

## COMUNE DI MONZA

**DISCIPLINARE INTEGRATIVO della procedura aperta per l'affidamento dei seguenti appalti: LOTTO 1) Fornitura di derrate alimentari destinate alle scuole dell'infanzia paritarie convenzionate; LOTTO 2) Servizio di ristorazione scolastica e servizio pasti a persone anziane/adulte in situazioni di fragilità sociale.**

### I. Modalità di presentazione e criteri di ammissibilità delle offerte

Il plico dell'offerta deve pervenire, a pena di esclusione, entro il termine perentorio di cui al punto IV.3.4 del Bando, al Servizio Gare del Comune di Monza ( III° Piano, Piazza Trento e Trieste 1), deve essere, a pena di esclusione, idoneamente sigillato e recare all'esterno l'intestazione del mittente (indirizzo, codice fiscale, recapito telefonico, componenti A.T.I., ecc.), la precisazione dell'oggetto della gara, l'indicazione dei lotti per cui si presenta l'offerta e la dicitura "OFFERTA - NON APRIRE". Il suo recapito tempestivo è ad esclusivo rischio dei mittenti. Il Servizio Gare è aperto al pubblico dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 12.00.

Scaduto tale termine non sarà accettata nessun'altra offerta, anche se sostitutiva di offerta precedentemente presentata.

Il plico esterno deve contenere tre buste, a loro volta sigillate, recanti ognuna l'intestazione del mittente e la relativa denominazione:

"A-Documentazione", tante buste "B-Offerta tecnica Lotto n. ...." e tante buste "C - Offerta economica Lotto n. 1", "C - Offerta economica Lotto n. 2" quanti sono i Lotti per cui si presenta offerta.

### SEZIONE I - BUSTA A -

La busta "A – Documentazione" deve contenere:

1. a pena di esclusione, cauzione provvisoria ex art. 75 D.Lgs. n. 163/2006, pari almeno a

Lotto 1) pari a € 56.250,00;

Lotto 2) pari a € 593.091,00;

corrispondente al 2% dell'importo stimato complessivo dell'appalto per ciascun Lotto. E' ammesso esclusivamente l'arrotondamento a 1 Euro inferiore.

- in caso di partecipazione ad entrambi i lotti il concorrente può presentare una sola cauzione di importo complessivo pari alla somma degli importi delle cauzioni previste per il lotto 1 e 2, riportando quale descrizione l'oggetto dei due lotti ed il dettaglio degli importi dovuti per ciascun lotto.

La cauzione può essere costituita alternativamente:

- da quietanza del versamento in contanti o in titoli del debito pubblico presso Tesoreria Comunale – Banca Popolare di Milano – p.zza Carducci, 6 – Monza, corredata a pena di esclusione da impegno di un istituto bancario o assicurativo a rilasciare in caso di aggiudicazione dell'appalto la garanzia fidejussoria di cui all'art. 113 D.Lgs. 163/2006;

- da fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs. 1 settembre 1993, n. 385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del d.lgs. 24 febbraio 1998, n. 58.

La garanzia, a pena di esclusione, deve prevedere espressamente:

- la validità temporale di 360 giorni decorrenti dalla data di scadenza per la presentazione dell'offerta;
- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del Codice Civile;
- la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- l'impegno del fidejussore a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

**Le fidejussioni o le polizze devono essere sottoscritte in originale dal fidejussore/garante e dovranno essere corredate da procura attestante i poteri dei soggetti firmatari il titolo di garanzia ovvero da una dichiarazione sostitutiva rilasciata ai sensi del D.P.R. 445/2000 circa l'identità, la qualifica ed i poteri dei soggetti firmatari il titolo di garanzia.**

La cauzione provvisoria dovrà garantire, a pena di esclusione, il pagamento in favore della stazione appaltante della sanzione pecuniaria di cui agli artt. 38, comma 2-bis, e 46, comma 1 - ter, del D. Lgs. 163/06 nella misura pari a euro 2.812,50 per il lotto 1 e pari a euro 29.654,56 per il lotto 2.

Si precisa che il valore della cauzione provvisoria non dovrà essere aumentato dell'importo della sanzione pecuniaria.

**Il pagamento della sanzione mediante cauzione provvisoria comporterà l'obbligo di immediato reintegro della garanzia qualora l'importo della stessa, a seguito dell'escussione, risulti inferiore all'importo previsto dall'art. 75 del D. Lgs. n. 163/2006. Il mancato reintegro è causa di esclusione non sanabile (Anac Determinazione n. 1/2015).**

In caso di A.T.I. non ancora costituita la cauzione deve essere intestata, a pena di esclusione, al raggruppamento, con l'espressa indicazione di ogni impresa associanda.

I concorrenti in possesso della certificazione di qualità, in corso di validità, possono usufruire della riduzione del 50% dell'importo della cauzione provvisoria, ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006, allegando il relativo certificato in copia conforme ai sensi di legge. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo di imprese per beneficiare di tale riduzione il requisito di cui sopra deve esser posseduto, a pena di esclusione, da tutte le imprese associate o associande.

Si precisa che, qualora la procedura dovesse avere durata superiore a 180 giorni, verrà richiesta ai concorrenti un'appendice di proroga della validità della cauzione provvisoria.

Si precisa che la cauzione provvisoria verrà escussa ai sensi dell'art.75 D. Lgs 163/2006 in tutte le ipotesi di mancata sottoscrizione del contratto per fatto imputabile all'affidatario (ad es. dichiarazione mendace).

2. **a pena di esclusione**, ricevuta del versamento del contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza, per l'importo di seguito indicato e inserendo i seguenti CODICI CIG :

**Lotto 1 € 140,00 CODICE CIG 63916994DF;**

**Lotto 2 € 500,00 CODICE CIG 639170382B;**

da documentare mediante produzione della ricevuta del versamento effettuato.

Il pagamento dovrà essere effettuato secondo una delle seguenti modalità:

- **online** mediante carta di credito; in questo caso l'utente otterrà la ricevuta di pagamento da stampare e allegare alla documentazione di gara;
- in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. **Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale alla documentazione di gara.**

Per il pagamento occorre consultare le *“Istruzioni relative alle contribuzioni in vigore dall'1/1/2011”* disponibili sul sito [www.avcp.it](http://www.avcp.it), **iscrivendosi on line al nuovo “Servizio Riscossione Contributi”** raggiungibile dalla sez. Servizi della homepage del sito dell'Autorità di Vigilanza.

3. Documento "PASSOE" rilasciato dal servizio AVCPASS comprovante la registrazione al servizio per la verifica del possesso dei requisiti, disponibile presso l'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture (I soggetti interessati a partecipare alla procedura devono registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul portale AVCP – Servizi ad accesso riservato – AVCPASS, seguendo le relative istruzioni).  
In caso di A.T.I. il documento PASSOE deve riportare tutte le imprese facenti parte del raggruppamento. In caso di Consorzio il documento PASSOE deve riportare il Consorzio e le imprese consorziate indicate per l'esecuzione del servizio. In caso di avvalimento il documento PASSOE deve riportare l'impresa ausiliata e quella ausiliaria.

4. **a pena di esclusione**, istanza di partecipazione (**2015\_Ristorazione\_ModelloDich**) contenente, a **pena di esclusione**, le seguenti dichiarazioni:

- a) l'indicazione dei lotti per i quali si intende partecipare;
- b) per le imprese, di essere iscritta nel Registro delle Imprese presso la CCIAA competente (o organismo equipollente per imprese non aventi la sede in Italia) con oggetto inerente all'attività di ristorazione, con indicazione del numero di iscrizione, data di iscrizione, forma giuridica dell'impresa, oggetto sociale, nominativo e dati anagrafici dei legali rappresentanti e titolari di cariche, del socio persona fisica che sia unico o di maggioranza in caso di società di capitali con meno di quattro soci o consorzio (qualora due soci detengano quote o azioni del capitale sociale di uguale entità, indicarli entrambi);
- c) per le società Cooperative, di essere iscritta all'Albo tenuto dal Ministero delle Attività Produttive ai sensi del D.M. del 23/6/04 e per le Cooperative sociali di essere iscritte all'albo regionale ai sensi della legge 381/91, da cui risulti che l'oggetto sociale dell'operatore economico risulta inerente all'attività di ristorazione, precisando i dati dell'iscrizione, l'oggetto sociale e le generalità delle persone che rappresentano legalmente la cooperativa;
- d) per le ONLUS, di essere iscritta all'Anagrafe delle ONLUS ex art. 11 del D. Lgs. 460/97 allegando copia dell'Atto costitutivo e dello Statuto da cui si evincano i nominativi dei legali rappresentanti e da cui risulti che l'oggetto sociale dell'operatore economico risulta inerente all'attività di ristorazione;
- e) di accettare, senza riserve, le norme e le condizioni contenute nel bando, nel disciplinare di gara e nel/i capitolato/i di appalto relativi ai lotti per i quali si intende presentare l'offerta e nei suoi allegati;
- f) di aver esaminato il/i capitolato/i d'appalto e di accettarne le condizioni tutte, le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in esso/i contenute;
- g) di aver preso esatta conoscenza di tutte le circostanze particolari che possano influire sulla modulazione dell'offerta e sullo svolgimento del/i servizio/i;
- h) **per il Lotto 2**, di aver preso conoscenza e di accettare i contenuti del D.U.V.R.I. impegnandosi a sottoscriverlo in caso di aggiudicazione, prima della stipula del contratto.

