



COMUNE DI MONTANARO

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

**BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA
PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PERIODO 01/09/2016- 31/08/2019**

CODICE C.I.G. 673257262B
CPV 55524000-9 (Servizi di ristorazione scolastica)

SCADENZA PRESENTAZIONE OFFERTE ORE 11,30 DEL 19/07/2016

.....

1. PREMESSA

Con determinazione a contrattare del Comune di Montanaro n. 33/158 del 22/06/2016 e con Determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza (istituita tra il Comune di Montanaro e il Comune di Brandizzo) n. 16 del 27/06/2016 è stata indetta una gara d'appalto, a procedura aperta ai sensi degli artt. 59, 60, 95 e 144 del D.Lg. 19 aprile 2016 n. 50, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica

2. SOGGETTO APPALTANTE

Comune di Montanaro – Settore Qualità della Vita

Via Matteotti n°13 – 10017 MONTANARO

Tel. 011/91.60.102 int.0 fax 011/91.93.035 – e.mail: qualitavita@comunemontanaro.it

Indirizzo internet : www.comune.montanaro.to.it

3. OGGETTO E LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica destinato agli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado di Montanaro, secondo le dimensioni indicate nel Capitolato speciale. Il servizio deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito nel capitolato speciale.

Luoghi di esecuzione:

- Centro di cottura comunale : Via Caffaro 16
- Refettorio scuola dell'infanzia e scuola primaria: Via Caffaro 16
- Refettori scuola secondaria inferiore: Via Trieste 2

4. DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto in oggetto avrà la durata di anni tre dal 01.09.2016 al 31.08.2019. A suo insindacabile giudizio, la Stazione Appaltante potrà proseguire il contratto d'appalto fino a un massimo di anni 1 (uno) in applicazione e nel rispetto delle condizioni di cui all'art. 63, comma 5 del D.Lgs. 50/2016 .

5. NORME DI RIFERIMENTO

Al presente appalto si applica il Codice dei Appalti approvato con D.Lgs 50/2016, con particolare riferimento all'art.144 "Servizi di ristorazione" e agli articoli che disciplinano i servizi specifici elencati nell'allegato IX del medesimo Codice.

L'aggiudicazione dell'appalto è inoltre disciplinata da quanto stabilito nel presente bando di gara e nel relativo Capitolato Speciale d'Appalto.

6. PREZZO A BASE DI GARA E IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO

Prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto: € 4,45, di cui € 0,05 per oneri di sicurezza non soggetti al ribasso. **Prezzo a base d'asta per ogni singolo pasto soggetto al ribasso € 4,40.**

L'importo complessivo stimato dell'appalto di durata triennale calcolato su 36.000 pasti annui, in base ai dati indicativi riportati all'art. 5 del Capitolato Speciale d'Appalto, è di € **480.600,00** di cui € 5.400,00 non soggetti al ribasso per oneri di sicurezza (IVA 4% esclusa). Resta inteso che tale importo complessivo è stabilito a titolo indicativo.

L'importo presunto complessivo dell'appalto in caso di proseguimento per un ulteriore anno ammonta a € 640.800,00 di cui € 7.200,00 per oneri di sicurezza.

7. OFFERTE IN AUMENTO

E' ammessa un'unica offerta, riferita al singolo pasto, in ribasso. Non sono ammesse offerte uguali o maggiori di € **4,40** a pasto, corrispondente al prezzo a base d'asta soggetto al ribasso..

8. REVISIONE PREZZI

Il prezzo unitario offerto, non potrà subire variazioni per tutta la durata del contratto..

9. SOGGETTI AMMESSI A PRESENTARE LE OFFERTE

Sono ammessi a presentare offerta, se in possesso dei requisiti soggettivi, di carattere tecnico organizzativo ed economico-finanziario richiesti nel bando , gli operatori economici, sia in forma singola che raggruppata, ai sensi dell'art. 45 del D. Lgs. n. 50/2016.,

10. REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione alla presente procedura di gara è riservata agli operatori economici in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti minimi di partecipazione:

A) Requisiti di ordine generale:

- a) insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, lett. a), b), c), d), e), f) e g), commi 2, 3, 4, 5 lett. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l) e m) del D.Lgs 50/2016;
- b) insussistenza delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del D.lgs 6 settembre 2001 n. 159;
- c) insussistenza delle condizioni di cui all'art. 53, comma 16.ter, del D.lgs 165/2001 o che sia incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrarre con la pubblica amministrazione;
- d) iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.) della Provincia in cui il soggetto ha sede per attività inerenti il servizio oggetto di concessione; se cooperative sociali è richiesta l'iscrizione nell'Albo Regionale delle Cooperative sociali ai sensi dell'art. 9 della Legge 381/1991, ovvero nell'Albo Nazionale delle Cooperative ai sensi del D.M 23/06/2004.
- e) essere in possesso della Certificazione di Qualità, conforme alle norme europee rilasciata da Organismo di Certificazione accreditato, con riferimento alle norme UNI EN ISO 9001 ed .2008 o successive, per attività inerenti il settore oggetto dell'appalto

B) Requisiti di ordine tecnico-professionale ed economico-finanziari

La capacità tecnica e professionale, come previsto dall'art. 83 del D.Lgs 50/2016, dovrà essere attestata dichiarando:

