costi relativi alla sicurezza e non soggetti a ribasso ai sensi dell'art. 86 comma 3ter del D. Lgs. 163/2006, comprensivo del costo delle merende per i

bambini delle scuole dell'infanzia e primarie frequentanti il servizio di post scuola (circa n. 20.000 per anno scolastico) e la scuola dell'infanzia estiva e di tutti gli altri oneri derivanti dal servizio, così come previsto dall'art. 12 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo annuo presunto. L'aggiudicazione avverrà, in caso di discordanza tra l'importo indicato in cifre e quello indicato in lettere, sulla base dell'offerta più vantaggiosa per l'Ente.

- 2) A titolo meramente indicativo dovrà essere indicato il prezzo relativo al pasto veicolato per gli anziani, comprensivo di acqua minerale in bottiglie da 50 cl.
- 3) Per le offerte che presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione, la Commissione giudicatrice applicherà quanto indicato dall'art. 86, comma 2, e artt. seguenti del D. Lgs. 163/06.

SEDUTE DI GARA ED APERTURA DEI PLICHI

- 1) Il giorno **26 Aprile 2011 alle ore 10,00**, in una sala del Comune, si procederà in seduta pubblica all'apertura dei plichi ed all'esame della documentazione richiesta ai fini dell'ammissibilità alla gara; si procederà quindi all'ammissione o all'esclusione dalla gara dei concorrenti, nonché al sorteggio previsto dall'art. 48 del D. Lgs. 163/2006.
- 2) La Commissione giudicatrice, dopo aver provveduto ad un'ispezione tecnica presso i centri di cottura delle ditte ammesse alla gara, provvederà in seduta successiva, in una sala del Comune, a quanto segue:
 - a) **in seduta non pubblica:** ad aprire ed esaminare la documentazione relativa agli elementi tecnico qualitativi - Busta n. 2-, formando le relative valutazioni sulla scorta delle norme di gara;
 - b) **in seduta pubblica:** a dare lettura dei punteggi attribuiti per i centri di cottura e per i criteri qualitativi; ad aprire la Busta n. 3 – Offerta economica per ciascun concorrente non escluso dalla gara, verificando la completezza e la regolarità del contenuto; attribuire i punteggi per l'elemento prezzo, verificare se ricorrono i presupposti per procedere alla verifica dell'anomalia dell'offerta di cui all'art. 86 del D. Lgs. 163/2006 s.m.i.; formare la graduatoria provvisoria.
- 3) La Commissione, in caso di dubbi o contestazioni, potrà, nei limiti di legge e con la più ampia discrezionalità, richiedere chiarimenti e/o integrazioni ai concorrenti, sospendere la seduta nonché acquisire pareri e/o istruzioni dall'Amministrazione.

MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

1. L'Appalto sarà aggiudicato all'impresa che avrà presentato, con le modalità sopra descritte, l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 163/2006. Il punteggio massimo di 100 punti sarà così ripartito:

Parametri	Punteggi parziali	Punteggio Totale
Prezzo		40
Valutazione centro cottura		28
Adeguatezza strutturale centro cottura	7	
Sistema per la rintracciabilità dei prodotti	7	
Modalità di gestione delle diete speciali	7	
Piano di emergenza	7	
Progetto comunicazione x pubblicizzazione del servizio e del menù		6
Progetto gradibilità del pasto		18

Interventi di educazione alimentare per l'utenza scolastica	6	
Interventi per la riduzione del numero dei pasti totalmente o parzialmente rifiutati	6	
Interventi volti al miglioramento del menù e dell'appetibilità dei piatti (in particolare per quelli freddi)	6	
Progetto valorizzazione della "filiera corta"		8

2. **PREZZO:** punteggio massimo 40/100. Il punteggio massimo sarà assegnato all'offerta con il prezzo più basso come indicato al punto 1. del Modello C (Offerta economica), che costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, in modo inversamente proporzionale, cioè secondo la seguente equazione:

$$\text{PUNTEGGIO} = 40 \times \text{PREZZO PIU' BASSO} / \text{PREZZO OFFERTO}$$

