

BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE
DELL'INFANZIA E PRIMARIA E DEI DIPENDENTI COMUNALI
ANNI SCOLASTICI 2016/2017-2017/2018-2018/2019-2019/2020

1. ENTE APPALTANTE: Comune di Bioglio - indirizzo: Via Vittorio Emanuele II 5 Bioglio -telefono: 015441115.-
telefax: 015441177 e-mail bioglio@ptb.provincia.biella.it

2. CATEGORIA DI SERVIZIO E NUMERO CPC: Cat. 17 -CPC 64. – CIG 6718417518

3. OGGETTO DEL SERVIZIO, LUOGO DI ESECUZIONE E DURATA: L'appalto ha per oggetto la gestione della mensa scolastica delle scuole dell'infanzia e primaria e dei dipendenti, per un importo a base d'asta di € 120.000 , oltre IVA.

Durata del contratto: 4 anni scolastici e precisamente : dal mese di Luglio 2016 al mese di Giugno 2020 compreso. È facoltà dell'Ente, ai sensi dell'art. 63, comma 5, del D. Lgs. n° 50/2016, procedere, per i successivi due anni scolastici al rinnovo del contratto con l'aggiudicatario del presente bando. L'amministrazione potrà, altresì, condizionare il rinnovo del contratto al gradimento del servizio da parte degli utenti, stabilendone le modalità di rilevazione. In caso di rinnovo, inoltre, l'Amministrazione Comunale, valutata la compatibilità finanziaria, potrà riconoscere un adeguamento del prezzo di contratto nei limiti degli incrementi rilevati dall'ISTAT ai sensi del Capitolato speciale d'appalto.

4. PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE: Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 comma 1, del D.Lgs. n° 50/2016 , da espletarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa – ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n° 50/2016 – sull'importo di € 120.000 I.V.A. esclusa per le Scuole dell'Infanzia e Primaria e pasti dei dipendenti €4,20I.V.A esclusa posti a base d'asta per ogni singolo pasto. L'Ente appaltante richiederà all'offerente le giustificazioni, eventualmente necessarie, ritenute pertinenti in merito agli elementi costitutivi dell'offerta medesima, in base al disposto dell'art. 97 del D.Lgs. n° 50/2016. L'offerta dovrà essere espressa in ribasso sull'importo a base d'asta, per cui saranno escluse le offerte in aumento o alla pari. Non è ammessa, inoltre, la presentazione di offerte parziali e/o condizionate.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara o di prorogarne la data, di non procedere all'aggiudicazione – per comprovati motivi – dandone comunicazione scritta alle ditte concorrenti, senza che le stesse possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

L'aggiudicazione sarà disposta anche in presenza di una sola offerta economica, purché valida. In caso di offerte uguali, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio da tenersi seduta stante.

5. MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE: La gara si svolgerà secondo la procedura di seguito riportata.

La Commissione giudicatrice ,nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50 /2016 procederà – in seduta pubblica – valutando in prima istanza:

a) Il rispetto dei termini fissati per la presentazione della documentazione di gara;

b) L'integrità dei plichi e la loro rispondenza a quanto previsto nel presente Bando di Gara e nel Capitolato Speciale d'Appalto;

c) La presenza e la regolarità della documentazione necessaria per l'ammissione alla gara, contenuta nella **Busta n. 1** – “Documenti amministrativi”. Dopo aver verificato la regolarità dei plichi e delle buste, nonché della documentazione presentata, verrà data lettura delle imprese per le quali si procederà alla valutazione dell'offerta tecnica;

d) Di seguito, la Commissione di gara – in seduta riservata – procederà all'apertura della **Busta n. 2** – “Progetto tecnico” presentata da ogni concorrente ammesso, al fine di esaminare la documentazione ivi inserita ed attribuire i punteggi secondo i criteri specificati nel presente Bando di Gara e nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Successivamente, la Commissione procederà – in seduta pubblica – nel modo seguente:

a) Darà lettura dei punteggi attribuiti all'Offerta Tecnica;

b) Aprirà le offerte economiche di cui alla **Busta n. 3** – “Offerta economica” e procederà all'attribuzione automatica del punteggio corrispondente all'offerta;

c) Darà lettura della graduatoria dei concorrenti sulla base del punteggio complessivo conseguito da ciascuno;

d) Individuazione del concorrente aggiudicatario.

