

COMUNE DI BOLOGNA – SETTORE GARE
DISCIPLINARE DI GARA
APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA



COMUNE DI BOLOGNA

SETTORE GARE

**PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE D'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE E SCUOLE SECONDARIE DI
PRIMO GRADO TRAMITE ACQUISTO DI RAMO D'AZIENDA E GESTIONE DEI CENTRI
PRODUZIONE PASTI COMUNALI. DURATA DELL'APPALTO: 5 ANNI.**

**DISCIPLINARE DI GARA
(Nota esplicativa del bando)**

CIG: 620221126E

INDICE DEL DISCIPLINARE DI GARA

INDICAZIONI GENERALI.....	3
Art. 1 – OGGETTO E IMPORTO DI GARA.	3
Art. 2 - TERMINE PER LA PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA	4
Art.3 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA.....	5
Art. 4 - REQUISITI MINIMI DI AMMISSIONE ALLA GARA	5
Art. 5 - DISPOSIZIONI PER LA PRESENTAZIONE E FORMULAZIONE DELL’OFFERTA	10
Art. 6 - PROCEDIMENTO DI GARA.....	16
Art. 7 – MODALITÀ’ DI AGGIUDICAZIONE.....	18
Art. 8 – ADEMPIMENTI PER LA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO.....	23
Art. 9 – DISPOSIZIONI SPECIFICHE PER RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE (R.T.I.) E CONSORZI	23
Art. 10 – GARANZIE A CORREDO DELL’OFFERTA.....	24
Art. 11 - DOCUMENTAZIONE E INFORMAZIONI RELATIVE ALLA PROCEDURA DI GARA	25
Art. 12 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI	25

INDICAZIONI GENERALI

OGGETTO: servizio di refezione scolastica per le scuole d'infanzia, scuole primarie e scuole secondarie di primo grado tramite acquisto di ramo d'azienda e gestione dei centri produzione pasti comunali. Durata dell'appalto: 5 anni.

IMPORTI A BASE DI GARA:

Gli importi a base di gara sono:

- 1) Prezzo unitario a pasto: Euro 4,80
- 2) Valore complessivo dell'appalto: Euro 77.520.000,00

Gli oneri per la sicurezza derivanti da interferenze per il presente appalto sono stimati pari a zero.

PROCEDURA: Procedura aperta per l'appalto di servizi di cui all'allegato IIB del D. Lgs. n.163/2006

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: Offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 83 del D. Lgs. n.163/2006

SCADENZA PRESENTAZIONE OFFERTE: ORE 12 del giorno 3 giugno 2015.

INIZIO OPERAZIONI DI GARA IN SEDUTA PUBBLICA: ORE 14 del giorno 3 giugno 2015, presso il COMUNE DI BOLOGNA - SETTORE GARE – P.ZZA LIBER PARADISUS 10 – TORRE B – PIANO 0

TERMINE ULTIMO PER RICHIESTE SCRITTE DI CHIARIMENTI E/O INFORMAZIONI: ore 12 del giorno 18 maggio 2015 da inoltrare per iscritto con le modalità e nei termini di cui all'Art. 11 del presente disciplinare

TERMINE ULTIMO PER LA RICHIESTA DI SOPRALLUOGO: ore 12 del giorno 15 maggio 2015. Da richiedere con le modalità previste dal presente disciplinare di gara – art. 5

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO DI GARA: Alessandra Biondi

RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO: Pompilia Pepe

PROFILO COMMITTENTE: la documentazione completa di gara è disponibile all'indirizzo: www.comune.bologna.it

DATA DI INVIO DEL BANDO, AI FINI DELLA PUBBLICAZIONE, ALLA GAZZETTA UFFICIALE DELL'UNIONE EUROPEA:

2 aprile 2015

Art. 1 – OGGETTO E IMPORTO DI GARA.

La presente gara ha ad oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Bologna rivolto alle scuole dell'infanzia statali e comunali, alle scuole primarie e alle scuole secondarie di primo grado statali, tramite acquisto di ramo d'azienda e gestione dei centri produzione pasti comunali per la durata di 5 anni da svolgersi secondo le prescrizioni di cui al capitolato speciale.

Il servizio oggetto d'appalto comprende le seguenti prestazioni, descritte dettagliatamente nel capitolato speciale:

- a) Tutte le attività connesse alla **produzione e somministrazione dei pasti** agli alunni e agli adulti aventi diritto: preparazione dei pasti, confezionamento, trasporto, distribuzione e porzionamento dei pasti presso i refettori con la fornitura di tutto quanto necessario per la consumazione del pasto, riassetto dei refettori e delle stoviglie, rimozione dei rifiuti;
- b) Tutte le attività connesse alla gestione degli immobili adibiti a **centri di produzione pasti** di proprietà comunale e concessi in uso gratuito all'appaltatore per la durata del contratto, gestione dei locali cucina e refettori scolastici collocati all'interno delle scuole.
- c) Acquisto del ramo d'azienda dalla società Se.ri.bo, attuale gestore del servizio.

Il valore complessivo dell'appalto posto a base di gara è determinato dal numero di pasti presunto per l'intera durata prevista per l'appalto moltiplicato per il prezzo unitario a pasto a base di gara e per i 5 anni di durata dell'appalto.

Si precisa che il dato relativo ai pasti ha valore puramente indicativo e non dà origine ad alcun obbligo di acquisto o vincolo per il Comune. I dati reali saranno determinati dalle effettive presenze di alunni e adulti al pasto come rilevati dai sistemi automatici di rilevazione delle presenze in uso nell'Ente.

Il prezzo unitario a pasto offerto è unico per tutte le tipologie di pasto e rimarrà tale per l'intera durata dell'appalto anche qualora vi siano variazioni nei volumi dei pasti previsti per le varie tipologie e indicati (quali valori solo presunti ed indicativi ai fini di determinare il valore totale dell'appalto) nel capitolato speciale all'art. A. 5 e nel modulo di "Offerta economica".

Art. 2 - TERMINE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

I concorrenti dovranno far pervenire al **Comune di Bologna, Piazza Liber Paradisus, 10 Torre C Piano 6 Ufficio Protocollo – 40129- BOLOGNA, a pena di esclusione entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 3 giugno 2015**, a mezzo consegna a mano, corriere, servizi postali o servizi assimilati esclusivamente nei giorni dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13.30 e nei giorni lunedì e mercoledì anche dalle 15 alle 17, un plico, sigillato e controfirmato dal legale rappresentante della ditta concorrente sui lembi di chiusura, recante all'esterno l'indicazione del **mittente, l'indirizzo, il numero di telefono e fax e il codice fiscale/partita IVA e la seguente dicitura: "OFFERTA PER LA GARA CON SCADENZA IL GIORNO 3 GIUGNO 2015 ORE 12,00 AVENTE AD OGGETTO IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE D'INFANZIA, SCUOLE PRIMARIE E SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO TRAMITE ACQUISTO DI RAMO D'AZIENDA E GESTIONE DEI CENTRI DI PRODUZIONE PASTI COMUNALI. DURATA DELL'APPALTO: 5 ANNI"**

In caso di partecipazione in R.T.I./Avvalimento il plico dovrà riportare come mittente l'indicazione anche delle mandanti/ausiliarie.

Il recapito del plico presso il Protocollo entro i termini sopraindicati sarà a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Amministrazione ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non dovesse giungere a destinazione in tempo utile.

I plichi pervenuti oltre il predetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo, anche a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, non saranno presi in considerazione (a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante).

Art.3 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara, purchè in possesso dei requisiti indicati nell'art. 4, i soggetti di cui all'art. 34 del D.lgs. 163/2006. Agli operatori economici stabiliti in Stati diversi dall'Italia si applica l'art. 47 del D. Lgs. N. 163/2006.

COMPARTECIPAZIONI:

Alla gara di cui trattasi non sarà ammessa la compartecipazione (o singolarmente o in riunione temporanea di imprese) di:

- 1) Consorzi - di cui all' art. 34 lett. b) e c) del D.L.gs 163/06 - ed imprese ad essi aderenti qualora queste ultime siano state indicate quali "consorziate per il quale il consorzio concorre"; in presenza di tale compartecipazione si procederà all'esclusione dalla gara sia del Consorzio sia dei "consorziate per i quali il consorzio concorre" . (artt 36, co. 5 e 37, co. 7)
- 2) Imprese che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla procedura di cui trattasi, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del C.C., o in qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale; in presenza di tali situazioni si procederà all'esclusione dalla gara di TUTTE le imprese che si trovano in dette condizioni.
- 3) Imprese che partecipano alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lettera d) e lettera e), del D.L.gs 163/06, ovvero imprese che partecipano in forma singola qualora partecipino alla gara anche in associazione o consorzio; in presenza di tale compartecipazione si procederà all'esclusione dalla gara di TUTTI i partecipanti che si trovano in dette condizioni;
- 4) Impresa ausiliata e impresa ausiliaria, in caso di ricorso all'avvalimento; in presenza di tale compartecipazione, si procederà all'esclusione dalla gara di TUTTE le imprese che si trovano in dette condizioni (art 49, co. 8 del D.L.gs 163/06 e ss.mm.ii.).

Art. 4 - REQUISITI MINIMI DI AMMISSIONE ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti in possesso dei requisiti minimi, indicati nel bando di gara e nel presente disciplinare, da attestare anche per mezzo di dichiarazioni sostitutive di certificazioni o di atto di notorietà rese ai sensi del D.P.R. n. 445/2000.