**In merito alla facoltà di sub appalto, si precisa che:**

**LOTTO 1:** E' fatto divieto di subappaltare la fornitura oggetto dell'appalto (art. 9 Capitolato), ad eccezione del servizio di consegna delle derrate in misura non superiore al 30% dell'importo contrattuale. In tale ipotesi, il concorrente deve rendere idonea dichiarazione nell'istanza di partecipazione indicando la parte del servizio di consegna derrate che intende subappaltare. In mancanza il subappalto non sarà autorizzato dall'Amministrazione Comunale.

**LOTTO 2:** E' fatto divieto di subappaltare il servizio di ristorazione scolastica (art. 18 Capitolato), possono invece essere subappaltati, in misura non superiore al 30% dell'importo contrattuale, i seguenti servizi:

- trasporto,
- manutenzione,
- disinfestazione e derattizzazione
- forniture
- lavori e installazioni.

In tale ipotesi, il concorrente deve rendere idonea dichiarazione nell'istanza di partecipazione indicando le parti del servizio che intende subappaltare. In mancanza il subappalto non sarà autorizzato dall'Amministrazione Comunale.

L'istanza, inoltre, deve:

- riportare i dati relativi al concorrente (denominazione, indirizzo, codice fiscale, partita IVA, recapito telefonico, fax e l'indirizzo di posta elettronica certificata PEC);
- precisare la categoria di appartenenza dell'impresa (micro, piccola, media, grande);
- autorizzare l'invio delle comunicazioni tramite fax e PEC e, ai sensi del D.Lgs. 196/03, il trattamento dei dati personali ai fini connessi all'espletamento della presente procedura di gara;
- autorizzare espressamente ai sensi della L.241/90 il rilascio di copia della documentazione presentata ai fini della partecipazione. In alternativa il concorrente dovrà rendere apposita dichiarazione (in busta chiusa riportante la dicitura "Dichiarazione ex art. 13, c. 5, D. Lgs. n. 163/2006") in cui siano specificati i motivi dell'opposizione opportunamente documentati. In mancanza, l'offerta si intenderà accessibile e la Stazione Appaltante potrà consentirne la visione e/o il rilascio di copia senza possibilità di successiva opposizione da parte dei controinteressati.

L'istanza, **a pena di esclusione**, deve essere sottoscritta in originale dal legale rappresentante dell'Impresa; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore allegando la relativa procura.

In caso di A.T.I. non ancora costituita le suddette dichiarazioni dovranno essere rese, **a pena di esclusione**, da tutti i componenti del raggruppamento.

Nell'ipotesi di Consorzio di cui all'art.34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. 163/06, l'ente consortile deve precisare, **a pena di esclusione**, se partecipa in proprio o per conto delle consorziate e rendere tutte le suddette dichiarazioni. Ogni singola impresa consorziata indicata per l'esecuzione dell'appalto deve rendere tutte le dichiarazioni di cui al precedente punto 4.

E' fatto divieto alle consorziate indicate per l'esecuzione del servizio di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara.

Si precisa che non è ammessa la partecipazione del consorzio ordinario (art. 34 c.1 lett. e del D.Lgs 163/06) per conto solo di alcune consorziate. Le consorziate interessate possono partecipare presentando apposito atto di impegno a conferire alla capogruppo, in caso di aggiudicazione, mandato collettivo speciale (Cfr. parere n.158/2009 dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici), con l'indicazione delle quote di esecuzione del contratto. In tale ipotesi trovano applicazione tutte le disposizioni previste per i raggruppamenti temporanei.

Si applicano per i concorrenti i divieti previsti dall'art.36 c.5, dall'art.37 c.7 e dall'art. 37 c. 15 bis, del D.Lgs 163/2006.

Per tutti i Consorzi è, inoltre, richiesto di allegare copia dello Statuto, nonché l'elenco delle consorziate.

Nell'ipotesi di partecipazione di rete di impresa di cui all'art. 34 c. 1 lett. e-bis) si rinvia alle disposizioni dell'A.N.A.C. (Determinazione n. 3 del 23/4/ 2013) e all'art.37 del D.Lgs 163/2006.

5. **a pena di esclusione**, autocertificazione (**2015\_Ristorazione\_ModelloNOEsclusione\_Dich.**) sottoscritta in originale dal legale rappresentante, con la quale il concorrente dichiara, **a pena di esclusione**:

- di non trovarsi in alcuna delle condizioni previste dall' art. 38 c.1 lett. a), d), e), f), g), h), i), l), m) e m-quater) del D.Lgs. n. 163/2006. Per le dichiarazioni di cui alle lett. g) e i) è richiesta l'indicazione dell'Agenzia delle Entrate di appartenenza, del CCNL applicato e delle posizioni previdenziali ed assicurative (INPS, INAIL, Cassa Edile, con la specificazione della sede, via, telefono, fax e numero di matricola);

- di essere in regola con le prescrizioni di cui all'art.38, comma 1, lettera c) D.Lgs. n. 163/2006 relativamente ai cessati dalle cariche sociali e dalla carica di direttore tecnico nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando;

- di non avere alcuna causa di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs 6/09/2011, n. 159;

-di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non avere attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato funzioni autoritative o negoziali per conto di pubbliche amministrazioni nei loro confronti nel triennio successivo alla cessazione del rapporto (art.53, comma 16ter, del D.Lgs. n. 165/2001).

**In merito alla condizione di cui alla lett. a) dell'art. 38 del D.lgs 163/06**, l'impresa ammessa al concordato preventivo può partecipare alla gara presentando, **a pena di esclusione**:

a.1) una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 67, 3 comma, lett. d), R.D. 267/1942, che attesti la conformità al piano di concordato di cui all'art. 161, 2 comma, lett. e) R.D. 267/1942 e la ragionevole capacità di adempimento del contratto;

a.2) la dichiarazione di altro operatore, quale impresa ausiliaria, in possesso dei requisiti di carattere generale, di capacità finanziaria e tecnica, richiesti per l'affidamento dell'appalto, contenente l'impegno a mettere a disposizione, per tutta la durata del contratto, le risorse necessarie per l'esecuzione contrattuale e a subentrare all'impresa ausiliata nel caso in cui questa fallisca ovvero non sia più in grado di ottemperare agli obblighi assunti.

L'impresa in concordato può partecipare in ATI, purchè non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento non siano assoggettate ad una procedura concorsuale. In tal caso la dichiarazione di cui al punto a.2) può essere resa anche da un'impresa dell'associazione temporanea.

**In merito alla condizione di cui alla lett. m-quater), dell'art. 38 del D.lgs 163/06**, si richiede che, **a pena di esclusione**, il concorrente dichiari in alternativa una delle seguenti situazioni:

– **di non trovarsi** in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

**oppure**

– **di non essere a conoscenza** della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

**oppure**

– **di essere a conoscenza** della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, **in situazione di controllo** di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

In caso di A.T.I. le suddette dichiarazioni devono essere rese, **a pena di esclusione**, da tutti i componenti dell'Associazione. Nel caso di consorzi di cui all'art.34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. 163/2006, le suddette dichiarazioni devono essere rese, **a pena di esclusione**, dal consorzio e da ogni singola consorziata cui si intende affidare l'esecuzione dell'appalto.

6. **a pena di esclusione**, autocertificazione (**2015\_Ristorazione\_ModelloArt38b-c-m-ter**) con la quale i soggetti di seguito indicati dichiarano, **a pena di esclusione**, di non trovarsi in alcuna delle situazioni indicate dall'art. 38 c.1 lett. b), c) e m-ter) del D.Lgs. n. 163/2006:

- il titolare e il/i direttore/i tecnico/i se si tratta di impresa individuale;

- i soci e il/i direttore/i tecnico/i se si tratta di società in nome collettivo;

- i soci accomandatari e il/i direttore/i tecnico/i se si tratta di società in accomandita semplice;

- se si tratta di altro tipo di società o consorzio, gli amministratori muniti di potere di rappresentanza, il Presidente e il Vice Presidente del Consiglio di Amministrazione, il/i direttore/i tecnico/i, **il socio persona fisica che sia unico o di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci (qualora due soci detengano quote o azioni del capitale sociale di uguale entità, entrambi devono, a pena di esclusione, presentare l'autocertificazione)**;

- il procuratore del legale rappresentante nel caso sottoscriva gli atti di gara o sia in possesso di poteri gestori generali e continuativi.

Nell'autocertificazione devono essere precisate, a pena di esclusione, **tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle che abbiano beneficiato della non menzione** (sentenze passate in giudicato, decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del c.p.p.), ad esclusione delle condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, delle condanne revocate e di quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione.

**Nel caso in cui nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando sia avvenuta una cessione d'azienda o di ramo di azienda, incorporazione o fusione societaria**, la dichiarazione relativa al requisito di cui all'art. 38 lett. c) del Codice deve essere prodotta, **a pena di esclusione**, da parte del legale rappresentante della società cessionaria, incorporante o risultante dalla fusione con riferimento agli amministratori muniti dei poteri di rappresentanza e dei direttori tecnici, se previsti, che hanno operato presso la società cedente, incorporata o le società fuse nel'ultimo anno, ovvero che sono cessati dalla carica in detto periodo. Resta ferma la possibilità di dimostrare la c.d. dissociazione.

In caso di A.T.I. l'autocertificazione deve essere resa, **a pena di esclusione**, da ciascuno dei soggetti indicati dall'art.38, c.1, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 163/2006, con riferimento alla mandataria e alle mandanti. Nel caso di consorzi di cui all'art.34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 163/2006, l'autocertificazione deve essere resa, **a pena di esclusione**, da ciascuno dei soggetti indicati dall'art.38, c.1, lett. b) e c) con riferimento all'ente consortile o alle consorziate a cui si intende affidare l'esecuzione del servizio.