- a) di aver conseguito nel triennio 2013/2015, (01.01.2013 – 31.12.2015) un fatturato complessivo nel settore della ristorazione scolastica di almeno € 950.000,00 IVA esclusa
- b) di aver effettuato nel triennio 2013/2015 (01.01.2013-31/12/2015) almeno un servizio di ristorazione scolastica per un importo annuo non inferiore a € 300.000,00 IVA esclusa con un numero di pasti non inferiore a 70.000 in modo soddisfacente, senza l'instaurazione di alcun contenzioso, nel pieno rispetto di tutte le clausole contrattuali.
- c) di possedere una struttura tecnico-organizzativa idonea a garantire un'efficiente gestione del servizio di ristorazione oggetto dell'affidamento, nel rispetto delle prescrizioni contenute nel capitolato prestazionale e, comunque, delle condizioni indicate in sede d'offerta;
- d) di possedere capacità economica e finanziaria adeguata all'oggetto dell'affidamento, attestata da due idonee referenze bancarie rilasciate da primari istituti di credito;
- e) di avere nel proprio organico/staff aziendale un responsabile, in possesso di laurea in scienza dell'alimentazione o nutrizione o tecnologia alimentare o titolo equipollente e con esperienza almeno triennale nella medesima posizione nel servizio di ristorazione di dimensioni pari o superiori al servizio di cui trattasi, che seguirà direttamente il contratto di Montanaro (*con indicazione di generalità complete e relativo titolo di studio*)

- f) di disporre di un centro di cottura alternativo, regolarmente autorizzato e munito dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa, situato ad una distanza non superiore a Km.40 da Montanaro, da utilizzare nei casi di emergenza, qualora non fosse possibile utilizzare il centro di cottura di Montanaro per cause di forza maggiore. Si precisa che ai fini del calcolo della distanza tra la sede del centro di cottura alternativo indicato dalla ditta concorrente e Montanaro, farà fede l'indicazione chilometrica fornita dal sito www.viamichelin.it

Per i raggruppamenti temporanei di impresa e per i consorzi, anche non formalmente costituiti, il requisito economico-finanziario di cui al precedente punto d) deve essere posseduto in misura prevalente dal soggetto indicato come mandatario. In ogni caso la somma dei requisiti posseduti dai componenti del R.T.I. /consorzio dovrà corrispondere al 100% dei requisiti richiesti.

C) Avvalimento

Il concorrente, singolo o raggruppato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei soli requisiti richiesti al precedente punto B) (capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria) avvalendosi dei requisiti di altro soggetto, mediante l'istituto di cui all'art.89 del D.Lgs. 50/2016.

A tal fine il concorrente dovrà allegare, **pena l'esclusione**:

- a. una dichiarazione, verificabile, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- b. una dichiarazione, sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria, attestante il possesso, da parte di quest'ultima, dei requisiti generali di cui all'art.80 del D.Lgs. 50/2016, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento
- c. una dichiarazione, sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria, con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- d. una dichiarazione, sottoscritta dall'impresa ausiliaria, con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata, ai sensi dell'art.45 del D.Lgs. 50/2016, né si trova in situazione di controllo con una delle altre imprese che concorrono alla gara ;
- e. in originale o copia conforme, il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto, ovvero, nel caso di avvilimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico che esiste nel gruppo

E' ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie. L'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto. A pena di esclusione, non è consentito che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto

11. VERSAMENTO DEL CONTRIBUTO ALL'A.N.A.C.

Per la partecipazione alla presente procedura il soggetto interessato dovrà provvedere al versamento di un contributo in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.A.C) .

L'importo del contributo dovuto è di **€ 35.00**.

Si specifica che il soggetto interessato è tenuto al pagamento della contribuzione quale condizione di ammissibilità alla procedura di gara. Pertanto, al momento della presentazione dell'offerta il soggetto è tenuto a dimostrare di avere versato la somma dovuta a titolo di contribuzione. La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento di tale somma è causa di esclusione dalla procedura di gara.

La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- codice fiscale del Comune di Montanaro 01933140012.
- codice identificativo di gara: **C.I.G. 673257262B**

12. CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

Ai sensi dell'art 93 del D.Lgs 50/2016, l'offerta deve essere corredata, **a pena di esclusione**, dalla cauzione provvisoria pari a **€ 9.612,00** (2% dell'importo complessivo dell'importo presunto dell'appalto triennale pari a € 480.600,00) resa mediante fidejussione bancaria o assicurativa rilasciata da primario Istituto di Credito o Assicurativo o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del Decreto Legislativo 1° settembre 1993 n. 385 che svolgono in via

esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del Decreto Legislativo 24 febbraio 1998 n. 58.

I partecipanti alla presente procedura, dovendo possedere come requisito obbligatorio la certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008, potranno avvalersi del beneficio della riduzione del 50% dell'importo della suddetta cauzione.

La cauzione dovrà, **a pena di esclusione**:

- a) avere una validità di almeno 180 (centottanta) giorni decorrenti dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- b) prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale previsto dall'art. 1944, codice civile;
- c) prevedere la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
- d) prevedere l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- e) contenere l'impegno del fideiussore a rilasciare in favore dell'amministrazione concedente, in caso di aggiudicazione e a richiesta del concorrente, la garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva, di cui all'art.103 del D.Lgs 50/2016,

La copertura assicurativa deve tassativamente riferirsi anche alla copertura o garanzia per la sanzione pecuniaria ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D.Lgs 50/2016.

La cauzione provvisoria sarà svincolata ai concorrenti non aggiudicatari, tranne al secondo classificato, entro 30 giorni dall'avvenuta aggiudicazione.

Al secondo classificato ed all'aggiudicatario la garanzia provvisoria sarà svincolata dopo la stipula del contratto.

La mancata presentazione della cauzione provvisoria ovvero della presentazione di una cauzione di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate costituirà causa di esclusione.

L'Amministrazione è legittimata all'incameramento della garanzia provvisoria:

- in caso di mancata sottoscrizione del Contratto per fatto dell'aggiudicatario;
- in caso di falsa dichiarazione nella documentazione presentata in sede di offerta, ovvero qualora non venga fornita la prova del possesso dei requisiti di capacità morale, economico-finanziaria e tecnico-organizzativa richiesti;
- in caso di mancata produzione della documentazione richiesta per la stipula del Contratto, del termine stabilito;
- in caso di mancato adempimento di ogni altro obbligo derivante dalla partecipazione alla gara.