1 - Requisiti generali:

I partecipanti dovranno dichiarare:

- a) che l'impresa partecipa in forma singola ovvero in forma di costituita/costituenda ATI indicando la quota di partecipazione di ciascuna componente; in caso di costituita/costituenda ATI o Consorzio ordinario dovranno inoltre essere indicate le parti di servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici raggruppati o consorziate obbligandosi, in caso di associazione temporanea non ancora costituita, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di appalti pubblici, di cui all'art. 37 del D.Lgs 163/06 e ss.mm.ii.
- b) l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1 dalla lettera a) alla lettera m- quater) del D. Lgs. N. 163/2006, riferite sia all'impresa che ai soggetti di cui al citato art. 38, soggetti dai/per i quali vengono fornite le rispettive singole dichiarazioni. N.B. 1) In caso di Consorzi di cui all'art 34 co 1 lett b) o c) del D.Lgs 163/06 la dichiarazione di cui al citato art 38 co 1 deve essere resa anche dai consorziate "esecutori" per i quali il consorzio concorre; 2) La dichiarazione inerente l'insussistenza delle cause di di esclusione di cui alle lett. b), c) ed m-ter) del citato art. 38 co.1, deve essere resa (anche utilizzando il fac-simile di cui all'allegato "Modelli dichiarazioni" nella parte Modello 2 "Schema di dichiarazione-art. 38 c. 1 lett. B), c) ed m-ter) del D. lgs. N. 163/2006") da tutti i soggetti indicati nelle medesime lett. b) e c), fermo restando che relativamente alla insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art 38 co 1 lett. c), tale dichiarazione deve essere resa – in caso di incorporazione/fusione/cessione d'azienda o ramo di azienda – anche dagli amministratori e dai direttori tecnici che hanno operato presso la soc. cedente/incorporata o le societa' fusesti nell'ultimo anno.

Al fine di consentire i controlli di cui ai requisiti generali dovranno essere indicati i dati identificativi (anagrafici e di residenza) relativi a tutti i soggetti in possesso della legale rappresentanza (soci, amministratori) e dei direttori tecnici dell'impresa concorrente al momento della presentazione dell'offerta e i dati relativi agli stessi soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

- c) Ai fini dell'art. 38 comma 1 lettera m-quater, il concorrente dovrà dichiarare alternativamente:
- di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 C.C. con alcun soggetto e di aver formulato autonomamente l'offerta; **oppure**
 - 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; **oppure**
 - di 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.
- d) l'iscrizione al Registro imprese o ad analogo registro dello stato aderente all'U.E. per l'attività oggetto della gara secondo quanto previsto all'art. 39 del D.Lgs.n. 163/2006, con l'indicazione del nominativo di tutti i legali rappresentanti nonché con l'indicazione degli eventuali soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del presente bando; in caso di fusione/incorporazione/cessione di azienda-ramo di azienda dovranno essere indicati anche i nominativi dei soggetti che ricoprivano le suddette cariche nelle società cedenti/incorporate/fusesi.
- e) **Ai soli fini dell'acquisizione del DURC e della certificazione ex L. 68/99** il concorrente dovrà inoltre indicare negli appositi spazi, al fine di consentire i successivi controlli di regolarità, l'indirizzo dell'ufficio competente INPS e il numero di Matricola INPS; l'indirizzo dell'ufficio competente INAIL e il numero Posizione Assicurativa Territoriale INAIL; l'indirizzo dell'ufficio provinciale competente al quale rivolgersi per la verifica del rispetto della L.n.68/1999; indicazione della dimensione aziendale e del C.C.N.L. applicato.
- f) per i Consorzi di cui all'art. 34 comma 1 lett. b) e c) del D. Lgs.n. 163/2006: indicazione del nominativo dei consorziati per i quali il consorzio concorre: a questi consorziati è fatto divieto di partecipare in qualsiasi altra forma alla gara (artt. 36 comma 5 e 37 comma 7); qualora i consorziati indicati siano a loro volta un consorzio di cui all'art. 34 comma 1 lett. b) e c) dovranno indicare i consorziati per cui concorrono. Qualora i consorzi di cui all'art. 34 comma 1 lett. b) e c) intendano eseguire in proprio la fornitura di cui trattasi, dovranno dichiarare tale volontà, in luogo del nominativo dei consorziati per il quale il consorzio concorre. In caso di aggiudicazione, l'impresa esecutrice non può essere modificata in corso di esecuzione, salvo nei casi di forza maggiore e comunque previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale.
- g) Dichiarazione relativa al tassativo ed integrale rispetto del contratto collettivo di lavoro nazionale e, se esistenti, degli integrativi territoriali e/o aziendali, delle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. n. 81/2008, nonché di tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti o soci;
- h) Di non avere ai sensi di quanto disposto dall'art. 37, comma 1 del D.L. 78/2010, sede, residenza o domicilio in Paesi così detti "black list" elencati nel decreto del Ministero delle Finanze del 4 maggio 1999 e nel decreto del Ministero dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2011 **ovvero** di avere sede, residenza o domicilio in Paesi così detti "black list" ma di essere in possesso dell'autorizzazione ministeriale prevista dal citato art. 37;

- i) l'insussistenza della causa di esclusione di cui all'art. 53 co. 16 ter del D.lgs 165/2001 inerente il divieto di contrattare con la Pubblica Amministrazione per i soggetti privati che hanno concluso contratti o conferito incarichi di attività lavorativa o professionale ai soggetti indicati nel citato comma 16 ter nel triennio successivo alla cessazione del rapporto di pubblico impiego.
- j) di autorizzare il diritto di accesso alle informazioni fornite nell'ambito delle offerte ovvero a giustificazione delle medesime, ovvero di non autorizzare il diritto di accesso alle informazioni fornite nell'ambito delle offerte ovvero a giustificazione delle medesime. (Si evidenzia che qualora il concorrente intenda negare il diritto di accesso, dovrà produrre una motivata e comprovata dichiarazione circa il fatto che tali informazioni costituiscono segreti tecnici e commerciali; in caso di diniego d'accesso dovranno pertanto essere espressamente individuate le eventuali parti dell'offerta tecnica e/o degli eventuali giustificativi economici sottratti all'accesso, indicandone per ciascuna l'esatta motivazione; in mancanza di tali specificazioni/motivazioni l'accesso si intende autorizzato. E' comunque consentito l'accesso al concorrente che lo chieda in vista della difesa in giudizio dei propri interessi in relazione alla procedura di affidamento del contratto nell'ambito del quale viene formulata la richiesta di accesso – Art.13, comma 6, D.Lgs.163/2006) La mancata indicazione di quanto indicato nel presente punto equivale ad autorizzazione all'esercizio del diritto di accesso.
- k) di accettare espressamente il **“Patto di Integrità in materia di contratti pubblici del Comune di Bologna”** allegato alla documentazione di gara. Si precisa che l'espressa accettazione dello stesso costituisce CONDIZIONE DI AMMISSIONE alla procedura di gara.
- l) **Subappalto:** il concorrente deve dichiarare se intende:
- avvalersi del subappalto, ai sensi dell'art. 118 del D.Lgs. 163/2006 e dell'art. 15 della Legge 180/2011 e comunque limitatamente alle prestazioni che possono formare oggetto di subappalto come indicato all'art. A.13 del capitolato speciale d'appalto;
- oppure**
- non avvalersi del subappalto;

Qualora l'Impresa intenda avvalersi del subappalto deve presentare apposita dichiarazione indicante quali parti del servizio oggetto della presente procedura di gara si intendono subappaltare. In caso di R.T.I. tale dichiarazione deve essere resa da tutti i partecipanti al raggruppamento.

- m) **Avvalimento:** il concorrente deve dichiarare se intende:
- avvalersi dei requisiti di altro soggetto per soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006 ss.mm.ii.;
- oppure:**
- di non avvalersi dei requisiti di altro soggetto per soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii..

In caso di ricorso all'avvalimento per la soddisfazione della richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo dovranno essere seguite le disposizioni di cui all'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., presentando tra l'altro tutte le dichiarazioni e la documentazione previste.

Ulteriori dichiarazioni dei partecipanti:

- n) il concorrente dovrà inoltre rendere le seguenti ulteriori dichiarazioni:

- di essere in possesso di tutte le autorizzazioni e le licenze previste dalle attuali norme di legge per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto;
- di aver preso conoscenza di tutti gli elaborati posti a base di gara, delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione sugli infortuni, di condizioni di lavoro, di previdenza e di assistenza nel luogo dove deve essere eseguito l'appalto di cui trattasi; di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel presente disciplinare e nei documenti posti a base di gara, e comunque in tutta la documentazione di natura contrattuale in ogni modo resa disponibile; di accettare tutte le disposizioni, senza condizione o eccezione o riserva alcuna, contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto, e comunque in tutta la documentazione di natura contrattuale in ogni modo resa disponibile; di avere preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possano avere influito o influire sullo svolgimento dell'appalto, sulla determinazione della propria offerta e di giudicare pertanto remunerativa l'offerta complessivamente presentata; di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di ogni eventuale maggiorazione dei prezzi che dovesse intervenire durante lo svolgimento del contratto rinunciando, fin da ora, a qualsiasi azione, pretesa o eccezione in merito; di essere a conoscenza di quanto disposto dall'art. 34 co. 35 della L. 221/2012 così come dettagliatamente indicato all'art. 8 del presente disciplinare.
- di impegnarsi all'acquisizione del ramo d'azienda di cui all'art. A.2 del capitolato speciale d'appalto dall'attuale gestore del servizio Se.ri.bo S.r.l. alle condizioni e modalità di cui all'allegato A;
- di aver preso conoscenza e di accettare, in caso di aggiudicazione, tutto quanto prescritto all'art. A.15 del Capitolato Speciale d'Appalto e che di seguito si riporta con riferimento alla **CLAUSOLA SOCIALE** ivi prevista: “ *Fermo restando le sue prerogative organizzative, nell'esecuzione del contratto per la gestione del servizio di cui al presente appalto e per tutta la sua durata, l'appaltatore è tenuto a dare continuità occupazionale al personale acquisito attraverso il contratto di cessione del ramo d'azienda. L'appaltatore è inoltre impegnato a mantenere la qualità professionale del ramo d'azienda, funzionale alla qualità del servizio, garantendo, salvo la gestione del normale turn over, l'impiego del medesimo personale acquisito in avvio di contratto, fino alla sua scadenza e al momento della cessione del ramo d'azienda al nuovo gestore del servizio di refezione, che l'Amministrazione comunale individuerà tramite gara d'appalto. Tali impegni saranno oggetto di verifica nell'ambito del monitoraggio della consistenza del ramo d'azienda di cui all'art. A 3.*”
- (**solo in caso di R.T.I. o consorzio**): indicare espressamente la componente che si impegna ad acquistare il ramo d'azienda di cui all'art. A.2 del capitolato speciale d'appalto.

