



DISCIPLINARE DI GARA

PROGETTO DI FINANZA EX ART. 183, COMMA 15, D.LGS. 50/2016, PER LA PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE DI UN CENTRO DI PRODUZIONE PASTI E PER LA GESTIONE IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DEL COMUNE DELLA SPEZIA (NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI, SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO).

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA SU PROPOSTA PROMOTORE DICHIARATA DI PUBBLICO INTERESSE E CON DIRITTO DI PRELAZIONE. CLAUSOLA SOCIALE.

CIG 8369755C50

CUP G48E19000000005

1. PREMESSE.....	3
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.	4
2.1 Documenti di gara.....	4
2.2 Chiarimenti e Comunicazioni.....	5
3. OGGETTO DELLA CONCESSIONE, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI. DIRITTO DI PRELAZIONE.....	6
4. DURATA DELLA CONCESSIONE.....	10
5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	11
6. REQUISITI GENERALI.....	13
7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA	13
7.1 Requisiti di idoneità	13
7.2 Requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnico professionale.....	14
7.3 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE	20
7.4 Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili	20
8. AVVALIMENTO	21
9. SUBAPPALTO.	22
10. GARANZIA PROVVISORIA	22
11. SOPRALLUOGO	25
12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.	26
13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA.....	26

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO	28
15. CONTENUTO DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	29
15.1 Domanda di partecipazione	29
15.2 Documento di gara unico europeo	30
15.3 Dichiarazioni integrative e documentazione a corredo da inserire nella sezione documentazione amministrativa.....	32
16. CONTENUTO DELLA OFFERTA TECNICA.....	36
17. CONTENUTO DELLA OFFERTA ECONOMICA.....	37
18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	38
18.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica.....	39
18.2 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica.....	47
18.3 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica.....	48
18.4 Metodo per il calcolo dei punteggi.....	49
19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA E VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	50
20. COMMISSIONE GIUDICATRICE	51
21. APERTURA E VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE	51
22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.....	52
23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE.....	52
24. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE	55
25. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	56
26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	56

DISCIPLINARE DI GARA

PROGETTO DI FINANZA EX ART. 183, COMMA 15, D.LGS. 50/2016, PER LA PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE DI UN CENTRO DI PRODUZIONE PASTI E LA REALIZZAZIONE DI INTERVENTI DI RISTRUTTURAZIONE NEI REFETTORI E PER LA GESTIONE IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DEL COMUNE DELLA SPEZIA (NIDI E SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI, SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO).

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA SU PROPOSTA PROMOTORE DICHIARATA DI PUBBLICO INTERESSE.

1. PREMESSE

Il presente documento disciplina la partecipazione alla gara europea a procedura aperta, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60, 95 e 183, comma 4, del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, (di seguito solo Codice) indetta dal Comune della Spezia per l'affidamento della progettazione e costruzione di un nuovo Centro per la Produzione dei Pasti, la realizzazione di interventi di ristrutturazione nei refettori e la gestione del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole del Comune (nidi e scuole d'infanzia comunali, scuole d'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado statali) ai sensi dell'art. 183, comma 15, del d.lgs. 50/2016, secondo quanto specificato nel corpo del presente Disciplinare di Gara e nei relativi allegati che ne formano parte integrante e sostanziale.

Trattasi di un contratto misto, di lavori e servizi (prevalenti), da aggiudicare in un'unica concessione, ai sensi dell'art. 169 in combinato disposto con l'art. 30 del Codice.

L'oggetto principale della concessione, determinato in base al valore prevalente desunto dal Piano Economico Finanziario (PEF) allegato alla proposta del Promotore a base di gara, è dato dalla gestione del servizio di ristorazione scolastica, di cui all'art. 144, comma 1, ed allegato IX del Codice (CPV 55523100-3 - Servizi alberghieri e di ristorazione – servizi di mensa scolastica) Per la concessione unica, a prescindere dal valore delle parti che la compongono, si applica l'art. 169, comma 6, del Codice.