A garanzia dell'esatto e completo adempimento degli obblighi contrattuali, l'aggiudicatario dovrà costituire ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs 50/2016, all'atto della stipula del contratto, una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione mediante fidejussione rilasciata da primario istituto bancario o assicurativo.

In caso di risoluzione del contratto per inadempienza della concessionaria, tale cauzione, sempre con semplice atto amministrativo e salvo il diritto dell'Amministrazione concedente al risarcimento degli eventuali maggiori danni, potrà essere incamerato nelle more della definizione della controversia.

Si precisa che:

- a) in caso di partecipazione in RTI orizzontale, ai sensi dell'art. 45 del Codice, o consorzio ordinario di concorrenti, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento e/o il consorzio ordinario siano in possesso della predetta certificazione;
- b) in caso di partecipazione in RTI verticale, nel caso in cui solo alcune tra le imprese che costituiscono il raggruppamento verticale siano in possesso della certificazione, il raggruppamento stesso può beneficiare di detta riduzione in ragione della parte di prestazioni contrattuali che ciascuna impresa raggruppata e/o raggruppando assuma nella ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del raggruppamento;
- c) in caso di partecipazione in consorzio di cui al comma 2, lett. b) e c) dell'art. 45 del Codice, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia nel caso in cui la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio.

13. SOPRALLUOGO DEI LOCALI

I concorrenti dovranno effettuare un sopralluogo obbligatorio dei locali oggetto dell'appalto (centro di cottura e refettori), al fine di valutarne problematiche e complessità in relazione alla predisposizione dell'offerta. Di tale sopralluogo verrà rilasciata, da parte della stazione appaltante, apposita attestazione, che dovrà essere allegata in copia alla domanda di partecipazione.

Il soggetto incaricato dal concorrente della visione e del ritiro della documentazione dovrà dimostrare la propria titolarità alla rappresentanza tramite delega firmata dal titolare o legale rappresentante del soggetto che intende concorrere.

Il sopralluogo è obbligatorio. La mancata effettuazione del sopralluogo **sarà causa di esclusione** dalla procedura di gara.

Ai fini dell'effettuazione del prescritto sopralluogo, i concorrenti devono inviare alla stazione appaltante la richiesta di sopralluogo insieme al modulo denominato "Attestazione di Sopralluogo" (debitamente completato con le generalità dell'impresa e dell'eventuale R.T., nonché dell'incaricato che effettuerà il sopralluogo) all'indirizzo di posta elettronica certificata comune.montanaro.to@legalmail.it sino a 7 giorni (naturali e consecutivi) prima della scadenza del bando di gara. La richiesta deve specificare l'indirizzo di posta elettronica certificata alla quale indirizzare la convocazione.

Il sopralluogo verrà effettuato in orario di ufficio e nei soli giorni stabiliti dalla stazione appaltante aggiudicatrice. Data e luogo del sopralluogo saranno comunicati all'indirizzo mail/PEC comunicato in fase di richiesta di appuntamento con almeno 3 giorni d'anticipo. All'atto del sopralluogo, ciascun incaricato deve sottoscrivere il documento, a conferma dell'effettuato sopralluogo e del ritiro della relativa dichiarazione attestante tale operazione.

Il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti da certificato CCIAA/Albo/Registro o da soggetto diverso munito di delega, purché dipendente dell'operatore economico concorrente. **Si precisa che non sono ammessi Procuratori né "dipendenti" muniti di voucher.**

In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito delle deleghe di tutti i suddetti operatori.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

14. CHIARIMENTI

14.1. È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al RUP, all'indirizzo di posta elettronica qualitavita@comunemontanaro.it almeno 7 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

14.2. Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

14.3. Le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura, saranno pubblicate in forma anonima all'indirizzo internet del Comune di Montanaro.

15. TERMINE, INDIRIZZO DI RICEZIONE, MODALITA' DI PRESENTAZIONE E DATA DI APERTURA DELLE OFFERTE

I soggetti interessati a partecipare alla gara dovranno, **a pena di esclusione**, far pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune di Montanaro – via Matteotti 13 Montanaro - entro il termine perentorio delle **ore 11,30 del giorno 19/07/2016** la loro offerta redatta in lingua italiana, contenuta in plico chiuso, controfirmato e timbrato su tutti i lembi di chiusura e recante, in modo chiaro all'esterno, la denominazione e l'indirizzo del proponente, la data e l'ora della gara, con la seguente dicitura:

"GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA"

In caso di R.T.I. non ancora formalmente costituito dovrà essere riportata la denominazione di tutti i componenti del raggruppamento ed in caso di R.T.I. formalmente costituito al momento della presentazione dell'offerta, l'indirizzo dell'impresa mandataria.

15.1 Il plico contenente la documentazione e le offerte, **pena l'esclusione dalla gara**, con esclusione del soccorso istruttorio, deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, entro il termine perentorio delle ore 11,30 del giorno 19/07/2016 all'Ufficio Protocollo del Comune di Montanaro – via Matteotti 13 Montanaro; è altresì facoltà dei concorrenti la consegna a mano del plico, allo stesso indirizzo.

L'invio del plico è ad esclusivo rischio del mittente, intendendosi la stazione appaltante esonerata da ogni responsabilità per eventuali ritardi di recapito rispetto alla data e alle ore sopra indicata, nonché per l'apertura del plico qualora sia privo esternamente della dicitura richiesta.

15.2 All'interno del **plico** dovranno essere inserite, a pena di esclusione dalla gara, **tre distinte buste**, non trasparenti, ciascuna delle quali chiusa, sigillata con ceralacca o equivalente, controfirmata sui lembi di chiusura recanti all'esterno, oltre alla denominazione ed all'indirizzo del soggetto concorrente e all'oggetto della gara, le seguenti diciture:

- **“BUSTA A - Documentazione Amministrativa”**

- **“BUSTA B - Offerta Tecnica/qualitativa”**

- **“BUSTA C - Offerta Economica”**

La mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti non contenuti nella busta dedicata all'offerta economica, **costituirà causa di esclusione dalla gara**, con esclusione del soccorso istruttorio.