2 - Requisiti speciali di capacità economica - finanziaria e tecnica-professionale (artt. 41 e 42 D.Lgs. n.163/2006) inerenti la gestione del servizio oggetto della gara:

requisiti di capacità economica-finanziaria:

- a) al fine di garantire una adeguata capacità finanziaria, tenuto conto della particolare configurazione dell'appalto che richiede la contestuale cessione del ramo d'azienda oltre che il mantenimento della sua consistenza fino alla scadenza del contratto, in deroga all'art. 41, comma 2 del D.lgs. n. 163/2006, si richiede un fatturato globale d'impresa complessivo realizzato nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara pari ad almeno Euro 75 milioni. L'ultimo esercizio del triennio da considerare è quello per il quale il requisito può essere comprovato con la presentazione di bilanci o documenti tributari e fiscali che, alla data di pubblicazione del bando di gara, risultino depositati.

requisiti di capacità tecnico-organizzativa:

- b) gestione di centri produzione pasti con una produzione, nel triennio antecedente la pubblicazione del bando di gara (quindi da aprile 2012 a marzo 2015) di un numero complessivo di pasti non inferiore a 9 milioni, destinati alla refezione scolastica e prodotti anche in esecuzione di più contratti. Nella refezione scolastica si intendono inclusi anche i pasti prodotti per nidi d'infanzia. Nell'istanza di partecipazione dovranno essere esattamente indicati (come da modello fornito unitamente alla documentazione di gara): il n. di pasti prodotti, i committenti a cui sono stati forniti.
- c) Gestione nel triennio antecedente la pubblicazione del bando di gara (quindi da aprile 2012 a marzo 2015) di almeno una cucina centralizzata che abbia prodotto in un anno (il riferimento all'anno può essere inteso sia come anno solare sia come anno scolastico, comunque compreso nell'arco del triennio sopra indicato) almeno 500.000 pasti destinati a refezione scolastica. Nella refezione scolastica si intendono inclusi anche i pasti prodotti per nidi d'infanzia. Nell'istanza di partecipazione dovranno essere esattamente indicati (come da modello fornito unitamente alla documentazione di gara): denominazione ed esatta ubicazione della cucina, anno di riferimento e numero di pasti prodotti, committenti a cui sono stati forniti i pasti.
- d) Certificazione ISO 9001:2008 o equivalente.

In caso di partecipazione in RTI o consorzio:

- i requisiti di cui ai punti a) e b) dovranno essere posseduti in misura maggioritaria dalla mandataria (che li dovrà quindi possedere in misura percentuale maggiore rispetto a ciascuna delle mandanti). In ogni caso, la somma dei requisiti posseduti dai componenti del raggruppamento deve raggiungere il 100% dei requisiti richiesti;
- il requisito di cui alla lettera c) dovrà essere posseduto per intero dalla mandataria;
- il requisito di cui alla lettera d) dovrà essere posseduto da ciascuno dei componenti del raggruppamento e dalle consorziate indicate come esecutrici del servizio.

VERIFICA DEI REQUISITI.

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, economico-finanziario e/o tecnico-organizzativo avverrà, ai sensi dell'articolo 6-bis del D.Lgs. 163/2006 e della delibera attuativa dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 111/2012, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis.

Si precisa che qualora non risultasse possibile e/o obbligatorio - in base alla normativa vigente al momento delle verifiche - procedere attraverso il citato sistema, alla verifica di tutti i requisiti si procederà ai sensi di quanto previsto dai commi 3 e ss. del citato art. 6bis.

In caso di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale delle dichiarazioni sostitutive di cui al comma 2 dell'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006, il concorrente sarà obbligato al pagamento a favore della stazione appaltante di una sanzione pecuniaria corrispondente all'uno per mille del valore dell'appalto. In tal caso sarà assegnato al concorrente un termine non superiore a 3 giorni lavorativi perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie. Si applica comunque quanto previsto dall'art. 38 comma 2-bis del D.Lgs. n. 163/2006.

Con riferimento alle dichiarazioni che verranno rese ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 si rammenta la responsabilità penale in caso di dichiarazioni mendaci. L'Amministrazione effettuerà, ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. sopracitato, controlli sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese. Qualora emergesse la non veridicità del contenuto delle

stesse, il dichiarante decadrà dai benefici eventualmente conseguiti dal provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera e si procederà alla conseguente denuncia penale (rif. Art.76 D.P.R. n. 445/2000).

Art. 5 - DISPOSIZIONI PER LA PRESENTAZIONE E FORMULAZIONE DELL'OFFERTA

Ogni plico dovrà contenere al suo interno le buste sottoindicate, distinte, chiuse, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura e riportanti le diciture indicate:

- **BUSTA A**: “documentazione amministrativa”;
- **BUSTA B**: “offerta tecnica”;
- **BUSTA C**: “offerta economica”.

CONTENUTO DELLA BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA. La busta dovrà contenere un indice completo del proprio contenuto e la seguente documentazione:

1. Istanza di partecipazione alla gara completa delle dichiarazioni sostitutive, redatta secondo il modello “Allegato – Modelli dichiarazioni” alla documentazione di gara, in lingua italiana e in regola con le vigenti norme sul bollo. Il modello per l'istanza e le dichiarazioni sostitutive è stato predisposto per una più facile e corretta compilazione; lo stesso potrà essere comunque riprodotto dal concorrente mantenendo inalterato il contenuto richiesto.

L'istanza dovrà essere timbrata e firmata in maniera leggibile dal legale rappresentante dell'impresa concorrente, ed essere corredata dalla fotocopia del documento di identità valido del sottoscrittore (rif. DPR n. 445/2000).

Nel caso di R.T.I./Consorti la documentazione sopra citata dovrà essere timbrata e sottoscritta:

- nel caso di R.T.I. già costituito (rif. D.Lgs. n.163/2006 - Art. 34, comma 1, lett. d): solo dal legale rappresentante del mandatario (capogruppo);
- nel caso di R.T.I. o consorzi ordinari costituendi (rif. D.Lgs. n.163/2006 - Art. 37, comma 8): dai legali rappresentanti di tutti gli operatori economici che costituiranno il R.T.I. o il consorzio ordinario;
- nel caso di consorzio già costituito (rif. D.Lgs. n.163/2006 - Art. 34, comma 1, lett. e): dal legale rappresentante del consorzio e dalle consorziate incaricate dell'esecuzione della prestazione;
- nel caso di consorzi (rif. D.Lgs. n.163/2006 - Art. 34, comma 1, lett. b, c): dal legale rappresentante del consorzio.

2. Garanzie a corredo dell'offerta come indicato al successivo art. 10.

3. Impegno di un fidejussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, sotto forma di fidejussione bancaria o polizza assicurativa secondo quanto previsto dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 e con le caratteristiche di cui all'Art. A.6 del capitolato speciale.

4. Eventuale procura speciale qualora l'offerta ed ogni altra documentazione richiesta non siano firmati dal legale rappresentante dell'impresa concorrente;

5. Eventuale copia autenticata del mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza

conferito alla mandataria ovvero dell'atto costitutivo del consorzio in caso di R.T.I. già costituito o consorzio;

6. Eventuale motivata e comprovata dichiarazione dell'offerente attestante quali informazioni fornite nell'ambito delle offerte ovvero a giustificazione delle medesime, costituiscano **segreti tecnici o commerciali. La dichiarazione dovrà essere allegata qualora il concorrente avesse dichiarato la volontà di sottrarre all'accesso agli atti alcune parti dell'offerta, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs.n. 163/2006 e come da dichiarazione di cui al precedente Art. 4;**

7. Ricevuta/e del versamento della contribuzione dovuta all'AVCP/ANAC, dell'importo di Euro 500,00

Il pagamento della contribuzione potrà avvenire con una delle seguenti modalità:

a) versamento on-line mediante carta di credito collegandosi al "Servizio di riscossione" seguendo le istruzioni disponibili sul portale.

A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione.

b) in contanti presso i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all'offerta come prova dell'avvenuto versamento.

La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- il codice fiscale del partecipante;

- il CIG che identifica la procedura di gara.

Per tutte le informazioni inerenti le modalità di contribuzione, è possibile consultare il sito web dell'AVCP www.avcp.it.

Si informa che l'Amministrazione è tenuta al controllo dell'avvenuto pagamento, dell'esattezza dell'importo e della rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta del versamento con quello assegnato alla procedura in corso.

Per i Raggruppamenti temporanei di imprese (R.T.I) costituiti o costituendi, il versamento è unico e deve essere effettuato dall'impresa mandataria.

8. Attestazione di avvenuto sopralluogo.

E' obbligatorio effettuare il sopralluogo presso i centri di produzione pasti, per prendere visione dei locali, degli arredi e delle attrezzature esistenti. Per quanto riguarda i locali presso le scuole (refettori e office), è obbligatorio il sopralluogo presso almeno una scuola primaria ed una scuola d'infanzia in ragione del fatto che i locali presentano analoghe caratteristiche. E' facoltà del concorrente richiedere comunque il sopralluogo anche per i locali di altre scuole.