Con deliberazione del Consiglio Comunale n. 42 del 10.12.2018 la proposta presentata dal Promotore (come si seguito indicato) è stata dichiarata dal Comune di interesse pubblico e pertanto tale proposta con ogni suo allegato è posta a base della presente gara di concessione.

Con determinazione dirigenziale n. 3580 del 09.07.2020 del C.d.R. Servizi Educativi si è proceduto all'approvazione dei documenti di progetto posti a base di gara relativi alle caratteristiche del servizio e della gestione.

Con determinazione dirigenziale n. 3646 del 10.07.2020 del C.d.R. Servizi Educativi è stata impegnata la spesa a copertura dei costi relativi all'affidamento della gestione in concessione del servizio di ristorazione scolastica per una durata complessiva di anni diciassette e quattro mesi (di cui un anno e quattro mesi in modalità transitoria con l'utilizzo degli attuali centri cottura comunali nelle more della realizzazione della nuova opera).

Con deliberazione della Giunta Comunale n. 61 del 25 febbraio 2019 è stata approvata la fattibilità tecnica ed economica del progetto.

Il progetto di fattibilità tecnica ed economica, posto a base di gara, comprensivo di tutti gli allegati e modifiche richieste è stato approvato da ultimo con Deliberazione della Giunta Comunale n. 179 del 13.07.2020.

Il luogo di svolgimento del servizio è La Spezia [codice NUTS: ITC34]

Il **Responsabile unico del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è il dott. Massimiliano Curletto tel. 0187 727713 e-mail: massimiliano.curletto@comune.sp.it

La presente procedura verrà svolta attraverso una piattaforma telematica di negoziazione ai sensi dell'art. 40 e 58 del d.lgs. 50/2016.

Per la partecipazione alla procedura telematica gli operatori economici interessati dovranno, previa registrazione, utilizzare la piattaforma digitale accessibile dal sito istituzionale del Comune della Spezia <https://laspezia.acquistitelematici.it/>

Tramite tale piattaforma telematica si accederà alla procedura nonché alla documentazione di gara (come di seguito dettagliatamente esplicitata).

L'accesso, l'utilizzo della piattaforma telematica e la partecipazione alla procedura comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nel presente disciplinare, nei relativi allegati e nelle guide presenti sulla piattaforma, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione sulla piattaforma o le eventuali comunicazioni.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- 1) Progetto preliminare di fattibilità del Promotore per la realizzazione di un centro di cottura pasti destinato alla refezione scolastica e relativi elaborati allegati;
- 2) Bozza di convenzione del Promotore;
- 3) Piano Economico Finanziario (P.E.F.) asseverato del Promotore;
- 4) Disciplinare Gestionale del Promotore a specificazione delle caratteristiche del servizio di ristorazione e gestione, con relativi allegati;
 - a) Allegato 1 tabelle merceologiche degli alimenti e materiali monouso;
 - b) Allegato 2 tabelle dietetiche;
 - c) Allegato 3 menù;
 - d) Allegato 4 regimi dietetici particolari;
 - e) Allegato 5 limiti di contaminazione microbica;
 - f) Allegato 6 specifiche tecniche relative alle modalità operative;
 - g) Allegato 7 manutenzioni;
 - h) Allegato 8 elenco delle dotazioni iniziali e quantificazione e caratteristiche tecniche delle forniture da integrare;
 - i) Allegato 9 penalità.
- 5) Bando di gara europeo;
- 6) Disciplinare di gara e relativi allegati;
- 7) Protocollo di legalità ed atto aggiuntivo.

La documentazione di cui al precedente elenco n. 1, 2, 3 e 4 è pubblicata sulla piattaforma telematica e risulta protetta da password.