3. Valutazione altri parametri:
- a. valutazione centro cottura: la Commissione giudicatrice effettuerà visita ispettiva presso i centri di cottura delle ditte che hanno presentato offerta e che risultano in possesso dei requisiti di ammissione alla gara per la valutazione degli stessi. Il punteggio massimo di 28 punti sarà ripartito sulla base degli elementi indicati nella tabella di cui al precedente punto 1. Ciascun membro della commissione potrà assegnare a ognuno di questi un punteggio da 0 a 7 punti;
 - b. valutazione Progetto comunicazione per pubblicizzazione del servizio e del menù: ciascun membro della commissione potrà assegnare un punteggio da 0 a 6 punti;
 - c. valutazione Progetto gradibilità del pasto: Il punteggio massimo di 18 punti sarà ripartito sulla base degli elementi indicati nella tabella di cui al precedente punto 1. Ciascun membro della commissione potrà assegnare a ognuno di questi un punteggio da 0 a 6 punti;
 - d. valutazione Progetto valorizzazione della "filiera corta": al fine di favorire il consumo delle produzioni locali, anche con lo scopo di ridurre l'impatto ambientale dei trasporti e migliorare il consumo stagionale dei prodotti; occorrerà indicare l'elenco dei prodotti, i volumi in relazione all'utenza, la frequenza di somministrazione anche in relazione alla stagionalità dei prodotti piemontesi utilizzati; ciascun membro della commissione potrà assegnare un punteggio da 0 a 8 punti;
4. La media dei punteggi espressi dai membri della commissione darà il valore assoluto per singolo parametro.
 5. Sommando il punteggio ottenuto per il prezzo, il punteggio ottenuto per singolo parametro sopra citato, si otterrà il punteggio complessivo da attribuire ad ogni ditta.
 6. Al termine delle valutazioni delle offerte tecniche ed economiche si procederà all'aggiudicazione provvisoria dell'appalto all'impresa che avrà ottenuto il maggior punteggio. In caso di parità di punteggio complessivo, fra 2 o più imprese, risulterà vincitrice l'impresa che ha ottenuto il maggior punteggio ricavato dalla somma dei punteggi relativi ai parametri indicati nella tabella di cui al precedente punto 1., fatta esclusione del prezzo.
 7. In sede di valutazione delle offerte l'A.C. si riserva la facoltà, nel rispetto della parità di trattamento tra concorrenti, di chiedere elementi integrativi di giudizio.
 8. A tal fine l'A.C. inoltrerà alle ditte apposite richieste, specificando i termini perentori entro cui le risposte dovranno pervenire; in caso di mancata risposta entro i termini previsti l'A.C.

- potrà, secondo l'importanza della questione posta, tener valida l'offerta originaria o considerare rinunciataria la ditta.
9. L'aggiudicazione definitiva, approvata con determinazione dirigenziale al termine della necessaria istruttoria, sarà comunicata alla ditta interessata e costituirà impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti; essa si intende condizionata all'acquisizione delle informazioni circa il possesso dei requisiti della ditta aggiudicatrice, nonché del DURC nei confronti della ditta medesima; seguirà la stipula del contratto tra l'A.C. e l'impresa aggiudicataria a norma di legge.
 10. Con la presentazione dell'offerta il concorrente implicitamente ammette di essere a perfetta conoscenza delle prescrizioni che regolano la gara e di avere effettuato sopralluogo presso i refettori comunali di tutte le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie del territorio e di aver preso visione dei percorsi di consegna dei pasti.
 11. Le offerte redatte in modo imperfetto o comunque condizionate saranno considerate nulle e come non presentate.
 12. L'attivazione del servizio in oggetto potrà essere ordinata sotto riserva di successiva stipula del contratto, ai sensi dell'art. 11 comma 12 del D. Lgs. 163/2006, dopo l'esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva della gara.
 13. Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa, con spese ad esclusivo carico della ditta appaltatrice, secondo le modalità previste in materia dalla vigente normativa, previa la presentazione della documentazione che sarà richiesta alla ditta aggiudicataria, compresa la stesura in coordinamento con l'A.C. del Documento Unico sulla Valutazione dei Rischi relativo alle interferenze (DUVRI) ai sensi del D. Lgs. 81/2008.
 14. L'impresa aggiudicataria è tenuta ad iniziare il servizio anche in pendenza della stipulazione del contratto.
 15. L'Amministrazione si riserva di procedere all'aggiudicazione anche alla presenza di un'unica offerta valida.
 16. Il Comune si riserva comunque la facoltà di non dare corso all'affidamento dell'appalto, in tutto o in parte, senza che i concorrenti possano avanzare alcuna pretesa al riguardo.
 17. Si rammenta che le dichiarazioni mendaci, la falsità in atti e l'uso di atti falsi sono sanzionabili penalmente.

Le offerte verranno esaminate e valutate da apposita Commissione che sarà costituita dal Dirigente del Settore Amministrativo, in qualità di Presidente, e da 2 componenti esperti; tale Commissione, che verrà nominata con apposito e successivo atto, opererà secondo le disposizioni del Capitolato Speciale d'appalto.

Il Responsabile del procedimento del presente appalto è la Dott.ssa Guiffre Stefania, Responsabile del Servizio Affari Generali.

Il Capitolato Speciale d'Appalto, gli allegati ed i modelli sono reperibili sul sito web di questo Ente, alla pagina <http://www.comune.pianezza.to.it>.

PRIVACY: Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e successive modificazioni, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

Per informazioni e precisazioni inerenti al presente bando rivolgersi nelle ore d'ufficio (dal lunedì al venerdì: 8.30 – 12.30; il lunedì, mercoledì e giovedì: 16.00 – 17.00) al Responsabile di Procedimento Dott.ssa Stefania Guiffre, Tel. 011/9670205, oppure al Responsabile dell'Ufficio Servizi Educativi Sig.ra Maddalena Piccoli, e-mail piccoli@comune.pianezza.to.it, Tel. 011/9670213 – Fax 011/9670295.

Distinti saluti.

IL RESPONSABILE DI PROCEDIMENTO
Dott.ssa Stefania Guiffre

ALLEGATI: Modulistica per presentazione offerta
Capitolato Speciale d'Appalto e allegati