



**Comune di Pogliano Milanese**  
**Area Lavori Pubblici e Ambiente - Ufficio LL.PP. e Manutenzioni**

Responsabile di area:

*dott. arch. Giovanna  
Frediani*

mail:

[giovannafrediani@poglianomilanese.org](mailto:giovannafrediani@poglianomilanese.org)

**BANDO DI GARA**

**PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE PER LA  
REALIZZAZIONE E GESTIONE DI UN BAR-RISTORANTE E ALLA GESTIONE E RIQUALIFICAZIONE  
DEL CAMPO POLIVALENTE PRESSO IL CENTRO SPORTIVO COMUNALE DI VIA C. CHIESA  
CUP J73G13000020007 - CIG:59295134EB  
(ART. 143COMMI 1-14 DEL D.LGS. 12.4.2006 N. 163).**

***1.AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE***

Comune di Pogliano Milanese (MI) –Piazza Volontari Avis Aido,6 – tel. 02.9396444.1 fax 02.939644  
pec : [comune.poglianomilanese@cert.legalmail.it](mailto:comune.poglianomilanese@cert.legalmail.it)- [http :www.poglianomilanese.org](http://www.poglianomilanese.org)

***2. TIPO AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE E PRINCIPALI SETTORI DI ATTIVITÀ***

Ente Pubblico Territoriale – Livello Locale

***3. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO***

arch. Giovanna Frediani –Responsabile Settore Lavori Pubblici e Ambiente-  
Il Responsabile del Procedimento svolgerà, ai sensi dell'art. 141, comma 8, del D.Lgs. 12.04.2006 n.163 e s.m.i., anche le funzioni di vigilanza sulla realizzazione dei lavori oggetto della concessione,verificando il rispetto delle prescrizioni contrattuali.

***4. LUOGO DI ESECUZIONE DEI LAVORI***

Comune di Pogliano Milanese – Centro Sportivo Comunale – Via Camillo Chiesa

***5. CODICE UNICO DI PROGETTO***

J73G13000020007

***6. CIG***

59295134EB

***7. ESTREMI DETERMINAZIONE A CONTRATTARE***

**Comune di Pogliano Milanese**

I - 20010 piazza Volontari Avis  
Aido, 6

[www.poglianomilanese.org](http://www.poglianomilanese.org)

Provincia di Milano

codice fiscale 86502140154

mail: [info@poglianomilanese.org](mailto:info@poglianomilanese.org)

partita IVA 04202630150

centralino: 02.939.644.1

**Area Lavori Pubblici**

tel. 02/93964428- 02/93964449

fax 02/93964448

Orari: lunedì e giovedì dalle 9.00 alle 11.30 e dalle 17.00 alle 18.00

## 8. PROCEDURA DI GARA

Procedura aperta ai sensi dell'art. 144 del D.Lgs 12.04.2006 n. 163 e s.m.i. per l'affidamento di concessione di lavori pubblici comprendente la progettazione definitiva, la realizzazione e la gestione di un bar-ristoro oltre alla riqualificazione e gestione dello spogliatoio del campo polivalente esistente.

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 81 e 83 del D.Lgs. 163/2006, sulla base degli elementi e punteggi indicati all'art. 22.1 che segue

## 9. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il presente bando ha per oggetto l'assegnazione in concessione ai sensi dell'art. 143 del D.Lgs. 163/2006, di un'area pubblica per :

- La progettazione definitiva delle opere
- La realizzazione/ristrutturazione e la gestione di una struttura adibita a bar-ristoro completa dell'arredo e delle attrezzature interne, la eventuale collocazione di attrezzature esterne, oltre alla realizzazione degli allacciamenti della struttura con le reti dei sottoservizi principali quali acqua, luce, gas e fognatura, e la manutenzione degli spazi fruibili ivi situati, per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;
- La riqualificazione degli spogliatoi e gestione del campo polivalente esistente dal maggio 2015.

