

**DISCIPLINARE DI GARA
PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DELLA
MENSA UNIVERSITARIA DI ALESSANDRIA
CIG [7 8 5 6 2 3 9 5 8 3]**

Titolo 1 – NORME GENERALI

1) Stazione Appaltante

EDISU PIEMONTE

Via Madama Cristina, 83 - 10126 – Torino

Tel. 011 653 1111 PEC: edisu@cert.edisu.piemonte.it

Responsabile del Procedimento ai sensi dell’art. 31 del D.Lgs n.50/2016: Stefano Afferni

Titolare del trattamento dati: EDISU Piemonte.

2) Descrizione di servizio

La procedura di gara ha per oggetto l’affidamento della gestione della mensa universitaria di Alessandria, Via Parma 36, 15100 Alessandria, nei modi e nelle forme analiticamente descritti nel Capitolato Speciale d’Appalto

3) Valore dell’affidamento, prezzo massimo del pasto

La base d’asta è fissata in Euro 6,50, oltre oneri fiscali, per il pasto intero.

Il valore annuo dell’affidamento è stimato in Euro 43.225,00, oltre oneri fiscali, corrispondenti a circa 6.650 pasti per ciascuna anno.

Il valore dell’affidamento per il primo anno è stimato in Euro 58.114,50, oltre oneri fiscali, corrispondenti a circa 12.850 pasti.

Il valore complessivo dell’affidamento è pertanto stimato in Euro 116.229,00 (oltre oneri fiscali), corrispondenti a circa 25.700 pasti per l’intera durata contrattuale

Detta stima è puramente indicativa e non impegna in nessun modo l’EDISU Piemonte che provvederà esclusivamente al pagamento dei pasti effettivamente consumati dagli studenti universitari.

4) Prestazione riservata

La partecipazione alla gara è limitata alle imprese in possesso dei requisiti professionali per la gestione dell’attività di somministrazione alimenti e bevande (D. Lgs. 26 marzo 2010 n. 59 - Legge Regionale n. 38/2006). In caso di società, associazioni o organismi collettivi, i requisiti professionali devono essere posseduti dal legale rappresentante o dalla persona preposta all’attività commerciale.

5) Offerte non ammesse

Non sono ammesse:

- offerte parziali, comunque limitate ad una o più parti dei servizi oggetto della gara;
- varianti ai servizi richiesti;
- offerte economiche in rialzo rispetto al prezzo a base d’asta:

6) Durata dell’affidamento:

Il contratto ha inizio da lunedì 23 settembre 2019 a venerdì 24 luglio 2020, eventualmente rinnovabile ai sensi dell’articolo 3 del Capitolato Speciale d’Appalto

7) Termini e modalità di presentazione delle offerte:

Le offerte, tassativamente redatte in lingua italiana, devono pervenire, con qualsiasi mezzo di trasmissione che a proprio esclusivo rischio il concorrente riterrà idoneo, presso l’Ufficio Protocollo della stazione appaltante, **entro e non oltre le ore 12,00 del 07/06/2019**. Resta inteso che il recapito del plico rimane ad

esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile. Si specifica, a tale fine, che il termine sopra indicato si intende come perentorio, cioè a pena della non ammissione alla gara, facendo unicamente fede, a tale scopo, il timbro a calendario e l'ora di arrivo apposti sul plico dagli addetti all'Ufficio Protocollo della stazione appaltante.

Ciascuna offerta deve pervenire mediante apposito plico d'invio, idoneamente sigillato, controfirmato dal legale rappresentante dell'impresa concorrente su tutti i lembi di chiusura e riportante all'esterno, in forma chiara e leggibile, l'esatta denominazione o ragione sociale e l'indirizzo (sia il domicilio che la sede legale), nonché la *dicitura*: **"GESTIONE MENSA UNIVERSITARIA DI ALESSANDRIA, CIG [7856239583] - NON APRIRE"**.

All'interno del plico d'invio devono essere contenute numero 3 (tre) buste separate, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, con indicati all'esterno la denominazione o ragione sociale e l'indirizzo della concorrente, nonché riportanti rispettivamente la dicitura: *"Busta A – Documenti per l'ammissione alla gara"*, *"Busta B – Offerta tecnica"*, *"Busta C – Offerta economica"*.