Su richiesta della Commissione, le imprese partecipanti sono tenute a fornire tutte le informazioni e/o elaborati ritenuti necessari per formulare una più precisa valutazione del servizio offerto.

L'aggiudicazione sarà subito impegnativa per l'impresa mentre per il Comune lo sarà solo dopo intervenuta approvazione in via definitiva, fermo restando l'accertamento dei requisiti dichiarati. L'Ente appaltante, prima dell'avvio del servizio, si riserva di effettuare ogni ulteriore verifica sia ritenuta necessaria nei confronti di ciò che è stato dichiarato dalla ditta aggiudicataria in sede di gara e alla veridicità della documentazione. Nel caso di false

dichiarazioni, di irregolarità o non corrispondenza dei requisiti dichiarati, dopo attenta valutazione, sarà disposta la revoca dell'aggiudicazione e sarà affidato il servizio alla ditta che segue in graduatoria, addebitando il maggiore costo del servizio alla ditta esclusa ed incamerando, contestualmente alla revoca, la cauzione provvisoria. Analogamente, in caso di mancata costituzione delle garanzie e/o coperture assicurative richieste, o per altra causa, il servizio verrà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

L'aggiudicazione sarà effettuata, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n° 50/2016, all'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del punteggio più elevato conseguito cumulando i fattori prezzo-qualità del servizio. La valutazione avverrà in base ai criteri di seguito riportati:

A) OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)

La valutazione delle proposte tecniche e di qualità – che sarà effettuata in base ai criteri specificati di seguito, consentirà di attribuire il punteggio massimo complessivo di punti 70, così suddiviso:

N°	CRITERI	SUB-CRITERI	Max punti
1	Modalità di gestione delle emergenze	Dimostrazione della capacità aziendale di gestione delle emergenze e relative proposte.	15
2	Sistema di rintracciabilità aziendale	Dettagliata descrizione del sistema di rintracciabilità delle materie prime adoperato	10
3	Prodotti impiegati. Qualità e provenienza degli alimenti	Utilizzo di alimenti provenienti da filiere corte, che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola ed impiego dei prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità in stretta relazione con la stesura di menù secondo criteri di coerenza: PUNTI 3	5
		Impiego di alimenti DOP, IGP ed utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e/o da produzione integrata): PUNTI 2	
4	Miglioramenti delle dotazioni	Fornitura addizionale di attrezzature (elettrodomestici, stoviglie e pentole, ecc.) ed altro materiale destinato al miglioramento del servizio. Utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale (stoviglie, piatti, tovaglioli...) privilegiando materiali riutilizzabili e utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità.	7
5	Personale	Adozione di programmi di selezione e formazione del personale da impiegare per l'erogazione del servizio: PUNTI 6 Presenza periodica di specialista della nutrizione in possesso di comprovati titoli ed esperienza almeno triennale nel settore specifico: PUNTI 7	13
6	Elementi organizzativi	Descrizione dettagliata delle fasi e dei processi della produzione. Piano di pulizia e sanificazione. Modalità di preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti. Recupero, per scopi assistenziali, di generi alimentari non consumati	20

Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica, le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio minimo di 35 punti rispetto al punteggio massimo attribuibile di 70, relativo al progetto qualità del servizio offerto.

Le Imprese che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta coerente con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione appaltante.

A) OFFERTA ECONOMICA MAX 30 PUNTI

All'offerta economica più vantaggiosa per ogni singolo pasto, verranno assegnati 30 punti, ed alle rimanenti verrà attribuito un punteggio adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta più bassa, secondo la seguente formula:

$$X = \frac{\text{prezzo più basso} \times \text{punteggio massimo (30)}}{\text{prezzo in esame}}$$

prezzo in esame

L'aggiudicazione definitiva per l'affidamento del servizio avverrà mediante determinazione del Responsabile del Settore competente.

6. CARATTERISTICHE E MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO: le caratteristiche e le modalità di esecuzione del servizio sono indicate nel Capitolato d'Oneri.

