

UNIONE COMUNI DEL VILLANOVA



Comune di
Romana



Comune di
Villanova Monteleone



Comune di
Monteleone Rocca Doria



Comune di
Padria



Comune di
Mara

UNIONE COMUNI DEL VILLANOVA

PROVINCIA DI SASSARI

Via Roma, 50 c/o Comune di Romana (SS) - CAP 07010

BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E PASTI A DOMICILIO DA OTTOBRE 2018 A GIUGNO 2019 C.I.G. n. 7596849E1A

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

in esecuzione della propria Determinazione n. 32 del 10/08/2018, esecutiva ai sensi di legge,

RENDE NOTO

che l'Unione Comuni del Villanova intende procedere all'appalto del servizio in oggetto mediante procedura negoziata, ai sensi dell'articolo 36, comma 2, lett. b del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

1. DENOMINAZIONE E INDIRIZZO UFFICIALE DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Denominazione: Unione Comuni del Villanova	Servizio Responsabile: Socio-Culturale
Indirizzo sede amministrativa: via Roma n. 50 c/o Comune di Romana	Cap: 07010
Località/Città: Romana (SS)	Stato: Italia
Telefono: +39 079 925013	Fax: +39 079 925241
PEC: unionedeicomunidelvillanova@pec.it	Indirizzo internet: www.unionecomunivillanova.it
Punti di contatto per informazione di carattere tecnico: + 39 079 925013	

2. CATEGORIA E CODICI DI SERVIZIO

Con riferimento all'allegato IX del D.lgs. n. 50/2016 il servizio di appalto viene così classificato:

- Codice CPV: 55523100-3 (servizi di mensa scolastica) e 55521100-9 (servizi di fornitura pasti a domicilio);
- Descrizione: Servizi alberghieri e di ristorazione.

3. PROCEDURA DI GARA

Procedura negoziata, ai sensi dell'articolo 36, comma 2, lett. b del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed in esecuzione della Determinazione a contrarre del Responsabile dell'Area Sociale e Pubblica Istruzione n. 32 del 10/08/2018.

4. OGGETTO DELL'APPALTO

Gestione del servizio di mensa a favore dei seguenti utenti:

- bambini residenti a Villanova Monteleone frequentanti il Micronido comunale di Villanova Monteleone;
- alunni residenti a Villanova Monteleone e Monteleone Rocca Doria e personale autorizzato della Scuola frequentante la Scuola dell'Infanzia di Villanova Monteleone;
- alunni residenti a Villanova Monteleone, Romana e Monteleone Rocca Doria e personale autorizzato della Scuola frequentante la Scuola Primaria di Villanova Monteleone;
- alunni residenti a Romana, Putifigari e Monteleone Rocca Doria e personale autorizzato della Scuola frequentante la Scuola Secondaria di Primo Grado di Villanova Monteleone;
- anziani e soggetti non autosufficienti residenti nel territorio di Villanova Monteleone;
- bambini residenti a Romana frequentanti il Micronido comunale di Romana;

- alunni residenti a Romana e personale autorizzato della Scuola frequentante la Scuola dell'Infanzia di Romana;
- anziani e soggetti non autosufficienti residenti nel territorio di Romana;
- bambini residenti a Padria, Mara e Pozzomaggiore ed educatori frequentanti il Micronido comunale di Padria;
- alunni residenti a Padria e Mara e personale autorizzato della Scuola frequentante la Scuola dell'Infanzia di Mara;
- anziani e soggetti non autosufficienti residenti nel territorio di Padria;
- dipendenti comunali di Padria.

Nell'organizzazione e gestione del servizio si tiene conto delle indicazioni riportate:

- nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" predisposte dal Ministero della Salute (Provvedimento 29/04/2010 Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge n. 131 del 05/06/2003);
- nelle "Linee guida regionali per la ristorazione scolastica" predisposte dal Servizio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare della Regione Autonoma della Sardegna (Determinazione n. 1567 del 05/12/2016);
- nel D.lgs. n. 193 del 06/11/2007 in materia di "Attuazione della direttiva europea 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed all'applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- nella Legge n. 221 del 28/12/2015 recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali" (c.d. "collegato ambientale" alla Legge di stabilità 2016), pubblicata nella G.U. n.13 del 18/01/2016;
- nella Legge Regionale n. 8 del 13/03/2018 recante "Nuove norme in materia di contratti pubblici di lavori, servizi e forniture".

Per l'espletamento del servizio verranno concessi in locazione all'aggiudicatario i centri cottura di Villanova Monte Leone, di Romana e di Padria.

Schematicamente l'appalto ha ad oggetto:

CENTRO COTTURA	UTENTE	NUMERO MASSIMO FRUITORI GIORNALIERI	LUOGO DI CONSUMO/CONSEGNA PASTI
CENTRO COTTURA VILLANOVA MONTELEONE	MICRONIDO VILLANOVA MONTELEONE	10	VILLANOVA MONTELEONE C/O MICRONIDO COMUNALE
	SCUOLA DELL'INFANZIA VILLANOVA MONTELEONE	47	VILLANOVA MONTELEONE C/O CENTRO COTTURA
	SCUOLA PRIMARIA VILLANOVA MONTELEONE	115	VILLANOVA MONTELEONE C/O CENTRO COTTURA
	SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO VILLANOVA MONTELEONE	45	VILLANOVA MONTELEONE C/O CENTRO COTTURA
	PASTI A DOMICILIO ANZIANI VILLANOVA MONTELEONE	2	VILLANOVA MONTELEONE

CENTRO COTTURA ROMANA	MICRONIDO ROMANA	6	ROMANA C/O CENTRO COTTURA
	SCUOLA DELL'INFANZIA ROMANA	12	ROMANA C/O CENTRO COTTURA
	PASTI A DOMICILIO ANZIANI ROMANA	3	ROMANA
CENTRO COTTURA PADRIA	MICRONIDO PADRIA	19	PADRIA C/O CENTRO COTTURA
	SCUOLA DELL'INFANZIA MARA	11	MARA C/O SCUOLA DELL'INFANZIA
	PASTI A DOMICILIO ANZIANI PADRIA	3	PADRIA
	DIPENDENTI COMUNALI PADRIA	3	PADRIA