Con riferimento alla singola impresa concorrente, pena l'esclusione dalla gara, tali buste devono contenere obbligatoriamente la documentazione seguente:

A. "Busta A – DOCUMENTI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA"

- a) ISTANZA DI PARTECIPAZIONE, redatta ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000, utilizzando il facsimile specificatamente predisposto e allegato alla presente Disciplinare di Gara (Modello 1), o riprodotto in modo sostanzialmente conforme, sottoscritta dal legale rappresentante, o dal procuratore, ed alla quale andrà allegata la fotocopia del documento d'identità del sottoscrittore in corso di validità;
- b) MODELLO DI FORMULARIO per il documento di gara unico europeo (DGUE)- redatta utilizzando il documento di gara unico europeo (Modello 2), allegato al presente Disciplinare di Gara, sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa concorrente, con allegata la copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore. Il documento può essere sottoscritto anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata copia conforme all'originale della relativa procura;
- c) CAUZIONE PROVVISORIA pari al 2% del valore contrattuale stimato, nelle forme e con le modalità descritte al paragrafo 10) del presente Disciplinare;
- d) ELENCAZIONE, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente, dei servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto con l'indicazione dettagliata degli importi al netto dell'IVA, le date di inizio e ultimazione, i destinatari e la descrizione di ciascun servizio realizzato;
- e) ATTESTAZIONE di aver effettuato il sopralluogo;
- f) CERTIFICATO di conformità alla norma UNI EN ISO 9001, idonea, pertinente e proporzionata ai servizi in appalto;
- g) PASSOE rilasciato dal sistema AVCPASS da richiedersi mediante registrazione sul sito dell'AVCP ora ANAC nella sezione AVCPASS.

A. "Busta B – OFFERTA TECNICA":

Nella busta dovrà essere inserita una relazione descrittiva con l'indicazione dettagliata di tutti gli elementi necessari per la valutazione da parte della Commissione di Gara (progetto di organizzazione del servizio; fornitura di prodotti locali; varianti migliorative; destinazione del cibo non somministrato; requisiti dei prodotti esotici).

A corredo della relazione potranno essere inserite immagini, planimetrie, depliant, ecc. e ogni altro elemento utile alla valutazione.

Avvertenze:

- A PENA DI ESCLUSIONE, tutti gli elaborati sopra citati devono essere sottoscritti dal legale rappresentante dell'impresa concorrente;
- I suddetti elaborati devono trattare ogni aspetto in modo esauriente, senza richiami ad altri elementi non contenuti nella documentazione presentata, che non saranno comunque presi in considerazione. Si sottolinea che la completezza e la coerenza della documentazione alle prescrizioni contenute nel Capitolato Speciale costituiscono elementi imprescindibili perché l'offerta possa essere ritenuta idonea e non essere quindi esclusa dalla gara.

- La documentazione eccedente o difforme rispetto a quanto richiesto non sarà fatta oggetto di valutazione.

B. "Busta C – OFFERTA ECONOMICA":

L'offerta economica, in bollo da Euro 16,00 = (Euro sedici), deve essere redatta utilizzando il modulo appositamente predisposto e allegato alla presente lettera di invito ("Mod. 1 – OFFERTA ECONOMICA"), o riprodotto in modo sostanzialmente conforme su carta intestata.

L'offerta deve contenere lo sconto percentuale offerto sul prezzo del pasto intero, espressi in cifre e in lettere, nonché i costi sostenuti per la sicurezza

Avvertenze:

- l'offerta economica deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante della impresa concorrente in calce ad ognuna delle pagine di cui si compone;

8) Persone autorizzate a presenziare all'apertura delle offerte

Chiunque può assistere all'apertura delle buste come indicato al successivo paragrafo 9). Sono verbalizzate e riferite direttamente al concorrente le sole dichiarazioni dei rappresentanti delle imprese che partecipano alle operazioni di gara per mezzo di un rappresentante e/o delegato, munito di mandato *ad hoc* o rivestito di una specifica carica sociale. Il concorrente, presente alle operazioni di gara per mezzo di proprio rappresentante, è considerato pienamente a conoscenza delle determinazioni della Commissione assunte e comunicate in tale sede.

