



# COMUNE DI COSTIGLIOLE SALUZZO

Provincia di Cuneo

Via Vittorio Veneto n. 59  
c.a.p. 12024  
[www.comune.costiglolesaluzzo.cn.it](http://www.comune.costiglolesaluzzo.cn.it)  
[comune.costiglolesaluzzo.cn@cert.legalmail.it](mailto:comune.costiglolesaluzzo.cn@cert.legalmail.it)

tel. 0175.230121  
fax. 0175 239003

## CENTRALE DI COMMITTENZA/STAZIONE UNICA APPALTANTE DELL'UNIONE MONTANA DEI COMUNI DELLA VALLE VARAITA

### BANDO DI GARA INTEGRALE SERVIZIO MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO E PER GLI UTENTI DEL MICRONIDO COMUNALE ANNI SCOLASTICI 2013-2014 / 2014-2015 Importo complessivo presunto dell'appalto € 80.000,00+IVA CIG 5416043412

#### 1. Ente appaltante:

Denominazione ufficiale: Centrale Di Committenza / Stazione Unica Appaltante c/o Comune di Costigliole Saluzzo – Vittorio Veneto n. 49 – 12024 Costigliole Saluzzo  
Punto di contatto: Ufficio Tecnico – Tel 0175/230121 – Fax 0175/239003  
Casella di Posta elettronica certificata: [comune.costiglolesaluzzo.cn@cert.legalmail.it](mailto:comune.costiglolesaluzzo.cn@cert.legalmail.it)  
Indirizzo internet – Profilo committente: [www.comune.costiglolesaluzzo.cn.it](http://www.comune.costiglolesaluzzo.cn.it)  
Indirizzo postale: Vittorio Veneto n. 49 – 12024 COSTIGLIOLE SALUZZO  
Documentazione complementare disponibile presso il punto di contatto o il Comune di Venasca.

#### 2. Categoria di servizio:

Fornitura, confezionamento, trasporto e somministrazione pasti agli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado ed agli utenti del Micronido comunale, nonché pulizia e rassetto del refettorio alle condizioni indicate nel capitolato.  
Cat. n. 17 Servizi alberghieri e ristorazione All. IIB Codice dei contratti CPC: 64  
CPV (vocabolario comune per gli appalti) 55523100-3 (servizi mensa scolastica)

#### 3. Tipologia del Servizio:

Servizio svolto da ditte in possesso dei requisiti di legge.

#### 4. Luogo di esecuzione:

Comune di Venasca:

- per la Scuola dell'Infanzia nel locale refettorio all'interno della Scuola – Via Asilo, 6
- per la Scuola primaria e secondaria di 1° grado nei locali della Bocciofila in Via Campo Sportivo, 17. E' previsto nel corso del primo anno dell'appalto il trasferimento del servizio ad altro locale situato all'interno dell'edificio della Scuola Primaria e secondaria di Via Marconi, 2 e 4;
- per gli utenti del Micronido Comunale nei locati siti in Via Asilo con ingresso da Via Silvio Pellico

#### 5. Importo di gara soggetto a ribasso:

Valore nominale del costo del pasto soggetto a ribasso:

€ 4,30 + IVA 4% a pasto per la Scuola dell'Infanzia per un numero presunto complessivo di 5.550 pasti per anno scolastico

€ 4,30 + IVA 4% a pasto per la scuola primaria e secondaria di 1° grado per un numero presunto complessivo di 2.800 pasti per anno scolastico

€ 3,50 + IVA 4% a pasto (normale) per gli utenti del Micronido comunale

€ 3,00 + IVA 4% a pasto (svezamento) per gli utenti del Micronido comunale

Il numero complessivo annuo di pasti per gli utenti del Micronido è ipotizzato in complessivi 850.

Il numero dei pasti suindicato, relativo all'intero servizio, così come riportato all'art. 4 del Capitolato d'Appalto è da ritenersi meramente indicativo e non impegna l'Ente appaltante. Nessuna pretesa potrà avanzare la ditta appaltatrice per eventuali variazioni quantitative aggiuntive o in diminuzione che potrebbero verificarsi nel corso della durata dell'appalto.