L'autocertificazione debitamente firmata in originale **a pena di esclusione**, deve essere corredata, **a pena di esclusione**, da copia fotostatica di un documento di identità dei sottoscrittori in corso di validità.

7. ai fini della partecipazione alla gara , il concorrente deve essere in possesso del seguente requisito di capacità finanziaria (**2015\_Ristorazione\_ModelloREQFIN**):

- **a pena di esclusione**, dichiarazione di aver realizzato, negli ultimi cinque esercizi finanziari (2010-2011-2012-2013-2014), un fatturato globale almeno pari a:

€ 4.190.000,00 nel caso di partecipazione al Lotto 1

€ 44.500.000,00 nel caso di partecipazione al Lotto 2

€ 48.690.000,00 nel caso di partecipazione ad entrambi i Lotti;

In caso di A.T.I. il requisito del fatturato deve essere posseduto, **a pena di esclusione**, dalla capogruppo nella misura minima del 40%, la restante percentuale deve essere posseduta cumulativamente dalle mandanti, ciascuna nella misura minima del 10% (fino a raggiungere il 100% del predetto requisito). La mandataria, in ogni caso, deve possedere il requisito, **a pena di esclusione**, in misura maggioritaria

In caso di Consorzio di cui all'art. 34, c. 1, lett. b) del D. Lgs. n. 163/2006, il requisito deve essere posseduto, **a pena di esclusione**, dal Consorzio.

Nell'ipotesi di consorzio di cui all'art. 34, c. 1, lett. c) e art. 36 del D.Lgs. n. 163/2006, il requisito deve essere posseduto, **a pena di esclusione**, dal Consorzio se partecipa in proprio. Nel caso in cui l'Ente Consortile partecipi per conto di una o più consorziate il requisito deve essere posseduto, **a pena di esclusione**, dalle consorziate indicate quali esecutrici del servizio per quanto da ciascuna posseduto fino al raggiungimento del requisito richiesto, ai sensi dell'art. 277 del DPR n. 207/2010.

L'autocertificazione, deve essere, **a pena di esclusione**, sottoscritta in originale dal concorrente. In caso di A.T.I. deve essere presentata una dichiarazione per la capogruppo e una dichiarazione per ogni singola impresa associata.

- **a pena di esclusione**, due dichiarazioni bancarie per ciascun lotto attestanti la solidità finanziaria ed economica del concorrente, rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 385/1993.

Le referenze bancarie devono essere prodotte in originale e devono far riferimento all'oggetto della gara, al lotto per cui si intende partecipare, nonché al relativo importo.

In caso di partecipazione a tutte e due i lotti, il concorrente può presentare due referenze bancarie riportanti nell'oggetto il riferimento a entrambi i lotti (denominazione, oggetto e valore della gara relativi al Lotto 1 e al Lotto 2).

In caso di A.T.I., ciascuna impresa costituente il raggruppamento deve produrre, **a pena di esclusione**, una referenza bancaria per ciascun lotto cui intenda partecipare. In caso di partecipazione ad entrambi i lotti trova applicazione la prescrizione di cui al punto precedente.

In caso di consorzio di cui all'art. 34, c. 1, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 163/2006 il requisito deve essere presentato dall'ente consortile.

**8.** ai fini della partecipazione alla gara, il concorrente deve autocertificare il possesso dei seguenti requisiti di capacità tecnica (**2015\_Ristorazione\_ModelloREQTEC**):

**a) a pena di esclusione**, dichiarazione di aver svolto con buon esito, nel quinquennio antecedente la data di pubblicazione del bando, servizi analoghi a quello oggetto del lotto per cui si presenta offerta, di cui almeno uno di valore pari a € 2.793.750,00 per il Lotto 1 ed a € 29.596.245,00 per il Lotto 2, specificando i soggetti (pubblici o privati) destinatari dei servizi (committenti), le prestazioni svolte/tipologia dei servizi analoghi, gli importi ed i periodi di esecuzione.

In caso di A.T.I. il requisito sopra richiesto deve essere posseduto, **a pena di esclusione**, dal soggetto capogruppo nella misura minima del 40%, la restante percentuale deve essere posseduta cumulativamente dalle mandanti, ciascuna nella misura minima del 10% (fino a raggiungere il 100% del predetto requisito). La mandataria, in ogni caso, deve possedere il requisito, **a pena di esclusione**, in misura maggioritaria

In caso di Consorzio di cui all'art. 34, c. 1, lett. b) del D. Lgs. n. 163/2006, il requisito deve essere posseduto, **a pena di esclusione**, dal Consorzio.

Nell'ipotesi di consorzio di cui all'art. 34, c. 1, lett. c) e art. 36 del D.Lgs. 163/06, il requisito deve essere posseduto, **a pena di esclusione**, dal Consorzio se partecipa in proprio. Nel caso in cui l'Ente Consortile partecipi per conto di una o più consorziate il requisito deve essere posseduto, **a pena di esclusione**, dalle consorziate indicate quali esecutrici del servizio per quanto da ciascuna posseduto fino al raggiungimento del requisito richiesto, ai sensi dell'art. 277 del DPR n. 207/2010.

**b) a pena di esclusione**, possesso della Certificazione UNI EN ISO 9001:2000 in corso di validità applicata alle forniture di derrate alimentari (per la partecipazione al **Lotto 1**) e ai servizi di ristorazione con preparazione e distribuzione dei pasti (per la partecipazione al **Lotto 2**), da produrre in copia conforme all'originale.

In caso di A.T.I. il requisito sopra indicato deve essere posseduto, **a pena di esclusione**, da tutte le imprese costituenti il raggruppamento.

In caso di consorzio di cui all'art. 34, c. 1, lett. b) e c) del D. Lgs. 163/06 il requisito deve essere posseduto, **a pena di esclusione**, dall'ente consortile.

**c) a pena di esclusione**, **esclusivamente per la partecipazione alla gara del Lotto 2**, disponibilità a qualsiasi titolo di un centro di cottura, avente i requisiti indicati nel successivo punto c.1) e che consenta il soddisfacimento dei tempi di consegna stabiliti dall'art. 80 del Capitolato di appalto relativo al Lotto 2. Il concorrente in sede di gara dovrà precisare, **a pena di esclusione**, il titolo della disponibilità del centro cottura che potrà anche essere dichiarato attraverso un'autocertificazione che attesti l'impegno a formalizzare l'acquisizione della disponibilità del centro cottura, individuato per l'esecuzione del servizio, entro 10 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione provvisoria.

**c. 1)** Il Centro cottura deve avere i seguenti requisiti:

- capacità produttiva giornaliera da riservare alla stazione appaltante non inferiore a n. 2000 pasti;
- possesso di un linea dedicata alla ristorazione scolastica qualora la produzione avvenga anche per un'utenza diversa;
- possesso di autorizzazione sanitaria, da allegare in copia conforme.

In caso di A.T.I. il requisito sopra indicato dovrà essere posseduto dalla mandataria o dalla mandante.

In caso di Consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) del D. Lgs. 163/2006 il requisito sopraindicato dovrà essere posseduto dal Consorzio.

Nell'ipotesi di consorzio di cui all'art. 34, c. 1, lett. c) e art. 36 del D.Lgs. 163/06, il requisito deve essere posseduto, **a pena di esclusione**, dal Consorzio se partecipa in proprio.

Nel caso in cui l'Ente Consortile partecipi per conto di una o più consorziate il requisito deve essere posseduto, **a pena di esclusione**, da una delle consorziate indicate quali esecutrici del servizio

La dichiarazione relativa ai requisiti di capacità tecnica (punto 8), deve essere, **a pena di esclusione**, sottoscritta in originale dal concorrente. In caso di A.T.I. deve essere presentata una dichiarazione per la capogruppo e una dichiarazione per ogni singola impresa associata.

**9. solo per la partecipazione al lotto 2:** attestazione rilasciata dalla stazione appaltante di aver effettuato il sopralluogo dei plessi scolastici, elencati all'allegato "ELENCO PLESSI SCOLASTICI".

Per tale incombenza, da effettuarsi, **a pena di esclusione**, entro il giorno **18/11/2015**, è necessario contattare telefonicamente l'ufficio ristorazione scolastica (tel. 039/3946941 – 039-3946939 - e-mail: servscol@comune.monza.it) dal lunedì al venerdì, dalle ore 9.00 alle ore 12.00 per avere informazioni sulle modalità operative riguardanti lo svolgimento di tale adempimento.

Si informa che la durata del sopralluogo in ogni singolo plesso scolastico è stata stimata in almeno 60 minuti.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale Rappresentante, dal Direttore Tecnico (muniti di copia del certificato C.C.I.A.A. o altro documento da cui sia desumibile la carica ricoperta) o da personale dipendente munito di delega del legale rappresentante del concorrente.

Chi effettua il sopralluogo non può rappresentare più di un concorrente partecipante alla gara.

Nel caso di Associazioni Temporanee di Imprese, il sopralluogo potrà essere effettuato da una qualsiasi delle imprese che intendono associarsi.

**Può ritenersi ammissibile alle attività di presa visione solo il procuratore che sia munito dei necessari poteri di rappresentanza e sia titolare di cariche o qualifiche all'interno dell'impresa concorrente, risultanti dal certificato della C.C.I.A.A.**

**10. a pena di esclusione**, documento "Codice Etico" (**2015\_Ristorazione\_CodiceEtico**) riferito all'oggetto dell'appalto, approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 77/2012, sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa concorrente.