Per effettuare il sopralluogo, il concorrente dovrà preventivamente inviare apposita richiesta scrivendo all'indirizzo mail: refezionescuola@comune.bologna.it

Nella richiesta dovranno essere indicati:

- nominativo della persona che effettuerà il sopralluogo allegando un documento di identità;
- indicazione del ruolo rivestito (rappresentante legale, direttore tecnico o dipendente con delega scritta allegando alla mail la delega)
- recapito telefonico per eventuali contatti

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da un rappresentante legale o direttore tecnico del concorrente o altra persona munita di atto di delega scritto purché dipendente dell'operatore economico concorrente. La medesima persona fisica non potrà fare il sopralluogo per più imprese. Il sopralluogo avverrà in presenza di personale incaricato dell'Amministrazione e sarà comprovato da attestazione di avvenuto sopralluogo. In caso di ATI/Consorzi ordinari o tipologie ad essi assimilabili il sopralluogo potrà essere effettuato dall'incaricato di un operatore economico del raggruppamento/consorzio. In

caso di Consorzi di cui alle lett b) e c) dell'art 34 del D.Lgs 163/06 il sopralluogo potrà essere effettuato o dal Consorzio o da uno dei soggetti indicati come esecutori.

La mancata presentazione dell'attestato di avvenuto sopralluogo non costituisce causa di esclusione in quanto l'Amministrazione procederà d'ufficio a verificare che il sopralluogo sia effettivamente avvenuto.

Il sopralluogo è finalizzato a consentire ai partecipanti un'esatta conoscenza delle situazioni e condizioni in cui si richiede l'esecuzione del servizio e delle circostanze generali e particolari che possono influire sull'esatta determinazione dell'offerta economica. In occasione dei sopralluoghi, gli interessati potranno anche acquisire la documentazione relativa ai contratti in essere in capo al ramo d'azienda. In ogni caso, al momento dell'avvio del servizio l'aggiudicatario sarà considerato a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature a disposizione nonché della consistenza del ramo d'azienda.

9. PASSOE –ottenuto attraverso la registrazione al servizio AVCPASS dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

Ai sensi dell'art. 6-bis del D. Lgs. N. 163/2006 la documentazione comprovante i requisiti generali e speciali sarà acquisita esclusivamente tramite la Banca dati nazionale dei contratti pubblici istituita presso l'AVCP, salvo quanto previsto dal comma 3 dello stesso articolo per quanto riguarda il possesso di requisiti non compresi fra quelli per cui è prevista l'inclusione nella Banca dati nazionale. Tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura sono quindi invitati a registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale AVCP (Servizi ad accesso riservato - AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute. La mancata produzione del PASSOE non costituisce motivo di esclusione dalla gara.

Si fa tuttavia presente che, per procedere alla verifica dei requisiti potrebbe essere richiesto a taluni concorrenti di procedere obbligatoriamente alla registrazione sotto pena di decadenza dei benefici ottenuti nella presente procedura di gara.

10. PATTO DI INTEGRITA' IN MATERIA DI CONTRATTI PUBBLICI DEL COMUNE DI BOLOGNA

– Il concorrente deve presentare all'interno della busta A, il "Patto di integrità in materia di contratti pubblici del Comune di Bologna" allegato alla documentazione di gara, debitamente sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa concorrente.

CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA

BUSTA B – OFFERTA TECNICA.

La busta dovrà contenere la documentazione di seguito indicata che costituirà oggetto di valutazione da parte della commissione tecnica ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio. **Tutta la documentazione dovrà essere rilegata in unico plico, e sottoscritta dal legale rappresentante (con allegata fotocopia del documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore) rispettando il numero massimo di facciate indicate e redatta in carattere Arial dimensione non inferiore a 11.**

In caso di R.TI./consorzio l'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta :

- nel caso di R.T.I. già costituito (rif. D.Lgs. n.163/2006 - Art. 34, comma 1, lett. d): dal legale rappresentante del mandatario (capogruppo) che esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti;
- nel caso di R.T.I. o consorzi ordinari costituendi (rif. D.Lgs. n.163/2006 - Art. 37, comma 8): dai legali rappresentanti di tutti gli operatori economici che costituiranno il R.T.I. o il consorzio ordinario;

- nel caso di consorzio già costituito : dal legale rappresentante del consorzio.

Tutto quanto il concorrente descriverà nell'offerta tecnica si intenderà incluso nell'offerta economica. L'offerta tecnica in ogni sua parte dovrà essere redatta in lingua italiana e **priva di qualsiasi indicazione (diretta o indiretta) di carattere economico.**

L'offerta tecnica dovrà contenere i seguenti elementi:

1- Progetto per la gestione dei servizi affidati comprendente i seguenti aspetti:

- a) Descrizione dell'organizzazione dei principali processi organizzativi:** relazione di max 30 facciate che descriva i principali aspetti in relazione a:
- approvvigionamento delle materie prime, prestando attenzione, tra gli altri aspetti, a quali politiche e strumenti verranno messi in campo per migliorarne la qualità, nonché per ampliare la gamma dei prodotti offerti, compresi quelli biologici e quelli di filiera corta locale.
 - organizzazione della produzione dei pasti, descrivendo tutte le fasi e gli strumenti di controllo per garantire sicurezza e qualità.
 - organizzazione del trasporto dei pasti, indicando orari, numero e tipologia dei mezzi di trasporto utilizzati per la distribuzione.
 - attività di somministrazione dei pasti presso le scuole, comprese le attività di pulizia e sanificazione dei refettori.
 - strumenti e procedure per garantire un'adeguata manutenzione delle attrezzature e degli impianti
 - professionalità del personale impiegato: descrizione delle professionalità e competenze necessarie all'esecuzione del presente servizio, in tutte le sue fasi, degli strumenti di sviluppo e valorizzazione delle competenze necessarie, con particolare attenzione alle modalità di programmazione delle attività di formazione/aggiornamento professionale (ore e contenuti) in relazione alle diverse categorie di personale impiegato, alle modalità di coinvolgimento e partecipazione, alla gestione del turn over.
 - Organizzazione per la fornitura pasti nelle scuole secondarie di primo grado: descrizione dell'organizzazione dedicata al servizio in oggetto ed in particolare le modalità di fornitura e struttura di riferimento per la produzione dei pasti per i ragazzi delle scuole secondarie di primo grado

b) Caratteristiche generali dei prodotti alimentari offerti:

- Se vengono proposte, *sulla base della reperibilità di mercato*, ulteriori derrate, appartenenti alle categorie: biologico, lotta integrata, Dop/IGP, filiera corta locale, equosolidale, aggiuntive rispetto a quelle obbligatorie da capitolato, deve essere compilata la tabella allegata "tipologia dei prodotti offerti - menu scuola primaria", che nella parte introduttiva riporta in dettaglio le modalità di compilazione.

Nella tabella devono essere riportati, oltre ai quantitativi complessivi degli ingredienti, il dettaglio delle grammature appartenenti alle suddette categorie, anche quelle obbligatorie sulla base del capitolato.

I quantitativi complessivi degli ingredienti devono essere conteggiati considerando le ricette di cinque settimane del menù estivo e cinque di quello invernale della scuola primaria. Il menu al quale fare riferimento è quello presentato in sede di gara qualora il concorrente lo abbia

presentato ai sensi di quanto previsto al successivo punto c), in caso contrario il menu al quale riferimento è quello predisposto dall'Amministrazione e allegato al capitolato.

A titolo di esempio viene allegata una tabella già compilata considerando gli ingredienti di cinque settimane del menù estivo e cinque del menu invernale della scuola primaria allegato al capitolato.

Si precisa che un prodotto può essere contemporaneamente appartenente a più categorie di prodotti tra loro compatibili: ad esempio un prodotto obbligatoriamente bio può essere offerto anche di filiera corta locale per il totale del suo peso o per una quota parziale di peso. In questi casi le relative grammature concorreranno alla valutazione per l'assegnazione del punteggio in ciascuna delle categorie di appartenenza.

L'offerta in sede di gara di derrate appartenenti a queste particolari categorie di prodotti sarà vincolante per l'aggiudicatario per la produzione dei pasti di tutti gli ordini di scuole.

- Dichiarazione se vengono **offerte macrocategorie** di prodotti appartenenti a filiere interamente nazionali. Le macrocategorie individuate sono le seguenti:
 - ◆ carni fresche
 - ◆ prodotti ortofrutticoli
 - ◆ prodotti secchi (pasta, riso....)
 - ◆ oli e conserve
 - ◆ formaggi
 - ◆ ovoprodotti.

c) Menù: formulazione di una proposta di menù a partire da quello esemplificativo allegato e riferito a 5 settimane. Rispetto al menu presentato devono essere evidenziati gli obiettivi di miglioramento degli aspetti organolettici, della varietà degli alimenti proposti e del gradimento, nel rispetto dei vincoli di produzione presenti nel capitolato. Il menù proposto deve essere dettagliato e comprensivo dei conteggi nutrizionali, conforme a quello allegato. Inoltre deve essere in linea con quanto riportato nelle linee guida regionali e nei Larn, secondo quanto previsto all'art. B.4 del capitolato speciale d'appalto.

d) Sostenibilità ambientale: relazione di massimo 3 facciate contenente la descrizione degli strumenti e delle iniziative che saranno adottate in relazione allo specifico servizio per ridurre l'impatto ambientale, a partire da quanto previsto all'art. B.20 e B.21 del capitolato speciale d'appalto (Riduzione dei rifiuti e dello spreco alimentare).

e) Dichiarazione di acquisizione facoltativa della certificazione UNI EN ISO 14001:2004 al fine di incentivare ulteriormente l'adozione di un sistema produttivo e distributivo che limiti l'impatto ambientale.