E' inoltre **facoltà** dell'operatore realizzare a propria cura e spese a scomputo del canone annuo dovuto al comune sino alla intera somma delle spese sostenute , ulteriori interventi descritti al **punto C** che segue che saranno oggetto di valutazione da parte della commissione di gara

## 10. DESCRIZIONE DETTAGLIATA DELLA CONCESSIONE

La concessione prevede le seguenti prestazioni:

### A) PROGETTAZIONE ED ADEMPIMENTI TECNICI

*Secondo le modalità meglio evidenziate al punto 3.2 del Disciplinare di gara – Offerta Tecnica*

- A.1. Progettazione definitiva, ai sensi dell'art. 93 comma 4) del D.lgs. 163/2006 e s.m.i. e dagli artt. da 28 a 32 del D.P.R. 207 e s.m.i. ;
- A.2. Coordinamento della sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione
- A.3. Verifica del progetto definitivo attraverso specifica validazione degli elaborati progettuali effettuata da organismi di controllo accreditati in base alla normativa europea UNI CEI EN 45004 o dai soggetti di cui all'art. 90, comma 1, lettere d, e, f, g, h del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163 e s.m.i, ed artt. da 52 e segg. Del D.P.R. 05.10.2010 n. 207 e s.m.i.;
- A.4. Adempimenti volti a consentire l'acquisizione di tutte le autorizzazioni e nulla osta, comunque denominati, rilasciati dagli organismi a ciò preposti;
- A.5. Sicurezza sul posto di lavoro di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 e s.m.i.;
- A.6. Direzione Lavori, contabilità e consegna degli elaborati "as built" al termine dei lavori;
- A.7. Rilevamenti, della struttura spogliatoio esistente oggetto di ristrutturazione/ampliamento ai fini della progettazione definitiva;
- A.8. **Eventuale progettazione definitiva** ai sensi dell'art. 93 comma 4) del D.lgs. 163/2006 e s.m.i. e dagli artt. da 28 a 32 del D.P.R. 207 e s.m.i. ,delle **opere facoltative** di cui al punto C che segue ;

**In caso di aggiudicazione** il concessionario dovrà predisporre la progettazione esecutiva della struttura bar-ristoro ai sensi dell'art. dell'art. 93 comma 5) del D.lgs. 163/2006 e s.m.i. e dagli artt. da 33 a 43 del D.P.R. 207 e s.m.i. elaborata sulla base del progetto definitivo presentato in sede di gara . Le prestazioni dovranno altresì comprendere quanto previsto al punto 9.1 del Disciplinare di gara, oltre all'ottenimento delle prescritte autorizzazioni, ASL, Italgas Rete Gas S.p.A., Enel S.p.A., CAP Holding, e di ogni altro soggetto pubblico e/o privato coinvolto direttamente ed indirettamente nell'iter progettuale e realizzativo.

### B) COSTRUZIONE:

La realizzazione/ristrutturazione a regola d'arte chiavi in mano dell'opera, completa di tutti gli impianti, e le attrezzature ed arredi e di tutto quanto necessario per garantire il regolare funzionamento ed il corretto utilizzo da parte dell'utenza, come meglio dettagliato di seguito:

L'area data in concessione per complessivi mq. 4690 circa è evidenziata nella TAV. A01 perimetrata con **retino viola** e suddivisa in:

- B.1. area concessa per la realizzazione della **struttura bar –ristoro** e servizi aggiuntivi evidenziata nella TAV. A01 con il **retino di colore azzurro**, della superficie di circa mq 1190;
- B.2. area concessa per la gestione del campo da calcetto esistente e realizzazione ampliamento e riqualificazione degli spogliatoi esistenti della superficie massima di mq 2635 evidenziata nella TAV. A01 con il retino di **colore viola**.

### C) OPERE FACOLTATIVE

- C.1. area esterna del piazzale antistante il bar di mq.850, come meglio evidenziato nella tavola A01 **retino di colore arancione**, oggetto di eventuale riqualificazione;
- C.2. area di circa mq. 2.200. per la realizzazione di un **nuovo campo da calcetto** e relativo **spogliatoio soggetta ad eventuale concessione come meglio evidenziato nella tavola A01 retino di colore verde** e sua successiva gestione ;

### D) SERVIZI

Il servizio di somministrazione alimenti e bevande dovrà essere espletato in tutto l'arco dell'anno

Il Soggetto concessionario dovrà predisporre il progetto definitivo della struttura bar-ristoro secondo le indicazioni contenute nel disciplinare di gara. La struttura altresì dovrà essere realizzata in modo tale da rispettare tutti i requisiti igienico-sanitari per l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ed ottenere i titoli di validazione da parte degli uffici preposti.