In caso di A.T.I. / Consorzi di imprese, è richiesta la sottoscrizione dei legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppate, del consorzio e delle imprese consorziate individuate per l'esecuzione dell'appalto.

Si precisa che la sottoscrizione del Codice Etico:

- rappresenta una condizione di partecipazione alla gara;
- comporta per il concorrente l'assunzione di doveri sanzionati con una responsabilità patrimoniale aggiuntiva alla esclusione dalla gara;
- avvalorata l'impegno della stazione appaltante a garantire la trasparenza, la parità di trattamento e l'individuazione di contraenti affidabili sia sotto il profilo professionale che morale.

Le A.T.I. non ancora costituite al momento della gara devono altresì produrre, **a pena di esclusione**:

- Atto di impegno (**2015\_Ristorazione\_ModelloATI\_Lotto1; 2015\_Ristorazione\_ModelloATI\_Lotto2**) sottoscritto da tutte le imprese associate (mandanti e



mandataria) a costituire in caso di aggiudicazione un raggruppamento temporaneo mediante conferimento alla capogruppo di mandato speciale con rappresentanza.

Nell'atto di impegno dovranno essere indicate, a pena di esclusione, le parti del servizio che saranno eseguite da ciascun associato.

La mandataria, in ogni caso, deve eseguire la prestazione in misura maggioritaria. Si precisa che l'inosservanza di tale prescrizione comporterà l'esclusione dalla gara.

Le Associazione Temporanea di Imprese già costituite devono produrre, a pena di esclusione:

- mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza, conferito alla capogruppo per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio che saranno eseguite da ciascun associato.

Per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente resa secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

**TUTTI I REQUISITI DI PARTECIPAZIONE DEVONO ESSERE POSSEDUTI, A PENA DI ESCLUSIONE, ALLA DATA DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA.**

I modelli per la partecipazione alla gara sono disponibili sul sito internet [www.comune.monza.it](http://www.comune.monza.it) – voce Bandi di gara – Servizi.

Le planimetrie delle strutture scolastiche sono visualizzabili scaricando gratuitamente il programma DWG True View.

Si precisa che l'utilizzo dei modelli predisposti dall'Amministrazione non è imposto a pena di esclusione.

## **SEZIONE II**

### **Soccorso istruttorio – sanzione pecuniaria**

La mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni richieste a pena di esclusione dal Bando e dal Disciplinare, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria stabilita alla sezione VI (pag. 6) del Bando di gara. In tal caso sarà assegnato al concorrente il termine di 5 giorni lavorativi perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni e gli elementi necessari.

Il mancato, inesatto o tardivo adempimento alla richiesta della stazione appaltante, formulata ai sensi dell'art. 38 comma 2-bis e 46 comma 1 ter del D. Lgs. 163/06 costituisce causa di esclusione.

Nel caso in cui il concorrente non intenda avvalersi del procedimento di regolarizzazione e accetti, pertanto, l'esclusione dalla gara, è tenuto a comunicare tempestivamente tale decisione alla stazione appaltante. In tal caso trova applicazione quanto stabilito dall'Anac nella determinazione n. 1 dell'8/1/2015 e nel Comunicato del 25/3/2015 (interpretazione confermata dal Tar Emilia Romagna – Parma – con ordinanza n. 142/2015).

Tra le prescrizioni stabilite a pena di esclusione, risultano non sanabili con il pagamento della sanzione:

- offerta pervenuta fuori termine;
- la mancata sigillatura del plico esterno tale da compromettere il principio di segretezza ed immutabilità dell'offerta;
- l'apposizione sul plico esterno di una indicazione totalmente errata o generica, tale da non rendere possibile individuare il plico pervenuto come contenente l'offerta per la presente gara;
- carenza requisiti generali e speciali desumibile già dalle dichiarazioni sostitutive prodotte;
- il mancato possesso dei requisiti di capacità finanziaria e tecnica alla data di presentazione della domanda;
- sopralluogo non effettuato alla scadenza del termine indicato al punto 9 pag. 8 del presente disciplinare;
- il mancato inserimento dell'offerta tecnica in una busta separata, debitamente sigillata, all'interno del plico esterno/principale;

- la mancata presentazione dell'offerta tecnica;
- la mancata sottoscrizione dell'offerta tecnica (cfr. Tar Lombardia – Milano – n. 1629/2015);
- l'indicazione nel progetto tecnico di elementi economici che si configurino quale violazione del principio della segretezza dell'offerta economica;
- il mancato inserimento dell'offerta economica in una busta separata, debitamente sigillata, all'interno del plico esterno/principale;
- mancata presentazione dell'offerta economica;
- la mancata indicazione del prezzo in ribasso;
- l'offerta plurima o condizionata o con riserve;
- l'offerta in aumento;
- l'offerta economica pari alla base di gara;
- la mancata sottoscrizione dell'offerta economica (cfr. Tar Lombardia - Milano - n. 1629/2015);
- la mancata indicazione dei costi della sicurezza relativi ai rischi specifici della propria attività d'impresa (oneri aziendali) previsti per l'esecuzione del servizio (cfr. Adunanza Plenaria n. 3/2015).

**AVVALIMENTO ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006.**

A pena di esclusione, i concorrenti che intendono ricorrere all'istituto dell'avvalimento devono presentare:

- dichiarazione attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- dichiarazione dell'impresa ausiliaria attestante l'assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 38) del D.Lgs. n.163/2006 ed il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- dichiarazione di non trovarsi in alcuna causa di esclusione prevista dall'art. 38 c.1 lett. b), c) e m-ter) del D.Lgs. n. 163/2006 resa da tutti i soggetti dell'impresa ausiliaria indicati al punto 6 del presente disciplinare;
- 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;
- 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;
- **originale o copia autentica del contratto di avvalimento stipulato. Il contratto deve riportare, a pena di esclusione, in modo compiuto, esplicito ed esauriente le risorse (materiali ed immateriali) prestate dall'ausiliaria. Inoltre, si chiede che nel contratto siano precisati il vincolo negoziale ed il corrispettivo pattuito e siano indicate le modalità operative con cui i requisiti prestati verranno concretamente messi a disposizione per tutta la durata dell'affidamento.**

**Costituisce causa di esclusione non sanabile con il pagamento della sanzione la mancata indicazione della volontà di ricorrere all'avvalimento (di cui all'art. 49, lettera a del D. Lgs. n. 163/06).**

**In caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, il concorrente deve ugualmente presentare, originale o copia autentica del contratto di avvalimento stipulato.**

**Nell'ipotesi in cui l'ausiliaria sia un Consorzio, l'autocertificazione di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/06 deve essere resa, a pena di esclusione, oltre che dal Consorzio anche dalle consorziate coinvolte nell'avvalimento.**

Si precisa che il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Si evidenzia che l'avvalimento comporta l'applicazione degli obblighi previsti dalla normativa antimafia anche nei confronti del soggetto ausiliario.

Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente in relazione alla presente gara.

Le dichiarazioni devono essere, a pena di esclusione, sottoscritte in originale e corredate da copia fotostatica di un documento di identità dei sottoscrittori in corso di validità.

### SEZIONE III – BUSTA B -

Nella busta “B - offerta tecnica – Lotto 1” (max punti 55) il concorrente deve presentare, a pena di esclusione, l’offerta tecnica redatta con riferimento al Capitolato Speciale di appalto e ai sotto indicati parametri di valutazione. L’assegnazione del punteggio previsto sarà effettuata sulla base dei seguenti criteri di valutazione:

Elementi e Sub Elementi	Sub Punti	Tot. Sub Punti	Tot. Punti
1) Punteggio massimo offerta tecnica			55
a) <i>progetto tecnico sulle modalità organizzative del servizio:</i>		18	
I) Numero, monte ore giornaliero e settimanale; qualifiche e competenze del personale preposto alla gestione, organizzazione, distribuzione delle forniture e alla preparazione delle diete speciali; modalità di sostituzione del personale stesso, in caso di sua assenza	8		
II) Modalità di organizzazione del sistema delle ordinazioni	7		
III) Caratteristiche di eventuali strutture utilizzate per lo stoccaggio delle derrate	3		
b) <i>proposte migliorative rispetto ai requisiti minimi previsti dal Capitolato senza oneri aggiuntivi per l’Amministrazione Comunale:</i>		37	
I) progetti di educazione alimentare	5		
II) prodotti nazionali e biologici	20		
III) prodotti locali, fino all’ambito regionale	7		
IV) menù per ricorrenze speciali, integrativi ai menù previsti nel Capitolato speciale d’oneri, menù in situazioni di emergenza	5		

Saranno, altresì, escluse dalla gara le offerte che conseguiranno un punteggio tecnico – qualitativo inferiore a 30 punti.

L’offerta tecnica dovrà essere contenuta in una relazione di **massimo 15 pagine complessive** (sviluppate solo su una facciata e con libera impostazione grafica; è richiesto un carattere di dimensione non inferiore a 10), escludendo dal computo le schede tecniche. SI PRECISA CHE LE PARTI DI TESTO ECCEDENTI, NON SARANNO PRESE IN CONSIDERAZIONE PER LA VALUTAZIONE.