Nello specifico il servizio prevede la seguente articolazione:

a) **CENTRO COTTURA DI VILLANOVA MONTELEONE:**

Per gli alunni e il personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo Grado (solo gli alunni residenti a Romana, Putifigari e Monteleone Rocca Doria e il personale autorizzato della Scuola) di Villanova Monteleone: la preparazione, cottura, distribuzione dei pasti caldi presso i locali della Scuola Primaria di Villanova Monteleone; il conseguente ritiro e lavaggio della posateria, delle stoviglie e delle attrezzature di cucina; la pulizia dei sopraccitati locali e degli annessi arredi e attrezzature (tavoli, sedie, infissi e quant'altro presente in arredi ed attrezzature nel servizio);

Per i bambini del Micronido comunale di Villanova Monteleone e gli anziani e i soggetti non autosufficienti residenti nei territori di Villanova Monteleone: la preparazione, cottura, confezionamento in contenitori monoporzionamento ermetici (tipo usa e getta) dei pasti caldi presso i locali della Scuola Primaria di Villanova Monteleone e la distribuzione con consegna a domicilio degli stessi; il trasporto dovrà avvenire con appositi contenitori termici, su mezzo idoneo e autorizzato dall'ASL competente;

b) **CENTRO COTTURA DI ROMANA:**

Per gli alunni e il personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia di Romana: la preparazione, cottura, distribuzione dei pasti caldi presso i locali della Scuola Primaria di Romana; il conseguente ritiro e lavaggio della posateria, delle stoviglie e delle attrezzature di cucina; la pulizia dei sopraccitati locali e degli annessi arredi e attrezzature (tavoli, sedie, infissi e quant'altro presente in arredi ed attrezzature nel servizio);

Per i bambini del Micronido comunale di Romana e i soggetti non autosufficienti residenti nei territori di Romana: la preparazione, cottura, confezionamento in contenitori monoporzionamento ermetici (tipo usa e getta) dei pasti caldi presso i locali della Scuola Primaria di Romana e la distribuzione con consegna a domicilio degli stessi; il trasporto dovrà avvenire con appositi contenitori termici, su mezzo idoneo e autorizzato dall'ASL competente;

c) **CENTRO COTTURA DI PADRIA:**

Per i bambini e gli educatori del Micronido comunale di Padria: la preparazione, cottura, distribuzione dei pasti caldi presso i locali della Scuola Primaria di Padria; il conseguente ritiro e lavaggio della posateria, delle stoviglie e delle attrezzature di

cucina; la pulizia dei sopraccitati locali e degli annessi arredi e attrezzature (tavoli, sedie, infissi e quant'altro presente in arredi ed attrezzature nel servizio);

Per gli alunni e il personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia di Mara, i soggetti non autosufficienti residenti nei territori di Padria e i dipendenti comunali di Padria: la preparazione, cottura, confezionamento in contenitori monoporzione ermetici (tipo usa e getta) dei pasti caldi presso i locali della Scuola Primaria di Padria e la distribuzione con consegna a domicilio degli stessi; il trasporto dovrà avvenire con appositi contenitori termici, su mezzo idoneo e autorizzato dall'ASL competente;

- d) L'approvvigionamento delle derrate alimentari, acqua minerale naturale, in bottiglie sigillate, bombole di gas liquido per la cucina, materiale occorrente per la pulizia dei locali, attrezzature, stoviglie e quant'altro dato in uso all'appaltatore;
- e) L'adeguata assistenza durante i pasti a favore degli alunni, in particolare della Scuola dell'Infanzia e dei primi due anni della Scuola Primaria, per quanto può ragionevolmente costituire ostacolo al regolare consumo dei pasti;
- f) L'uso delle stoviglie e delle attrezzature consegnate all'appaltatore, nonché l'eventuale reintegro di quanto mancante;
- g) La buona cura delle attrezzature, stoviglie e quant'altro concesso in uso dall'appaltatore;
- h) La locazione da parte dei Comuni di Villanova Monteleone, di Romana e di Padria, a favore dell'appaltatore, dei centri cottura delle strutture e delle attrezzature esistenti con l'obbligo di restituirle nelle medesime quantità e nello stato d'uso efficiente rilevato al momento della consegna (secondo quanto disposto dall'articolo 17 del Capitolato Speciale d'Appalto).

5. LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La preparazione, la cottura e il confezionamento/somministrazione dei pasti caldi avverrà presso i locali della Scuola Primaria di Villanova Monteleone sita in via Montessori n. 1, della Scuola Primaria di Romana sita in via Roma n. 50 e della Scuola Primaria di Padria sita in via Mannu n. 8. **Codice NUTS 3: ITG25.**

Il servizio sarà svolto:

- per quanto concerne la scuola negli orari predeterminati dal Dirigente Scolastico;
- per quanto concerne la consegna dei pasti caldi a domicilio negli orari stabiliti dall'Ufficio Servizi Sociali dei Comuni interessati.

Nel caso il centro cottura di Romana non fosse temporaneamente disponibile, la preparazione, cottura e il confezionamento dei pasti caldi da destinare agli utenti del centro cottura di Romana dovrà avvenire nel centro cottura di Padria e, qualora quest'ultimo non fosse disponibile, nel centro cottura di Villanova Monteleone.

Nel caso il centro cottura di Padria non fosse temporaneamente disponibile, la preparazione, cottura e il confezionamento dei pasti caldi da destinare agli utenti del centro cottura di Padria dovrà avvenire nel centro cottura di Romana e, qualora quest'ultimo non fosse disponibile, nel centro cottura di Villanova Monteleone.

Nel caso il centro cottura di Villanova Monteleone non fosse temporaneamente disponibile, la preparazione, cottura e il confezionamento dei pasti caldi da destinare agli utenti del centro cottura di Villanova Monteleone dovrà avvenire nel centro cottura di Romana e, qualora quest'ultimo non fosse disponibile, nel centro cottura di Padria.