9) Data, ora, luogo e procedura di gara

I lavori della Commissione di gara inizieranno il **giorno 11/06/2019** alle **ore 10.00**, presso la sede della stazione appaltante.

La procedura è la seguente:

- Preliminarmente si procede, in seduta pubblica, alla verifica, numerazione ed apertura dei plichi ricevuti, alla numerazione delle buste ivi contenute (con riferimento al numero del plico) e successivamente all'apertura della Busta "A – Documenti per l'ammissione alla gara". In tale fase le buste "B – Offerta tecnica" e "C – Offerta economica" sono affidate alla custodia del Segretario della Commissione.
- Verificata la documentazione, il Presidente della Commissione dichiara ammessi alle successive fasi della procedura di gara i soli concorrenti che abbiano presentato la documentazione in modo completo e formalmente corretto rispetto a quanto richiesto e che abbiano dimostrato il possesso dei requisiti di ammissione nelle forme prescritte dalla presente lettera di invito. Ciò fatto si procederà sempre in seduta pubblica e per le sole ditte ammesse all'apertura della Busta "B – Offerta tecnica" al solo fine di verificare preliminarmente la congruità formale di ogni singola offerta tecnica presentata rispetto a quanto richiesto nel Capitolato Speciale.
- Successivamente, in seduta riservata, la Commissione procede all'esame dell'offerta tecnica ed alla valutazione qualitativa con l'attribuzione dei relativi punteggi.
- Successivamente, in seduta pubblica, la Commissione:
 - Rende noti i punteggi attribuiti in base alla valutazione delle offerte tecniche;
 - Procede all'apertura delle buste "C – Offerta economica" e attribuisce i relativi punteggi;
 - Procede alla somma dei punteggi attribuiti per l'offerta tecnica e per l'offerta economica e determina la graduatoria finale, con aggiudicazione provvisoria a favore del concorrente che ha conseguito il maggior punteggio complessivo, con riserva di verifica dell'anomalia dell'offerta.

Anche qualora le operazioni di gara si svolgessero in più giornate, l'apertura delle buste "C – Offerta economica" e l'attribuzione dei relativi punteggi avverrà in ogni caso in unica seduta continua, in data resa nota ai concorrenti mediante comunicazione via posta elettronica certificata.

10) Cauzioni e forme di garanzia

Cauzione provvisoria

A garanzia della serietà dell'offerta e dell'obbligo di stipula del contratto, il concorrente deve costituire ed inserire nella "Busta A - Documenti per l'ammissione alla gara" una cauzione provvisoria a favore della stazione appaltante del 2% del valore stimato del contratto, costituita nelle forme e con le modalità di cui

all'art. 93 comma 1 del D.Lgs. 50/2016. e con validità di 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo fissato per la presentazione dell'offerta. Tale cauzione dovrà essere presentata in originale. A pena di esclusione dalla gara, la cauzione provvisoria deve essere accompagnata dalla dichiarazione del fideiussore o assicuratore all'impresa concorrente contenente l'impegno a rilasciare cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario dell'appalto. Tale cauzione dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, c. 2 del codice civile nonché la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Trova applicazione l'art. 103 comma 1 del D.L.vo n. 50/2016 e s.m.i.

I concorrenti in possesso della certificazione di qualità, per le categorie di prestazioni da eseguire e per le quali si qualificano, potranno usufruire del beneficio della riduzione della cauzione del 50%.

Per fruire di tale beneficio i concorrenti, ai sensi dell'art. 93, comma 7, del D.Lgs. 50/2016, segnalano, in sede di gara, il possesso del predetto requisito e lo documentano nei modi prescritti dalle norme vigenti. In particolare, l'operatore economico dovrà allegare alla documentazione qui richiesta fotocopia autenticata della certificazione di qualità.