Ai fini dell’attribuzione dei punteggi, l’offerta tecnica dovrà contenere tutti gli elementi necessari a illustrare e giustificare le soluzioni proposte, e dovrà essere allegata per ogni elemento dell’offerta, una relazione che lo descriva ampiamente. Dovranno pertanto essere presentati:

**a) Progetto tecnico sulle modalità organizzative del servizio contenente:**

I) il numero, il monte ore giornaliero e settimanale, qualifiche e competenze del personale preposto alla gestione, organizzazione e distribuzione delle forniture, alla predisposizione delle diete speciali e modalità di sostituzione del personale stesso, in caso di sua assenza;

II) le modalità di organizzazione del sistema delle ordinazioni (dalle scuole all'Azienda; dall'Azienda allo specifico fornitore), allegando il fac-simile del modello di rilevazione dei prodotti da ordinare;

III) le caratteristiche di eventuali strutture utilizzate per lo stoccaggio delle derrate e il loro indirizzo.

**b) Relazione contenente le proposte migliorative relative a:**

I) -progetti di educazione alimentare rivolti ai bambini e alle famiglie;

II) -prodotti nazionali e biologici.

Per illustrare l'offerta, il concorrente dovrà compilare l'Allegato 6 - "Tabella prodotti migliorativi offerti" nella quale sono riportati i prodotti dell'Allegato 3 e le possibili caratteristiche migliorative espresse in termini di origine italiana e/o di produzione biologica.

Per ogni prodotto offerto, il concorrente dovrà, pertanto indicare se di origine italiana, se di produzione biologica o entrambe. La tabella dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione del rappresentante legale del concorrente che si impegna a fornire i prodotti indicati nella Tabella per tutta la durata dell'appalto ogni volta che sono presenti nel menù.

La Commissione valuterà l'offerta sulla base dei sub punteggi indicati nell'Allegato 7 - "Tabella dei punteggi assegnati ai prodotti migliorativi".

III) prodotti locali, fino all'ambito regionale. Il concorrente dovrà produrre le schede tecniche dei prodotti che intende offrire. La valutazione sarà effettuata in base alla tipologia e al numero dei prodotti offerti.

IV) introduzione di menù per ricorrenze speciali, allegando:

-i menù proposti, comprensivi di quelli etico-religiosi, e le relative tabelle delle grammature a crudo e a cotto, l'indicazione delle specifiche merceologiche delle derrate utilizzate per la sua realizzazione (se non presenti nell'Allegato 3);

-il calendario dei menù.

\*\*\*\*\*

L'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta, a **pena di esclusione**, dal legale rappresentante del concorrente o in caso di A.T.I. da costituirsi da tutti i legali rappresentanti di ciascun soggetto facente parte del raggruppamento. In caso di sottoscrizione da parte di un procuratore del legale rappresentante deve essere obbligatoriamente allegata la relativa procura.

Si precisa che sarà **motivo di esclusione non sanabile con il pagamento della sanzione** l'indicazione nel progetto tecnico di elementi economici che si configurino quale violazione del principio della segretezza dell'offerta economica.

\*\*\*\*\*

Nella busta "**B - offerta tecnica - Lotto 2**" (max punti 65) il concorrente deve presentare, a **pena di esclusione**, l'offerta tecnica redatta con riferimento al Capitolato Speciale di appalto e ai sotto indicati parametri di valutazione. L'assegnazione del punteggio previsto sarà effettuata sulla base dei seguenti criteri di valutazione:

prog	ELEMENTI/SUB-ELEMENTI	Sub Punti	Tot. Sub Punti	Tot. Punti
	<b>OFFERTA TECNICA</b>			<b>65</b>
a	<i>progetto tecnico sulle modalità organizzative del servizio</i>		3	

	I	Menù alternativo per le scuole secondarie di 1° grado e progetto organizzativo sulle modalità di attuazione del menù alternativo per le scuole secondarie di 1° grado	3		
	<b>b</b>	<b>Personale</b>		<b>10</b>	
	I	Organigramma, timing operativo del personale	10		
	<b>c</b>	<b>Progetto Organizzativo Servizio Veicolato</b>		<b>6</b>	
	I	Caratteristiche del centro di cottura utilizzato per la produzione dei pasti del Comune di Monza	3		
	II	Piano del trasporto	3		
	<b>d</b>	<b>Proposte Migliorative al Capitolato</b>		<b>46</b>	
	I	prodotti nazionali, biologici	20		
	II	prodotti locali, fino all'ambito regionale	4		
	III	progetto di educazione alimentare	4		
	IV	progetto recupero pasti preparati ma non distribuiti e avanzi mensa	5		
	V	Pasti aggiuntivi per iniziative di carattere sociale	3		
	VI	Sostituzione attrezzature/arredi nelle cucine e nei refettori	5		
	VII	Riattamento e/o ristrutturazione dei locali cucine/refettori e spazi annessi	5		

**I concorrenti saranno ammessi alla fase relativa all'apertura delle offerte economiche solo qualora negli elementi di valutazione qualitativa, abbiano raggiunto un punteggio complessivo non inferiore a punti 40 su quelli massimi assegnabili (65 punti).**

Ai fini dell'attribuzione dei punteggi, l'offerta tecnica dovrà contenere tutti gli elementi necessari a illustrare e giustificare le soluzioni proposte e, pertanto, dovrà contenere:

**a) Progetto tecnico sulle modalità organizzative del servizio contenente:**

**I) a.** il menù alternativo per l'utenza delle scuole secondarie di 1° grado, estivo ed invernale, corredato di: grammature a crudo e a cotto di ogni piatto presente nel menù, relative ricette, indicazione delle specifiche merceologiche delle derrate utilizzate per la sua realizzazione inclusa la specificazione della loro provenienza (se non presenti nell'Allegato 9).

**I) b.** il progetto organizzativo sulle modalità di attuazione del menù alternativo per le scuole secondarie di 1° grado:  
- rapporto con utenza ( ad es. la presentazione dei menù);  
- modalità raccolta preferenze, trasporto e distribuzione.

**b) Personale.** Il concorrente dovrà presentare:

**I) a.** Organigramma e timing operativo del personale presente in ogni cucina/centro cottura ed in ogni refettorio e del personale impiegato per il servizio di cui all'art. 11 del Capitolato Speciale d'Oneri.

In particolare, l'organigramma del personale deve indicare, in modo chiaro ed esplicito, il numero di addetti che si intendono impiegare in fase di stoccaggio (magazzinieri), produzione (cuochi, aiuto-cuochi, addetti mensa), distribuzione e sanificazione (addetti mensa), trasporto (autisti), il relativo monte ore giornaliero e settimanale secondo quanto indicato nell'art. 40 del Capitolato.

All'organigramma di ciascuna cucina/refettorio/centro cottura e del servizio di cui all'art. 11 del Capitolato dovrà essere allegato il relativo timing operativo. In presenza nello stesso refettorio di più turni mensa, per ciascun turno dovrà essere fornito il relativo organigramma e timing-operativo.

Si consideri che:

- l'organigramma del centro cottura Modigliani/Papini deve comprendere il personale destinato alla produzione dei pasti per asilo nido, scuola dell'infanzia e trasportato; il personale destinato anche alla distribuzione per la scuola dell'infanzia; il personale destinato al trasporto per il servizio veicolato; pertanto il concorrente deve utilizzare i parametri di cui all'art. 40 del Capitolato speciale d'oneri;
- l'organigramma della cucina scuola dell'infanzia "Il Cartoccino" deve comprendere il personale destinato alla produzione dei pasti per l'asilo nido e per la scuola dell'infanzia (anche distribuzione); pertanto il concorrente deve utilizzare i parametri di cui all'art. 40 del Capitolato speciale d'oneri;
- l'organigramma della cucina scuola dell'infanzia "J. Mirò" deve comprendere il personale destinato alla produzione dei pasti per l'asilo nido e per la scuola dell'infanzia (anche distribuzione); pertanto il concorrente deve utilizzare i parametri di cui all'art. 40 del Capitolato speciale d'oneri;
- l'organigramma della cucina scuola dell'infanzia Cazzaniga deve comprendere il personale destinato alla produzione dei pasti per l'asilo nido e per la scuola dell'infanzia (anche distribuzione); pertanto il concorrente deve utilizzare i parametri di cui all'art. 40 del Capitolato speciale d'oneri;
- l'organigramma della cucina scuola "De Amicis" deve comprendere il personale destinato alla produzione dei pasti per l'asilo nido e per la scuola primaria (anche distribuzione); pertanto il concorrente deve utilizzare i parametri di cui all'art. 40 del Capitolato speciale d'oneri;
- l'organigramma della cucina scuola "Anzani" deve comprendere il personale destinato alla produzione dei pasti per il CDD di via Gallarana e per la scuola Anzani (anche distribuzione); pertanto il concorrente deve utilizzare i parametri di cui all'art. 40 del Capitolato speciale d'oneri;
- l'organigramma del centro cottura "Bachelet" deve comprendere il personale destinato alla produzione e distribuzione dei pasti per la scuola primaria, per la scuola dell'infanzia; il personale destinato alla produzione e trasporto del servizio veicolato; pertanto il concorrente deve utilizzare i parametri di cui all'art. 40 del Capitolato speciale d'oneri;

**D) b.** Organigramma del personale direttivo, dietista di cui agli artt. 43 e 44 del Capitolato Speciale d'Oneri e di eventuali altri figure professionali che l'Azienda ritiene necessarie per lo svolgimento del servizio. In particolare, l'organigramma del personale deve indicare, in modo chiaro ed esplicito, il numero e il relativo monte ore giornaliero e settimanale rispetto a quanto indicato nel Capitolato (Artt. 43 e 44) nonché il numero e il relativo monte ore giornaliero e settimanale delle altre figure professionali eventualmente offerte.