Il concorrente interessato a partecipare alla presente procedura dovrà pertanto richiedere tale password via pec al seguente indirizzo cuac.comunesp@legalmail.it allegando una dichiarazione di riservatezza su carta intestata sottoscritta dal legale rappresentante contenenti obbligatoriamente le seguenti precisazioni:

"Con la presente ci impegniamo, in conto proprio e dei nostri Rappresentanti in relazione alla documentazione protetta da password di cui al progetto di finanza ex art. 183, comma 15, d.lgs. 50/2016, per la progettazione e costruzione di un centro di produzione pasti e la realizzazione di interventi di ristrutturazione nei refettori e per la gestione in concessione del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole del Comune della Spezia, a:

- mantenere strettamente riservate e a non divulgare, e/o comunque a non rendere note a terzi, tale documentazione;
- comunicare le informazioni contenute nella documentazione esclusivamente ai nostri Rappresentanti direttamente coinvolti nella partecipazione alla gara e nella misura in cui ciò sia necessario ai fini della partecipazione alla medesima e di ogni ulteriore attività connessa o strumentale;
- non utilizzare, direttamente o indirettamente, la documentazione per scopi che non siano connessi con la presente procedura di gara e con le attività ad essa accessorie e strumentali;
- adottare tutte le cautele e le misure di sicurezza ragionevolmente necessarie e opportune al fine di mantenere la riservatezza della documentazione".

La documentazione di gara è altresì disponibile sul sito internet istituzionale: www.comune.sp.it: Il Comune/ Amministrazione trasparente/ Bandi di gara e contratti/ Atti delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori distintamente per ogni procedura.

Il bando di gara, ai sensi degli artt. 72 e 73 del D.Lgs. 50/2016, è pubblicato:

- Sulla GUCE n. 2020/S 138-339592 del 20/07/2020
- Sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (G.U.R.I.) n. 85 del 24.07.2020
- Su n. 2 quotidiani nazionali e su n. 2 quotidiani locali

2.2 CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

É possibile ottenere informazioni e chiarimenti di carattere amministrativo sulla presente procedura e/o di carattere tecnico relative all'espletamento del servizio oggetto di gara mediante la proposizione di quesiti da inoltrare all'interno della piattaforma di E-procurement, **almeno 10 (dieci) giorni** prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana.

Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite **almeno 6 giorni** prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, nelle modalità di cui alla già citata piattaforma nella sezione FAQ.

Non sono ammessi chiarimenti esterni rispetto alla piattaforma telematica di indizione della gara.
Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

Tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese sulla piattaforma telematica all'indirizzo <https://laspezia.acquistitelematici.it/>. Dette comunicazioni saranno trasmesse anche all'indirizzo PEC del concorrente.

Ai sensi dell'art. 76, comma 6 del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di registrazione alla piattaforma telematica, l'indirizzo PEC (solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica).

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC/posta elettronica o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate alla stazione appaltante; diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b e c del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

È onere dei concorrenti, durante tutto l'esperimento della procedura di gara, controllare la pubblicazione sulla piattaforma di eventuali informazioni e chiarimenti relativi alla presente concessione.

3. OGGETTO DELLA CONCESSIONE, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI. DIRITTO DI PRELAZIONE

Non è prevista alcuna suddivisione in lotti e ciò deriva dalla correlazione necessaria tra realizzazione di un nuovo Centro Pasti e gestione in concessione esclusiva del servizio di ristorazione scolastica comunale ai fini dell'equilibrio dell'investimento.

L'iniziativa si realizza in regime di concessione (mista) di costruzione e gestione (D.lgs. 50/2016).

La concessione di cui alla presente procedura ha ad oggetto la realizzazione di un centro preparazione pasti a servizio delle scuole per il Comune della Spezia e la connessa gestione del servizio di ristorazione.

Ai sensi dell'art. 183, comma 15, del Codice sono individuate quali Proponenti dell'iniziativa le Imprese:

- CIR Cooperativa Italiana Ristorazione Soc. Coop.corrente in Via Nobel, 19 – Comune di Reggio Emilia;
- Hesperio scarl corrente in Via Vanicella snc, S. Stefano di Magra (SP);
- Cora's srl corrente in Viale Italia 121/3 sc A La Spezia.