In caso di decadenza o revoca dall'aggiudicazione per inadempimento degli obblighi gravanti sull'aggiudicatario prima della stipula del contratto, ovvero per accertata mancanza in capo allo stesso dei requisiti richiesti, la stazione appaltante provvederà all'incameramento della cauzione provvisoria, fatto salvo il diritto al maggiore danno, riservandosi la facoltà di aggiudicare il servizio al concorrente che segue nella graduatoria finale. Tale facoltà può essere esercitata anche nel caso di rinuncia all'affidamento, in caso di fallimento, di risoluzione o recesso, senza che in ogni caso da suddette circostanze derivi alcun diritto per i concorrenti utilmente collocati in graduatoria.

11) Modalità di finanziamento e pagamento

Il servizio di ristorazione a favore degli studenti universitari è finanziato con mezzi propri della stazione appaltante. Il pagamento verrà effettuato, mensilmente, a 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture. L'EDISU Piemonte provvederà esclusivamente al pagamento dei pasti effettivamente consumati dagli studenti universitari.

12) Requisiti minimi necessari per la partecipazione alla gara

Per essere ammessi alla gara i concorrenti devono possedere, alla data fissata quale termine per la presentazione dell'offerta, i seguenti requisiti:

a. Requisiti generali:

- 1) Iscrizione alla C.C.I.A.A. (Registro delle Imprese) ovvero, se imprese non italiane residenti in uno Stato U.E., in analogo registro professionale o commerciale dello Stato U.E. di residenza;
- 2) Non trovarsi in alcuna delle situazioni che precludono la partecipazione alle gare ex articolo 80 del D.Lgs. 50/2016, comprese quelle previste dalla normativa antimafia;

b. Requisiti di capacità economico finanziaria (art. 83 D.L.vo n. 50/2016 e s.m.i.):

- 3) Dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo al servizio di ristorazione realizzati nel triennio 2016-2017-2018;

c. Requisiti di idoneità professionale (art. 83 D.Lvo n. 50/2016):

- d. Avere svolto nel triennio 2016-2017-2018 servizi di gestione di mensa per Enti pubblici o privati. Tale requisito dovrà essere comprovato attraverso la presentazione di un elenco dettagliato, sottoscritto dal titolare o legale rappresentante dell'impresa concorrente ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, nel quale siano chiaramente indicati, suddivisi per ciascun anno, il soggetto per cui sono stati resi i singoli servizi, i servizi esattamente prestati, la popolazione servita e i relativi importi contrattuali.

- e. Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001, idonea, pertinente e proporzionata ai servizi in appalto

Le citate dichiarazioni dovranno essere rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 e dalle stesse possono derivare conseguenze penali di cui all'art. 76 del medesimo DPR 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, la stazione appaltante esclude il concorrente ed escute la garanzia.

A pena di esclusione dalla gara, secondo anche quanto indicato nella determina AVCP n. 4/2012, il concorrente deve effettuare il **sopralluogo** della mensa trattandosi di servizio di pubblica utilità e di particolare delicatezza stante il numero di utenti coinvolti e il tipo di servizio prestato.

Il sopralluogo dovrà essere richiesto inviando una mail a: ristoedisu@edisu-piemonte.it.

Avvertenze:

- Nel caso di *raggruppamenti temporanei di imprese* (A.T.I.), da costituirsi ai sensi e con le modalità di cui all'art. 37 D.Lgs. 163/06 e s.m.i.:
 - i requisiti generali e di capacità economica finanziaria devono essere posseduti da ogni impresa partecipante al raggruppamento;
 - i requisiti di capacità tecnica devono essere posseduti dall'A.T.I. nel suo complesso;
- Nel caso di Consorzi di cui agli artt. 2602 e ss. del C.C. tutti i requisiti economico-finanziari e tecnici devono essere posseduti dal Consorzio nel suo complesso, mentre le consorziate designate a prestare il servizio devono possedere i requisiti di ordine generale da attestare mediante apposita dichiarazione resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000.