**D) c.** Qualifiche e competenze del personale preposto alla gestione, organizzazione, produzione, distribuzione dei pasti e sanificazione di ambienti ed attrezzature, e modalità di sostituzione dello stesso, in caso di sua assenza; in particolare, devono essere forniti i curricula del direttore, del vice direttore, dei cuochi presenti nel centro cottura aziendale e del/la dietista;

**e) Progetto organizzativo servizio veicolato.**

Il progetto deve comprendere tutti gli elementi sottoelencati a tale lettera e riportati nella tabella di assegnazione dei punti. In particolare dovrà riportare:

- la denominazione e l'indirizzo del centro cottura;
- le dimensioni complessive del centro espressi in mq;
- la capacità produttiva complessiva del centro cottura e l'incidenza percentuale del ciclo produttivo dedicato ai pasti del Comune di Monza rispetto agli ulteriori cicli produttivi, in funzione nel centro di cottura, dedicati ad altre utenze scolastiche ovvero ad utenze diverse da quella scolastica (esempio: mense aziendali);
- organigramma del personale addetto che verrà dedicato alla produzione e confezionamento dei pasti esclusivamente per il Comune di Monza, con indicazione del monte ore giornaliero e settimanale;
- il/i nominativo/i di eventuali altri committenti per i quali sono prodotti i pasti presso il medesimo centro cottura;
- le dotazioni tecnologiche e le attrezzature previste per le seguenti aree:
  - ricevimento merci e controlli qualitativi derrate in arrivo;

- stoccaggio e conservazione delle materie prime;
- lavaggio e preparazione delle materie prime;
- cottura
- confezionamento dei pasti;
- il piano dei trasporti contenente:
  - i tempi di percorrenza dal centro di cottura ai singoli terminali di consumo ed il tempo medio di percorrenza;
  - numero degli automezzi impiegati;
  - tipologia e caratteristiche degli automezzi impiegati;
  - organigramma del personale addetto al trasporto con indicazione del monte ore giornaliero e settimanale;
  - piano delle consegne giornaliere ai refettori per ogni automezzo

**d) Proposte migliorative al Capitolato.**

Il concorrente per ogni sottoelemento che intende offrire, dovrà presentare la documentazione sotto specificata:

**I) prodotti nazionali e biologici.**

Il concorrente dovrà compilare l'Allegato 28 - "Tabella prodotti migliorativi offerti" sul quale sono riportati i prodotti dell'Allegato 9 e le possibili caratteristiche migliorative espresse in termini di provenienza (prodotto italiano) e di origine (biologica). Per ogni prodotto offerto, il concorrente dovrà indicare provenienza e origine (se provenienza italiana, se prodotto biologico). La tabella dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione del rappresentante legale del concorrente che si impegna a fornire i prodotti indicati nella Tabella per tutta la durata dell'appalto ogni volta che sono presenti nel menù e per ogni tipologia d'utenza.

La Commissione valuterà l'offerta sulla base dei sub punteggi indicati nell'Allegato 29 - "Tabella dei punteggi assegnati ai prodotti migliorativi".

**II) prodotti locali, fino all'ambito regionale.**

Il concorrente dovrà produrre le schede tecniche dei prodotti che intende offrire. La valutazione sarà effettuata in base alla tipologia e al numero dei prodotti offerti.

**III) progetto di educazione alimentare.**

Il concorrente potrà presentare un progetto di educazione alimentare precisandone le caratteristiche di svolgimento (monte ore, frequenza degli interventi, utenti a cui è rivolto), le risorse umane e tecniche messe a disposizione, i tempi di svolgimento ecc.. In particolare, il progetto dovrà anche prevedere quanto segue:

- la distribuzione di frutta a metà mattina. In questo caso il concorrente dovrà precisare il numero di scuole ed il numero di alunni coinvolti, le modalità di distribuzione e l'organizzazione del servizio offerto;
- la realizzazione di orti didattici. In questo caso il concorrente dovrà precisare il numero di scuole ed il numero di alunni coinvolti, le modalità di realizzazione e l'organizzazione del servizio offerto. La realizzazione degli orti didattici dovrà avvenire, comunque, in accordo con l'Amministrazione Comunale.

**IV) progetto recupero pasti non distribuiti e avanzi mensa.**

Il concorrente potrà presentare un progetto per il recupero di pasti:

- a) preparati ma non distribuiti. In tal caso il progetto deve prevedere la destinazione dei pasti ad uso umano nel rispetto delle normative vigenti e delle indicazioni dell'Asl di Monza e Brianza;
- b) distribuiti ma non interamente consumati dagli utenti (avanzi mensa). In tal caso il progetto dovrà prevedere la destinazione degli avanzi ad utilizzo animale o per compostaggio, sempre nel rispetto della normativa vigente.

Il concorrente potrà proporre anche iniziative innovative come la "doggy bag". In tal caso dovrà specificare il numero di scuole/classi/alunni coinvolti, la tipologia di "doggy bag" utilizzata nonché le modalità organizzative.

**V) Pasti aggiuntivi per iniziative di carattere sociale.**

Il concorrente potrà presentare una dichiarazione indicante il numero di pasti annui offerti all'Amministrazione Comunale senza oneri aggiuntivi. I pasti potranno essere preparati nei centri cottura comunali o nel centro di cottura del concorrente utilizzando derrate alimentari aventi le

caratteristiche merceologiche specificate nell'Allegato 9, confezionati e trasportati (ai sensi degli artt. dal 77 all'82 del Capitolato) nei centri di distribuzione presenti sul territorio, indicati di volta in volta dall'Amministrazione Comunale. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere, senza oneri aggiuntivi, il confezionamento in pluriporzione con la fornitura di materiale monouso, o il confezionamento in monoporzione in vaschette termosaldate con posate monouso. Il progetto deve specificare in modo chiaro ed inequivocabile la composizione del pasto esemplificando un pasto-tipo, la disponibilità a fornire i pasti offerti anche nelle giornate di sabato, domenica e festivi, qualora richiesto dall'Amministrazione Comunale.

**VI) Sostituzione attrezzature/arredi nelle cucine e nei refettori.**

Il progetto deve essere riferito all'integrazione e/o sostituzione delle attrezzature/arredi in dotazione alle strutture scolastiche.

In particolare:

#### **ATTREZZATURE PER GLI SPAZI MENSA**

Il progetto deve descrivere le motivazioni della proposta e contenere l'indicazione delle strutture per le quali è prevista la fornitura di nuove attrezzature, specificando se trattasi di sostituzione e/o integrazione di beni esistenti, con l'indicazione della tipologia e delle caratteristiche dimensionali, funzionali e prestazionali. Devono essere allegate le schede tecniche di ogni attrezzatura offerta ed il lay out degli spazi in cui le attrezzature/arredi vengono inseriti.

Resta inteso che:

- le attrezzature previste nel predetto progetto dovranno essere fornite con la tempistica e le modalità di seguito specificate e dovranno essere installate a cura dell'aggiudicatario ai sensi della normativa vigente. Fornitura, consegna, installazione e prove funzionali sono a carico dell'aggiudicatario senza oneri per l'Amministrazione Comunale;
- tutte le modifiche e/o gli adeguamenti degli impianti tecnologici necessari all'installazione delle nuove attrezzature, saranno a carico dell'aggiudicatario. In particolare gli interventi sugli impianti elettrici, rete idrica o di scarico, rete gas e rete aeraulica, dovranno essere corredati di dichiarazione di conformità alla normativa vigente.

L'Amministrazione Comunale potrà apportare modifiche alle proposte di localizzazione dell'aggiudicatario a suo insindacabile giudizio e a parità di costi, a seguito di sopravvenute diverse esigenze.

Le attrezzature previste nel progetto tecnico, offerte in sede di miglioria, dovranno essere consegnate ed installate entro fine giugno 2016, anche qualora l'installazione renda necessaria l'esecuzione di lavori di adeguamento degli impianti tecnologici (rete elettrica, rete idrica o di scarico, rete gas e rete aeraulica). Nell'ipotesi di prolungamento dei tempi di espletamento della presente gara o nel caso in cui i lavori di adeguamento risultino di particolare rilevanza tecnico-esecutiva, l'Amministrazione Comunale potrà autorizzare un differimento del termine.

A seguito dell'installazione e delle prove di funzionalità delle attrezzature fornite, l'aggiudicatario dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale:

- copia della bolla di consegna del fornitore;
- verbale di corretta installazione e delle prove di regolare funzionamento delle attrezzature con esito positivo;
- certificazioni e schede tecniche delle attrezzature;
- certificati dell'avvenuto smaltimento delle attrezzature eventualmente rimosse, in conformità a quanto previsto dal regolamento comunale per la gestione dei rifiuti urbani riguardo i beni durevoli; le spese di smaltimento sono a carico dell'aggiudicatario.

Le attrezzature fornite resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

#### **ARREDI**

Il progetto deve descrivere le motivazioni della proposta e contenere l'indicazione delle strutture per le quali sono offerti, specificando se trattasi di sostituzione e/o integrazione di beni esistenti, con l'indicazione della tipologia e delle caratteristiche dimensionali, funzionali e prestazionali. Devono essere allegate le schede tecniche dell'arredo offerto ed il lay out degli spazi in cui gli arredi vengono inseriti. Resta inteso che gli arredi previsti nel progetto dovranno essere forniti con la tempistica e le modalità di seguito specificate e dovranno essere installati a cura dell'aggiudicatario ai sensi della



normativa vigente. Fornitura, consegna e installazione sono a carico dell'aggiudicatario, senza oneri per l'Amministrazione Comunale.