Quali Progettisti:

- Procontec srl corrente in Via Canale del Botro 4, Vezzano Ligure (SP) nelle persone Ing. Graziano Bonelli, Ing. Claudio Smilovich e Dir. Tec. Massimo Mantovan.

L'aggiudicatario ha facoltà di riunirsi in Raggruppamento Temporaneo di Imprese (RTI), ai sensi e per gli effetti dell'art. 48 del Codice, ovvero di costituire una società di progetto, ai sensi dell'art. 184 del Codice.

La proposta prevede il finanziamento dei lavori previsti dal Progetto a totale carico del Concessionario aggiudicatario, a fronte dell'affidamento in esclusiva della gestione del servizio di ristorazione scolastica, sulla base degli atti e degli elaborati richiesti dalla vigente normativa.

Il progetto preliminare prevede la costruzione di un fabbricato ad uso preparazione pasti a servizio di refezione scolastica in Via delle Pianazze in La Spezia. Il terreno sul quale costruire tale complesso è di proprietà del Comune della Spezia ed è censito al Catasto Terreni del Comune della Spezia al foglio 58 mappali 1778 e 1269.

Il PUC classifica il mappale 1778 del foglio 48 in quattro zone:

Zona 23/1-p Art. 23 Infrastrutture – Zone per la viabilità mq. 340.14

Zona 23/1 Art. 23 Infrastrutture – Zone per la viabilità mq. 28.91

Zona 14/3 - Art. 14 – Ambiti di riqualificazione in area urbanizzata a prevalente funzione produttiva – Aree specialistiche artigianali e industriali esistenti mq. 1215.34

Zona 14/1 - Art. 14 – Ambiti di riqualificazione in area urbanizzata a prevalente funzione produttiva – Aree miste artigianali e industriali, commerciali, terziarie mq. 146.62

Superficie totale mapp. 1778 mq. 1.731.00.

Il progetto prevede la costruzione di un fabbricato ad uso preparazione pasti a servizio di refezione scolastica realizzato in c.a. prefabbricato con pannelli di tamponamento esterni coibentati, rifiniti con infissi in alluminio a taglio termico. Una porzione della superficie coperta sarà sopraelevata per realizzare locali spogliatoio e sala ristoro per i dipendenti.

Il fabbricato avrà forma irregolare per sfruttare al meglio la superficie del lotto, sarà disposto a sud a confine con l'Enel, a est in aderenza con un fabbricato industriale, a nord con la Via delle Pianazze e a ovest con il raccordo a Via delle Pianazze.

Le opere da realizzare saranno sinteticamente le seguenti:

- Delimitazione aree di cantiere mediante costruzione di recinzione costituita da paletti di acciaio zincati e rete plastificata;
- spostamento sottoservizi interrati interferenti con l'area di sedime del fabbricato;
- scavo di sbancamento e spianamento di tutta l'area interessata dall'intervento;
- scavi per la realizzazione delle fondazioni profonde;
- costruzione delle fondazioni;
- costruzione di struttura prefabbricata in c.a.;
- costruzione di rampa scale in acciaio zincato al piano primo;
- impermeabilizzazione, tubazioni di scarico, lattonerie;
- divisioni interne in pareti fisse o mobili a seconda delle necessità operative;
- formazione di impianto fognario con de grassatore per acque reflue cucine;
- allacci alla fognatura pubblica;
- impianti elettrici e telefonici;
- impianti igienico sanitari, idraulici e climatizzazione;
- pavimenti e rivestimenti al piano terra e al piano primo;
- infissi esterni e interni;
- pitturazioni interne ed esterne;
- sistemazioni esterne con realizzazione di cancello di accesso, asfaltatura dei piazzali e della strada, illuminazione dei percorsi.

Al piano terra si svolgerà il servizio completo dal rifornimento delle materie prime all'uscita dei pasti per la distribuzione.