### E) CANONE DI CONCESSIONE

Il canone annuo di concessione posto a base di gara, è complessivamente stabilito in Euro 15.000,00.-. L'importo reale del canone discenderà dall'ulteriore importo che verrà offerto in sede di gara, con scatti minimi in aumento di Euro 1.000,00.- annue;

Il canone sarà corrisposto a partire dal 3° anno di gestione .

Il canone annuo, nel caso di investimenti ulteriori facoltativi descritti nel precedente punto C), sarà decurtato secondo le modalità esplicitate al comma 3 art 4 della bozza di convenzione.

## 11. IMPORTO STIMATO DELL'INVESTIMENTO

L'importo complessivo è stimato in **€440.000,00.-** di cui:

Demolizioni scavi e rinterri	€ 10.000,00
Opere strutturali	€ 117.000,00
Opere architettoniche	€ 143.000,00
Impianti idrotermosanitari	€ 29.000,00
Impianti elettrici	€ 11.000,00
<b>Costo totale</b>	<b>€ 310.000,00</b>
Sicurezza	€ 17.000,00
<b>IMPORTO COMPLESSIVO LAVORI</b>	<b>€ 327.000,00</b>
Imprevisti e allacciamenti	€ 10.300,00
Spese tecniche	€ 50.000,00
Quota R.U.P.	€ 981,00
Spese per procedimento di gara	€ 5.519,00
<b>TOTALE INVESTIMENTO</b>	<b>€ 393.860,00</b>
IIVA su lavori 10%	€ 32.700,00
IIVA su spese tecniche oltre Oneri previdenziali	€ 13.500,00
<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>€ 440.000,00</b>

## 12. QUALIFICAZIONE SOA E SUBBAPPALTO

### 12.1 Qualificazione SOA

lavorazione	cate- goria D.P.R. 207/2010	qualifica- zione ob- bligatoria (si/no)	importo (euro)	%	indicazioni speciali ai fini della gara	
					prevalente o scorporabile	subap- paltabile (si/no)
Edifici civili e industriali:	<b>OG1</b>	si	<b>327.000,00</b>		prevalente	si

I lavori sopra descritti appartenenti alla categoria OG1 sono subappaltabile nei limiti di legge

## **12.2 Subappalto**

**Il concorrente all'atto dell'offerta o l'affidatario devono indicare l'intenzione di subappaltare, pena la mancata autorizzazione al subappalto.**

## **13 TERMINE ULTIMO PER LA PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE**

Il plico contenente l'offerta e le relative documentazioni, dovrà pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, oppure mediante agenzia di recapito autorizzata, o consegnato a mano all'ufficio protocollo del Comune di Pogliano Milanese (MI) – 20010 -Piazza Volontari Avis Aido,6 entro e non oltre il seguente termine di scadenza:

**Giorno 23.10.2014**

**Ora 11,45**

A tal fine si informa che l'ufficio protocollo osserva i seguenti orari di apertura:

lunedì e giovedì: 8:45 – 11:45 e 17:00 –18:00

mercoledì: 8:45 – 11:45 e 17:00 –18:00

martedì e venerdì: 8:45 – 11:45

A prescindere dalle modalità di inoltro della documentazione all'Ufficio Protocollo, si precisa che il termine di cui sopra è da considerarsi perentorio, pena la non ammissibilità dell'istanza alla gara. A tal fine farà fede unicamente il timbro con la data e l'ora di arrivo apposto sul plico da parte dell'ufficio protocollo al momento del ricevimento del plico medesimo.

## **14.REQUISITI PERSONALI, TECNICI E FINANZIARI DEI CANDIDATI**

Per i requisiti dei candidati si rimanda a quanto indicato nel Disciplinare di gara .