15.3 Apertura dei plichi: prima seduta pubblica presso una sala del Palazzo Municipale del Comune di Montanaro alle ore **9,30** del giorno **20/07/2016** le operazioni di gara saranno aggiornate ad altra ora o a giorni successivi, in tal caso verrà pubblicato un avviso sul sito del Comune di Montanaro che varrà, a tutti gli effetti, quale comunicazione a tutti i concorrenti.

Si precisa che in caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere, prevarrà quella indicata in lettere.

L'esito della procedura verrà pubblicato sul sito del Comune di Montanaro.

15.4 Ai sensi dell'art. 83/comma 9 del D.Lgs 50/2016 l'omessa allegazione di un documento o di una dichiarazione previsti a pena di esclusione, può essere integrata e/o regolarizzata entro il termine non superiore a giorni 10 (dieci) assegnati dalla Stazione appaltante, con applicazione della sanzione pecuniaria dell'importo di € 500,00 per ogni inadempimento, il cui versamento è garantito dalla cauzione provvisoria.

16. DOCUMENTAZIONE DI GARA

16.1 Nella busta **“A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”** devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

a) ISTANZA DI PARTECIPAZIONE alla gara (da redigere conformemente al modello di dichiarazione di partecipazione – **(Allegato 1)**, a pena di esclusione, sottoscritta dal legale rappresentante, con allegata la copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore.

Detta istanza dovrà contenere un'unica dichiarazione sostitutiva, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 e ss.mm.ii, con la quale il concorrente, a pena di esclusione, attesta:

1) gli estremi di iscrizione alla competente Camera di Commercio indicando:

- oggetto dell'attività
- numero e data di iscrizione
- ragione sociale
- durata della società
- forma giuridica
- dati anagrafici del Titolare, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di rappresentanza, soci accomandatari
- i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando

2) di non trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 80, comma 1, lett. a), b), c), d), e), f) e g), commi 2, 3, 4, 5 lett. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l) e m) del D.Lgs 50/2016, indicandole specificatamente.

3) che la società è regolarmente iscritta:

- all'INPS specificando la posizione, la data dell'ultimo versamento, la sede competente, il codice attività, la matricola azienda, la dimensione aziendale
 - all'INAIL specificando la posizione, la data dell'ultimo versamento, la sede competente, il codice attività,
- 4) il CCNL applicato.
 - 5) l'Agenzia delle Entrate competente del territorio.
 - 6) di disporre di una struttura tecnico-organizzativa idonea a garantire un'efficiente gestione del servizio di ristorazione scolastica oggetto dell'affidamento, nel rispetto delle prescrizioni contenute nel capitolato speciale d'appalto e, comunque, delle condizioni indicate in sede d'offerta.
 - 7) di aver conseguito nel triennio 2013/2015 (01.01.2013 – 31.12.2015) un fatturato globale nel settore della ristorazione scolastica pari o superiore a € 950.000.000,00, IVA esclusa *(nel caso di raggruppamento temporaneo o di consorzi costituiti ai sensi degli artt. 2602 e 2612 del C.C., il requisito dovrà essere posseduto dalla mandataria/consorzata, almeno per il 60%, la restante percentuale, cumulativamente dalla mandanti/altre consorziate, in misura minima del 20%)* Indicando i principali servizi di ristorazione scolastica eseguiti negli anni 2013-2014-2015 con gli importi, le date e i destinatari;
 - 8) di aver eseguito nello stesso triennio, 2013 – 2014- 2015, almeno n. 1 servizio di ristorazione scolastica per un importo annuo non inferiore a € 300.000,00 IVA esclusa, con numero di pasti non inferiore a 70.000, in modo soddisfacente, senza contenziosi con l'Ente Committente ;
 - 9) di possedere capacità economica e finanziaria adeguata all'oggetto dell'affidamento, attestata da due idonee referenze bancarie rilasciate da primari istituti di credito.
 - 10) di essere in regola con gli adempimenti previsti del d.lgs 81/2008 in materia di tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.
 - 11) di essersi recato sui luoghi di esecuzione del servizio, di aver preso conoscenza delle condizioni generali e particolari che possano influire sulla sua esecuzione e di aver ritenuto le condizioni dell'appalto tali da consentire l'offerta;
 - 12) che la parte dell'appalto che intende subappaltare a terzi è :
 - ☐ nessuna
 - ☐ trasporto delle derrate
 - ☐ manutenzione ordinaria
 - ☐ pulizia straordinaria dei locali
 - 13) di accettare il **D.U.V.R.I.** (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze predisposto dal Comune di Montanaro - Allegato 5) che allega, sottoscritto per presa visione, alla dichiarazione;
 - 14) di avere nel proprio organico/staff aziendale un responsabile, in possesso di laurea in scienza dell'alimentazione o nutrizione o tecnologia alimentare o titolo equipollente, con esperienza almeno triennale *(con indicazione di generalità complete e relativo titolo di studio)* che seguirà il contratto di Montanaro;
 - 15) di impegnarsi a garantire dal 1°settembre 2016, per tutta la durata dell'appalto, la gestione informatica delle presenze giornaliere degli alunni che utilizzano la mensa nonché del relativo servizio amministrativo/contabile, secondo le regole descritte all'art.9 del capitolato, mediante un sistema informatico che possiede i requisiti di sicurezza e di qualità prescritti all'art.9 del capitolato. *(indicare la denominazione del sistema e la ditta produttrice)*
 - 16) di disporre di un centro di cottura alternativo, regolarmente autorizzato e munito dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa , da utilizzare nei casi di emergenza *(indicare l'indirizzo della sede e la distanza da Montanaro che non può essere superiore a 40km)*
 - 17) che tutti documenti sono sufficienti ed atti ad individuare completamente i servizi oggetto dell'appalto ed a consentire l'esatta valutazione di tutte le prestazioni e relativi oneri connessi, conseguenti e necessari per l'erogazione dei servizi richiesti.
 - 18) di obbligarsi ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se di cooperative, anche verso i soci, 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 svolgono i lavori ed a rispettare le norme e procedure previste dalla L. 19 marzo 1990 n. 55.