7. PAGAMENTI: ai sensi e con le modalità indicate nel Capitolato d'Oneri.

8. FINANZIAMENTO: la spesa è finanziata con i fondi del bilancio comunale.

9. CESSIONE DEL CONTRATTO: non consentito.

10. VARIANTI : non ammesse.

11. SUBAPPALTO: non consentito.

12. RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE: ammessi come previsto dall'art. 45 D.Lgs. n° 50/2016 e in osservanza della disciplina del successivo art. 80 dello stesso D.Lgs. n° 50/2016; il ricorso al raggruppamento dovrà essere indicato, a pena di esclusione, nella domanda di partecipazione.

13. AVVALIMENTO: è consentito il ricorso all'istituto dell'avvalimento, ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. n° 50/2016. I concorrenti che intendono ricorrere all'istituto dell'avvalimento devono presentare, a pena di esclusione:

a) Dichiarazione attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;

b) Dichiarazione dell'impresa ausiliaria attestante l'assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs. n° 50/2016;

c) Dichiarazione dell'Impresa ausiliaria con cui la stessa si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;

d) Dichiarazione dell'impresa ausiliaria con cui la stessa attesta che non partecipa alla gara in proprio o in forma associata con altro concorrente o come consorziato;

e) Originale o copia autentica del contratto stipulato tra l'impresa ausiliaria e il concorrente, in cui si precisi la tipologia del vincolo negoziale costituito, siano dettagliatamente indicati i requisiti e le risorse e siano specificate le modalità operative mediante le quali il requisito/i requisiti vengono messi a disposizione della società avvalsa per tutta la durata dell'affidamento.

14. IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO: L'importo presunto per il periodo di vigenza dell'appalto medesimo ammonta a Euro 120.000 IVA esclusa,;

Pasti 20 circa per la scuola dell'infanzia nei giorni da lunedì a venerdì

Pasti 30 circa per la scuola Primaria nei giorni da lunedì a giovedì;

Pasti 4 circa per adulti nei giorni da lunedì a venerdì.

Tale quantificazione è tuttavia indicativa, il numero dei pasti presunto potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione, per la qual cosa l'appaltatore non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne hanno diritto.

L'importo a base d'asta ammonta ad Euro 4,20 IVA esclusa per singolo pasto fornito per la Scuola dell'Infanzia e primaria.

€ 4,20.IVA esclusa per singolo pasto fornito per adulti

15. CAUZIONI:

Provvisoria: di € 2.400,00, da costituire in uno dei modi stabiliti dall'art. 93 del D.Lgs. n° 50/2016;

Definitiva: pari al 10% dell'importo complessivo netto d'aggiudicazione dell'appalto, aumentata di tanti punti percentuali eccedenti il 10% nel caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10% e di due punti percentuali per ogni punto superiore al 20% nel caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 20%, da costituire per come stabilito dall'art. 103 del D.Lgs. n° 50/2016.

16. REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA GARA

A) REQUISITI DI ORDINE GENERALE

1. Insussistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento di cui all'art. 80 del D.Lgs. n° 50/2016.
2. Iscrizione al registro tenuto dalla C.C.I.A.A. della Provincia di appartenenza per la specifica attività oggetto dell'appalto o ad analogo organismo europeo ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n° 50 del 2016.
3. Posizione di regolarità contributiva con gli obblighi relativi al versamento di imposte e tasse, stabilite dalla normativa vigente.
4. Di non essere sottoposto alla sanzione interdittiva ai sensi della legge n. 231 del 2001.
5. Dichiarazione dalla quale risultino le eventuali imprese collegate in una situazione di controllo ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile.

B) REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA

1. Possesso di adeguata capacità economica e finanziaria, da comprovarsi mediante:
 - a. Fatturato complessivo raggiunto nel triennio precedente la gara (ultimi tre esercizi finanziari 2015, 2014, 2013) non inferiore all'importo posto a base di gara;
 - b. Idonee referenze bancarie rilasciate da almeno 2 (due) primari istituti bancari. In caso di partecipazione in raggruppamento di imprese le referenze bancarie dovranno riferirsi all'impresa capogruppo.

C) REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

1. Possesso di adeguata capacità tecnica e professionale, da comprovarsi mediante:
 - a. Autorizzazione sanitaria o copia conforme di almeno 2 furgoni adibiti al trasporto dei pasti caldi e/o freddi per mense rilasciata dall'ASL competente per territorio di proprietà dell'impresa concorrente.
 - b. Certificazione UNI-EN ISO 9001-2008 rilasciata da organismi accreditati, per la progettazione, preparazione, confezionamento e trasporto di pasti e servizi di pulizia annessi.
 - c. Certificazione UNI-EN ISO 14001-2004 rilasciata da organismi accreditati, per la progettazione, preparazione, confezionamento e trasporto di pasti e servizi di pulizia annessi.
 - d. Certificazione UNI-EN ISO 22000-2005 rilasciata da organismi accreditati, per la progettazione, preparazione, confezionamento e trasporto di pasti e servizi di pulizia annessi.
 - e. Elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica – effettuati negli anni 2013, 2014 e 2015 IVA esclusa – con indicazione delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi, da cui si evinca almeno un contratto di servizi di ristorazione scolastica con un fatturato almeno pari all'importo annuo posto a base di gara, svolti presso amministrazioni comunali.
 - f. Autocertificazione attestante l'esecuzione nel triennio 2013, 2014 e 2015, di almeno un servizio identico a quello oggetto di gara, della durata non inferiore ad un anno scolastico, in cui siano stati erogati un numero di pasti annui non inferiore a 7.000.(settemila).

17. DOCUMENTAZIONE DI GARA: ogni Impresa partecipante, deve dichiarare il possesso dei requisiti di cui ai punti precedenti mediante autocertificazione, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000. Le certificazioni di cui al capitolo 16), par. C), lettere b), c), d), e) e g) dovranno essere prodotte in originale o copia conforme.

Per i criteri d'esclusione si fa esplicito riferimento agli artt. 80 e 83 del D.Lgs. n° 50/2016.

18. VISITA DEI LUOGHI:

E' obbligatoria, pena l'esclusione dalla gara, la visita sul luogo di esecuzione del servizio, a seguito della quale verrà rilasciata attestazione di avvento sopralluogo.

Tale attestazione dovrà – a pena di esclusione – essere prodotta in sede di gara a corredo della domanda di partecipazione.

19. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

Al fine di poter partecipare alla gara, l'offerente dovrà far pervenire entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 22.06.2016 a proprio esclusivo rischio, a mezzo di raccomandata postale, agenzia di recapito autorizzata, servizio di posta celere, ovvero mediante consegna diretta, all'Ufficio protocollo del Comune di Bioglio il plico contenente la propria offerta, in busta chiusa con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura dal titolare dell'Impresa o dal suo Legale Rappresentate, a pena di esclusione, con l'indicazione del mittente e il suo recapito, indirizzato al Comune di Bioglio con la seguente dicitura:

“OFFERTA RELATIVA ALLA GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIA E DEI DIPENDENTI COMUNALI ANNI SCOLASTICI 2016/2017-2017/2018-2018/2019-2019/2020”.

..”.

Il plico dovrà contenere TRE BUSTE, a loro volta sigillate con ceralacca e firmate sui lembi di chiusura dal titolare dell'Impresa o dal suo Legale Rappresentate, riportanti sul frontespizio il nominativo dell'offerente e il suo recapito.

Su ciascuna busta dovrà essere indicato, oltre all'oggetto della gara, il relativo contenuto, identificato con le seguenti diciture:

- Busta n. 1 – “Documenti amministrativi”
- Busta n. 2 – “Progetto tecnico”
- Busta n. 3 – “Offerta economica”

Il recapito dell'offerta rimane ad esclusivo rischio del mittente, non saranno pertanto prese in considerazione le offerte pervenute oltre il predetto termine, ancorché spedite in data anteriore, neppure se sostitutive od aggiuntive rispetto ad offerte precedentemente recapitate.