## **15. LIMITE MINIMO DEI LAVORI DA APPALTARE A TERZI**

Ai sensi dell'art 146, comma 1 lett b), del D.Lgs. 12.04.2006 n. 16 e s.m.i., il concorrente dovrà dichiarare nell'offerta la percentuale del valore globale dei lavori oggetto della concessione che intende eventualmente appaltare a terzi.

## **16. INIZIO E DURATA DELLA CONCESSIONE**

Ogni riferimento temporale nei rapporti fra le parti e per quanto riguarda gli obblighi del Concessionario deve intendersi a partire dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria. La concessione di durata massima di anni 30 ( trenta), sarà determinata in sede di gara, e decorrente dalla data di inizio della gestione, ed eventualmente rinnovabile a partire dalla data di scadenza del contratto di concessione

## **17. CONTROPRESTAZIONE E RIEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANZIARIO**

### **17.1 Controprestazione**

Il concessionario avrà diritto esclusivamente di gestire funzionalmente ed economicamente il bar-ristoro e il campo polivalente per l'intera durata della concessione ;

### **17.2 Riequilibrio economico-finanziario**

La contropartita economica è rappresentata unicamente dalle entrate risultanti dal servizio svolto.

L'Amministrazione Comunale non riconoscerà al concessionario a titolo di riequilibrio economico-finanziario in conto costruzione e gestione alcun corrispettivo.

L'Amministrazione Comunale non riconoscerà alcun rimborso, indennizzo o incremento della durata del periodo della concessione per eventuali maggiori oneri derivanti dalle varianti al progetto approvato, sottintendendo che tali varianti saranno a totale carico del concessionario e le maggiori opere eseguite ed il loro maggiore valore saranno acquisiti dall'Amministrazione Comunale senza riconoscimento di maggiori oneri o spese di alcun genere.

## **18. ELEMENTI POSTI A BASE DI GARA**

Sono posti a base di gara, gli elementi di seguito elencati come meglio descritti nel disciplinare di gara al punto 1.:

**a. Progetto preliminare:**

**b. Bozza di Convenzione**

La documentazione di gara (disciplinare, bozza di convenzione e elaborati progettuali) sono scaricabili dal profilo committente [www.poglianomilanese.org](http://www.poglianomilanese.org) ed è anche possibile richiederne copia su supporto elettronico, presso il Comune di Pogliano Milanese-Ufficio Tecnico –Area LL.PP e Ambiente – Piazza Volontari Avis Aido,6 – 20010 – Pogliano Milanese (MI) previo appuntamento nei giorni lavorativi di seguito elencati:  
da lunedì a giovedì dalle ore 8:45 alle ore 11:45 e il lunedì e giovedì anche dalle ore 17:00 alle ore 18:00.

## **19.VARIANTI AL PROGETTO PRELIMINARE POSTO A BASE DI GARA**

La proposta progettuale inerente l'offerta tecnica potrà contenere varianti e /o migliorie , inerenti gli aspetti delineati **nel disciplinare di gara al punto 3.2.;**

Tutti gli eventuali maggiori oneri derivanti dalle varianti e o migliorie, saranno a totale carico del concessionario; le ulteriori opere eseguite ed il loro maggiore valore sono acquisiti dall'Amministrazione Comunale senza riconoscimento di alcun rimborso, indennizzo o incremento della durata del periodo della concessione.

## **20 ELEMENTI DELL'OFFERTA**

L'offerta dovrà essere presentata secondo le modalità ed i termini prescritti nel presente bando di gara e nel **disciplinare di gara**, e dovrà essere articolata nel modo seguente:

### **20.1 Offerta tecnica contenente:**

quanto contenuto al punto 3.2. del disciplinare di gara oltre ai seguenti documenti:

#### 1. Relazione relativa al valore tecnico ed estetico dell'opera composta da quattro parti:

- 1.1 approfondimenti e dettagli costruttivi dell'opera principale di cui al precedente punto B);
- 1.2 migliorie e cronoprogramma di attuazione delle stesse dell'opera principale di cui al precedente punto B);
- 1.3 progetto di riqualificazione dello spogliatoio del campo polivalente e tempi di realizzazione; di cui al precedente punto B);
- 1.4 progetto definitivo delle eventuali opere facoltative descritte al precedente punto C);

La relazione dovrà essere in formato A4, comprendente anche eventuali schemi o disegni.