Circa l'AVVALIMENTO dei requisiti il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. In tal caso il concorrente deve obbligatoriamente allegare alla domanda di partecipazione alla gara:

- a) una sua dichiarazione verificabile ai sensi della vigente normativa, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- b) una sua dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/06;
- c) una dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.L.vo n. 163/06 e s.m.i, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- d) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- e) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del D.L.vo n. 163/06 e s.m.i.;
- f) in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;
- g) nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui alla lettera f) l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dalla normativa antimafia.

13) Validità dell'offerta:

Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta trascorsi 180 (centottanta) giorni dalla data fissata quale termine ultimo per la presentazione della stessa e senza che sia intervenuto il provvedimento di aggiudicazione definitiva.

14) Criteri di aggiudicazione:

L'appalto sarà aggiudicato, mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 comma 3 lettera a) del D.L.vo n. 50/2016

A) Elementi qualitativi (max punti 60)

A.1) Organizzazione del servizio: max punti 25

punteggi maggiori verranno attribuiti al progetto di gestione in base alla completezza e organicità delle attività di gestione della mensa

A.2) Fornitura di prodotti locali: max punti 15

Fornitura di alimenti e bevande, che siano coltivati e/o prodotti entro un raggio di 100 km dal luogo di somministrazione (prodotto locale). Il punteggio massimo sarà attribuito all'operatore economico che offrirà il maggior numero di singoli prodotti locali (es. riso, pesche, peperoni, grissini, carni, etc). Il concorrente dovrà presentare ed autocertificare l'elenco proposto riportante ogni singolo specifico alimento locale offerto. L'elenco costituirà impegno per il perentorio utilizzo nella somministrazione dei pasti

A.4) Varianti migliorative: max punti 10

punteggi maggiori alle offerte in base alle ricadute qualitative sul servizio e al loro grado di originalità. Verrà richiesta l'indicazione del costo delle soluzioni offerte al solo fine, nel caso in cui non fossero realizzate, in toto o in parte (perché ritenute incoerenti e/o per problemi tecnici e/o assenza di autorizzazioni e/o altri motivi), di quantificare l'importo che dovrà essere corrisposto all'EDISU Piemonte per acquisire altri servizi o beni, coerenti con le attività oggetto dell'affidamento

A.5) Destinazione del cibo non somministrato: max punti 5

punteggi maggiori verranno attribuiti alle offerte che prevedano l'impegno al recupero del cibo non somministrato e di destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza la distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari

A.6) requisiti dei prodotti esotici: max punti 5

punteggi maggiori verranno attribuiti alle offerte che prevedano la somministrazione di prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali

La **QUALITÀ DELLA OFFERTA TECNICA** è valutata, con riferimento alla proposta tecnica che ciascun concorrente ha presentato secondo le modalità di cui al precedente paragrafo 7 (TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE: "Busta B – OFFERTA TECNICA"), in rapporto sia alle caratteristiche peculiari di ogni singolo elemento qualitativo offerto che dell'insieme degli elementi, nel rispetto comunque delle specifiche di cui al Capitolato Speciale.

Per ciascuno degli elementi di valutazione A1), A2), A3), A4) e A5) l'attribuzione del punteggio della **QUALITÀ DELLA OFFERTA TECNICA DEI SERVIZI** verrà effettuata con il metodo della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari di cui all'allegato P del DPR n. 207/2010 in base alla seguente formula:

$$C_{(a)} = \sum_n [W_i * V_{(a)i}]$$

dove:

$C_{(a)}$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V_{(a)i}$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

\sum_n = sommatoria.

In dettaglio, per singola offerta e per ciascun elemento individuato, la commissione attribuirà un valore compreso tra 0 e 1 utilizzando la seguente scala di valutazione:

Coefficiente	Giudizio
0,00	Non valutabile
0,10	Minima
0,20	Limitata
0,30	Evolutiva
0,40	Significativa
0,50	Sufficiente
0,60	Discreta
0,70	Buona
0,80	Ottima
0,90	Eccellente
1,00	Massima

Per singola offerta e ciascun elemento individuato, terminata l'attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte di tutti i commissari, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando, a tale media massima, le medie provvisorie prima calcolate, determinando i singoli coefficienti $V(a)_i$.