La fornitura di arredi per cucine/spazi annessi e refettori, deve essere effettuata entro il mese di giugno 2016. Nel caso di prolungamento dei tempi di espletamento della presente gara, saranno stabiliti dall'Amministrazione Comunale nuovi termini per la suddetta fornitura.

Dopo la consegna ed il posizionamento dei suddetti arredi, l'aggiudicatario dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale:

- copia della bolla di consegna del fornitore;
- verbale di corretta installazione;
- certificati dell'avvenuto smaltimento degli arredi eventualmente dismessi. Le spese di smaltimento degli arredi rimossi sono a carico dell'aggiudicatario.

Resta inteso che gli arredi forniti rimarranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale potrà apportare modifiche alle proposte di localizzazione dell'aggiudicatario, a suo insindacabile giudizio e a parità di costi, a seguito di sopravvenute diverse esigenze.

#### **VII) Riattamento o ristrutturazione degli spazi mensa.**

Il progetto deve descriverne motivazioni e finalità.

Le ditte partecipanti possono proporre i seguenti interventi:

- ampliamento di cucine e/o refettori da realizzarsi con aumento di cubatura o con opere di redistribuzione interna degli spazi. Ai fini della valutazione dell'offerta migliorativa è necessario che i concorrenti valutino attentamente e preventivamente la fattibilità degli interventi proposti sotto l'aspetto tecnico-urbanistico. Non saranno prese in considerazione offerte prive della relativa dichiarazione di fattibilità sottoscritta da professionista iscritto all'albo (indicare estremi dell'iscrizione). Le procedure per l'approvazione dei progetti sono quelle previste dalla normativa vigente;

- riattamento e ristrutturazione di cucine e spazi annessi quali ad esempio:

- rifacimento dei servizi igienici del personale;
- realizzazione di pavimentazioni antiscivolo;
- rifacimento di rivestimento ceramico nei locali di cucina e dispensa;
- insonorizzazione refettori.

Il progetto deve essere di tipo preliminare ai sensi del D.P.R. n. 207/2010 e contenere anche un'elencazione descrittiva delle quantità e delle tipologie dei materiali e delle lavorazioni proposte a proprio carico.

**NON DEVONO INVECE ESSERE INDICATI, A PENA DI ESCLUSIONE, IL CALCOLO SOMMARIO DELLA SPESA NÈ ALCUN RIFERIMENTO AL VALORE ECONOMICO DEGLI INTERVENTI.**

**Il concorrente, a pena di non assegnazione del punteggio, deve dichiarare:**

- di eseguire direttamente gli interventi e di avere i requisiti per l'esecuzione, qualificandosi mediante produzione di attestazione SOA in corso di validità o di certificati di esecuzione di lavori analoghi, contenenti la dichiarazione dei committenti (pubblici o privati) che i lavori stessi sono stati eseguiti regolarmente e con buon esito;

OPPURE

- di voler subappaltare gli interventi proposti a soggetto qualificato per l'esecuzione di lavori pubblici ai sensi del D.P.R. n. 207/2010.

Le opere dovranno essere consegnate all'Amministrazione Comunale secondo il criterio "chiavi in mano". Tutti gli interventi offerti dovranno essere eseguiti a spese dell'aggiudicatario nel periodo concordato con l'Amministrazione Comunale. Per i progetti di ampliamento dei refettori e delle cucine che richiedano aumento di cubatura, come per gli interventi di redistribuzione/adeguamento degli spazi, si intendono a carico dell'aggiudicatario gli oneri della progettazione definitiva ed esecutiva dei lavori ai sensi del D.P.R. n. 207/2010, mentre si intende a carico dell'Amministrazione Comunale l'espletamento dei procedimenti amministrativi di approvazione del progetto, secondo le tempistiche che seguono:

- entro 45 giorni solari e continuativi dalla comunicazione di inizio servizio, l'aggiudicatario presenterà all'Amministrazione Comunale il progetto definitivo;

- entro 45 giorni dall'approvazione del progetto definitivo, l'aggiudicatario presenterà all'Amministrazione Comunale il progetto esecutivo.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere modifiche alle tipologie degli interventi proposti, a parità di valore economico, a seguito di sopravvenute diverse esigenze.

Tutti i lavori, ancorché accessori, devono essere eseguiti esclusivamente da soggetti qualificati secondo la normativa vigente.

\*\*\*\*\*

Ai fini dell'attribuzione dei punteggi, l'offerta tecnica dovrà contenere tutti gli elementi necessari a illustrare e giustificare le soluzioni proposte, dovrà essere sviluppata in una relazione di massimo 30 pagine complessive (sviluppate solo su una facciata e con libera impostazione grafica; è richiesto un carattere di dimensione non inferiore a 10), escludendo dal computo le schede tecniche, i curricula e allegati tecnici. **SI PRECISA LE PARTI DI TESTO ECCEDENTI, NON SARANNO PRESE IN CONSIDERAZIONE PER VALUTAZIONE.**

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, dal legale rappresentante del concorrente o in caso di A.T.I. da costituirsi da tutti i legali rappresentanti di ciascun soggetto facente parte del raggruppamento. In caso di sottoscrizione da parte di un procuratore del legale rappresentante deve essere obbligatoriamente allegata la relativa procura.

Si precisa che sarà **motivo di esclusione**, non sanabile con il pagamento della sanzione, l'indicazione nel progetto tecnico di elementi economici che si configurino quale violazione del principio della segretezza dell'offerta economica.

#### **SEZIONE IV – BUSTA C -**

La busta "**C - Offerta economica LOTTO 1**" (2015\_Ristorazione\_ModOfferta\_Lotto1) - **max punti 45** – deve essere, **a pena di esclusione**, debitamente chiusa e sigillata e deve contenere, **a pena di esclusione** dalla gara l'offerta economica con l'indicazione del prezzo offerto in ribasso (in cifre e in lettere) rispetto alla base di gara (€1,49 -I.V.A. esclusa e al netto degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso).

Il concorrente dovrà, inoltre, indicare, **a pena di esclusione**, l'ammontare dei costi della sicurezza relativi ai rischi specifici della propria attività d'impresa (oneri aziendali) previsti per l'esecuzione del servizio (considerata l'intera durata dell'appalto), allegando il prospetto analitico delle singole voci e dei relativi importi.

Non sono ammesse, **a pena di esclusione**, offerte in aumento, plurime e offerte condizionate o con riserve.

L'offerta economica deve riportare i dati relativi al concorrente e deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, dal titolare/legale rappresentante della Impresa; è nulla l'offerta priva di sottoscrizione.

In caso di A.T.I. l'offerta deve essere sottoscritta, **a pena di inammissibilità**, da tutte le Imprese.

L'offerta dovrà essere presentata in competente bollo da € 16,00.

In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere, conformemente alle disposizioni di cui all'art. 72, c .2, del R.D. 23 maggio 1924, n. 827, si riterrà valida l'offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione.

\*\*\*\*\*

La busta "**C - Offerta economica LOTTO 2**" (2015\_Ristorazione\_ModOffertaEcLotto2) - **max punti 35** – deve essere, **a pena di esclusione**, debitamente chiusa e sigillata e deve contenere, **a pena di esclusione**, l'indicazione dei prezzi unitari offerti in ribasso rispetto ai seguenti valori a base di gara:

prezzo A) € 1,49 (I.V.A. esclusa e al netto degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso);

prezzo B) € 5,09 (I.V.A. esclusa e al netto degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso);  
prezzo C) € 8,09 (I.V.A. esclusa e al netto degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso).  
All'offerta verranno attribuiti **max punti 33**.  
Non sono ammesse, a pena di esclusione, offerte economiche in rialzo e/o pari alla base di gara.

Inoltre, i concorrenti potranno offrire:

- 1) un importo ad integrazione budget (espresso in euro) a disposizione dell'Amministrazione Comunale (PARTE VII del capitolato speciale d'oneri) (**max punti 1**);
- 2) un ulteriore sconto (espresso in percentuale) sui prezziari indicati dall'art. 103 del Capitolato speciale d'oneri (**max punti 1**);

Il concorrente dovrà, inoltre, indicare nell'offerta economica, **a pena di esclusione**, l'ammontare dei costi della sicurezza relativi ai rischi specifici della propria attività d'impresa (oneri aziendali) previsti per l'esecuzione del servizio (considerata l'intera durata dell'appalto), allegando il prospetto analitico delle singole voci e dei relativi importi.

Non sono ammesse, **a pena di esclusione**, offerte in aumento, plurime e offerte condizionate o con riserve.

L'offerta economica deve riportare i dati relativi al concorrente e deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, dal titolare/legale rappresentante della Impresa; **è nulla l'offerta priva di sottoscrizione**.

In caso di A.T.I. l'offerta deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutte le Imprese.

L'offerta dovrà essere presentata in competente bollo da € 16,00.

In caso di discordanza tra i valori indicati in cifre e quelli indicati in lettere, conformemente alle disposizioni di cui all'art. 72, c. 2, del R.D. 23 maggio 1924, n. 827, si riterrà valida l'offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione.