19) di accettare l'eventuale consegna del servizio, sotto riserva di legge, nelle more del contratto;

Ai fini delle dichiarazioni relative ai requisiti generali di cui sopra si ricorda che la suddetta dichiarazione dovrà, a pena di esclusione, essere resa da parte dei seguenti soggetti:

- in caso di ditta individuale: titolare e direttore tecnico;
- in caso di società in nome collettivo: tutti i soci e direttore tecnico;
- in caso di società in accomandita semplice: tutti i soci accomandatari e direttore tecnico;
- in caso di altre società o consorzi: tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza e direttore tecnico o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio.

A pena di esclusione, l'attestazione di cui all'art. 80, comma 1, lett. a), b), c), d), e), f) e g), del D.Lgs 50/2016 deve essere resa personalmente anche da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 80, comma 3 del D.Lgs 50/2016 cessati nella carica nell'anno precedente la data di pubblicazione del bando di gara.

Devono essere dichiarate tutte le condanne penali riportate nel casellario giudiziale, indipendentemente dalla loro gravità, ivi comprese quelle per le quali la persona fisica abbia beneficiato della non menzione.

Il concorrente non è tenuto ad indicare nella dichiarazione le condanne quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

Ai fini dell'art. 80, comma 4 del D.Lgs 50/2016, si intendono gravi le violazioni che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse per un importo superiore all'importo di cui all'articolo 48 bis, commi 1 e 2-bis, del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602, nonché le violazioni ostative al rilascio del documento unico di regolarità contributiva di cui all'articolo 2, comma 2, del decreto-legge 25 settembre 2002, n. 210, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 novembre 2002, n. 266.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Impresa, deve essere presentata una dichiarazione contenente, l'impegno che le stesse imprese si conformeranno alla disciplina vigente, specificando le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

b) DICHIARAZIONE CHE NON RICORRONO LE CONDIZIONI DI CUI ALL'ART. 80 DEL D.LGS N. 50/2016 (a pena di esclusione) (Allegato 2).

Le dichiarazioni di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016 devono essere rese personalmente da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 80 comma 3 del D.Lgs 50/2016 (titolare e direttore tecnico per le imprese individuali; soci e direttore tecnico per società in nome collettivo, soci accomandatari e direttore tecnico per le società in accomandita semplice; amministratori muniti di rappresentanza e direttore tecnico per gli altri tipi di società). La dichiarazione dev'essere resa anche dai soggetti cessati nella carica nell'anno precedente la pubblicazione del bando di gara.

c) CAUZIONE PROVVISORIA (a pena di esclusione) pari a € 9.612,00 (euro novemilaseicentododici/00 pari al 2% dell'importo complessivo presunto della concessione) secondo le modalità indicate nell'art.12 del presente bando.

d) RICEVUTA DI PAGAMENTO (a pena di esclusione) in originale, ovvero copia dello stesso corredata di dichiarazione di autenticità e copia di un documento d'identità in corso di validità del dichiarante, relativa al contributo versato all'ANAC.

I concorrenti devono effettuare il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità, per un importo pari ad € 35,00 (euro trentacinque/00) scegliendo tra le modalità di cui alla deliberazione dell'Autorità del 9 dicembre 2014.

La mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento costituisce causa di esclusione dalla procedura di gara.

e) IDONEE DICHIARAZIONI (a pena di esclusione) rilasciate da due istituti bancari, con esplicito riferimento all'oggetto e all'importo della gara, attestanti il possesso di adeguata capacità economico-finanziaria.

f) CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ in originale o copia conforme all'originale rilasciata da Organismo di Certificazione accreditato, con riferimento alle norme UNI EN ISO 9001:2008

g) ATTESTAZIONE DI PRESA VISIONE DELLA STRUTTURA, a pena di esclusione, rilasciata dall'Amministrazione Comunale (Allegato 3).

h) **STAMPA DELLA DISTANZA CHILOMETRICA** tra la sede del centro di cottura alternativo da utilizzare nei casi di emergenza, e il centro di cottura di Montanaro- Via Caffaro n.16 (*distanza massima consentita 40 km.*). Si precisa che ai fini del calcolo della distanza tra l'indirizzo del centro di cottura alternativo e Montanaro farà fede l'indicazione chilometrica fornita dal sito www.viamichelin.it.

i) **PATTO D'INTEGRITA' (L.190/2012 – Piano anticorruzione), a pena di esclusione**, allegato al presente bando, sottoscritto dal legale rappresentante (**Allegato 4**)

l) **CAPITOLATO (a pena esclusione)** sottoscritto, per accettazione in ogni pagina dal legale rappresentante del proponente.

In caso di Raggruppamento temporaneo d'impresе non ancora costituito dovrà essere sottoscritto da tutti i legali rappresentanti; in caso di Consorzi, dal legale rappresentante del Consorzio e da quello/i della/e ditta/e consorziata/e adibita/e all'esecuzione del servizio.

m) **D.U.V.R.I.** predisposto dal Comune di Montanaro sottoscritto per accettazione, in ogni pagina dal legale rappresentante della ditta concorrente (**Allegato 5**).

n) **PASSOE** di cui all'art. 2, comma 3.2, delibera del 20 dicembre 2012 n. 111.

o) **DICHIARAZIONE** in merito ai flussi finanziari (**Allegato 6**).