2- Schema della Carta dei servizi: Redazione, in un massimo di 5 facciate, di uno schema della carta dei servizi, che evidenzia, in relazione ai contenuti del contratto, i principali aspetti con riferimento a standard qualitativi e quantitativi, indicatori e strumenti di misurazione, obiettivi di miglioramento della qualità, modalità di presentazione dei reclami e suggerimenti, modalità di accesso alle informazioni, descrizione delle modalità e delle attività volte a favorire la partecipazione dei genitori. Modalità di aggiornamento dei contenuti nel tempo.

3- Comunicazione. Relazione di massimo 3 facciate contenente la descrizione dell'organizzazione di una funzione dedicata alla comunicazione, evidenziando le risorse impiegate, le finalità perseguite, i contenuti e i principali strumenti utilizzati per la predisposizione di un piano di

comunicazione che tenga conto delle specificità del servizio di refezione scolastica, con particolare attenzione alla implementazione di un sito web.

- 4- **Educazione alimentare.** Relazione di massimo 3 facciate per la presentazione di un programma di attività volte a favorire la diffusione di corretti stili alimentari, rapportandoli con i menu proposti; tra le attività da sviluppare quelle rivolte a favorire la conoscenza delle materie prime impiegate nella refezione scolastica, quali i prodotti tipici locali.
- 5- **Sistema di misurazione e monitoraggio della qualità.** Descrizione, attraverso una relazione di massimo 6 facciate, del sistema informativo che l'Impresa concorrente dovrà sviluppare per consentire il monitoraggio della qualità del servizio erogato, degli indicatori qualitativi e quantitativi proposti. La relazione deve contenere anche la modalità di effettuazione delle indagini di gradimento dei pasti, della valutazione degli scarti, delle indagini periodiche di "customer satisfaction", ed evidenziare la funzionalità del sistema di monitoraggio alla predisposizione di piani di azioni per perseguire il miglioramento continuo della qualità. Descrizione, a partire dai requisiti minimi previsti nel capitolato (art. B.27), del sistema informatico che dovrà sostenere queste attività, le sue caratteristiche tecniche, la tipologia dei dati raccolti nella banca dati, le funzionalità di interrogazione/reportistica che saranno rese disponibili.
- 6- - **Offerte migliorative.** Saranno valorizzate le proposte migliorative che attengono a:
 - nuove attrezzature, in aggiunta o in sostituzione di quelle esistenti che, con particolare riferimento alla fase distributiva, favoriscano il mantenimento della gradibilità dei cibi e consentano la riduzione dell'impatto ambientale, quali ad es. nuove soluzioni che mirino al completo superamento dell'utilizzo di materiali in plastica nella distribuzione delle diete speciali, attraverso l'impiego di contenitori monoporzione che al contempo garantiscano la sicurezza ed evitino contaminazioni (a titolo esemplificativo: contenitori in acciaio inox lavabile o in materiale usa e getta ecocompatibile). La proposta deve descrivere le attrezzature proposte, il relativo programma di introduzione e le risorse dedicate alla implementazione nel corso di vigenza del contratto.
 - salvaguardia contrattuale del personale impiegato. In particolare dovranno essere descritti strumenti e modalità proposti, in aggiunta alle tutele già previste dalla normativa vigente, per garantire gli attuali inquadramenti contrattuali, compresi i contratti collettivi, attualmente applicati al personale dipendente da Se.ri.bo S.r.l., i cui contratti di lavoro sono ceduti con il ramo d'azienda.

CONTENUTO DELLA BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA

BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA.

La busta dovrà contenere l'offerta economica compilata sulla base del modello di cui all'allegato "Offerta economica" indicante:

- la percentuale di ribasso offerta sul prezzo unitario a pasto (espressa con due decimali)

Non saranno ammesse offerte con importi pari o superiori ai valori posti a base di gara.

L'offerta dovrà inoltre indicare specificatamente (nell'apposito spazio), i costi relativi alla sicurezza di cui agli artt. 86, comma 3-bis e 87, comma 4 del D. Lgs.n.163/2006 (c.d. costi aziendali).

Nella formulazione dell'offerta economica l'offerente dovrà inoltre tenere conto di tutte le condizioni, delle circostanze generali e particolari, nonché di tutti gli oneri ed obblighi previsti dalla vigente legislazione che possano influire sulla fornitura e quindi sulla determinazione dei prezzi offerti, considerati dall'offerente remunerativi.

In caso di R.T.I./Consorzio l'offerta economica dovrà essere sottoscritta:

- nel caso di R.T.I. già costituito (rif. D.Lgs. n.163/2006 - Art. 34, comma 1, lett. d): dal legale rappresentante del mandatario (capogruppo) che esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti;
- nel caso di R.T.I. o consorzi ordinari costituendi (rif. D.Lgs. n.163/2006 - Art. 37, comma 8): dai legali rappresentanti di tutti gli operatori economici che costituiranno il R.T.I. o il consorzio ordinario;
- nel caso di consorzio già costituito : dal legale rappresentante del consorzio.

Nell'offerta dovranno essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

L'offerta dei concorrenti raggruppati o dei consorziati determina la loro responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione.

Tutti i documenti componenti l'offerta economica dovranno essere redatti in lingua italiana, datati, timbrati e sottoscritti con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante dell'offerente. L'offerta economica dovrà inoltre contenere l'indicazione della ditta offerente, la sede (indirizzo), il numero di codice fiscale e partita IVA.

In caso di discordanza tra quanto indicato in cifre e quanto indicato in lettere prevarrà quanto più favorevole per l'Amministrazione.

Art. 6 - PROCEDIMENTO DI GARA

Le operazioni di gara avranno inizio il **giorno 3 giugno alle ore 14,00** presso il COMUNE DI BOLOGNA - SETTORE GARE – P.ZZA LIBER PARADISUS, 10 – TORRE B PIANO 0.

A tale seduta ed a quelle successive aperte al pubblico potranno presenziare i Legali Rappresentanti degli offerenti o loro procuratori o rappresentanti, purché muniti di procura o delega scritta e di documento d'identità valido.

L'autorità di gara nella prima seduta procederà:

- a riscontrare che l'arrivo dei plichi sia avvenuto entro i termini di scadenza della gara indicati nel bando e a dichiarare l'esclusione di quelli pervenuti tardivamente;
- a verificare l'integrità e la regolarità formale dei plichi pervenuti nei termini e a dichiarare l'esclusione di quelli non presentati con le formalità richieste a pena di esclusione o non integri;
- ad aprire i plichi che superino positivamente i controlli precedenti e a verificare l'esistenza all'interno dei medesimi delle buste A, B e C presentate con le modalità richieste.

Fermo restando quanto di seguito indicato, l'Amministrazione si riserva, in tutte le fasi della gara, l'esercizio della facoltà di cui all'art. 46 del D.Lgs 163/06 in materia di integrazione documentale.

Si precisa che in caso di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e/o delle dichiarazioni richiesti dal presente bando, l'Amministrazione procederà, ai sensi dell'art 38 co 2 bis del D.Lgs 163/06, a richiederne la regolarizzazione nel rispetto dei termini di seguito indicati (3 gg lavorativi); a tal fine la sanzione pecuniaria prevista dal citato art 38 co 2 bis è fissata, ai sensi della vigente normativa, in euro 77.520,00 pari all'1 per mille dell'importo dell'appalto. Il mancato

inesatto o tardivo adempimento alle richieste formulate da parte della Stazione appaltante ai sensi di quanto sopra, costituisce causa di esclusione.

L'autorità di gara accerterà la regolarità formale della BUSTA A) – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA e procederà alla sua apertura; verificherà quindi l'esistenza, al suo interno, di ciascuno dei documenti richiesti, dandone lettura. In base al disposto dell'art. 46 del D.Lgs.n.163/2006, nei limiti previsti dagli articoli da 38 a 45 del medesimo D.Lgs., l'Amministrazione potrà invitare, se necessario, i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto di certificati, documenti e dichiarazioni presentati. L'Amministrazione si riserva la facoltà di assegnare a tal fine il termine massimo perentorio di tre giorni lavorativi entro cui i concorrenti dovranno far pervenire quanto richiesto, sospendendo conseguentemente la seduta di gara.

Si procederà invece alle eventuali esclusioni per i casi di carenze o irregolarità non sanabili.

Trattandosi di servizio di cui all'allegato IIB del D.lgs. n. 163/2006, non si procederà alla verifica a seguito di sorteggio di cui all'art. 48 comma 1 del decreto citato.

In successiva seduta pubblica, convocata a mezzo PEC, la Commissione giudicatrice nominata, dopo la scadenza del termine di presentazione delle offerte, con atto del Direttore del Settore Gare, procederà per i soli concorrenti ammessi, all'apertura della/e busta/e B "Offerta tecnica" al solo fine di verificare la presenza della documentazione richiesta. Successivamente, la Commissione, in una o più sedute riservate, procederà alla valutazione delle offerte tecniche, e ad attribuire i punteggi secondo quanto stabilito al successivo Art.7, formalizzando lo svolgimento delle sedute riservate in apposito verbale ai sensi dell'art. 78 del D.Lgs.n.163/2006.