In tutti i casi appena citati l'aggiudicatario dovrà garantire la distribuzione con consegna a domicilio dei pasti: il prezzo unitario dei singoli pasti offerto dall'aggiudicatario in sede di gara verrà incrementato di **€ 0,50 esclusa IVA.**

6. DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto ha la durata di **mesi 9 (nove)**, presumibilmente dal mese di ottobre 2018 al mese di giugno 2019, tenuto conto delle specifiche disposizioni previste nell'articolo 2 del Capitolato Speciale d'Appalto.

7. IMPORTO DELL'APPALTO

VALORE STIMATO DELL'APPALTO: **€ 201.660,00 esclusa IVA**, come specificato all'articolo 9 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Gli oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, sono pari ad **€ 202,94 oltre IVA** per tutto il periodo contrattuale, come meglio specificati nel D.U.V.R.I. allegato.

IMPORTO A BASE DI GARA: è il valore stimato dell'appalto, così come specificato all'articolo 9 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Il numero presunto dei pasti da erogare durante l'appalto è pari a 36.570 e può essere suscettibile di incremento o diminuzione.

8. PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI

Il presente appalto, in quanto rientrante tra quelli di cui all'allegato IX del D.lgs n. 50/2016 è aggiudicato conformemente a quanto previsto dagli articoli 60 e 144 e 95, comma 3 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

La procedura di aggiudicazione è svolta nel rispetto dei principi in materia di trasparenza e di aggiudicazione ed esecuzione di appalti e concessioni di cui agli articoli 29 e 30 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

9. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà affidato a mezzo di procedura negoziata, ai sensi dell'articolo 36, comma 2, lett. b del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

L'aggiudicazione sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 3, lettera a del D.lgs. n. 50/2016, con la ripartizione del punteggio massimo di 100 punti attribuito in base ai seguenti elementi:

- | | |
|----------------------|------------------|
| 1) offerta tecnica | punti massimi 70 |
| 2) offerta economica | punti massimi 30 |

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, secondo le modalità ed i criteri di cui al successivo articolo 20 del presente bando.

In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà con l'esperimento di migliororia dell'offerte disciplinato dall'articolo 77 del R.D. n. 827/1924.

Saranno ammessi all'apertura della busta contenente l'offerta economica le ditte concorrenti che avranno conseguito, nel complesso dell'offerta tecnica, almeno il punteggio di 36 su 70.

La valutazione delle offerte sarà effettuata da Commissione giudicatrice appositamente nominata, ai sensi dell'articolo 216, comma 12, del D.lgs. n. 50/2016.

Si darà luogo alla gara anche in presenza di una sola offerta.

10. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo è **obbligatorio** in tutti e tre i centri di cottura di svolgimento del servizio. Per prendere visione degli spazi oggetto dell'appalto, il sopralluogo dovrà essere effettuato

entro il 6 settembre 2018, dal legale rappresentante o direttore tecnico dell'impresa o da loro incaricato, nei giorni feriali dal lunedì al venerdì dalle ore 9.30 alle ore 13.00 previo appuntamento telefonico ai seguenti numeri:

- 079 960406 per il centro cottura di Villanova Monteleone;
- 079 925013 per il centro cottura di Romana;
- 079 807018 per il Centro cottura di Padria.

Si precisa che l'incaricato da un'impresa non potrà eseguire il sopralluogo per altre imprese e dovrà dimostrare la propria titolarità alla rappresentanza tramite delega firmata dal titolare o legale rappresentante del soggetto che intende concorrere.

11. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Ai fini della partecipazione alla gara i concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti:

A. Requisiti di ordine generale

Sono ammessi a partecipare alla gara, i soggetti che **non** si trovano in una delle cause di esclusione dalla partecipazione alla gara previste dall'articolo 80 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.;

B. Requisiti di idoneità professionale (articolo 83, comma 1, lettera a, D.lgs. n. 50/2016)

Sono ammessi a partecipare alla gara, i soggetti che siano iscritti per l'attività riguardante il contenuto dell'allegato Capitolato Speciale d'Appalto, al Registro Imprese della CCIAA territorialmente competente. In caso di soggetti appartenenti ad altro stato membro dell'Unione Europea diverso dall'Italia, gli stessi dovranno essere iscritti in uno dei registri commerciali dello stato di appartenenza sempre per attività conformi a quelle oggetto di gara;

C. Capacità economico e finanziaria (articolo 83, comma 1, lettera b, D.lgs. n. 50/2016)

Sono ammessi a partecipare alla gara, articolo 83, comma 4, lettera a, D.lgs. n. 50/2016, i soggetti che dimostrino la propria capacità economico e finanziaria mediante la seguente documentazione:

- dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, concernente il fatturato globale d'impresa nell'ultimo triennio (2015/2016/2017). L'importo conseguito nell'ultimo triennio (2015/2016/2017), riferito a servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto, **non** deve essere inferiore a **€ 210.000,00 esclusa IVA** (somma degli anni 2015/2016/2017). Nel caso di Raggruppamenti temporanei o di Consorzi il presente requisito dovrà essere posseduto in misura cumulativa dalla capogruppo/mandataria e dalle mandanti/consorziate.

Ai sensi dell'articolo 83, comma 5, secondo periodo del D.lgs. n. 50/2016 la Stazione appaltante da atto che il fatturato minimo specifico sono richiesti al fine di assicurare che gli operatori economici candidati siano contraddistinti da una struttura economico-finanziaria che garantisca stabilità organizzativa ed operativa in considerazione anche della rilevanza e della delicatezza del servizio richiesto.

Ai sensi dell'articolo 86, comma 4, secondo periodo del D.lgs. n. 50/2016 l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze chieste dall'amministrazione aggiudicatrice, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato saranno considerati in proporzione alla data di costituzione o di avvio dell'attività secondo la seguente formula:

(fatturato richiesto nell'ultimo triennio /36) x mesi di attività

D. Capacità tecniche e professionali (articolo 83, comma 1, lettera c, D.lgs. n. 50/2016)

Sono ammessi a partecipare alla gara, ai sensi del citato articolo 83, comma 6 del D.lgs. n. 50/2016, i soggetti che dimostrino la propria capacità tecnica e professionale mediante il possesso di entrambi i seguenti requisiti:

- Esperienza professionale negli ultimi tre anni (2015/2016/2017), senza contenziosi e con buon esito, nella gestione di servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto da comprovarsi mediante un elenco dei principali servizi espletati nell'ultimo triennio con indicazione dei rispettivi importi, date e destinatari, pubblici o privati (allegato XVII, Parte II, punto ii, D.lgs. n. 50/2016);
- Possesso alla data di scadenza per la presentazione delle offerte della Certificazione del sistema di qualità Aziendale norma UNI EN ISO 9001:2000 o UNI EN ISO 9001:2008 o UNI EN ISO 9001:2015 per il servizio di ristorazione collettiva.