#### **6. Durata del servizio:**

Anni Scolastici 2 (due) e più precisamente A.S. 2013-2014 - 2014-2015 quindi con decorrenza dal 01/01/2014.

Per l'erogazione dei pasti si rinvia all'art. 3 co. 2 del Capitolato d'Appalto. L'espletamento del servizio potrà iniziare sotto riserva di legge ed in pendenza di stipula del contratto.

Il soggetto aggiudicatario dovrà, su richiesta dell'Amministrazione, rendersi disponibile ad avviare il servizio entro 10 (dieci) giorni dalla data di notifica (anche tramite fax) della determinazione di approvazione del verbale di gara, anche in pendenza della formale sottoscrizione del contratto.

#### **7. Richiesta documenti:**

La documentazione completa della procedura di appalto è in visione sul sito internet della Stazione Appaltante [www.comune.costigliolesaluzzo.cn.it](http://www.comune.costigliolesaluzzo.cn.it) e sul sito del Comune di Venasca: [www.venasca.gov.it](http://www.venasca.gov.it) ove può essere richiesta in copia entro il giorno antecedente la scadenza della presentazione delle offerte. All'indirizzo : [www.venasca.gov.it](http://www.venasca.gov.it) potranno essere richiesti eventuali chiarimenti. Le risposte saranno inviate con lo stesso mezzo e saranno rese disponibili per chiunque ne fosse interessato. I chiarimenti di carattere generale saranno pubblicati sul suddetto sito.

#### **8. Apertura offerte:**

8.a) In seduta pubblica;

8.b) Data di apertura delle offerte: **06/12/2013 ore 10:00.**

Il servizio sarà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta valida e vantaggiosa per l'amministrazione comunale. In caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

#### **9. Procedura e criteri di aggiudicazione:**

L'affidamento del servizio avverrà mediante procedura aperta ai sensi degli artt. 54 e 55 del D.L.VO 12/04/2006 n. 163 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del soprarichiamato Decreto Legislativo e dell'art. 283 del D.P.R. 207/2010 rapportata al prezzo più basso posto a base di gara determinato nelle misure di cui al precedente punto 5 a pasto e in base a valutazione tecnico-qualitativa.

Nel caso in cui si presentassero offerte caratterizzate da un prezzo anormalmente basso si procederà ai sensi degli artt. 86 co. 2 - 3 - 3 bis e 3 ter, 87, 88 e 89 co. 1 del D. Lgs. n. 63/2006 e ss.mm.ii. dell'art. 284 del D.P.R. 207/2010.

La Commissione di gara, nel giorno stabilito, esaminerà la relativa documentazione (busta n. 1) e le offerte pervenute ed assegnerà il servizio alla ditta che avrà formulato l'offerta più vantaggiosa tenendo conto non solo del fattore economico (busta n. 3), ma soprattutto della valutazione tecnico qualitativa (busta n. 2).

Le Ditte concorrenti dovranno tassativamente produrre la seguente documentazione per la partecipazione alla gara a pena di esclusione:

N. 1 plico sigillato con la ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura con l'indicazione del mittente indirizzato a: CENTRALE DI COMMITTENZA/STAZIONE UNICA APPALTANTE c/o COMUNE DI COSTIGLIOLE SALUZZO – Via Vittorio Veneto n. 59 - 12024 COSTIGLIOLE SALUZZO con la seguente dicitura esterna:

**“GARA DEL GIORNO 06/12/2013 ORE 10:00 RELATIVA AL SERVIZIO DI FORNITURA, CONFEZIONAMENTO IN CUCINA AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO REFETTORIO DI PROPRIETA' COMUNALE NONCHE' PULIZIA E RASSETTO DEI MEDESIMI LOCALI A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE, DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI VENASCA E DEGLI UTENTI DEL MICRONIDO COMUNALE – ANNI SCOLASTICI 2013/2014 – 2014/2015.”**

All'interno del plico dovranno essere inserite n. 3 buste:

BUSTA n. 1 con la seguente dicitura esterna: **“GARA DEL GIORNO 06/12/2013 ORE 10:00 RELATIVA AL SERVIZIO DI FORNITURA, CONFEZIONAMENTO IN CUCINA AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO REFETTORIO DI PROPRIETA' COMUNALE NONCHE' PULIZIA E RASSETTO DEI MEDESIMI LOCALI A FAVORE GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE, DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI VENASCA E DEGLI UTENTI DEL MICRONIDO COMUNALE – ANNI SCOLASTICI 2013/2014 – 2014/2015 – DOCUMENTAZIONE”**

nella quale dovranno essere inseriti:

- a) **Dichiarazione sostitutiva** redatta ai sensi del D.P.R. 445/2000 su foglio in carta libera, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della Ditta, con allegata fotocopia non autenticata di un documento d'identità in corso di validità, di chi ha apposto la sottoscrizione, secondo lo schema allegato al presente bando di Gara, contenente dichiarazioni successivamente verificabili, con esplicito riferimento al servizio oggetto del presente appalto. Si specifica che dovranno essere comunicati tutti i dati richiesti dallo schema, ed è data facoltà ai concorrenti di non utilizzare lo stampato all'uopo predisposto.
- b) **Cauzione provvisoria** - Ai sensi art. 75 D. Lgs. n. 163/06, nella misura del 2% dell'importo complessivo dell'appalto, riferita al biennio scolastico e pertanto pari a € 1.600,00 da prestarsi in **contanti** oppure in **titoli** del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito presso una sezione di tesoreria provinciale o presso aziende autorizzate a titolo di pegno a favore della Centrale di Committenza/Stazione Unica appaltante c/o Comune di Costigliole Saluzzo, oppure – a scelta dell'offerente - nella forma della **fideiussione** bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.107, D. Lgs. n. 385/93 e autorizzati a sensi D.P.R. 115/04, con durata pari almeno a 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.  
Qualora la cauzione provvisoria sia prestata in **contanti** oppure in **titoli** del debito pubblico garantiti dallo Stato, dovrà essere corredata, **a pena di esclusione**, dall'impegno incondizionato di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113, D. Lgs.163/06, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.  
In caso di cauzione provvisoria prodotta in forma di **fideiussione**, essa dovrà contenere:  
- l'impegno incondizionato di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113, D. Lgs n. 163/06, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, **a pena di esclusione**;

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale *ex art.1944 cod.civ.*;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, cod.civ.;
- l'indicazione dell'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, **a pena di esclusione.**

L'importo della garanzia, è **ridotto del cinquanta per cento** per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta nella BUSTA 1 "**documentazione amministrativa**", il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

La garanzia fideiussoria dovrà altresì essere corredata da:

- **dichiarazione** rilasciata dal legale rappresentante del fideiussore attestante l'identità e i poteri di rappresentanza del funzionario firmatario la fideiussione, o - copia della **procura** rilasciata dal fideiussore al funzionario firmatario la fideiussione.

La mancanza della cauzione comporta **l'esclusione dell'offerta.**

- c) **Documento attestante la certificazione di qualità**, secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000 (o successive); la certificazione di qualità dovrà essere valida alla data di presentazione per il settore della ristorazione.
- d) **Almeno una dichiarazione di un Istituto Bancario**, in data non anteriore a due mesi dalla presentazione dell'offerta, che attesti la solidità economica dell'Impresa;
- e) **Almeno tre dichiarazioni di altrettanti Enti affidatari di servizi** svolti presso qualunque tipo di ente pubblico, che attestino che il servizio è stato svolto in modo soddisfacente, senza l'instaurazione di alcun contenzioso;
- f) **Dichiarazione sostitutiva**, in carta libera attestante il fatto che la ditta, negli ultimi tre anni (2009/2012), ha fatturato un importo pari ad almeno 750.000,00 Euro;
- g) **Una relazione sulle metodologie** adottate per la preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti;  
(La relazione DOVRA' essere caratterizzata dalla chiarezza in ordine agli impegni che la ditta intende assumere e SINTETICA)
- h) **Impegno**, in caso di aggiudicazione, a presentare un menù tipo vistato dal S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) con riserva da parte di questa Amministrazione di apportare le modifiche che riterrà più opportune;
- i) **Certificazione di ricognizione dei luoghi** rilasciata dai competenti uffici comunali a seguito di sopralluogo.