La Commissione rimetterà quindi gli atti all'Autorità di gara che darà atto in seduta pubblica (la cui data e ora verranno comunicati a mezzo PEC e con pubblicazione sul profilo committente) dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche e, dopo aver effettuato l'operazione di controllo dell'integrità delle buste C) contenenti l'offerta economica, per i soli concorrenti che abbiano ottenuto i punteggi come indicato nell'art. 7 (soglia di sbarramento), procederà alla loro apertura, dando lettura del ribasso offerto. Si procederà, inoltre, a dichiarare eventuali esclusioni di cui all'art. 38, comma 2 del D. Lgs. N. 163/2006, qualora la stazione appaltante accerti che le offerte di soggetti concorrenti sono imputabili ad un unico centro decisionale sulla base di univoci elementi. Di seguito si procederà attribuendo i punteggi relativi all'offerta economica, secondo la formula prevista all'art. 7 e dichiarando l'aggiudicazione provvisoria all'offerta che avrà ottenuto il massimo punteggio. Nel caso di offerte con uguale miglior punteggio, si procederà all'individuazione del miglior offerente individuando come tale chi avrà ottenuto il miglior punteggio relativamente agli elementi qualitativi dell'offerta (offerta tecnica); solo in caso di offerte con uguale miglior punteggio nell'offerta tecnica si procederà all'individuazione del miglior offerente mediante immediato sorteggio.

Si procederà poi alla verifica di congruità dell'offerta solo nel caso previsto dall'art. 86 comma 3 del D.Lgs.n.163/2006 su specifica richiesta del Responsabile unico del procedimento. Qualora a seguito di detta verifica una o più offerte risultassero non congrue, in seduta pubblica (la cui data e ora verranno preventivamente comunicate a mezzo PEC e pubblicate sul profilo committente) si procederà, ai sensi di quanto disposto dall'art. 284 del DPR 207/2010 a dichiarare l'anomalia delle offerte che a seguito del procedimento di verifica siano risultate non congrue e a dichiarare l'aggiudicazione provvisoria a favore del concorrente che avrà presentato la miglior offerta risultata congrua.

Si procederà quindi secondo quanto stabilito dagli artt. 11 e 48 comma 2 del D.Lgs.n.163/2006.

Art. 7 – MODALITÀ' DI AGGIUDICAZIONE

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. n.163/2006 sulla base della seguente ripartizione di punteggi:

Offerta tecnica: punti 80

Offerta economica: punti 20

OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica sarà valutata sulla base dei seguenti criteri di valutazione:

- 1) **Progetto per la gestione dei servizi affidati : punti 52**
- 2) **Schema della Carta dei servizi: punti 5**
- 3) **Comunicazione: punti 5**
- 4) **Educazione alimentare: punti 3**
- 5) **Sistema di misurazione e monitoraggio della qualità: punti 6**
- 6) **Offerte migliorative: punti 9**

Punteggio tecnico: 80 punti

Modalità di attribuzione dei punteggi:

Prima si procede all'attribuzione dei punteggi provvisori (precedenti alle riparametrazioni previste nelle "modalità di calcolo del punteggio dell'OFFERTA TECNICA") per i singoli criteri come di seguito indicato.

CRITERIO 1: Progetto per la gestione dei servizi affidati - max punti 52

Il punteggio provvisorio per il criterio 1 è dato dalla somma complessiva dei punti attribuiti per i sub-criteri sotto indicati.

Sub-criteri di valutazione:

- a) Descrizione dell'organizzazione dei principali processi organizzativi: massimo 27 punti.** La Commissione valuta l'adeguatezza dell'organizzazione tecnica, in particolare le integrazioni e le precisazioni, articolate coerentemente rispetto a quanto già previsto dal capitolato parte B e suoi allegati e in particolare:
- approvvigionamento delle materie prime valutando positivamente tutto ciò che concorre a garantire una buona gestione delle forniture, e con particolare riferimento alle politiche di approvvigionamento che verranno messe in campo per migliorare la qualità e ampliare la gamma dei prodotti offerti , tra i quali quelli biologici e a filiera corta locale.
 - modalità di produzione che garantiscano standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.
 - trasporto dei pasti: sarà valutata l'adeguatezza del piano presentato (numero e tipologia mezzi, preferibilmente a minore impatto ambientale, tempi di distribuzione, monte ore giornaliero e settimanale degli autisti impiegati)
 - Modalità di somministrazione dei pasti, atte a garantire il rispetto dei tempi, il mantenimento delle temperature, organizzazione del personale ad essa dedicato.
 - Descrizione degli strumenti e delle risorse dedicate alla definizione del programma di manutenzione delle attrezzature e degli impianti, compresa l'indicazione del personale tecnico dedicato a tale funzione.

- Organico e professionalità dedicate: la descrizione delle professionalità necessarie all'esecuzione del presente servizio, degli strumenti di sviluppo e valorizzazione delle competenze necessarie, con particolare attenzione alle modalità di programmazione delle attività di formazione/aggiornamento professionale (ore-frequenze- contenuti) in relazione alle diverse categorie di personale impiegato, alla partecipazione e al coinvolgimento, alla gestione del turn over.
- Organizzazione per fornitura pasti scuole secondarie di primo grado: descrizione dell'organizzazione dedicata al servizio in oggetto ed in particolare le modalità di fornitura e struttura di riferimento per la produzione dei pasti per i ragazzi delle scuole secondarie di primo grado.

Il punteggio per il sub-criterio è determinato dalla media dei punteggi attribuiti da ogni commissario che ha a disposizione un punteggio compreso tra 0 e 27 punti.

b) Caratteristiche generali dei prodotti alimentari offerti: massimo 17 punti, così ripartiti:

b.1) Proposta, sulla base della reperibilità di mercato, di ulteriori derrate, appartenenti alle categorie: biologico, lotta integrata, Dop/IGP, filiera corta locale, equosolidale, aggiuntive rispetto a quelle obbligatorie da capitolato, massimo 13 punti, così ripartiti:

7 punti biologico

3 punti dop, igp, lotta integrata e commercio equosolidale

3 punti filiera corta locale

I punteggi del biologico, dop, igp sono attribuiti solo se ci sono proposte aggiuntive rispetto a quanto previsto come obbligatorio nel capitolato.

La Commissione, sulla base della tabella allegata “**tipologia dei prodotti offerti - menu scuola primaria**”, compilata dal concorrente, verificherà le percentuali complessive di ciascuna categoria di prodotti e assegnerà per ciascuna di esse il massimo punteggio a chi offre la percentuale più alta e punteggio proporzionalmente inferiore agli altri.

b.2) prodotti appartenenti a filiere interamente nazionali, fino ad un massimo di 4 punti, così attribuiti: 2 punti per la macrocategoria carni, 1 punto per ciascuna delle seguenti macrocategorie : prodotti ortofrutticoli, prodotti secchi (pasta, riso....) , oli e conserve, formaggi, ovoprodotti

Il punteggio per il sub-criterio è determinato dalla somma complessiva dei punti attribuiti per le offerte migliorative sopra descritte.

c) Menù: massimo punti 3 La Commissione valuta che l'eventuale menù proposto, diverso da quello allegato presenti aspetti organolettici, di varietà degli alimenti, e di gradimento migliorativi per la tipologia e fascia d'età dell'utenza a cui è destinato; il menù proposto deve essere dettagliato e comprensivo dei conteggi nutrizionali, deve essere in linea con quanto riportato nelle linee guida regionali e nei Larn; (vedi specifiche tecniche di cui all'art. B.4 del capitolato speciale d'appalto).

Il punteggio per il sub-criterio è determinato dalla media dei punteggi attribuiti da ogni commissario che ha a disposizione un punteggio compreso tra 0 e 3 punti tenendo conto di tipologia e varietà di preparazioni, abbinamenti, equilibrio nutrizionale, rotazione nell'ambito della

settimana (che tenga conto per quanto riguarda la varietà anche dei bambini che mangiano a scuola non tutti i giorni ma solo alcuni giorni settimanali). Sarà in ogni caso attribuito punteggio 0 se non viene proposto un menu diverso e viene sottoscritto il menu allegato.

d) Sostenibilità ambientale: massimo punti 3. La Commissione valuta la descrizione degli strumenti e delle iniziative che si prevede di mettere in campo in aggiunta/integrazione rispetto a quanto già previsto dal capitolato parte B (gestione dei rifiuti e dello spreco alimentare) finalizzati ad una gestione del servizio, nei suoi diversi ambiti, che riduca l'impatto ambientale.

Il punteggio per il sub-criterio è determinato dalla media dei punteggi attribuiti da ogni commissario che ha a disposizione un punteggio compreso tra 0 e 3.

e) Acquisizione facoltativa della certificazione UNI EN ISO 14001:2004 massimo punti 2.

La Commissione al fine di incentivare ulteriormente l'adozione di un sistema produttivo e distributivo che limiti l'impatto ambientale, assegnerà 2 punti a chi garantirà l'acquisizione di tale certificazione da parte della Società.

CRITERIO 2: Schema della carta dei servizi - max punti 5 La commissione valuterà l'eshaustività e la chiarezza dello schema di carta di servizi elaborato per perseguire le finalità di cui all'art. B 36 del capitolato con particolare riferimento anche alla capacità di favorire la partecipazione attraverso la predisposizione di strumenti innovativi.

Il punteggio provvisorio per il criterio 2 è determinato dalla media dei punteggi attribuiti da ogni commissario che ha a disposizione un punteggio compreso tra 0 e 5.

CRITERIO 3: Comunicazione - max punti 5 La commissione valuterà l'efficacia delle azioni (strumenti e contenuti) per lo sviluppo di un efficace piano di comunicazione e di un sito web dedicato, funzionali alle specificità del servizio di refezione scolastica e ai diversi soggetti coinvolti, bambini, genitori e scuole.

Il punteggio provvisorio per il criterio 3 è determinato dalla media dei punteggi attribuiti da ogni commissario che ha a disposizione un punteggio compreso tra 0 e 5.

CRITERIO 4: Educazione alimentare - max punti 3 La commissione valuterà il valore educativo e la varietà delle iniziative di educazione alimentare che il concorrente intende mettere in campo, nonché le modalità di coinvolgimento nel programma di bambini, insegnanti e genitori.