#### 2. Relazione relativa alle modalità di gestione e qualità del servizio relativa al precedente punto D)

La relazione dovrà essere non più lunga di 8 facciate complessive del formato A4.

#### 3. Piano Economico Finanziario-Rendimento (TIR – VAN)

### **20.2 Offerta economica contenente:**

- a. Aumento del canone di concessione da riconoscere al Comune con scatti minimi in aumento di € 1.000,00- .
- b. Riduzione sulla durata massima della concessione

## **21. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

### **21.1 Condizione di carattere economico e tecnico che l'offerente deve soddisfare**

I soggetti che intendono partecipare alla presente gara, dovranno inoltrare una domanda di partecipazione, ai sensi degli artt. 38, 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 e s.m.i., secondo le modalità di cui al Disciplinare di gara.

Il soggetto concorrente, pena la non ammissione, deve soddisfare, oltre a quanto previsto nel Disciplinare di gara, le seguenti condizioni minime:

- a) essere in possesso dei requisiti per svolgere l'attività di somministrazione di alimenti e bevande previsti dall'art. 71 del M.lgs 26 marzo 2010 n. 59 (attuazione direttiva 2006/123/Ce relativa ai servizi nel mercato interno).
- b) la non sussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 D.Lgs. 12.04.2006 n. 163 e s.m.i;
- c) assenza di partecipazione plurima ai sensi artt. 36, comma 5, e 37, comma 7, D.Lgs 12.04.2006 n. 163 e s.m.i;

#### **Capacità economica e finanziaria**

Il soggetto concorrente, pena la non ammissione, deve:

- 1) possedere un fatturato medio relativo all'attività svolta nell'ultimo anno pari almeno al 100% dell'investimento previsto per l'intervento ( € 398.860,00.- esclusa I.V.A.)
- 2) Possedere un capitale sociale non inferiore a 1/10 dell'investimento totale (€ 39.386,00.-)esclusa I.v.a.
- 3) aver svolto nel quinquennio 2009/2013 servizi affini a quello previsto dall'intervento per un importo medio fatturato non inferiore al 100% dell'investimento totale previsto per l'intervento (€ 393.860,00.- esdusa IVA ) ;

Si precisa che per servizi affini, si intendono quelli relativi alla concessione e/o gestione di spazi ad uso somministrazione di alimenti e bevande;

4) Svolgimento negli ultimi cinque anni di almeno un servizio affine a quello previsto dal bando di gara per un importo medio pari ad almeno il 20% (€ 78.772,00.- esclusa I.V.A) dell'importo dell'investimento previsto;

Si precisa che qualora il soggetto concorrente sia costituito da un raggruppamento temporaneo di soggetti o da un consorzio, i requisiti previsti ai numeri 3) e 4) devono essere posseduti dal raggruppamento o consorzio nell'insieme.

In alternativa ai requisiti indicati ai punti 3) e 4) , il concorrente potrà incrementare in misura doppia i requisiti economico-finanziari 1) 2).

#### **Capacità tecnica**

Il soggetto concorrente, pena la non ammissione, oltre a quanto previsto nel Disciplinare di gara, deve possedere:

##### **1) Attestazione SOA**

Essere in possesso di attestazione di qualificazione, rilasciata da una SOA, di cui all'art. 61 del D.P.R. 05.10.2010 n. 207 e s.m.i., regolarmente autorizzata, in corso di validità, che documenti il possesso della qualificazione per categoria e classifica adeguata ai lavori da appaltare, ossia OG1 -Edifici Civili e Industriali- classifica II (Categoria prevalente).