L'assenza o la mancata corrispondenza a quanto richiesto di tali documenti o dichiarazioni, determineranno l'esclusione dalla procedura di gara, tranne per quanto concerne il documento contrassegnato dalla lettera i) che potrà, in mancanza, essere richiesto dalla Commissione agli Uffici Comunali.

**BUSTA N. 2 - "GARA DEL 06/12/2013 ORE 10:00 RELATIVA AL SERVIZIO DI FORNITURA, CONFEZIONAMENTO IN CUCINA AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO REFETTORIO DI PROPRIETA' COMUNALE NONCHE' PULIZIA E RASSETTO DEI MEDESIMI LOCALI A FAVORE DEGLI ALUNNI**

**DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE, DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI VENASCA E DEGLI UTENTI DEL MICRONIDO COMUNALE – ANNI SCOLASTICI 2013/2014 – 2014/2015” – PROGETTO DI QUALITA’”**

**BUSTA N. 3 – “GARA DEL GIORNO 06/12/2013 ORE 10:00 RELATIVA AL SERVIZIO DI FORNITURA, CONFEZIONAMENTO IN CUCINA AUTORIZZATA, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO REFETTORIO DI PROPRIETA’ COMUNALE NONCHE PULIZIA E RASSETTO DEI MEDESIMI LOCALI A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE, DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI VENASCA E DEGLI UTENTI DEL MICRONIDO COMUNALE – ANNI SCOLASTICI 2013/2014 – 2014/2015” – OFFERTA ECONOMICA”**

**10) Redazione offerta economica (BUSTA N. 3)**

L’offerta economica, redatta in lingua italiana, su carta legale, sottoscritta dal rappresentante legale della Ditta concorrente dovrà contenere il ribasso percentuale offerto sul prezzo posto a base di gara, così in cifre come in lettere. L’offerta dovrà indicare il prezzo onnicomprensivo  **riferito a ogni singolo pasto, al netto di IVA**, secondo la dichiarazione di cui al precedente punto 5. Si precisa che nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati all’appaltatore tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

**11) Modalità di aggiudicazione**

L’aggiudicazione del servizio avverrà a favore dell’offerta più vantaggiosa in base ai seguenti elementi e relativi coefficienti espressi in centesimi:

- |   |              |
|---|--------------|
| a) VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA (busta N. 2) | punti 60/100 |
| b) PREZZO (busta N. 3)                          | punti 40/100 |

A tal fine verrà osservata la qui descritta procedura:

**1) VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA**

Al fine di consentire la valutazione tecnico qualitativa la Ditta dovrà produrre, la seguente documentazione redatta sulla base delle schede allegate in cui vengono descritte le caratteristiche del servizio:

- Relazione sulla qualità delle derrate utilizzate – All. A;
- Relazione sull’approvvigionamento delle derrate (fornitori, frequenza di acquisto generi alimentari) – All. B;
- Quadro del numero del personale che verrà impiegato nello svolgimento del servizio presso la mensa, le rispettive mansioni ed il monte ore complessivo di una giornata di lavoro – Modalità di veicolazione – All. C;
- Proposta della ditta sulla frequenza e quantità di analisi e controlli per la ricerca di residui chimici – All. D;
- Proposta migliorativa che l’impresa aggiudicataria si impegna a realizzare con propri mezzi e risorse e senza maggiori oneri a carico dell’Amministrazione Comunale – All. E.

Antecedentemente all’apertura delle buste contenenti l’offerta economica (**busta n. 3**), verrà esaminata la documentazione presentata (**busta n. 2**) attribuendo, per tutti i documenti a) b) c) d) e) il punteggio massimo di 60/100 così suddiviso:

Allegato A)	max	punti	18/100
Allegato B)	max	punti	10/100
Allegato C)	max	punti	10/100
Allegato D)	max	punti	10/100
Allegato E)	max	punti	12/100

Alla Ditta che in sede di valutazione tecnico qualitativa avrà il punteggio qualità più alto, saranno attribuiti 60/100 punti ed alle altre Ditte punteggi calcolati secondo la seguente formula:

$P = (\text{Punteggio della ditta considerata}) \times 60 / (\text{Punteggio più elevato})$ .