I coefficienti saranno pesati secondo quanto indicato negli elementi di cui sopra. La sommatoria per ciascun elemento dei coefficienti $V(a)_i$ per i relativi pesi determinerà il punteggio di valutazione tecnica assegnato all'offerta a-iesima e così via.

L'appalto sarà quindi aggiudicato al concorrente che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo dopo la somma dei singoli punteggi ottenuti per ciascun elemento di valutazione A1), A2), A3) e B.

B) Sconto percentuale sul prezzo del pasto intero posto a base d'asta - max punti 40

L'offerta economica deve essere presentata utilizzando l'allegato "Mod. 1 – OFFERTA ECONOMICA", secondo le modalità di cui al precedente paragrafo 10 (TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE: "Busta C – OFFERTA ECONOMICA").

Il punteggio massimo è attribuito con la seguente formula:

$$V_{(a)i} = (S_i/S_{max}) * 40$$

dove:

S_i = sconto offerto dal concorrente iesimo

S_{max} = sconto più alto

I punteggi saranno arrotondati al centesimo di punto.

L'offerta dovrà anche indicare i costi di sicurezza aziendale a pena di esclusione, ai sensi dell'art. 95 comma 10 D.Lgs 50/2016.

15) Anomalie dell'offerta

Prima di assumere definitive determinazioni, la stazione appaltante procederà alla verifica delle anomalie delle offerte ai sensi dell'art. 97 c. 3, D.Lgs. 50/2016 e smi.

16) Cause di esclusione

- I plichi e le buste contenenti le offerte dovranno essere presentati nei termini e con le modalità previste nella presente lettera di invito: si farà luogo all'esclusione dalla gara di quelle offerte che manchino di documenti o formalità o che comunque risultino incomplete o irregolari, secondo quanto indicato dalla determina AVCP 4/2012, fatte salve le ipotesi di soccorso istruttorio come disciplinato dall'art. 83, c. 9 del D.Lvo n. 50/16 e smi nonché secondo le indicazioni fornite dall'ANAC con determina n. 1/2015
- Sono escluse le imprese che non risultino in possesso dei requisiti minimi di cui al paragrafo 12) della presente lettera di invito.
- Sono altresì escluse le imprese concorrenti che presentano offerte parziali, condizionate o comunque espresse in modo indeterminato.
- Sono escluse dalla gara le imprese concorrenti le cui offerte non rispettino in toto le indicazioni, prescrizioni e modalità di espletamento dei servizi come espressamente indicati nel Capitolato Speciale o che presentino documenti incompleti o irregolari rispetto a quanto indicato nella presente lettera di invito.
- L'offerta economica presentata in maniera difforme o incompleta rispetto a quanto previsto al paragrafo 7) della presente lettera di invito è causa di esclusione immediata dalla gara.
- Sono escluse dalla gara le imprese concorrenti che non abbiano presentato la cauzione provvisoria nelle forme e secondo le modalità di cui al paragrafo 10) della presente lettera di invito.
- Le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere redatti rigorosamente in lingua italiana o corredati di traduzione certificata, conforme al testo originale, dalla competente rappresentanza diplomatica, consolare o da un traduttore ufficiale: la mancata redazione in lingua italiana comporta l'esclusione dalla gara.

17) Aggiudicazione

L'aggiudicazione è subordinata alla verifica del possesso dei requisiti generali, economico finanziari, di capacità tecnica dichiarati dall'impresa in sede di gara, al positivo esito delle verifiche previste dalla vigente disciplina antimafia, al versamento delle spese contrattuali nei termini richiesti e alla trasmissione della documentazione dovuta dalla ditta "per la stipula del contratto".

La Stazione appaltante, in presenza di una sola offerta si riserva la facoltà di non aggiudicare.

La stazione appaltante si riserva di non procedere all'affidamento del servizio se nessuna delle offerte risulta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. In tale caso le imprese concorrenti non potranno vantare diritti o pretese alcuna, né per il fatto di avere presentato offerta né per effetto del mancato affidamento.