**In caso di partecipazione di RTI e/o Consorzi il possesso dell'attestazione SOA dovrà essere posseduto dall'Impresa che eseguirà i lavori di costruzione;**

Ai fini della partecipazione alla gara si richiama l'art. 61, comma 2, del D.P.R. 05.10.2000 n. 207 e s.m.i

##### **2) Progettazione**

Sono a carico del soggetto aggiudicatario della concessione gli oneri relativi alle spese da sostenersi per la fase di redazione del progetto definitivo ed esecutivo , coordinamento sicurezza ed in generale tutte le spese di procedura , compresi oneri fiscali di legge.

Si rimanda al disciplinare di gara per le indicazioni sulla progettazione e sui requisiti che dovranno essere posseduti dal soggetto che eseguirà la progettazione definitiva – esecutiva.

## **22. PROCEDURA E SVOLGIMENTO DELLA GARA**

### **22.1 Criteri di valutazione delle offerte**

L'aggiudicazione, effettuata da apposita commissione nominata successivamente alla scadenza di presentazione delle offerte in base ai disposti dell'art. 84 del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163 e s.m.i., avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui dell'art. 83 del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163 e dell'art. 120 del D.P.R. 05.10.2010 n. 207 e s.m.i., e prendendo in considerazione i seguenti elementi di valutazione delle offerte, ai quali sarà attribuito il peso relativo e sub-peso massimi, per un punteggio complessivo massimo, pari a 100 punti:

<i>Criterio</i>	<i>Definizione</i>	<i>Punteggio massimo</i>
Offerta Tecnica	<b>Pi-tec</b>	70
Offerta Economica	<b>Pi-ec</b>	30
Totale	<b>Pi</b>	100

### **22.2 Elementi di valutazione**

<b><u>Offerta Tecnica</u></b>	<b><u>Peso</u></b> <b><u>70</u></b>	<b><u>sub peso</u></b>
<b>1. Valore tecnico ed estetico dell'opera progettata :</b>	<b>30</b>	
1.1 Migliorie dei materiali impiegati e nella qualità estetica:		10
1.2 Soluzioni adottate per il miglioramento del contenimento dei consumi energetici		10
1.2 Migliorie e cronoprogramma di attuazione delle stesse:		10
<b>1.a Eventuali opere facoltative:</b>	<b>15</b>	
1.a.1 Progetto di sistemazione dell'area antistante esterna		5
1.a.2 Progetto di realizzazione nuovo campo da calcetto e relativo spogliatoio		10
<b>2. Modalità di svolgimento del servizio di somministrazione e bevande:</b>	<b>25</b>	
2.1 Qualità della gestione di bar/ristoranti desumibile dalla relazione relativa alle modalità di gestione		

<b><u>Offerta Economica</u></b>	<b><u>Peso</u></b> <b><u>30</u></b>	<b><u>Sub-peso</u></b>
<b><i>1.Aumento del canone annuo di concessione</i></b>	<b><i>20</i></b>	<b><i>-</i></b>
<b><i>2.Riduzione sulla durata massima della concessione</i></b>	<b><i>10</i></b>	<b><i>-</i></b>
<b><i>TOTALE COMPLESSIVO</i></b>	<b><i>100</i></b>	

Si procederà all'esperimento della gara anche nel caso in cui pervenga una sola domanda di partecipazione o un sola offerta valida e ritenuta conveniente ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione appaltante.

In caso di offerte che raggiungano stesso punteggio, la commissione giudicatrice procederà per sorteggio.

### **23. TERMINI DI VALIDITA' DELLE OFFERTE**

Ogni concorrente rimarrà vincolato alla propria domanda ed alle relativa offerta per un periodo di 90 giorni consecutivi decorrenti dalla data di scadenza di presentazione dell'offerta.