Il punteggio provvisorio per il criterio 4 è determinato dalla media dei punteggi attribuiti da ogni commissario che ha a disposizione un punteggio compreso tra 0 e 3.

CRITERIO 5: Sistema di misurazione e monitoraggio della qualità - punti 6 La commissione valuterà la struttura del sistema di monitoraggio degli standard qualitativi e quantitativi del servizio, il programma e le modalità di svolgimento delle indagini di "customer satisfaction" e delle verifiche di gradimento del cibo, l'articolazione degli indicatori proposti, la loro funzionalità per monitorare la qualità del servizio in relazione ai punti salienti del capitolato e per la predisposizione dei piani di miglioramento. Valuterà inoltre l'adeguatezza e la stabilità del progetto di informatizzazione del sistema (sicurezza dei dati, facilità di utilizzo, modalità di alimentazione della banca dati, compresa quello on line di raccolta dei dati, idoneità delle funzioni di interrogazione per la costruzione della reportistica).

Il punteggio provvisorio per il criterio 5 è determinato dalla media dei punteggi attribuiti da ogni commissario che ha a disposizione un punteggio compreso tra 0 e 6.

CRITERIO 6: Offerte migliorative - punti 9. La commissione valuterà l'efficacia delle proposte migliorative che attengono a:

- a) programma di introduzione di nuove attrezzature, in aggiunta o in sostituzione di quelle esistenti. In particolare saranno valorizzate quelle proposte che, con riferimento alla fase distributiva, favoriscano in modo efficace il mantenimento della gradibilità dei cibi oppure la riduzione dell'impatto ambientale, quali ad es. nuove soluzioni per la distribuzione e consumo delle diete speciali in contenitori monoporzioni che garantiscano le condizioni di sicurezza e evitino contaminazioni (a titolo esemplificativo: contenitori in acciaio inox lavabile o in materiale usa e getta ecocompatibile). Max Punti 4
- b) salvaguardia contrattuale del personale impiegato. In particolare saranno valorizzati strumenti e modalità che consentano di preservare gli inquadramenti contrattuali, compresi i contratti collettivi di lavoro attualmente applicati da Se.ri.bo s.r.l., del personale i cui contratti di lavoro sono ceduti con il ramo d'azienda. Max Punti 5

Il punteggio provvisorio per il criterio 6 è dato dalla somma complessiva dei punteggi attribuiti (quale media dei punteggi attribuiti da ciascun commissario da 0 al punteggio massimo previsto per ciascun sub-criterio) per le offerte migliorative sopra descritte.

Modalità di calcolo del punteggio dell'OFFERTA TECNICA:

Ottenuti per ogni criterio i punteggi provvisori, come indicato nelle "**modalità di attribuzione dei punteggi**", si procede quindi alla **1° riparametrazione**: per ogni criterio, si procederà a trasformare il punteggio provvisorio in punteggio definitivo, riportando il punteggio più alto ottenuto per il criterio al punteggio massimo attribuibile per lo stesso e riparametrando a questo i punteggi inferiori. Si ottiene così il punteggio definitivo previsto per il criterio. Si specifica che per i criteri n. 1 e n. 6, che si articolano in sub-criteri (indicati con lettere) con attribuzione di sottopunteggi, la riparametrazione sarà effettuata sul punteggio massimo previsto per il criterio (vale a dire 52 punti per il criterio 1 e 9 punti per il criterio 6) che verrà quindi attribuito al concorrente che, dalla somma dei punteggi attribuiti per i sub-criteri contraddistinti dalle lettere e componenti il criterio, avrà ottenuto il punteggio più alto, mentre agli altri verrà attribuito punteggio proporzionalmente inferiore.

Al termine della prima riparametrazione, per ciascun concorrente verranno sommati tutti i punteggi definitivi attribuiti per i vari criteri e si procederà alla **2° riparametrazione** per ottenere il **punteggio tecnico finale** procedendo in questo modo: al concorrente che, dalla somma dei punteggi dei criteri, ha ottenuto il punteggio più alto sarà assegnato il punteggio massimo previsto per l'offerta tecnica, **vale a dire 80 punti** e agli altri concorrenti verranno assegnati punteggi proporzionalmente inferiori secondo la formula:

$$PTF = PTD(a)_i / PTD(a)_{max} * 80$$

Dove:

PTF= Punteggio Tecnico Finale

PTD(a)_i= Punteggio definitivo dopo la prima riparametrazione ottenuto dal concorrente i-esimo

PTD(a)_{max}= Punteggio definitivo dopo la prima riparametrazione massimo ottenuto dai concorrenti

80= punteggio massimo inerente gli elementi qualitativi dell'offerta

Accedono alla valutazione dell'offerta economica solo le offerte che ottengono un punteggio minimo alla valutazione tecnica, pari a **48 punti (soglia di sbarramento)**. Si precisa che sia in presenza di

un'unica offerta sia in presenza di più offerte ammesse alla valutazione della Commissione Giudicatrice, il raggiungimento del suddetto punteggio minimo non inferiore a punti 48 (necessario al fine dell'ammissione alla fase di apertura dell'offerta economica) dovrà essere raggiunto prima di ogni riparametrazione.

Per tutti i punteggi si considera l'arrotondamento al secondo decimale.

Modalità di calcolo del punteggio dell'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio relativo all'Offerta economica, fino ad un massimo di punti 20, verrà attribuito nel seguente modo: il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che ha offerto la percentuale di ribasso sul prezzo unitario a pasto più alta e agli altri punteggio proporzionalmente inferiore sulla base della seguente formula:

$$PE_i = 20 \times \frac{R_a}{R_{max}}$$

dove

PE_i = punteggio attribuito

R_a = ribasso offerto dal concorrente in esame

R_{max} = ribasso migliore offerto

Per tutti i punteggi si considera l'arrotondamento al secondo decimale.

PUNTEGGIO FINALE

Il punteggio finale si otterrà sommando il punteggio totale ottenuto per l'offerta tecnica e il punteggio totale ottenuto per l'offerta economica.

Per tutti i punteggi si considera l'arrotondamento al secondo decimale.

Non sono ammesse offerte in aumento o pari alla base di gara.

La gara sarà aggiudicata provvisoriamente al concorrente primo classificato sulla base dei calcoli e punteggi ottenuti come sopra descritto.

L'Amministrazione si riserva, motivatamente:

- di sospendere, reindire o non aggiudicare la gara;
- di non procedere all'aggiudicazione della fornitura qualora nessuna delle offerte presentate venga ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi dell'art. 81, comma 3, del D.Lgs. n.163/2006.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare l'appalto anche in presenza di una sola offerta valida purché economicamente vantaggiosa.

Si procederà inoltre con le verifiche relative all'aggiudicatario e al concorrente che segue in graduatoria ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs.n.163/2006. L'Amministrazione richiederà, entro 10 giorni dalla conclusione delle operazioni di gara, la comprova del possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa richiesti nel presente disciplinare (art. 4) all'**aggiudicatario** e al **concorrente che segue in graduatoria**.

Qualora la prova non sia fornita ovvero non confermi il contenuto delle dichiarazioni presentate, l'Amministrazione procede ai sensi dell'art. 48, comma 2 del D. lgs. N. 163/2006.

Al termine di tali controlli e di eventuale verifica di anomalia dell'offerta, verrà dichiarata l'aggiudicazione definitiva che diverrà efficace dopo la verifica dei requisiti generali prescritti. Sulle

dichiarazioni sostitutive rese saranno effettuati tutti i controlli previsti dalla normativa vigente e saranno esclusi gli offerenti che abbiano reso false dichiarazioni (fatto salvo il disposto dell'art. 76 del DPR n. 445/2000).

L'Amministrazione procederà inoltre a comunicare le informazioni relative all'aggiudicazione, secondo quanto previsto dall'art. 79 del D.Lgs. n.163/2006.

Art. 8 – ADEMPIMENTI PER LA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO.

L'Amministrazione inviterà il soggetto aggiudicatario a procedere all'acquisto del ramo d'azienda nonché a produrre, nei termini indicati nello stesso invito, la documentazione e gli atti necessari per la successiva stipulazione del contratto d'appalto.

Ove il soggetto aggiudicatario, nei termini indicati nel suddetto invito, non abbia perfettamente e completamente ottemperato senza giustificato motivo a quanto richiesto o l'aggiudicatario non si sia presentato alla stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, l'Amministrazione procederà alla revoca dell'aggiudicazione e la disporrà in favore del concorrente che segue nella graduatoria. L'Aggiudicatario sarà tenuto inoltre, ai sensi di quanto disposto dall'art. 34 co. 35 del decreto legge 179/2012 come modificato dalla legge di conversione 221/2012, a rimborsare alla stazione appaltante entro 60 dall'aggiudicazione definitiva le spese per la pubblicazione sui quotidiani del bando di gara (ammontanti a una cifra compresa indicativamente fra 3.000 e 4.500 euro).

Art. 9 – DISPOSIZIONI SPECIFICHE PER RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE (R.T.I.) E CONSORZI

Nella partecipazione alla gara i raggruppamenti temporanei di concorrenti ovvero i consorzi dovranno rispettare le prescrizioni del presente articolo oltre a quelle contenute nel capitolato speciale.

La capogruppo dovrà presentare tutta la documentazione richiesta unitamente a :

- 1) mandato conferito dalle mandanti con la forma della scrittura privata autenticata
- 2) procura relativa al mandato di cui al punto 1) conferita al legale rappresentante della mandataria

Sono ammesse a presentare offerta associazioni temporanee di concorrenti anche se non ancora costituiti, ai sensi dell'art. 37 comma 8 del D.Lgs. 163/06, e nel rispetto della vigente normativa.

In tal caso l'offerta (sia tecnica che economica) deve essere sottoscritta da tutte le imprese che costituiranno i raggruppamenti ed essere conforme a quanto disposto dal citato art. 37 comma 8.