## **2) PREZZI**

Alla Ditta che avrà proposto, in sede di apertura delle buste contenenti le offerte economiche, il minore prezzo, verranno attribuiti 40/100 punti ed alle altre Ditte punteggi calcolati secondo la seguente formula:

$P = (\text{Prezzo dell'offerta più bassa}) \times 40 / (\text{Prezzo dell'offerta considerata})$

L'aggiudicazione del servizio avverrà in capo alla Ditta che, sommati i punteggi attribuiti in sede di valutazione qualitativa e di prezzo offerto, avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto.

Nel caso in cui la somma dei punteggi dovesse risultare uguale tra due ditte il servizio sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il miglior punteggio di progetto.

In caso di ulteriore parità, si procederà all'estrazione a sorte, in conformità di legge (Art. 77 R.D. 827/24).

In ogni caso l'aggiudicazione, mentre sarà vincolante per la ditta sin dalla presentazione dell'offerta, non impegnerà la Centrale di Committenza/Stazione Unica Appaltante ed il Comune di Venasca, se non dopo gli adempimenti richiesti all'aggiudicatario, successivamente alla gara e le approvazioni di legge.

Nel corso della procedura aperta, qualora si presentino motivate ragioni, l'Autorità che la presiede può stabilire la sospensione della stessa, il rinvio a nuova data, oppure può operare eventuali consultazioni con esperti interni od esterni alla Centrale di Committenza/Stazione Unica Appaltante ed il Comune di Venasca.

Infine si precisa che l'aggiudicazione **sarà** fatta anche se è pervenuta o sarà rimasta in gara una sola offerta valida.

A norma del D. Lgs. n. 196/03 s.m.i. si informa che i dati forniti dai concorrenti in sede di gara, od in seguito acquisiti sul conto dell'aggiudicatario, saranno raccolti, registrati e memorizzati nell'ambito degli adempimenti relativi all'esecuzione del contratto. Tali dati saranno comunicati e pubblicati nelle forme previste dalla legge.

Questa Centrale di Committenza/Stazione Unica Appaltante si riserva ampia facoltà di non procedere all'aggiudicazione della presente gara, senza che alcuno possa richiedere compensi o rimborsi di sorta. In caso di mancata aggiudicazione dell'appalto, le ditte concorrenti non potranno pretendere compensi di sorta inerenti le spese sostenute per partecipare alla gara.

## **12) Informazioni sulla procedura di gara**

Le informazioni attinenti alla presente procedura aperta potranno essere richieste c/o l'Ufficio di Segreteria del Comune di Venasca.

Nell'ipotesi di discordanza in merito alla procedura di gara tra le prescrizioni contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto e quelle contenute nel presente Bando dev'essere data assoluta prevalenza alle norme del bando.

## **13) Ricognizione dei luoghi (obbligatoria)**

Per la ricognizione dei locali ove deve essere effettuato il servizio occorre contattare il Comune di Venasca che provvederà a rilasciare apposita certificazione da includere nella documentazione di gara.

#### **14) Termini per la presentazione delle offerte**

Le offerte dovranno pervenire, a pena di esclusione, **entro il termine perentorio delle ore 12:00 del giorno 05/12/2013** a mezzo del servizio postale di Stato, tramite raccomandata, **in piego chiuso**, sul quale dovrà essere indicato il nome del concorrente e l'oggetto dell'appalto. E' ammessa la presentazione diretta dei plichi da parte dei partecipanti all'Ufficio Protocollo della Stazione Appaltante o tramite corriere di fiducia della ditta; quale attestazione della data di ricevimento farà fede il timbro dell'Ufficio precitato.

**Indirizzo: CENTRALE DI COMMITTENZA/STAZIONE UNICA APPALTANTE c/o COMUNE DI COSTIGLIOLE SALUZZO – Via Vittorio Veneto n. 59 – 12024 COSTIGLIOLE SALUZZO**

#### **15) Documenti da allegare**

Le cauzioni e gli eventuali certificati presentati per la partecipazione alla gara verranno restituiti alle Ditte non aggiudicatrici entro 60 giorni dalla data di esecuzione della stessa.