Per un'approfondita disamina dell'intervento si rimanda al progetto preliminare posto a base di gara.

La concessione di cui alla presente procedura di gara riguarda:

- la progettazione definitiva ed esecutiva, la costruzione e l'allestimento di un Centro Pasti da realizzare su area di proprietà comunale assegnata a titolo gratuito al Concessionario per tutta

la durata della gestione del servizio di ristorazione scolastica atteso che l'utilizzo dell'area nella disponibilità dell'amministrazione aggiudicatrice è strumentale e tecnicamente connessa alla concessione;

- gestione del nuovo Centro Pasti e delle cucine comunali interne al fine dell'erogazione del servizio di ristorazione scolastica, nel quale sono ricomprese le attività di approvvigionamento, produzione, confezionamento, distribuzione e sporzionamento dei pasti nelle scuole statali e nelle scuole comunali, pulizia e sanificazione degli ambienti refezionali come meglio descritte e specificate nel Disciplinare Gestionale e nei relativi allegati (attività principali).

Al Concessionario è data facoltà di produrre nel nuovo Centro Pasti anche pasti da collocare liberamente sul mercato (pasti esterni);

- gestione transitoria del servizio di ristorazione scolastica con utilizzo dei due centri pasti di proprietà comunale situati nei plessi scolastici del Due Giugno e della Pianta, da erogarsi fino all'avvio della gestione del nuovo Centro Pasti;

- interventi di ristrutturazione e/o migliorativi della funzionalità di nei refettori scolastici (da svolgere dal Concessionario a propria cura e spese);

- per l'ottimale gestione del servizio, l'implementazione delle dotazioni in essere e la manutenzione/sostituzione di quelle esistenti, siano esse relative alle cucine, ai refettori scolastici o ai locali funzionalmente preposti al servizio di ristorazione scolastica, dovranno avvenire, anche nella fase transitoria, a cura e spesa del Concessionario. Al termine della concessione tutte le attrezzature, arredi e utensili acquistati e/o reintegrati dal Concessionario, anche durante la gestione transitoria, resteranno di proprietà del Comune;

- trasporto dei pasti alle sedi refezionali, le manutenzioni ordinarie e straordinarie, gli interventi di derattizzazione e disinfestazione, le attività di educazione alimentare e di comunicazione e quant'altro richiesto al fine della ottimale gestione del servizio di ristorazione scolastica e non riconducibile alle attività principali, secondo quanto dettagliato nel Disciplinare Gestionale (attività secondarie).

L'aggiudicatario si impegna a svolgere, a propria cura e spese, tutte le suddette attività previste e ad acquisire tutte le necessarie autorizzazioni per lo sviluppo dell'intero intervento.

L'intervento oggetto della presente procedura di gara è finanziato interamente con risorse del Concessionario.

Il progetto per la costruzione del nuovo centro di cottura destinato al servizio di refezione scolastica ha un costo progettuale di € 2.631.300,00.

INDICAZIONE DEI LAVORI	IMPORTI
OPERE EDILI NUOVO CENTRO PASTI	€ 960.000,00
OPERE EDILI PER I REFETTORI	€ 148.000,00
IMPIANTO ELETTRICO NUOVO CENTRO PASTI	€ 199.000,00
IMPIANTI ELETTRICI REFETTORI	€ 62.000,00
IMPIANTI TECNOLOGICI	€ 256.000,00
ONERI PER LA SICUREZZA NUOVO CENTRO PASTI	€ 58.000,00
ONERI PER LA SICUREZZA REFETTORI	€ 17.000,00
SPESE TECNICHE	€ 110.000,00
ATTREZZATURE ED ARREDI NUOVO CENTRO PASTI	€ 460.000,00
ATTREZZATURE E ARREDI REFETTORI	€ 196.000,00
ALLACCIAMENTI	€ 40.000,00
IMPREVISTI	€ 125.300,00
IMPORTO LAVORI	€ 2.631.300,00