#### **MODALITA' DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO RELATIVO ALL'OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA**

L'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa avverrà mediante la seguente formula:

$$P = PoffTECN + PoffECON$$

Dove:

P = punteggio complessivo

PoffTECN = punteggio offerta tecnica

PoffECON = punteggio offerta economica

#### **A) Modalità di attribuzione del punteggio relativo all'offerta tecnica.**

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

dove:

C(a) = Indice di valutazione dell'offerta (a);

n = Numero totale dei requisiti

W<sub>i</sub> = Peso o punteggio attribuito al requisito(i);

V(a)<sub>i</sub> = Coefficiente, variabile tra zero e uno, della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

Σ = sommatoria

In relazione all'offerta tecnica, i coefficienti da assegnare a ciascun parametro avente natura qualitativa sono determinati attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari secondo la seguente tabella:

Giudizio	coefficienti
Nessuna proposta	0,00
Scarso	0,30
Insufficiente	0,40

Sufficiente	0,60
Discreto	0,70
Buono	0,80
Ottimo	1,00

Si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 (uno) la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate, salvo che in presenza di una sola offerta. Qualora ad uno o più concorrenti venga già attribuito dalla Commissione un coefficiente pari ad 1 (uno), non si procederà alla trasformazione come sopra indicato dei coefficienti provvisori che saranno quindi già da intendersi quali definitivi.

Si precisa che in presenza di un'unica offerta, il punteggio minimo (soglia di sbarramento) non inferiore a punti 30 per il lotto 1 e a punti 40 per il lotto 2 dovrà essere raggiunto già sulla base dei "coefficienti provvisori non riparametrati", assegnati con le modalità individuate al sopraindicato punto A).

Sia i coefficienti che i punteggi assegnati in sede di valutazione dell'offerta tecnica saranno considerati alla seconda cifra decimale, con arrotondamento di questa all'unità superiore se la terza cifra decimale è pari o superiore a 5.

#### **B) Modalità di attribuzione del punteggio economico:**

##### **LOTTO 1**

Il punteggio per l'offerta economica (**max punti 45**) sarà assegnato secondo la seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{PO}$$

Dove: X = punteggio da attribuire al concorrente; P<sub>i</sub> = prezzo più basso; C = punteggio massimo da attribuire al migliore prezzo; PO = prezzo offerto dal concorrente.

##### **LOTTO 2**

Ai fini dell'assegnazione del punteggio previsto per l'offerta economica (max punti 35), i prezzi A) – B) – C) sono messi in relazione con i quantitativi annui dei relativi pasti presunti Pasti A) n. 32.500; Pasti B) n. 1.100.000; Pasti C) n. 33.600

In particolare, il punteggio economico totale relativo all'Offerta economica, sarà così attribuito:

n.	Criteri di valutazione offerta economica	Punteggio massimo
1	Prezzi unitari offerti riferiti al costo pasto	33
2	Importo integrazione budget a disposizione dell'A.C. (PARTE VII del capitolato speciale d'oneri)	1

3	Ulteriore sconto sui prezziari indicati all'art. 103 del Capitolato	1
---	---	---

Il punteggio relativo al  **criterio 1**  sarà assegnato applicando la seguente formula

$$X = \frac{V_{min} * 33}{V_o}$$

Dove: x = punteggio da attribuire al concorrente;

**V<sub>min</sub>**= valore minimo offerto; **V<sub>o</sub>**= valore offerto dal concorrente. Il Valore (minimo e offerto) è calcolato come segue:

**Valore**=[(Prezzo A offerto x Pasti A n. . 32.500 ) + (Prezzo B offerto x Pasti B n. . 1.100.000) + (Prezzo C offerto x Pasti C n. 33.600) ]

Il punteggio relativo al  **criterio 2**  sarà assegnato applicando la seguente formula

$$X = \frac{I_o * 1}{I_{max}}$$

Dove: x = punteggio da attribuire al concorrente;

**I<sub>o</sub>**= Importo offerto dal concorrente; **I<sub>max</sub>**= Importo massimo offerto

Il punteggio relativo al  **criterio 3**  sarà assegnato applicando la seguente formula

$$X = \frac{S_o * 1}{S_{max}}$$

Dove: x = punteggio da attribuire al concorrente;

**S<sub>o</sub>**= sconto offerto dal concorrente; **S<sub>max</sub>**= sconto massimo offerto

I punteggi assegnati in sede di valutazione dell'offerta economica saranno considerati alla seconda cifra decimale, con arrotondamento di questa all'unità superiore se la terza cifra decimale è pari o superiore a 5.

La Commissione procederà alla somma di tutti i punteggi parziali economici e tecnici assegnati alle diverse offerte, attribuendo a ciascuna il punteggio complessivo.

L'appalto verrà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo derivante dalla somma dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica ed economica.

## II. Procedura di aggiudicazione

La commissione di gara, il giorno fissato per l'apertura delle offerte, in seduta pubblica, verificherà la correttezza della documentazione presentata e il possesso dei requisiti prescritti dalla *lex specialis*. Trattandosi di servizio di cui all'allegato IIB del D.lgs. n. 163/2006, non si procederà alla verifica a seguito di sorteggio di cui all'art. 48 comma 1 del citato decreto. Al termine di tale operazione, sempre in seduta pubblica, si procederà all'apertura delle offerte tecniche al fine di siglare la documentazione presentata e verificarne la correttezza.

Successivamente in una o più sedute riservate la commissione procederà alla valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti ammessi e all'attribuzione dei relativi punteggi. La Commissione potrà richiedere in sede di esame chiarimenti o precisazioni tecniche in ordine ai progetti tecnici.

Al termine di tale operazione verrà convocata un'ulteriore seduta pubblica in cui gli interessati verranno informati degli esiti di tale attività valutativa e si procederà all'apertura delle offerte economiche, all'assegnazione del punteggio secondo la formula prevista dal bando e alla determinazione della graduatoria di gara redatta in base al punteggio complessivo ottenuto dai concorrenti.

La seduta verrà, quindi, sospesa per rimettere al R.U.P. la valutazione della congruità dei costi specifici della sicurezza e per l'eventuale verifica ai sensi dell'art. 86, c. 2, del D. Lgs. 163/06.

Nel caso in cui si debba procedere alla valutazione di congruità dell'offerta, la stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere contemporaneamente alla verifica delle migliori offerte, non oltre la quinta.

Risulterà aggiudicatario provvisorio il concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivamente maggiore e la cui offerta sarà risultata congrua.

Gli esiti della valutazione verranno comunicati in seduta pubblica (la cui data e ora verranno rese note mediante pubblicazione sul sito internet della stazione appaltante), e, qualora a seguito di detta verifica una o più offerte risultassero non congrue si procederà a dichiarare l'anomalia delle offerte e ad aggiudicare provvisoriamente la gara a favore del concorrente che avrà presentato la miglior offerta risultata congrua.

**Successivamente all'aggiudicazione provvisoria, in fase di controllo sul possesso dei requisiti, ai sensi dell'art. 48, comma 2, del D. Lgs. n. 163/06, l'Amministrazione verificherà, anche mediante sopralluogo del Centro Cottura:**

1) il possesso del requisito di cui al punto 7 pag. 6 del presente Disciplinare di gara (mediante l'acquisizione dei bilanci con relativa nota di deposito o copia delle dichiarazioni annuali IVA ovvero del Modello Unico corredati da relativa ricevuta di presentazione);

2) il possesso del requisito di cui al punto 8 lett. a) pag. 7 del presente Disciplinare (mediante l'acquisizione dei certificati in copia conforme rilasciati dai soggetti destinatari dei servizi, attestanti la buona esecuzione dei servizi analoghi dichiarati in sede di gara);

3) il titolo della disponibilità del Centro, con allegata una planimetria in scala 1/100 del centro di cottura con lay-out relativo alla destinazione produttiva, ai flussi di lavorazione, alla disposizione delle attrezzature e dei posti di lavoro;

4) i tempi di consegna pasti;

5) la capacità produttiva giornaliera da riservare alla stazione appaltante non inferiore a n. 2000 pasti;

6) il possesso di una linea dedicata alla ristorazione scolastica qualora la produzione avvenga anche per un'utenza diversa;

7) il possesso di autorizzazione sanitaria, da allegare in copia conforme.

8) in caso di ipotesi diversa dalla proprietà o piena disponibilità del centro cottura, il possesso dell'autorizzazione della proprietà all'utilizzo dei locali per la produzione dei pasti per il Comune di Monza

Nel caso che tale verifica non dia esito positivo la stazione appaltante procederà all'esclusione del concorrente, all'individuazione dell'aggiudicatario mediante lo scorrimento della graduatoria e all'applicazione delle sanzioni stabilite dall'art. 48 del D. Lgs. n. 163/06.

Prima della stipulazione del contratto l'aggiudicatario deve, inoltre, produrre:

- cauzione definitiva nella misura stabilita dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006;
- polizza assicurativa prevista dal capitolato d'appalto

Prima dell'aggiudicazione definitiva la stazione appaltante procederà alla verifica del possesso dei requisiti generali previsti dall'art. 38 e 48 del D.Lgs. 163/06 e da altre disposizioni di legge e regolamentari.

Tutte le imposte, tasse, spese accessorie e diritti di segreteria conseguenti alla gara, alla stipulazione e registrazione del contratto sono a carico della ditta aggiudicataria.

In caso di discordanza tra le prescrizioni della *lex specialis* di gara e quelle del capitolato speciale si riterranno prevalenti le disposizioni contenute nel bando.

I risultati di gara saranno pubblicati a norma di legge (sito comunale [www.comune.monza.it](http://www.comune.monza.it) – voce: Bandi di gara – aggiudicazione provvisoria/esiti). Non saranno evase richieste telefoniche di informazioni. L'aggiudicazione definitiva verrà comunicata a tutti i partecipanti alla gara.

Monza, 16/09/2015

Il Dirigente  
(Dr.ssa Paola Brambilla)