### **24. INFORMAZIONI DI CARATTERE PROCEDURALE**

Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte: ITALIANO

**Termine ultimo per la presentazione delle offerte: 23/10/2014 ORE 11,45**

**Apertura delle buste contenenti la documentazione amministrativa (Busta A): 24/10/2014**

**La data dell'apertura delle buste contenenti l'offerta tecnica e gestionale (Busta B) e l'offerta economica (Busta C) saranno comunicate con adeguato anticipo sul profilo del committente.**

- Si precisa che le modalità di presentazione delle istanze di ammissione, delle offerte, le altre cause di esclusione dalla gara, le modalità di aggiudicazione, gli elementi di valutazione e le altre informazioni saranno contenute nel Disciplinare di gara.
- Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti nei cui confronti sussiste l'esistenza di alcuna delle forme di controllo rilevante di cui all'art. 2359 del codice civile con altri concorrenti partecipanti alla gara, o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale. A tal fine il concorrente dovrà allegare alternativamente:
  - la dichiarazione di non essere in una situazione di controllo ai sensi dell'art. 2359 CC con nessuna partecipante alla medesima procedura e di aver formulato l'offerta autonomamente;
  - la dichiarazione di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 c.c. e di aver formulato l'offerta autonomamente;
  - la dichiarazione di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'art. 2359 cc, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

Nelle ipotesi di cui alle lettere a), b) e c), la stazione appaltante esclude i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. La verifica e l'eventuale esclusione saranno disposte dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.
- Saranno esclusi dalla gara i concorrenti coinvolti in situazioni oggettive lesive della par condicio tra concorrenti e/o lesive della segretezza delle offerte.
- Non sono ammesse offerte a termine, parziali e/o condizionate, pena l'esclusione dalla gara.
- Le offerte anomale verranno sottoposte a verifica ai sensi degli art. 86 e segg. del D.Lgs.12.04.2006 n. 163 e s.m.i.
- Il Comune si riserva di:
  - non procedere all'aggiudicazione se nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea e/o conveniente;
  - procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;
  - sospendere, ribandire o non aggiudicare la gara motivatamente;
  - di non stipulare motivatamente il contratto anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione;
  - esercitare il diritto di cui all'art. 140 del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163 e s.m.i. alle condizioni ivi previste.
- Si precisa, altresì, che i concorrenti, con la presentazione delle domande di partecipazione e delle offerte, consentono al trattamento dei propri dati, anche personali, ai sensi del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196 e s.m.i.
- I soggetti interessati alla presentazione dell'offerta per i lavori/servizi di cui in oggetto sono tenuti ad effettuare il versamento del contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di € 35,00.- così come disposto dall'Autorità stessa con deliberazione del 21.12.2011 con le modalità di cui all'art. 3.1.3 del disciplinare di gara.

9. Si precisa che nei progetti allegati alla presente procedura i quadri economici riportano l'aliquota I.v.a. vigente. Gli stessi devono intendersi adeguati alla variazione dell'aliquota I.v.a. nella misura pari alle intervenute modifiche legislative.

Inoltre:

- a) Le Imprese dovranno prestare a garanzia dell'offerta, cauzione o fideiussione, a scelta dell'offerente, dell'ammontare di € 6.540,00.- (2% del valore dell'appalto). La cauzione dovrà essere presentata utilizzando gli schemi di cui al D.M. 123 del 12/03/2004 secondo le modalità previste nel Disciplinare di gara.
- b) L'aggiudicatario dovrà prestare, per la stipula del contratto, cauzione definitiva, a garanzia di tutti gli impegni contrattuali, come segue:
  - **esecuzione lavori:** la cauzione dovrà essere prestata secondo quanto previsto all'art. 113 del D.Lgs 12.04.2006 n.163 e dall'art. 123 del D.P.R. 05.10.2010 n. 207 e loro s.m.i. pari al 10% dell'importo dei lavori deducibile dal computo metrico estimativo allegato al progetto dell'opera.
  - **Prestazione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande:** la cauzione è stabilita nella misura del 10% del costo dell'intero investimento come risultante dall'offerta).Entrambe le cauzioni dovranno essere presentate sotto forma di fideiussione bancaria, assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari di primaria importanza, autorizzati ed iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 01.09.93 n. 385 e s.m.i. Le garanzie fideiussorie devono essere presentate utilizzando gli schemi di cui al D.M. 123 del 12.03.2004 prevedere espressamente il beneficio della preventiva esclusione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del C.C. nonché l'operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.  
L'Amministrazione comunale non intende avvalersi della possibilità di rilasciare alcuna garanzia fideiussoria prevista dall'art. 207 del D.Lgs. 18.08.2000 n. 267 e s.m.i. c) L'aggiudicatario dovrà, altresì, stipulare le polizze assicurative per la copertura di tutti i rischi connessi all'esecuzione dell'attività contrattuale, secondo quanto specificato nel Disciplinare di gara.
- c) Ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163 e s.m.i., l'importo relativo alla cauzione provvisoria e alla cauzione definitiva è ridotto del 50% per i Concorrenti in possesso di certificazione del sistema di qualità, che segnali in sede di offerta il possesso di tale requisito.
- d) Alla scadenza del presente contratto il Concessionario decadrà da ogni diritto sulle strutture, attrezzature e arredi realizzati che rientreranno nella disponibilità dell'Amministrazione Comunale senza che nulla sia dovuto al concessionario.