Attività di gestione. Le stime relative ai ricavi dell'attività di gestione funzionali alla redazione del PEF sono formulate sulla base della tariffa proposta dal Promotore (tariffa pasti prodotti nel nuovo Centro Pasti) di seguito indicata:

Tabella A

SERVIZIO	NUMERO PASTI ANNUO	TARIFFA PASTO IVA ESCLUSA	TOTALE RICAVI/ANNO
Nido comunale	29.500	Euro 5,57	164.315,00
Scuola d'infanzia comunale	57.500	Euro 5,34	307.050,00
Scuole statali	440.500	Euro 4,77	2.101.185,00
Totale	527.500		€ 2.572.550,00

Il numero dei pasti richiesti su base annua potrà subire un incremento/decremento massimo del 10% rispetto al quantitativo annuo indicato, senza che questo possa dare motivo di revisione alcuna delle condizioni di equilibrio economico finanziario della concessione come meglio precisato nella Bozza di Convenzione articoli 17 e ss.

Fino al termine del primo anno scolastico successivo all'aggiudicazione i prezzi, come risultanti dall'offerta, sono fissi e invariabili.

A decorrere dal 1° settembre 2022 e così procedendo per ogni successivo anno di gestione fino al termine della Concessione, è facoltà del Concessionario presentare richiesta di adeguamento della Tariffa Pasti, mediante lettera raccomandata da inviare entro l'inizio dell'anno scolastico di riferimento, riscontrando le variazioni che interessano le voci di spesa che concorrono a determinare la Tariffa Pasti; lo scadere del termine equivarrà a rinuncia.

A seguito della richiesta il Concedente effettuerà un'apposita istruttoria; in assenza dei dati relativi alla rilevazione del costo standard del servizio, la revisione della Tariffa Pasti eventualmente disposta per le voci di costo considerate non potrà in ogni caso superare la misura del 100% della variazione annua dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati accertata dall'ISTAT.

Il servizio include la **gestione transitoria** dal 1° gennaio 2021, per un periodo stimato di 1 anno e 4 mesi (fino al 30 aprile 2022). In gestione provvisoria saranno utilizzate le cucine comunali oggi dedicate al servizio di ristorazione scolastica (Due Giugno e La Pianta).

Non si ravvisavano variazioni quantitative nell'erogazione del servizio tali da rendere necessaria una modifica alle stime effettuate dal proponente.

Per la gestione transitoria sono indicate le seguenti tariffe pasti:

Tabella B

SERVIZIO – Gestione transitoria (1 anno e 4 mesi)	NUMERO PASTI previsti*	TARIFFA PASTO IVA ESCLUSA	TOTALE RICAVI gestione transitoria
Nido comunale	41.300	Euro 5,37	221.781,00
Scuola d'infanzia comunale	80.500	Euro 5,14	413.770,00
Scuole statali	636.278	Euro 4,57	2.907.789,44
Totale	758.078		€ 3.543.340,44

* il numero dei pasti della fase transitoria ha carattere indicativo e non è in alcun caso vincolante per il Concedente; il

corrispettivo a favore del Concessionario nel periodo transitorio sarà calcolato esclusivamente in base ai pasti effettivamente erogati, moltiplicato per la corrispondente tariffa.

Le caratteristiche minime dell'attività di gestione sono meglio descritte nella proposta presentata dal Promotore, approvata dal Comune della Spezia con la dichiarazione di fattibilità e di pubblico interesse. La proposta del Promotore posta a base di gara è la documentazione fondamentale per l'individuazione delle prestazioni richieste ai fini della presente procedura.

Il valore stimato dell'investimento connesso all'intervento di realizzazione nuovo centro cottura e manutenzione refettori esistenti secondo il PEF del promotore è di **€ 2.631.300,00**.