Il possesso dei requisiti di cui alle precedenti lettere A, B, C, e D (escluso il possesso della Certificazione del sistema di qualità Aziendale norma UNI EN ISO 9001:2000 o UNI EN ISO 9001:2008 o UNI EN ISO 9001:2015 per il servizio di ristorazione collettiva, il quale dovrà essere dimostrato inserendo nella "Busta di Qualifica" la copia del certificato in originale o copia conforme) dovrà essere attestato attraverso dichiarazione sostitutiva, in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, da rendersi, esclusivamente, negli appositi modelli allegati al presente bando.

12. AVVALIMENTO

Il concorrente, singolo o in raggruppamento, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale, necessari per partecipare ad una procedura di gara avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi.

Nel caso di avvalimento dei requisiti si applica la disciplina prevista dall'articolo 89 del D.lgs. n. 50/2016 e deve essere presentata, in sede di offerta, tutta la documentazione prevista dallo stesso articolo di legge.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Non è consentito che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente.

13. PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO E CLAUSOLA SOCIALE

Per l'adempimento di tutte le obbligazioni conseguenti all'esecuzione del Capitolato Speciale d'Appalto l'aggiudicatario dovrà avere tutto il personale previsto in sede d'offerta.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è quindi tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario o degli aggiudicatari uscente/i, come previsto dall'articolo 50 del D.lgs. n. 50/2016, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui articolo 51 del D.lgs. n. 81/2015.

Ogni ulteriore ed eventuale onere per il personale è sempre a carico dell'appaltatore che con l'offerta economica presentata in sede di gara si intende remunerato di ogni prestazione, anche di quelle eccedenti il normale fabbisogno personale. Nessun ulteriore costo potrà essere posto a carico dell'Unione Comuni del Villanova qualora, per qualsiasi causa, il personale necessario ad assicurare il regolare e puntuale espletamento del servizio in oggetto, dovesse risultare insufficiente rispetto alle previsioni contenute nell'offerta tecnica presentata dal concorrente in sede di gara.

L'Unione Comuni del Villanova e i Comuni appartenenti all'Unione sono estranei ad ogni controversia che dovesse insorgere tra:

- l'aggiudicatario ed il personale impiegato nel servizio;
- l'aggiudicatario ed il/i Gestore/i uscente/i.

14. RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI E CONSORZI ORDINARI DI CONCORRENTI

Sono ammessi a presentare offerta anche i Raggruppamenti temporanei e Consorzi ordinari di operatori economici, secondo la disciplina prevista dall'articolo 48 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

15. GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA

Garanzia provvisoria:

Il soggetto concorrente per partecipare alla gara dovrà presentare, ai sensi dell'articolo 93 del D.lgs. n. 50/2016, **una garanzia provvisoria pari al 2%** del valore stimato dell'appalto indicato nel presente bando (garanzia provvisoria pari a **€ 4.033,20**), sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti mediante versamento presso la "Tesoreria dell'Unione Comune del Villanova – Banco di Sardegna di Villanova Monteleone" (codice IBAN: IT 14 F 01015 85100 000070161643) o in assegno circolare intestato a "Unione Comune del Villanova".

La garanzia fideiussoria a favore dell'Unione Comuni del Villanova, a scelta dell'appaltatore, può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del D.lgs. n. 385/1993, 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 D.lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia deve **prevedere** espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante (articolo 93, comma 4 del D.lgs. n. 50/2016) e **contenere**, a pena di esclusione, l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva qualora l'offerente risultasse affidatario (articolo 93, comma 8 del D.lgs. n. 50/2016).

La garanzia deve avere efficacia per **almeno centottanta giorni** dalla data di presentazione dell'offerta (articolo 93, comma 5 del D.lgs. n. 50/2016).

L'importo della garanzia è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 (articolo 93, comma 7, del D.lgs. n. 50/2016).

Per fruire di tale beneficio il concorrente dovrà obbligatoriamente allegare alla garanzia le relative certificazioni documentazioni, ovvero idonea dichiarazione resa dal legale rappresentante dell'operatore concorrente ai sensi dell'articolo 46 del D.P.R. n. 445/2000 attestante il possesso delle certificazioni in parola e degli altri requisiti previsti.

In caso di raggruppamento o consorzio non ancora costituito al momento di presentazione dell'offerta, la garanzia fideiussoria dovrà essere unica per l'intera associazione o consorzio e dovrà essere intestata, pena l'esclusione, a tutti gli operatori raggruppandi/consorziandi, singolarmente e contestualmente identificati.

In caso di raggruppamento o consorzio già costituito al momento di presentazione dell'offerta, la garanzia fideiussoria deve essere intestata alla mandataria, con la

precisazione che il soggetto garantito è il raggruppamento. La cauzione provvisoria deve prevedere, altresì, l'impegno del garante a rinnovare la garanzia su richiesta della stazione appaltante, per la durata che sarà dalla stessa indicata, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

Garanzia definitiva:

L'aggiudicatario prima della stipula del contratto è obbligato a costituire una **garanzia definitiva**, ai sensi dell'articolo 103 del D.lgs. n. 50/2016.

16. FINANZIAMENTO E PAGAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio è finanziato con fondi del bilancio comunale dei Comuni interessati e con le quote di pagamento dell'utenza. Il pagamento del servizio sarà effettuato con le modalità previste dagli articoli 11 e 12 del Capitolato Speciale d'Appalto ed in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

17. SUBAPPALTO

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

È fatto divieto altresì all'aggiudicatario di subappaltare il servizio oggetto del presente appalto, pena la risoluzione immediata del contratto, salvo il diritto da parte dell'Ente al risarcimento di ulteriori danni.