In caso di avalimento, a pena di esclusione, il concorrente dovrà allegare alla domanda:

a) dichiarazione sostitutiva con cui il concorrente indica specificatamente i requisiti di partecipazione di carattere economico-finanziario, tecnico-organizzativo per i quali intende ricorrere all'avalimento ed indica l'impresa ausiliaria;

b) dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria con la quale:

1) attesta il possesso, in capo all'impresa ausiliaria, dei requisiti generali di cui all'art. 80 D.Lgs 50/2016, l'inesistenza di una delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs 6 settembre 2011 n. 159 e il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse di avalimento;

2) si obbliga verso il concorrente e verso l'Amministrazione concedente a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;

3) attesta che l'impresa ausiliaria non partecipa alla gara in proprio o associata a consorziata.

c) originale o copia del contratto, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che deve essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata della concessione.

16.2 Nella busta “B - OFFERTA TECNICA” deve essere contenuta, **a pena esclusione**, la relazione tecnico-organizzativa (*vedere successivo art.18.1 – Elementi qualitativi*)

Per quanto concerne i documenti facenti parte dell'offerta tecnica, non è previsto il “soccorso istruttorio” di cui al richiamato art.83 del Codice.

Saranno ammesse al prosieguo della gara le offerte che conseguiranno un punteggio sul progetto di gestione del servizio almeno pari a **punti 35**

La commissione di gara, potrà invitare, se necessario, i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, dichiarazioni e documenti presentati.

All'interno della busta o del progetto tecnico non deve essere indicato alcun prezzo.

16.3 Nella busta “C- OFFERTA ECONOMICA”

devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

La busta C dovrà contenere al suo interno l'offerta economica formulata in lingua italiana come da fac-simile allegato (**Allegato 7**) “ Offerta Economica” , opportunamente redatta in carta legale.

L'offerta dovrà contenere l'indicazione della ragione sociale o del nominativo dell'offerente nonché del domicilio legale e dovrà essere sottoscritta, con firma leggibile e per esteso, dal legale rappresentante della Ditta o da persona abilitata ad impegnare l'offerente.

Nel caso di:

- Raggruppamento temporaneo d'Impresе e di Consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituiti, l'offerta dovrà essere firmata da tutti i Legali Rappresentanti delle Ditte raggruppate e dovrà specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole impresе.

- Consorzio stabile, l'offerta dovrà essere firmata dallo stesso Consorzio con indicazione delle impresе che effettueranno il servizio.

L'offerta economica, **a pena di esclusione**, deve contenere l'indicazione del costo a pasto, espresso in cifre e in lettere, inferiore all'importo unitario per singolo pasto, al netto degli oneri per la sicurezza scaturenti dal DUVRI, posto a base d'asta.

Si ricorda che nell'offerta economica devono essere indicati, **a pena esclusione**, i costi relativi alla sicurezza aziendale, di cui all'art.95, comma 10, del D.Lgs. 50/2016 Si precisa altresì che per tale omissione non è praticabile il soccorso istruttorio.

17. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La concessione sarà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, per un massimo di 100 punti. La Stazione appaltante si riserva il diritto di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e potrà altresì non procedere all'aggiudicazione qualora insorgano motivi di pubblico interesse.

Il R.U.P. esaminerà in seduta pubblica tutti i plichi contenenti la documentazione amministrativa a corredo, determinando l'ammissione alla gara; successivamente la Commissione giudicatrice valuterà in seduta riservata i progetti, assegnando i relativi punteggi.

Si procederà in seduta pubblica all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche delle ditte ammesse a partecipare, aggiungendo i punti derivanti dall'offerta economica a quelli acquisiti dalla valutazione del progetto.

Il R.U.P. e la Commissione si riservano la facoltà di chiedere all'offerente le necessarie giustificazioni e, qualora non siano ritenute valide, può rifiutare l'offerta con provvedimento motivato, escludendolo dalla gara, come previsto dalla legge.

Le offerte saranno valutate attribuendo alle stesse i punteggi secondo i criteri sotto elencati. Il punteggio massimo ammissibile è pari a 100, così suddiviso:

- **Offerta tecnica fino ad un massimo di punti 60**
- **Offerta economica fino ad un massimo di punti 40**

18. CRITERI DI VALUTAZIONE E PUNTEGGIO

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo in base ai sotto indicati parametri di valutazione.

18.1 Offerta tecnica - punteggio massimo: Punti 60/100

La relazione progettuale tecnico-organizzativa riferita alla "qualità" del servizio di ristorazione, nel suo complesso non può superare n. 40 cartelle dattiloscritte (formato A4 – formato Times New Roman – dimensione 12) .

La predetta relazione deve rispettare l'indice richiesto per l'attribuzione dei punteggi ed essere firmata in tutte le pagine dal legale rappresentante della ditta.

Ogni altro documento verrà considerato come "allegato" e non verrà considerato ai fini della valutazione.

La mancata presentazione dell'offerta tecnica comporta l'esclusione dalla gara dell'offerente.

Per quanto concerne l'offerta tecnica, non è previsto il "soccorso istruttorio" di cui al richiamato art. 83, comma 9 del D.Lgs. 50/2016.