BUSTA N. 1 – DOCUMENTI AMMINISTRATIVI

Nell'apposita busta recante la dicitura “DOCUMENTI AMMINISTRATIVI” dovrà essere inserito quanto segue:

Istanza di ammissione alla gara redatta in lingua italiana e contestuale dichiarazione attestante i requisiti di partecipazione, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare dell'Impresa o dal suo Legale Rappresentante e corredata, a pena d'esclusione, di fotocopia di un valido documento di riconoscimento del firmatario della stessa. Nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o Consorzio non ancora costituito, la domanda deve essere resa e sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio.

Dichiarazione, redatta in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante con allegata, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, fotocopia non autenticata del documento di riconoscimento, con la quale il concorrente dichiara:

o Di non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla partecipazione ad appalti pubblici e di stipula dei relativi contratti previste dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016, indicandole specificatamente;

o Di essere iscritta, per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nei registri della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura o in un registro professionale o commerciale dello stato di residenza, specificando il numero di iscrizione, il codice di attività, la durata della ditta ovvero la data di termine della stessa, la forma giuridica, le generalità, la cittadinanza, la data di nascita ed il luogo di residenza del titolare e dei direttori tecnici se ditta individuale, dei soci e dei direttori tecnici se società in società in nome collettivo, dei soci accomandatari e del direttore tecnico se società in accomandita semplice, degli amministratori muniti del potere di rappresentanza e del direttore tecnico e del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se altro tipo di società o consorzio. Nel caso di operatori economici stabiliti in altri Stati diversi dall'Italia (ex art. 47 del D.Lgs. n. 163/2006) indica i dati relativi all'iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza;

o Di essersi recato sul posto dove devono essere eseguite le prestazioni, di avere visitato i locali e gli spazi interessati al servizio oggetto dell'appalto e di essere edotto di tutte le circostanze di luogo e di fatto che possano influire sullo svolgimento del servizio;

o Di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto e di impegnarsi ad eseguirlo nei modi e nei termini stabiliti;

o Di avere gestito nell'ultimo triennio (2013-2014-2015) servizi nel settore della ristorazione scolastica aventi un numero medio di pasti almeno pari a quelli previsti per la gestione del servizio in oggetto;

o Di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta degli oneri di sicurezza di cui al D.Lgs. n. 81 del 09.04.2008 e s.m.i., di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguite le prestazioni, nonché di tutti gli oneri a carico dell'appaltatore;

o Di essere in regola con le norme di cui alla L. 383/2001 (piani individuali di emersione);

o Di essere in possesso, prima dell'avvio del servizio, delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE n.852/2004 e s.m.i.;

o Di avere la disponibilità, prima della stipulazione del contratto, dei mezzi e attrezzature necessarie per l'esecuzione del servizio, ivi comprese quelle necessarie per la veicolazione dei pasti presso le scuole dove richiesto;

o Di essere dotato di idoneo sistema di autocontrollo (metodica HACCP) secondo la normativa vigente;

o Di dare avvio, in caso di aggiudicazione, all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, concordemente con la S.A;

o Di mantenere regolari posizioni previdenziali ed assicurative presso l'INPS (matricola n° _____), l'INAIL (matricola n° _____) e di essere in regola con i relativi versamenti;

o Di essere iscritto all'Ufficio dell'Agenzia delle Entrate di _____;

o Di eleggere domicilio in _____, CAP _____, alla Via _____ n. ____ ai fini delle comunicazioni relative al presente appalto, ai sensi dell'art. 76 del D.Lgs. n. 50/2016, e di autorizzare fin d'ora la stazione appaltante ad effettuare le comunicazioni o le eventuali richieste di integrazioni e chiarimenti, anche ai fini del controllo sui requisiti previsto dall'art. 83 del D.Lgs. n.50/2016 al seguente numero di Fax _____ o al seguente indirizzo di posta elettronica certificata _____;

o Di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Cauzione provvisoria dell'ammontare di € 2.400,00€, detta cauzione dovrà essere prestata a favore del Comune di Bioglio, secondo quanto riportato al punto n. 15.

Idonee dichiarazioni bancarie, in originale, rilasciate da almeno due istituti o intermediari, autorizzati ai sensi del D.Lgs. 01/09/1993, n. 385, circa l'affidabilità e la solvibilità dell'impresa.