Il valore stimato della concessione, ai fini della normativa applicabile in relazione alle soglie di cui all'art. 35 del Codice, è di **€ 44.704.140,44** ed è costituito dal fatturato/annuo pari ai ricavi stimati per tutta la durata del contratto, al netto di IVA, come desumibili dal Piano Economico Finanziario.

I costi di predisposizione della proposta (art. 183, comma 9, d.lgs. 50/2016) indicati dal Promotore nel PEF ammontano ad € 55.000,00. Il rimborso di tali costi è ammesso in misura pari al 2,5% del valore dell'investimento come desumibile dalla proposta a base di gara. Pertanto i costi da riconoscere all'aggiudicatario, se diverso dal promotore, ammontano ad euro 65.782,50 (art. 183, comma 9, d.lgs. 50/2016) e il relativo rimborso dovrà essere garantito dai concorrenti in sede di partecipazione alla gara con le modalità indicate nel presente disciplinare.

Il Promotore che partecipa alla gara soggiace agli obblighi e alle disposizioni contenuti nel presente disciplinare, al pari degli altri operatori concorrenti.

Al Promotore è riconosciuto il diritto di prelazione alle stesse condizioni della migliore offerta presentata in sede di gara. Pertanto, se il promotore non risulta aggiudicatario, potrà esercitare, entro quindici giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione, il diritto di prelazione e divenire aggiudicatario se dichiara di impegnarsi ad adempiere alle obbligazioni contrattuali alle medesime condizioni offerte dall'aggiudicatario (ai sensi dell'art. 183, comma 15, del Codice).

Se il promotore non risulta aggiudicatario e non esercita la prelazione ha diritto al pagamento, a carico dell'aggiudicatario, dell'importo delle spese per la predisposizione della proposta in misura pari al 2,5% del valore dell'investimento (art. 183, comma 9, del Codice).

Se il Promotore esercita la prelazione, l'originario aggiudicatario ha diritto al pagamento, a carico del promotore, dell'importo delle spese per la predisposizione dell'offerta in misura pari al 2,5% del valore dell'investimento (art. 183, comma 15, del Codice).

L'aggiudicatario ha la facoltà, dopo l'aggiudicazione, di costituire una società di progetto in forma di società per azioni o a responsabilità limitata, anche consortile, nei limiti e modi stabiliti all'art. 184 del Codice. La società di progetto così costituita dovrà rispettare quanto istituito dalla Bozza di Convenzione facente parte della documentazione di gara ed in particolare quanto previsto all'art. 15 della stessa. Il capitale sociale di detta società dovrà essere il capitale sociale minimo previsto per legge in relazione alla tipologia societaria prescelta. Tale subentro non costituisce cessione di contratto. A tal fine, in caso di concorrente costituito da più soggetti, nell'offerta dovrà essere indicata la quota di partecipazione al capitale sociale da parte di ciascun soggetto.

4. DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione – comprensiva di gestione transitoria – avrà la durata di 17 anni e 4 mesi dalla stipula della Convenzione (16 anni nuovo centro cottura + 1 anno e 4 mesi gestione transitoria) come meglio stabilito nell'art. 4 della Bozza di Convenzione.

La Gestione transitoria verrà effettuata presso le strutture comunali attualmente dedicate al servizio che il Comune concederà in comodato d'uso al Concessionario con le relative dotazioni al fine di poter garantire la corretta erogazione del servizio.

Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del Codice è prevista la proroga tecnica, come indicato al medesimo articolo 4 della Bozza di Convenzione, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente (gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica).

5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

1) Operatori economici

Sono ammessi a partecipare alla presente procedura di gara, oltre al promotore che può esercitare il diritto di prelazione, gli operatori economici che alla data di presentazione dell'offerta risultino in possesso, **a pena di esclusione** dalla gara, dei seguenti requisiti minimi di partecipazione di ordine generale, di idoneità professionale, economico-finanziaria e tecnico-professionale.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, oltre al promotore che può esercitare il diritto di prelazione, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice e dell'art. 46 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi **è vietato** partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

- a) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- c) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

2) Soggetti non qualificabili come operatori economici ai sensi dell'art. 3, comma 1, lett. p) e dell'art. 45 del Codice.