L'impresa indicata come capogruppo dovrà presentare tutta la documentazione richiesta; le altre imprese dovranno presentare la documentazione di cui all'art. 5 – Contenuto della busta A Documentazione amministrativa, ad esclusione di quella prevista ai punti 2, 3, 7 e 8.

Dovranno inoltre essere indicate le parti di servizio che saranno eseguite dai singoli operatori riuniti o consorziati.

I requisiti e gli impegni di cui al precedente Art. 4, punto 1 (requisiti generali e ulteriori dichiarazioni dei partecipanti) dovranno essere posseduti e dichiarati:

- per R.T.I. costituiti o costituendi: da ciascuna impresa componente il R.T.I.;
- per consorzi ordinari costituiti o costituendi: dal consorzio e da ciascuna impresa consorziata esecutrice;
- per consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro o consorzi fra imprese artigiane o consorzi stabili: dal consorzio e dalle consorziate affidatarie dell'esecuzione.

Le relative dichiarazioni sostitutive attestanti i requisiti dovranno essere presentate da tutti i soggetti sopraindicati.

I requisiti di cui al precedente Art. 4, punto 2 dovranno essere posseduti come specificato nello stesso articolo.

E' vietata l'associazione in partecipazione. E' vietata qualsiasi modificazione della composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta, salvo quanto previsto ai commi 18 e 19 dell'art. 37 del D. Lgs. n. 163/2006. L'inosservanza dei divieti comporta l'annullamento dell'aggiudicazione o la nullità del contratto nonché l'esclusione dei concorrenti riuniti in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, concomitanti o successivi alle procedure di affidamento.

In caso di partecipazione in R.T.I., nell'istanza dovrà essere specificato altresì il componente che, ai sensi dell'art. A.2 del capitolato speciale d'appalto, si impegna ad acquisire interamente il ramo d'azienda.

Art. 10 – GARANZIE A CORREDO DELL'OFFERTA

Come indicato al precedente Art. 5 l'offerta dovrà essere corredata, a pena di esclusione, da una garanzia corrispondente al 2% dell'importo a base di gara sotto forma di cauzione o di fideiussione bancaria o assicurativa, a scelta dell'offerente, secondo il disposto dell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006 da presentarsi :

1) mediante fideiussione bancaria o assicurativa, o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati - in conformità ai disposti del D.P.R. n. 115/2004 - dal Ministero del Tesoro, Bilancio e Programmazione Economica.

La garanzia dovrà prevedere le seguenti condizioni e le clausole espresse indicate ai punti c), d), e), f):

a) avere validità per almeno 180 (centottanta) giorni dalla scadenza fissata per la presentazione dell'offerta e dovrà essere accompagnata dall'impegno del garante a rinnovarla, su richiesta della stazione appaltante, qualora al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta, per qualsiasi motivo, l'aggiudicazione;

b) impegno di un fideiussore a rilasciare, qualora l'impresa risultasse aggiudicataria, la cauzione definitiva di cui all'art. 75 comma 8 del D.Lgs. n.163/06 e ss.mm.ii..

c) pagamento a semplice richiesta e senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma richiesta, entro il limite dell'importo garantito, entro un termine massimo di 15 giorni consecutivi dalla richiesta scritta dell'Amministrazione, senza che sia necessaria la costituzione in mora da parte di quest'ultima;

d) rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del c.c.;

e) rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 c.c.

Qualora la cauzione venga rilasciata da Istituto di Intermediazione Finanziaria dovrà essere documentato o dichiarato che quest'ultimo è iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93 e che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato - in conformità ai disposti del D.P.R. n. 115/2004 - dal Ministero del Tesoro, Bilancio e Programmazione Economica.

2) mediante contanti o titoli del debito pubblico o garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito; in tal caso i concorrenti dovranno depositare i contanti o i titoli presso la Tesoreria Comunale – Servizio Tesoreria – Bologna - che rilascerà un certificato di deposito provvisorio in originale.

Qualora la cauzione venga prestata in contanti o in titoli, la stessa dovrà essere accompagnata **dall'impegno di un fideiussore verso il concorrente a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** secondo quanto previsto dall'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.

In caso di costituenda R.T.I. la cauzione dovrà indicare specificatamente che è resa in favore della costituenda R.T.I.

Art. 11 - DOCUMENTAZIONE E INFORMAZIONI RELATIVE ALLA PROCEDURA DI GARA

Tutta la documentazione di gara (composta da bando, il disciplinare di gara, il capitolato speciale e tutti i documenti allegati) sono resi disponibili per l'accesso libero, diretto e completo sul "profilo di committente" del Comune di Bologna, all'indirizzo www.comune.bologna.it

Le informazioni complementari potranno essere richieste, **esclusivamente per iscritto** al Settore Gare – U.I. Gare Forniture e Servizi alla persona - Provveditorato, **fino al giorno 18 maggio 2015 ore 12**, esclusivamente tramite mail ad entrambi i seguenti indirizzi: gessica.frigato@comune.bologna.it, mariagabriella.ramazza@comune.bologna.it. Le informazioni richieste entro il predetto termine saranno comunicate, secondo quanto disposto dall'art. 71 del D.Lgs.163/2006, almeno 9 giorni prima della scadenza del termine stabilito per la ricezione delle offerte (in ragione della festività a ridosso della scadenza). Le risposte saranno inoltre comunque inserite, in forma anonima, nel suddetto sito Internet, in apposito file aggiornato non oltre il secondo giorno antecedente il termine di presentazione dell'offerta.

Art. 12 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipulazione del contratto, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni anche sotto forma documentale che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Quanto segue rappresenta informativa ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003.

1. I dati personali forniti per la partecipazione al presente procedimento di gara e per le successive fasi verranno trattati esclusivamente per le finalità istituzionali dell'Amministrazione, incluse le finalità relative alla conclusione ed alla esecuzione di contratti di forniture di beni e servizi, così come definite dalla normativa vigente, in particolare dal D.Lgs. n. 163/2006 e dal Regolamento comunale per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari (per l'individuazione dei tipi di dati ed operazioni eseguibili).

2. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, in quanto previsto dalla normativa citata al precedente punto 1; l'eventuale rifiuto a fornire tali dati potrebbe comportare il mancato perfezionamento del procedimento di gara e delle sue successive fasi anche contrattuali.

3. Il trattamento sarà effettuato sia con modalità manuali che mediante l'uso di procedure informatiche; il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza degli stessi e potrà essere effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

4. I dati sensibili e giudiziari non saranno oggetto di diffusione; tuttavia alcuni di essi potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati nella misura strettamente indispensabile per svolgere attività istituzionali previste dalle vigenti disposizioni in materia di rapporto di conferimento di appalti pubblici, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge e di regolamento di cui al precedente punto 1 e secondo quanto previsto nelle disposizioni contenute nel D.Lgs. n. 196/2003.

5. Il Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Bologna.

6. Il Responsabile del trattamento per il Settore Gare è la dott.ssa Alessandra Biondi.

7. Al Titolare del trattamento o al Responsabile ci si potrà rivolgere senza particolari formalità, per far valere i diritti dell'interessato, così come previsto dall'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003.

Qualora un partecipante alla gara eserciti il diritto di "accesso agli atti", ai sensi della L.241/90, oltre che nei termini indicati all'art. 13 del D.Lgs.n. 163/2006, l'Amministrazione consentirà l'estrazione di copia di tutta la documentazione di cui sarà stata data lettura nelle sedute pubbliche di gara, essendo la stessa già resa conoscibile all'esterno.

A seguito di valutazione degli interessi manifestati nella richiesta, potrà essere autorizzato l'accesso, ad eccezione delle parti coperte da segreti tecnici/commerciali non autorizzate con motivata e comprovata dichiarazione ed espressamente specificate in sede di presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti della cui documentazione viene richiesto l'accesso, salvo il disposto dell'art. 13, comma 6, del D.Lgs.n. 163/2006.

ALLEGATI ALLA DOCUMENTAZIONE DI GARA:

- Allegato “Modelli dichiarazioni” composto da Modello 1 – Schema di istanza di partecipazione e dichiarazioni e Modello 2 – Schema di dichiarazione art. 38 c. 1 lett. b), c) ed m-ter) del D. lgs. N. 163/2006.
- Allegato “Offerta economica”
- Allegato “Tipologia dei prodotti offerti – menu scuola primaria”
- Allegato “Patto di integrita’ in materia di contratti pubblici del Comune di Bologna”

ALLEGATI ALLA DOCUMENTAZIONE DI GARA QUALI PARTI INTEGRANTI DEL CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO:

Allegato A – Schema contratto di cessione del ramo d’azienda con relativi allegati (2. Delibera Assembleare di Se.ri.bo s.r.l. che definisce il rezzo di cessione del ramo – 3. Elenco dei beni costituenti l’azienda – 4. Elenco dei contratti ceduti con l’azienda – 5. Elenco del personale trasferito con l’azienda)

Allegato B - Pasti prodotti nell’anno solare 2014

Allegato 1 – Schede prodotto

Allegato 2 – Elenco scuole

Allegato 3 – Menu

Allegato 4 – Modalità richiesta diete speciali

Allegato 5 – Convenzione con scuole statali per la gestione dei servizi ausiliari

Allegato 6 – Norme igieniche del personale

Allegato 7 - Modalità di distribuzione pasti e rigovernatura

Allegato 8 – Piano analisi

Allegato 9 – Regolamento Commissioni mensa

Allegato 10 – Planimetrie centri pasto

Allegato 11 – Specifiche tecniche lavastoviglie per refettori

Allegato 12 – Specifiche tecniche contenitori in acciaio e accessori

Allegato 13 – Planimetria per nuovo centro pasti

Allegato 14 - Rilevazione presenze: specifiche tecniche