18. PAGAMENTO A FAVORE DELL'AUTORITÀ NAZIONALE ANTICORRUZIONE (A.N.A.C.)

I concorrenti, a pena di esclusione, devono effettuare il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.A.C.), per un importo pari ad **€ 20,00** (venti/00), secondo le modalità e i termini di versamento previsti dalla Delibera n. 1300/2017 (Attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2018).

Per dimostrare l'avvenuto versamento il concorrente dovrà inserire all'interno della "**Busta di Qualifica**" la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità del dichiarante.

19. TERMINI E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA D'APPALTO

Tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema AVCPass e acquisire il "PASSOE" (da allegare insieme alla documentazione amministrativa da produrre in sede di gara) accedendo all'apposito link sul portale www.anticorruzione.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziOnline/AVCPass (Accesso riservato all'Operatore economico) secondo le istruzioni ivi contenute.

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale e dei requisiti di idoneità professionale, di capacità economico e finanziaria e di capacità tecniche e professionali avverrà, ai sensi degli articoli 81, comma 2 e 216, comma 13 del D.lgs. n. 50/2016, attraverso l'utilizzo del sistema AVC Pass, reso disponibile dall'Autorità nazionale anticorruzione, già Autorità di vigilanza sui contratti pubblici, con la delibera attuativa AVCP n. 111 del 20 dicembre 2012 e successive modifiche e integrazioni e da ultimo con delibera A.N.A.C. n. 157 del 17 febbraio 2016.

Gli operatori economici interessati a partecipare alla gara dovranno inoltrare, attraverso il Portale SardegnaCAT, tutta la documentazione richiesta **entro e non oltre il termine perentorio delle ore 10.00 del 10 SETTEMBRE 2018**, pena l'irricevibilità della stessa e comunque la non ammissione alla procedura. L'ora e la data esatta di ricezione delle offerte sono stabilite in base al tempo del Sistema.

Tutti i documenti relativi alla presente procedura dovranno essere inviati esclusivamente per via telematica in formato elettronico ed essere **sottoscritti, pena di esclusione, con firma digitale** di cui all'articolo 1, comma 1, lett. s del D.lgs.n. 82/2005.

Tutti i file della Documentazione Amministrativa dovranno essere inseriti a sistema nella "**Busta di Qualifica**".

Tutti i file relativi all'Offerta Tecnica dovranno essere inseriti a sistema nella "**Busta Tecnica**".

Tutti i file relativi all'Offerta Economica dovranno essere inseriti a sistema nella "**Busta Economica**".

La documentazione richiesta in ciascuna busta dovrà essere inserita separatamente e non raggruppata in un'unica cartella compressa (tipo formato "zip" o "rar").

La mancata separazione della documentazione necessaria per valutare l'ammissione alla gara del concorrente (da inserire all'interno della sezione "**Busta di Qualifica**"), dell'offerta tecnica (da inserire all'interno della sezione "**Busta Tecnica**") e dell'offerta economica (da inserire all'interno della sezione "**Busta Economica**"), ovvero l'inserimento di elementi concernenti l'offerta economica in sezione diversa da quella della "**Busta Economica**" costituirà causa di esclusione dalla gara.

DOCUMENTI DA PRESENTARE PER PARTECIPARE ALLA GARA

Documentazione Amministrativa – "Busta di Qualifica"

All'interno della "**Busta di Qualifica**" dovrà essere inserita, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

1) Istanza di partecipazione alla gara (da presentare utilizzando il modello "**Allegato 1 - Istanza di ammissione**") in competente bollo, firmata digitalmente dal/dai rappresentante/i legale/i dell'impresa o delle imprese concorrenti.

La presente istanza dovrà essere firmata digitalmente nel caso di:

- Concorrente singolo dal/dai rappresentante/i legale/i dell'impresa del concorrente;
- ATI o Consorzi ordinari già costituiti dal/dai rappresentante/i legale/i dell'ATI (Capogruppo) o Consorzio;
- ATI costituenti/Consorzi ordinari costituenti/G.E.I.E. costituenti dai rappresentanti legali di tutti i soggetti raggruppati/consorziati/ in G.E.I.E. costituendo e dovrà essere presentata in forma congiunta da tutti i soggetti facenti parte del raggruppamento/consorzio/G.E.I.E. costituendo;
- Consorzi stabili o consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b, del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. che partecipano per conto di consorziate sia da parte del/dei rappresentante/i legale/i del consorzio che delle consorziate per le quali il consorzio concorre e dovrà essere presentata in forma congiunta.

La domanda può essere sottoscritta anche da procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura, con la dichiarazione sostitutiva, ai sensi dell'articolo 47 del D.P.R. n. 445/2000 ovvero per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza.

2) Documento di gara unico europeo (DGUE) di cui all'articolo 85 del D.lgs. n. 50/2016 (da presentare utilizzando il modello "**Allegato 2 - DGUE**") firmato digitalmente.

La presente dichiarazione deve essere presentata, a pena di esclusione, da **ciascuna** impresa partecipante, in forma singola o facente parte di un concorrente plurisoggettivo, al fine di autocertificare i requisiti di partecipazione.

3) Dichiarazioni sul possesso dei requisiti (da presentare utilizzando il modello "**Allegato 8 - Dichiarazioni**") firmato digitalmente.

La presente dichiarazione deve essere presentata da ciascuna impresa partecipante, in forma singola o facente parte di un concorrente plurisoggettivo, al fine di autocertificare i requisiti di partecipazione.