#### **Costituirà motivo di esclusione dalla gara la mancanza di una sola delle dichiarazioni e dei documenti richiesti con il presente bando.**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, di completare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

Non è consentito ad una medesima impresa, sotto pena di automatica esclusione dalla gara di tutte le offerte presentate dalla stessa, presentare offerta singola e partecipare contemporaneamente ad Associazione di Imprese e/o Consorzi concorrenti, oppure partecipare contemporaneamente quale membro di più di una Associazione di Imprese e/o Consorzi.

#### **16) Apertura dei plichi**

L'apertura dei plichi avverrà in seduta pubblica, ad opera del Presidente dell'apposita Commissione nominata in ossequio al disposto dell'art. 84 del D. Lgs. 12/04/2006 N. 163 e nella stessa seduta si procederà alla verifica della completezza e regolarità della documentazione amministrativa di cui alla Busta N. 1.

Potranno presenziare alla seduta pubblica i legali rappresentanti delle Ditte partecipanti o soggetti muniti di delega specifica, anche non notarile, conferita dai primi.

Successivamente, sempre in seduta pubblica, la Commissione procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche (BUSTA N. 2) procedendo poi, in seduta riservata alla loro valutazione ed all'assegnazione dei relativi punteggi.

Ultimata questa fase, in una nuova seduta pubblica, nella medesima giornata o in altra, previa comunicazione ai partecipanti, la Commissione giudicatrice procederà all'apertura delle offerte economiche (BUSTA N. 3) ed all'attribuzione dei relativi punteggi e, sulla base del risultato, stilerà la graduatoria provvisoria.

#### **17) Adempimenti successivi alla gara**

Successivamente alla gara si procederà all'accertamento della sussistenza o meno, in capo alla ditta aggiudicataria ed alla seconda in graduatoria, dei requisiti richiesti con il presente bando.

In mancanza dei requisiti verrà annullata, con atto motivato, l'aggiudicazione e si procederà all'aggiudicazione in favore del concorrente che segue in graduatoria, incamerando la cauzione.

Prima della stipula del Contratto la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla presentazione:

- 1) di un menù tipo vistato dal SIAN che verrà vagliato e approvato dall'Amministrazione giusto disposto art. 20 comma 1 del Capitolato d'Appalto;
- 2) dei progetti delle polizze assicurative ex art. 45 del Capitolato d'Appalto.

L'aggiudicatario dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto nel termine che verrà stabilito dall'Ente appaltante. Tutte le spese inerenti e conseguenti il contratto, sono a carico dell'aggiudicatario.

**L'aggiudicatario, all'atto della stipulazione del contratto, dovrà versare la cauzione di cui all'art. 47 del capitolato d'appalto, sotto pena di revoca dell'assegnazione e l'incameramento della cauzione provvisoria.**

Verranno richiesti direttamente al Tribunale competente il Certificato Generale del Casellario Giudiziale, nonché il Certificato dei Carichi Pendenti e quello fallimentare, riferiti a tutti i soggetti obbligati ai sensi della specifica normativa.

Tutti i documenti presentati dalla ditta aggiudicataria saranno trattenuti dalla Centrale di Committenza/Stazione Unica Appaltante.

Tutte le spese di contratto (bolli, registrazione, copie contratto + allegati, diritti di rogito) sono a carico esclusivo dell'aggiudicatario senza diritto di rivalsa.

Fermi restando le previsioni della normativa antimafia ed i relativi adempimenti il Comune di Venasca, nel pubblico interesse, si riserva di non procedere alla stipulazione del contratto, ovvero di recedere dal contratto in corso di esecuzione, ove venga comunque a conoscenza, in sede di informative di cui all'art. 4, D.L.VO 490/94, di elementi o circostanze tali da comportare il venire meno del rapporto fiduciario con l'aggiudicatario.

Per quanto non previsto nel presente bando di gara, si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti sulla materia.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO TECNICO  
MOI arch. Giuseppe

ALLEGATI:

- 1) MODULO PER LA DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA
- 2) SCHEDE PER LA VALUTAZIONE TECNICO QUALITATIVA:
  - ALL. A
  - ALL. B
  - ALL. C
  - ALL. D
  - ALL. E