L'offerta tecnica sarà valutata come segue:

N.	Requisito	Punteggi	Sub-Requisiti	Sub punteggi
1	Sistema organizzativo del servizio	Max punti 13	Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate _____ Procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti _____ Procedure di trasporto e distribuzione dei pasti _____ Piano di pulizia e sanificazione dei locali e delle strutture	Max 4 _____ Max 5 _____ Max 2 _____ Max 2

N.	Rquisito	Punteggi	Sub-requisito	Sub punteggi
5	Progetti integrativi al servizio di ristorazione: -educaz. alimentare -comunicazione -progetti sociali per recupero alimenti Il progetto dovrà contenere: 1-l'indicazione, le tempistiche e le modalità di realizzazione di interventi rivolti ai bambini e ai ragazzi frequentanti le scuole interessate dal presente appalto, finalizzati allo sviluppo e al mantenimento di una corretta educazione alimentare ed educazione al consumo, Saranno in ogni caso valutate positivamente le proposte innovative e originali 2.piano di informazione ai genitori che indichi chiaramente i materiali di comunicazione, i temi e i contenuti della comunicazione, 3. proposte per utilizzare le eccedenze e gli avanzi degli alimenti (vedi art.44 del capitolato) .	Max punti 7	Iniziative di educazione alimentare e di educazione al consumo rivolti ai bambini/ragazzi (indicando contenuti, frequenza, durata) Progetto di comunicazione rivolti all'utenza: presentazione di una "Carta dei servizi" da distribuire a tutte le famiglie, procedure per monitorare il gradimento del servizio, ecc... Descrizione di una proposta a finalità sociale/solidale per l'attivazione di un sistema di recupero e utilizzo del cibo non consumato. L'iniziativa proposta deve indicare chiaramente fruitori, modalità e procedure e dimostrare la sua "attuabilità" nel contesto organizzativo del presente Servizio di ristorazione.	Max 3 Max 2 Max 2
6	Migliorie alla gestione informatizzata del servizio di prenotazione e pagamento pasti (art.9 del capitolato)	Max punti 2	Migliorie/Servizi aggiuntivi relativi alla gestione informatizzata delle prenotazioni/pagamenti pasti dettagliatamente descritta all'art.9 del Capitolato	Max 2
7	Eventuali ulteriori proposte progettuali finalizzate al miglioramento del servizio e senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante.	Max punti 3	Le proposte dovranno essere compatibili con la situazione esistente e adeguatamente descritte e dettagliate (tempi e modi di realizzazione)	Max 3

La valutazione delle offerte tecniche avverrà con la seguente metodologia:

$$C(a) = \sum n [W_i \cdot V(a)_i]$$

Dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a)

n = numero totale dei requisiti

W_i = punteggio attribuito al requisito

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito variabile tra zero e uno

$\sum n$ = sommatoria

I coefficienti V(a)_i verranno definiti attraverso la media dei coefficienti, variabili da zero a uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Ogni commissario dovrà operare sulla base della propria discrezionalità tecnica, attribuendo per le proposte di progetto, un giudizio discrezionale cui corrisponde un coefficiente compreso tra zero e uno secondo la seguente tabella:

Giudizio	Coefficiente
1. Eccellente	1,00
2. Molto buono	0,75
3. Buono	0,50
4. Discreto	0,40
5. Sufficiente	0,20
6. Insufficiente	0,00

Una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun requisito di valutazione viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti.

Si procede quindi a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni requisito in coefficienti definitivi. Per ciascun requisito viene individuata la media più alta la quale viene posta uguale a 1, proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

18.2 Offerta economica - Punteggio massimo punti 40/100

L'offerta economica riferita al prezzo di un singolo pasto, non dovrà essere pari o superiore a € 4,40 corrispondente all'importo a base d'asta, al netto dei costi per la sicurezza.

All'offerta che presenterà il prezzo a pasto più basso, verranno assegnati **40 punti**

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

$$P = (P_o \times 40) / P_i$$

dove:

P = punteggio da assegnare

P_o = prezzo più basso offerto (miglior prezzo)

P_i = prezzo offerto da valutare.

L'offerta dovrà essere formulata in Euro con un numero di decimali non superiore a due.

I punteggi verranno considerati con al massimo due cifre decimali, arrotondando l'eventuale terza cifra decimale all'unità superiore se uguale o maggiore di cinque e all'unità inferiore se minore di cinque.

Tale offerta dovrà essere indicata sia in cifre che in lettere; in caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere, sarà ritenuta valida l'offerta più vantaggiosa per la Stazione concedente.

La Commissione giudicatrice ha la facoltà, nel corso dell'esame delle offerte, di richiedere alle imprese ulteriori chiarimenti e delucidazioni sulle stesse, allo scopo di formulare giudizi meglio approfonditi e documentati.

19. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La fase della valutazione delle offerte tecniche e delle offerte economiche verrà affidata ad una Commissione, di cui all'art.77 del D.Lgs. 50/2016, nominata con provvedimento del Responsabile della Centrale Unica di Committenza, successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

20. OPERAZIONI DI GARA

Il R.U.P. e la Commissione di gara, nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016, possono invitare i concorrenti a completare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

La prima seduta pubblica avrà luogo presso una sala del Palazzo comunale sito in Montanaro, Via G. Matteotti n. 13, il giorno 20/07/2016 alle ore 9,30 e vi potranno partecipare i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita da suddetti legali rappresentanti. Le operazioni di gara potranno essere aggiornate ad altra ora o ai giorni successivi.

Le successive sedute pubbliche avranno luogo presso una sala del Palazzo comunale sito in Montanaro, Via G. Matteotti n. 13; l'ora ed il giorno saranno comunicati previa pubblicazione sul sito web del Comune almeno un giorno prima della data fissata.

Alle sedute pubbliche possono presenziare e fare dichiarazioni in nome e per conto dei proponenti i legali rappresentanti o eventuali delegati muniti di procura speciale.

Prima di procedere all'apertura delle buste, secondo l'ordine di arrivo dei plichi pervenuti entro il termine fissato, il R.U.P. verifica l'integrità e la regolarità formale degli stessi.

- **prima seduta pubblica: apertura della Busta "A: Documentazione Amministrativa"**

La fase di valutazione della documentazione amministrativa attestante il possesso dei requisiti generali, professionali, economico-finanziari, è demandata al R.U.P. che procede, quale organo monocratico, a tali valutazioni.