Attestato di presa visione dei locali interessati al servizio rilasciato dal responsabile del servizio.

BUSTA N. 2 – PROGETTO TECNICO

In essa dovrà essere inserita una dettagliata relazione – per un numero massimo di 40 pagine, compresa la documentazione tecnica integrativa ritenuta necessaria – che riporti tutti i dati rilevanti al fine dell'attribuzione dei punteggi relativi al parametro qualitativo.

BUSTA N. 3 – OFFERTA ECONOMICA

Nell'apposita busta recante la dicitura "OFFERTA ECONOMICA", dovrà essere inserita l'offerta economica redatta in lingua italiana, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare dell'Impresa o dal suo Legale Rappresentante. La stessa dovrà riportare l'indicazione del ribasso percentuale offerto sul prezzo unitario IVA esclusa.

Detto valore dovrà essere espresso in cifre ed in lettere, restando inteso che, in caso di discordanza, sarà ritenuta valido il valore più vantaggioso per il Comune. Detta busta dovrà essere sigillata e chiusa con ceralacca, controfirmata sui lembi di chiusura dal titolare dell'Impresa o dal suo Legale Rappresentante, a pena di esclusione, con l'indicazione del mittente ed il suo recapito, indirizzato al Comune di Bioglio.

Nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio costituito l'offerta deve essere espressa dall'impresa mandataria in nome e per conto proprio e delle mandanti.

Nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio non ancora costituito l'offerta stessa dovrà essere sottoscritta da tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento o il consorzio.

20. APERTURA DEI PLICHI:

l'apertura dei suddetti plichi sarà comunicato tramite avviso all'albo pretorio on-line del comune di Bioglio, e si terrà presso la sede comunale. Sono ammesse ad assistere le ditte che hanno presentato offerta.

21. ALTRE INFORMAZIONI ED AVVERTENZE:

L'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio anche in presenza di una sola offerta, purché valida. L'offerta si intende vincolata per 180 giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

Non si darà corso all'apertura del plico sul quale non sia apposta l'indicazione dell'oggetto della gara e/o del mittente. Non saranno ammesse offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad altro appalto.

Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso che la dichiarazione attestante requisiti di partecipazione manchi di uno dei contenuti richiesti dalla presente documentazione di gara.

Parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata con ceralacca e/o controfirmata sui lembi di chiusura.

Si precisa, altresì, che i requisiti di cui al capitolo 16), par. C), punto 1), lettere b), c), d) ed e), attenendo a delle qualità imprescindibili delle ditte concorrenti – vista la natura del servizio da svolgere, rivolto prevalentemente a persone non adulte – devono essere posseduti dalle singole aziende partecipanti al presente incanto. Né è ammessa la dimostrazione di detti requisiti, pena l'esclusione dalla gara, facendo ricorso all'istituto dell'avvalimento.

Non è consentito il ritiro dell'offerta già pervenuta all'Amministrazione.

22. INFORMATIVA AI SENSI DELL' ART. 13 DEL DECRETO LEGISLATIVO 30.06.2003, N. 196.

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196 del 30/6/2003, in ordine al presente procedimento si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono **ESCLUSIVAMENTE** il presente appalto;
- il conferimento dei dati ha natura facoltativa, e si configura più esattamente come onere, nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara o aggiudicarsi l'appalto, deve rendere la documentazione richiesta dall'Amministrazione aggiudicatrice in base alla vigente normativa;
- la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:
 - 1) il personale interno dell'Amministrazione implicato nel procedimento;
 - 2) i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara; 3) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. 7/8/1990 n. 241;
- i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003 medesimo, cui si rinvia;
- soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione Comunale di Bioglio.

Per quanto non previsto dal presente Bando si rinvia al Capitolato Speciale d'Oneri e alle disposizioni di legge e regolamentari vigenti in materia.

Notizie, informazioni e copie del Capitolato Speciale d'Oneri e del presente Bando potranno essere richieste al Responsabile del Procedimento nei giorni di lunedì e mercoledì dalle ore 15.00 alle ore 17.00 telefonando al numero 015 441115.

Il Responsabile del Procedimento
F.to Dott.ssa Elisa Crippa