- 4) **Cauzione provvisoria** pari a € 4.033,20 (ossia il 2% del valore stimato dell'appalto indicato nel presente bando) secondo le modalità di cui all'articolo 15 del presente bando di gara.
- 5) **Dichiarazione attestante il rispetto delle disposizioni di cui al D.lgs. n. 155 del 26/05/1997 e ss.mm.ii. in tema di autocontrollo (HACCP)** firmata digitalmente dal dichiarante.
- 6) **Documentazione, in originale o copia conforme, attestante l'avvenuto pagamento del contributo quantificato in € 20,00 a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.A.C.).**
- 7) **Attestazione A.N.A.C. contenente la generazione del "PASSOE".**
- 8) **Modello Autocertificazione Antimafia** (da presentare utilizzando il modello "**Allegato 4 - Modello Autocertificazione Antimafia**") firmato digitalmente dal dichiarante.
- 9) **Patto di integrità ("**Allegato 5 - Patto di integrità**")** firmato digitalmente per accettazione dal legale rappresentante o da altro soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura. Si precisa che dovrà essere sottoscritto digitalmente il file con estensione "p7m" ("**Allegato 5 - Patto di integrità**"), firmato digitalmente dal Responsabile dell'Area Sociale e Pubblica Istruzione. In caso di RTI/consorzio costituendo il patto d'integrità dovrà essere firmato digitalmente dal legale rappresentante di ciascuna impresa; in caso di RTI/consorzio già costituito dovrà essere firmato digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa mandataria.
- 10) **Certificazione di sistema di qualità UNI EN ISO 9001:2000 o UNI EN ISO 9001:2008 o UNI EN ISO 9001:2015 per il servizio di ristorazione collettiva**, in originale o copia conforme.
- 11) **Attestazioni di avvenuto sopralluogo nei centri cottura di Villanova Monteleone, di Romana e di Padria** (da presentare utilizzando il modello "**Allegato 7 - Attestazione sopralluogo**") rilasciate dal Responsabile del Servizio competente o suo delegato dei Comuni di Villanova Monteleone, di Romana e di Padria.
- 12) (SOLO PER CONCORRENTI PLURISOGGETTIVI GIÀ COSTITUITI) **Atto costitutivo.**
- 13) (IN CASO DI RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO DI CONCORRENTI O CONSORZIO ORDINARIO O GEIE NON ANCORA COSTITUITI) **Dichiarazione firmata digitalmente da tutti i partecipanti che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi (indicare denominazione sociale, forma giuridica, sede legale), qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti, nonché impegno ad uniformarsi alle disposizioni di legge in materia previste dal D.lgs n. 50/2016 e s.m.i. e dal D.P.R. 207/2010 e s.m.i.** Da non allegare nel caso venga compilata l'apposita sezione riguardante tale dichiarazione ed impegno nel modello "**Allegato 1 - Istanza di ammissione**".
- 14) (SOLO IN CASO DI AVVALIMENTO) **Dichiarazioni ed il documento contrattuale** di cui all'articolo 89 del D.lgs. n. 50/2016 firmati digitalmente dai dichiaranti; la stazione appaltante si riserva di richiedere all'impresa la consegna di una copia autentica o copia conforme all'originale del contratto.
- 15) (SOLO NEL CASO IN CUI L'OFFERTA SIA SOTTOSCRITTA DA UN PROCURATORE) **Procura.** L'impresa concorrente deve produrre ed allegare a sistema la scansione firmata digitalmente della procura attestante i poteri del sottoscrittore e gli estremi dell'atto notarile; la stazione appaltante si riserva di richiedere all'impresa, in ogni momento della procedura, la consegna di una copia autentica o copia conforme all'originale della procura.

Si rammenta che le dichiarazioni devono essere rese ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e che le dichiarazioni mendaci, nonché l'esibizione di atti falsi, sono puniti con le sanzioni penali richiamate dall'articolo 76 del D.P.R. n. 445/2000.

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di **soccorso istruttorio** di cui all'articolo 83, comma 9, del D.lgs. n. 50/2016. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli

elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85 del D.lgs. n. 50/2016, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Offerta tecnica – “Busta Tecnica”

All'interno della “**Busta Tecnica**” dovrà essere inserita, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

Progetto relativo alla qualità del servizio, da presentare tramite relazione, con paragrafi relativi a:

Paragrafo 1 (Caratteristiche organizzative del servizio):

- Sottoparagrafo “1.1 Piano di lavoro”: deve essere presentato un piano di lavoro specificando le modalità di organizzazione del servizio nei centri di cottura.
- Sottoparagrafo “1.2 Figure professionali”: per ciascun centro cottura devono essere specificate, utilizzando **obbligatoriamente** la tabella come quella sotto riportata, le figure professionali impiegate giornalmente al servizio, il livello di inquadramento professionale, i ruoli e le responsabilità, l’impegno orario giornaliero e le ore settimanali. Allegare i curriculum vitae del personale da impiegare.

CENTRO COTTURA	FIGURA PROFESSIONALE	LIVELLO DI INQUADRAMENTO	RUOLI E RESPONSABILITÀ	IMPEGNO ORARIO GIORNALIERO	ORE SETTIMANALI
				Lunedì: n. ore _____ Martedì: n. ore _____ Mercoledì: n. ore _____ Giovedì: n. ore _____ Venerdì: n. ore _____ Sabato: n. ore _____	
				NUMERO TOTALE ORE	

- Sottoparagrafo “1.3 Selezione e controllo dei fornitori”: devono essere descritte le modalità di selezione e controllo adottate nei confronti dei propri fornitori.

Paragrafo 2 (Caratteristiche del sistema informatizzato adottato per la gestione del servizio mensa scolastica):

- Deve essere presentato un progetto tecnico dettagliato relativo al sistema informatico utilizzato per la gestione del servizio mensa, il quale non dovrà prevedere l’utilizzo dei badge e dei buoni mensa cartacei e dovrà basarsi sulla prenotazione effettiva dei pasti realmente consumati. Devono essere indicate le caratteristiche dell’intero sistema specificando le modalità, le tecnologie e le certificazioni utilizzate per soddisfare quanto richiesto nell’articolo 18 del Capitolato Speciale d’Appalto.

Paragrafo 3 (Esperienza della ditta nella gestione di servizi mensa scolastica):

- Deve essere dimostrata con apposita documentazione.

Paragrafo 4 (Utilizzo di prodotti DOP, IGP, provenienti da agricoltura biologica e/o integrata):

- Relativamente alle tabelle dietetiche allegate al Capitolato Speciale d’Appalto (“Allegato A” e “Allegato B”), indicare i prodotti DOP, IGP, provenienti da

agricoltura biologica e/o integrata che si utilizzeranno. Saranno valutati solo quei prodotti per i quali vengono presentate le relative schede tecniche.