Il R.U.P. procede alla verifica della tempestività dell'arrivo dei plichi inviati dai concorrenti, al controllo della loro integrità, all'apertura degli stessi e alla verifica della presenza e dell'integrità delle buste A, B e C..

Il R.U.P. procede all'apertura della busta A, verificando che:

- a) i consorziati per conto dei quali i consorzi (consorzi cooperative e artigiani e consorzi stabili) concorrenti, non abbiano presentato offerta in qualsiasi altra forma e, in caso positivo, ad escludere dalla gara il consorzio ed il consorziato;
- b) nessuno dei concorrenti partecipi in più di un raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, ovvero anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento, aggregazione o consorzio ordinario di concorrenti e, in caso positivo, ad escluderli dalla gara;

Il R.U.P. valuta la documentazione amministrativa attestante il possesso dei requisiti generali, professionali, economico – finanziari degli operatori economici, determinando quelli esclusi (eventualmente anche al termine del soccorso istruttorio) e quali vengano ammessi alla successiva fase di valutazione delle offerte tecniche ed economiche.

- **in seduta pubblica, apertura Busta "B" – Offerta Tecnica"**

la Commissione giudicatrice procede all'apertura della Busta B dei concorrenti ammessi e alla verifica della presenza della relazione tecnico/qualitativa del servizio di Ristorazione Scolastica.

- **in seduta riservata: esame e valutazione Busta "B" – Offerta Tecnica"**

la Commissione procederà, in una o più sedute, alla valutazione della Busta B di ogni offerente, analizzando le offerte tecniche ivi contenute, assegnando i relativi punteggi e verbalizzando il risultato.

E' fatta salva l'applicazione del procedimento diretto al completamento e all'acquisizione di chiarimenti previsto dall'art. 77 del D.Lgs n. 50/2016

- **in seduta pubblica: apertura Busta "C" – Offerta Economica"**

la Commissione giudicatrice da lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche relative ai concorrenti ammessi e procede all'apertura delle buste "C" contenenti le offerte economiche e, a seguito dei conteggi effettuati con la formula specificata al punto 18.2, darà lettura delle offerte con attribuzione dei relativi punteggi.

21. AGGIUDICAZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO.

La Commissione giudicatrice, a seguito dell'attribuzione dei punteggi, procederà all'approvazione della graduatoria provvisoria di gara e alla dichiarazione di proposta di aggiudicazione al concorrente primo in graduatoria che ha ottenuto il punteggio massimo su un totale di 100 punti.

Prima di procedere all'aggiudicazione definitiva saranno effettuate dal R.U.P. le verifiche dei requisiti elencati nell'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 ed i controlli sul possesso dei requisiti di

capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa nei confronti dei primi due concorrenti in graduatoria.

In caso di parità di punteggio, la concessione verrà aggiudicata al concorrente che avrà ottenuto il punteggio più elevato nell'offerta tecnica; in caso di ulteriore parità prevarrà il concorrente che avrà ottenuto il punteggio più elevato nella componente dell'offerta tecnica relativa al progetto organizzativo (requisito 1) , del personale (requisito 2) e alimentare (requisito 3) .

Prima della stipulazione del contratto, che avverrà in forma pubblica amministrativa, l'aggiudicatario dovrà procedere al deposito cauzionale definitivo nei modi previsti dall'art.12 del presente Bando di gara.

22. DOCUMENTAZIONE ACQUISIBILE

I soggetti interessati potranno ricevere il presente bando di gara con i relativi allegati, nonché il capitolato prestazionale:

- in loco, presso l' Ufficio della Stazione Appaltante in via Matteotti 13 Montanaro
- tramite posta elettronica, inviando richiesta scritta all'indirizzo qualitavita@comunemontanaro.it
- tramite il sito internet del Comune di Montanaro: www.comune.montanaro.to.it

23. DISCORDANZE TRA IL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO ED I DOCUMENTI DI GARA

Nell'eventualità che si riscontrino delle discordanze tra le prescrizioni contenute nel Capitolato speciale d'appalto e quelle riportate nel bando e disciplinare di gara, prevarranno queste ultime.

24. TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi del D. L.gs 196/2003, si forniscono le seguenti informazioni :

- i dati richiesti ai concorrenti sono raccolti per le finalità inerenti alla procedura di gara di cui all'oggetto;
- il conferimento dei dati ha natura obbligatoria, poiché un eventuale rifiuto a rendere le dichiarazioni e le documentazioni richieste comporterà l'esclusione dalla gara;
- i dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione al personale dipendente dell'Amministrazione concedente, ai soggetti aventi titolo ai sensi della legge 241/90 e D. L.gs 267/2000, ai soggetti destinatari delle comunicazioni e della pubblicità prevista dalla legge;
- il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti, anche informatici, atti a garantirne la sicurezza e la riservatezza e per il tempo necessario agli adempimenti relativi alla procedura di gara.

25. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del Procedimento è la Sig.ra Tiziana Bucchini, Responsabile del Settore Qualità della Vita del Comune di Montanaro.

Per informazioni: tel. 011 9160102 int.0 - fax 011 9193035

e-mail: qualitavita@comunemontanaro.it

26. RESPONSABILE DELLA CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Il Responsabile della Centrale Unica di Committenza è l'arch. Walter Dassetto, Responsabile del Settore Tecnico del Comune di Montanaro.

e-mail: ufficiotecnico@comunemontanaro.it

27. FORO COMPETENTE

Tutte le controversie che dovessero sorgere sono devolute alle giurisdizione esclusiva del Tribunale Amministrativo Regionale per il Piemonte ai sensi dell'art. 133, comma 1 lett. b) del D.Lgs 2 luglio 2010 n. 104.

Montanaro, lì 28/06/2016

Il Responsabile del Settore Qualità della Vita
del Comune di Montanaro
operante presso la C.U.C.
istituita tra il Comune di Montanaro ed il Comune di Brandizzo
Tiziana Bucchini