18) Altre informazioni:

- È fatto obbligo al concorrente di indicare, nell'apposito spazio previsto nell'allegato facsimile di ISTANZA DI AMMISSIONE – DICHIARAZIONE UNICA (Mod. 2), un recapito di posta elettronica certificata (PEC) ed un recapito fax a cui saranno inviate in forma scritta tutte le comunicazioni e le richieste (ad es.: verifica della anomalia dell'offerta, comunicazione ai non aggiudicatari, cause di esclusione ecc.) riguardanti la presente procedura d'appalto. Delle comunicazioni e richieste indirizzate ai suddetti recapiti PEC o fax il concorrente è da ritenersi pienamente a conoscenza, senza che nessuna obiezione possa essere mossa alla stazione appaltante.
- Tutto quanto previsto nella "Offerta tecnica" e nella "Offerta economica", ed in base al quale è attribuito punteggio al concorrente, è vincolante per l'aggiudicatario in fase di esecuzione dei servizi; in particolare i prezzi offerti dall'impresa concorrente si intendono comprensivi di tutte le spese che la stessa dovrà sostenere (al netto dell'I.V.A.) per l'esecuzione del servizio in caso di aggiudicazione a lei favorevole.
- Si comunica che il contratto non conterrà la clausola arbitrale.
- Si avverte che l'efficacia della gara e della conseguente aggiudicazione è subordinata all'esecutività di tutti gli atti preordinati alla stessa.

19) Trattamento dati personali

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (Ue) n. 2016/679 (GDPR):

- a) i dati dichiarati sono utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria della procedure negoziata in oggetto e per le finalità strettamente connesse; il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con elaboratori elettronici a disposizione degli uffici;
- b) il conferimento dei dati ha natura obbligatoria;
- c) l'eventuale rifiuto dell'interessato comporta l'impossibilità di partecipare alla procedure negoziata in oggetto;
- d) i dati personali forniti possono costituire oggetto di comunicazione nell'ambito e per le finalità strettamente connesse al procedimento relativo alla procedure negoziata, sia all'interno degli uffici appartenenti alla struttura del Titolare, sia all'esterno, con riferimento a soggetti individuati dalla normativa vigente;
- e) il Titolare garantisce all'interessato il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano; il diritto di ottenere indicazioni circa l'origine dei dati personali, finalità e modalità di trattamento, logica applicata per il trattamento con strumenti elettronici, estremi identificativi del Titolare e responsabili, soggetti ai quali i dati possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza; il diritto di ottenere l'aggiornamento, la rettificazione e, quando vi ha interesse, di integrazione dei dati e, inoltre, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima, il blocco dei dati, l'attestazione che le operazioni che precedono sono state portate a conoscenza di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rileva impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato; il diritto di opporsi, in tutto o in parte e per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
- f) Titolare del trattamento dei dati è EDISU PIEMONTE

20) Obblighi dell'aggiudicatario

Dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del contratto, pena la decadenza dall'aggiudicazione, l'impresa aggiudicataria deve presentare tutti i documenti necessari alla stipula del contratto, nei tempi (comunque non superiori a 10 giorni) e secondo le modalità richieste dal competente organo della stazione appaltante; in particolare l'impresa dovrà:

1. Fornire la prova documentale di tutti i requisiti previsti per la partecipazione alla presente gara;
2. Presentare la cauzione definitiva con le modalità di cui all'art. 11) del Capitolato Speciale d'appalto
3. Presentare le polizze assicurative di cui all'art. 12 del Capitolato Speciale;
4. Presentare la documentazione in materia di sicurezza di cui all'art. 13 del Capitolato Speciale;
5. Firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno resi noti con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Ente potrà procedere alla dichiarazione di decadenza dall'aggiudicazione, all'escussione della cauzione provvisoria e all'affidamento del servizio al concorrente che segue in graduatoria;

Sottoscritta digitalmente dal
Dirigente Servizi agli Studenti
Renato Viola

Allegati: Mod. 1 – ISTANZA DI PARTECIPAZIONE

Mod. 2 – MODELLO DI FORMULARIO - DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

Mod. 3 – OFFERTA ECONOMICA