## **25. ULTERIORI CAUSE DI ESCLUSIONE**

Non potrà essere presentata più di una domanda per ogni partecipante, ed è fatto divieto ad ogni concorrente di partecipare in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora il concorrente abbia partecipato alla medesima gara in raggruppamento temporaneo o consorzio di concorrenti, pena l'inammissibilità e l'immediata esclusione della domanda.

Non è consentito, a pena di esclusione, che alla procedura di gara partecipi sia l'impresa che usufruisce dell'avvalimento dei requisiti richiesti, sia l'impresa ausiliaria, in forma individuale, associata o consorziata, fermo restando la responsabilità in solido di entrambi i soggetti nei confronti dell'Amministrazione appaltante.

Non è consentito agli affidatari di incarichi di progettazione di partecipare alla procedura di gara per la quale svolgono l'attività progettuale; alla medesima procedura non può partecipare un soggetto controllato, controllante o collegato all'affidatario di incarichi di progettazione.

I divieti suindicati sono estesi ai dipendenti dell'affidatario dell'incarico di progettazione, ai suoi collaboratori e loro dipendenti, e dagli affidatari di attività di supporto alla progettazione e loro dipendenti.

Saranno **esclusi dalla gara** i concorrenti:

- che abbiano presentato offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni della prestazione del servizio specificate nelle condizioni di capitolato, ovvero che siano sottoposte a condizione, nonché offerte incomplete e/o parziali;
- coinvolti in situazioni oggettive lesive della *par condicio* tra concorrenti e/o lesive della segretezza delle offerte.

## **26. DATA DI PUBBLICAZIONE DEL BANDO**

Il bando è stato pubblicato all'Albo pretorio on line del Comune e sul profilo committente :[www.poglianomilanese.org](http://www.poglianomilanese.org) in data 23./10/2014 oltre all'Osservatorio dei contratti pubblici della Lombardia.

## **27. INFORMAZIONI COMPLEMENTARI**

Per le modalità di presentazione delle offerte e la descrizione delle operazioni di gara si veda quanto riportato nel Disciplinare.

- Si procederà all'affidamento anche in presenza di una sola offerta valida ammessa e ritenuta conveniente a giudizio dell'Ente appaltante. Per altro, l'Ente appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo



alla gara o di prorogarne la data, dando comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa a riguardo.

- Il presente avviso non è soggetto a comunicazione comunitaria e, insieme al disciplinare con tutta la documentazione di gara, viene pubblicato all'Albo Pretorio On Line del Comune di Pogliano M.se.
- Il presente avviso, con il disciplinare, è altresì reperibile sul sito del Comune di Pogliano Milanese: [www.poglianomilanese.org](http://www.poglianomilanese.org) sezione bandi di gara;
- Copia dei predetti atti può essere inoltre ritirata presso c/o l'Ufficio tecnico - Area Lavori Pubblici del Comune di Pogliano Milanese previa prenotazione.

#### **29. PROCEDURA DI RICORSO**

##### **Organismo Responsabile delle Procedure di Ricorso:**

È ammesso ricorso giurisdizionale al TAR entro 30 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione definitiva.

Pogliano Milanese, 23.09.2014

***IL RESPONSABILE AREA LAVORI PUBBLICI  
E AMBIENTE  
Arch. Giovanna Frediani***