Paragrafo 5 (Utilizzo di prodotti provenienti dalla filiera corta, ossia prodotti che abbiano viaggiato poco, distanza massima 100 km. dal centro cottura di Villanova Monteleone (individuato per il maggior numero dei pasti che saranno erogati) e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola):

- Indicare i prodotti provenienti dalla filiera corta che si utilizzeranno. Saranno valutati solo quei prodotti per i quali vengono presentate le relative schede tecniche dalle quali risulta la provenienza.

Paragrafo 6 (Premialità per utilizzo dei seguenti prodotti acquistati direttamente da uno o più operatori economici con sede legale (risultante da visura della Camera di Commercio) nel territorio dell'Unione Comuni del Villanova: pane, formaggio, carne, frutta e verdura):

- Saranno valutati solo quei prodotti (pane, formaggio, carne, frutta e verdura) acquistati direttamente da uno o più operatori economici con sede legale (risultante da visura della Camera di Commercio) nel territorio dell'Unione Comuni del Villanova per i quali sono stati sottoscritti dei pre-accordi (da presentare utilizzando **obbligatoriamente** il modello "Allegato 6 - Pre-accordo fornitori") firmati dal concorrente e dagli operatori economici. Saranno valutati anche i prodotti già indicati ai paragrafi 4 e 5 qualora possiedano gli stessi requisiti previsti nei medesimi paragrafi.

Paragrafo 7 (Iniziative di educazione alimentare):

- Descrivere le iniziative di educazione alimentare che verranno realizzate durante l'anno scolastico.

Specificare in modo chiaro per ciascuna iniziativa:

- i destinatari;
- gli obiettivi da raggiungere;
- le attività che si andranno a svolgere;
- la durata in ore.

Paragrafo 8 (Modalità di gestione delle diete speciali):

- Descrivere le modalità di gestione delle diete speciali (approvvigionamento delle materie prime, conservazione delle derrate alimentari, preparazione e somministrazione dei pasti, presenza di personale formato in materia, ecc.).

Paragrafo 9 (Proposte migliorative sulla produzione di rifiuti e sullo spreco alimentare):

- Descrivere le singole iniziative che verranno attuate per la riduzione della produzione dei rifiuti indifferenziati prodotti e per il contrasto allo spreco alimentare.

Tutta la documentazione relativa all'offerta tecnica dovrà essere fornita in formato "pdf". La stazione appaltante è esonerata da qualsiasi responsabilità in caso di invio parziale della documentazione.

La documentazione tecnica deve essere priva, a pena di esclusione dalla gara, di qualsivoglia indicazione (diretta e/o indiretta) all'offerta economica.

La documentazione tecnica e gli eventuali allegati contenuti nella "**Busta Tecnica**" devono essere firmati digitalmente dal/dai rappresentante/i legale/i del concorrente individuale o da persona diversa, purché munita di comprovati poteri di firma, la cui procura dovrà essere stata inserita nell'apposita sezione denominata "**Busta di Qualifica**".

Nel caso di partecipazione da parte di un concorrente plurisoggettivo (già costituito e ancora da costituire) dovrà essere prodotta un'unica documentazione firmata digitalmente da ogni partecipante.

Offerta economica – “Busta Economica”

All'interno della “**Busta Economica**” dovrà essere inserita, a pena di esclusione, la seguente documentazione:

Offerta (da presentare utilizzando il modello “**Allegato 3 – Offerta economica**”), in competente bollo, firmata digitalmente dal/dai rappresentante/i legale/i dell'impresa o delle imprese concorrenti, contenente per ciascuna tipologia di pasto il prezzo offerto, espresso sia in cifre che in lettere.

L'offerta, redatta senza cancellature o abrasioni, deve essere inserita nella suddetta busta, nella quale non devono essere inserite altri documenti o dichiarazioni.

L'offerta deve contenere la dichiarazione che, nella sua formulazione, si è tenuto conto di un costo del lavoro non inferiore al costo stabilito dal CCNL di categoria e dalle leggi previdenziali ed assistenziali così come determinato dalle apposite tabelle a cura della direzione regionale del lavoro.

L'offerta deve essere firmata digitalmente nel caso di:

- Concorrente singolo dal/dai rappresentante/i legale/i dell'impresa del concorrente;
- ATI o Consorzi ordinari già costituiti dal/dai rappresentante/i legale/i dell'ATI (Capogruppo) o Consorzio;
- ATI costituenti/Consorzi ordinari costituenti/G.E.I.E. costituenti dai rappresentanti legali di tutti i soggetti raggruppati/consorziati/ in G.E.I.E. costituendo e dovrà essere presentata in forma congiunta da tutti i soggetti facenti parte del raggruppamento/consorzio/G.E.I.E. costituendo;
- Consorzi stabili o consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b, del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. che partecipano per conto di consorziate sia da parte del/dei rappresentante/i legale/i del consorzio che delle consorziate per le quali il consorzio concorre e dovrà essere presentata in forma congiunta;

L'offerta economica può essere firmata digitalmente da persona diversa, purché munita di comprovati poteri di firma, la cui procura dovrà essere stata allegata nell'apposita sezione denominata “**Busta di Qualifica**”.

Non saranno ammesse le offerte in variante, incomplete, parziali, limitate ad una sola o più parti del servizio, condizionate, con riserva, espresse in modo indeterminato e quelle per persone da nominare, nonché le offerte non firmate digitalmente.

Non sono, altresì, ammesse offerte alla pari o in aumento rispetto al prezzo unitario dei pasti posto a base d'asta esclusa IVA.

L'offerta è valida per 180 giorni dalla data dell'esperimento della gara.

Nel caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifra e quello in lettere è ritenuto **valido quello più vantaggioso per la stazione appaltante**.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa ex articolo 97, comma 6, del D.lgs. n. 50/2016.

Gli operatori economici forniscono, su richiesta della stazione appaltante, spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti nelle offerte se queste appaiono anormalmente basse, sulla base di un giudizio tecnico sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta (articolo 97, comma 1, del D.lgs. n. 50/2016).

20. CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che conseguirà il maggior punteggio complessivo tenendo conto dei parametri e dei criteri previsti nell'articolo 16 del Capitolato Speciale d'Appalto.

21. APERTURA DELLE BUSTE

La Commissione giudicatrice si riunirà il **giorno 11 SETTEMBRE 2018, alle ore 09:00**, presso la sede amministrativa dell'Unione Comuni del Villanova in via Roma n. 50 c/o Comune di Romana (SS).

La gara si svolgerà nel modo seguente:

- il giorno 11/09/2018, ore 09,00: in seduta pubblica, la Commissione giudicatrice procederà all'apertura della "**Busta di Qualifica**" per la verifica della documentazione in essa contenuta ed all'ammissione dei concorrenti alla gara;
- il giorno 11/09/2018, dopo l'apertura della "Busta di Qualifica": la Commissione giudicatrice procederà, dapprima in seduta pubblica, all'apertura e verifica del contenuto della "**Busta Tecnica**" dei concorrenti ammessi alla gara e successivamente procederà, in via riservata, alla valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti ammessi alla gara;
- il giorno 13/09/2018, ore 10,00: in seduta pubblica, la Commissione giudicatrice effettuerà l'apertura della "**Busta Economica**" dei concorrenti ammessi alla gara, la ricognizione dei punteggi e l'aggiudicazione provvisoria, salvo verifica dell'anomalia delle offerte per le quali si procederà secondo quanto disposto dall'articolo 97 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

22. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicazione definitiva del servizio avverrà mediante atto del Responsabile di Servizio Socio-Culturale dell'Unione Comuni del Villanova. Con la presentazione dell'offerta il concorrente è immediatamente obbligato nei confronti dell'Ente ad effettuare la prestazione nei modi e nei termini della stessa e del Capitolato Speciale d'Appalto. Per l'Ente il rapporto obbligatorio nascerà solo dopo l'approvazione dell'atto di aggiudicazione definitiva e la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle verifiche e della produzione della documentazione richiesta e sempre che non venga accertato in capo all'aggiudicatario alcun limite o impedimento a contrattare con la Pubblica Amministrazione.

L'aggiudicatario è obbligato a stipulare il contratto per l'affidamento del servizio in oggetto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti il contratto stesso. La stipulazione del contratto avverrà, in forma pubblica amministrativa, nella sede amministrativa dell'Unione Comuni del Villanova.

Ai sensi dell'articolo 15, comma 7, della L.R. n. 5/2007, il contratto non può, comunque, essere stipulato prima di trenta giorni dalla comunicazione ai contro interessati del provvedimento di aggiudicazione definitiva, ai sensi dell'articolo 50 della medesima L.R., salvo motivate ragioni di particolare urgenza che non consentono all'amministrazione di attendere il decorso del predetto termine.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta dell'Unione Comuni del Villanova che porrà a carico dell'aggiudicatario medesimo le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente e procederà all'incameramento della cauzione provvisoria versata al momento della presentazione dell'offerta.

In caso di comprovata urgenza, l'Unione Comuni del Villanova potrà chiedere l'esecuzione anticipata del contratto, comunque dopo l'atto di aggiudicazione definitiva, nei modi ed alle condizioni di legge (articolo 32, comma 8, del D.lgs. n. 50/2016).

23. NORME SULLA PRIVACY

Informativa ai sensi dell'articolo 13, del D.lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii.

Si procederà al trattamento dei dati strettamente necessari per le operazioni e gli adempimenti connessi all'espletamento della procedura di gara di cui al presente bando. Il trattamento dei dati forniti dai concorrenti è finalizzato all'espletamento di funzioni istituzionali da parte dell'Unione Comuni del Villanova, ai sensi dell'articolo 18 del D.lgs. n. 196/2003. Non saranno trattati "dati sensibili". I dati forniti, nel rispetto dei principi

costituzionali della trasparenza e del buon andamento, saranno utilizzati osservando le modalità e le procedure strettamente necessarie per condurre l'istruttoria finalizzata all'emanazione del provvedimento finale a cui i concorrenti sono interessati. Il trattamento, la cui definizione è rilevabile dall'articolo 4, comma 1, del D.lgs. n. 196/2003, è realizzato con l'ausilio di strumenti informatici ed è svolto da personale dipendente del predetto Comune.

Si informa, infine, che il titolare del trattamento dei dati è l'Unione Comuni del Villanova.

24. DISPOSIZIONI FINALI

Tutti i documenti richiesti dovranno essere presentati in lingua italiana; quelli presentati dalle imprese straniere dovranno essere tradotti in lingua italiana.

Gli importi dichiarati da concorrenti stabiliti in altro stato membro dell'Unione Europea, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in euro.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

Nel caso di difformità tra le norme contenute nel Bando di gara e nel Capitolato Speciale d'Appalto, saranno ritenute valide quelle riportate nel Bando di gara.

Il presente bando con i suoi allegati è in pubblicazione all'Albo Pretorio dell'Unione Comuni del Villanova, nel sito istituzionale della stazione appaltante www.unionecomunivillanova.it, nei siti istituzionali dei Comuni appartenenti all'Unione e nel sito istituzionale della Regione Autonoma della Sardegna. Essi possono essere visionati e ritirati presso l'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Romana, nei giorni dal lunedì al venerdì, dalle ore 10.00 alle ore 13.00.

Costituiscono parte integrante al presente bando di gara i seguenti allegati:

- Capitolato Speciale d'Appalto ed annessi Allegati A, B, C, D, F e G;
- ALLEGATO 1 - Istanza di ammissione;
- ALLEGATO 2 - DGUE;
- ALLEGATO 3 - Offerta economica;
- ALLEGATO 4 - Modello Autocertificazione Antimafia;
- ALLEGATO 5 - Patto di Integrità;
- ALLEGATO 6 - Pe-accordo fornitori;
- ALLEGATO 7 - Attestazione sopralluogo;
- ALLEGATO 8 - Dichiarazioni;
- Documento Unico di Valutazione dei Rischi (D.U.V.R.I.).

Il Responsabile del Servizio
Dott.ssa Antonella Contini