Ai sensi del D.L. "sblocca cantieri" n. 32/2019 non solo gli operatori economici ma anche gli investitori istituzionali indicati nell'elenco riportato all'art. 32, comma 3, del d.l. 31 maggio 2010, n. 78 convertito con modificazioni dalla legge 30 luglio 2010 n. 122 e gli istituti nazionali di promozione del regolamento 2015/1017 relativo al FEIS (Fondo Europeo per gli investimenti strategici) definiti dall'art. 2, numero 3: banche o istituti nazionali di promozione che espletano

attività finanziarie su base professionale, cui è stato mandato da uno Stato membro o da un'entità di uno Stato membro, a livello centrale, regionale o locale, per svolgere attività di sviluppo o di promozione, hanno la possibilità di presentare proposte per l'affidamento di concessione di lavori pubblici o di lavori di pubblica utilità tramite le modalità della finanza di progetto.

Tali soggetti, se privi dei requisiti tecnici previsti, presentano le suddette proposte con soggetti in possesso dei requisiti per partecipare a procedure di affidamento di contratti pubblici.

6. REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. **black list** di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, **pena l'esclusione dalla gara**, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010 n. 78 conv. in l. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.

7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016 *[ai sensi degli articoli 81, commi 1 e 2, nonché 216, comma 13 del Codice, le stazioni appaltanti e gli operatori economici utilizzano la banca dati AVCpass istituita presso ANAC per la comprova dei requisiti]*.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

7.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

(se imprese sociali) iscrizione alla Sezione Speciale del Registro delle Imprese

(se imprese cooperative, cooperative sociali e loro consorzi) iscrizione all'Albo Nazionale delle Società Cooperative e per le cooperative sociali e loro consorzi al Registro Unico Nazionale del Terzo Settore di cui al d.lgs. 117/2017 e ss.mm.ii. (solo se già istituito ed attivo).

Iscrizione agli albi professionali (per la parte di progettazione del nuovo centro cottura pasti).

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

I requisiti di idoneità professionale sono dichiarati in autocertificazione, ai sensi del d.P.R. n. 445/2000 s.m.i. e non sono avvalibili.

7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA E TECNICO-PROFESSIONALE

I requisiti di capacità economica – finanziaria e tecnico-professionali sono dichiarati in autocertificazione, ai sensi del d.P.R. n. 445/2000 s.m.i., L'attestazione del possesso della capacità economica finanziaria e tecnico-professionale è fornita mediante dichiarazione resa conformemente al DGUE (Documento di gara unico europeo) di cui all'allegato 2, fornendo tutte le indicazioni in esso richieste e secondo quanto precisato nel presente disciplinare.

Avvertenza per la parte progettazione

I concorrenti devono avere le abilitazioni professionali richieste per la progettazione delle opere oggetto del presente bando; qualora non lo fossero, essi devono obbligatoriamente avvalersi di un progettista per i servizi tecnici di progettazione e per le altre prestazioni tecniche accessorie richieste per l'espletamento dell'attività di progettazione come pure nella fase di esecuzione dei lavori per la realizzazione del nuovo centro cottura pasti.

Il progettista deve essere individuato in sede di offerta o eventualmente associato in raggruppamento temporaneo. Per la progettazione il concorrente *deve* indicare il nominativo del progettista con le relative abilitazioni.

Il progettista deve dichiarare di possedere i requisiti per la partecipazione alle procedure di affidamento dei servizi attinenti all'architettura e all'ingegneria di cui all'art. 46 del D.Lgs. n. 50/2016 (la progettazione definitiva ed esecutiva ed il coordinamento della sicurezza in fase di progettazione sono di importo stimato inferiore a 100.000,00 euro al netto IVA e contributi di legge secondo il quadro economico di progetto per la realizzazione del centro pasti allegato alla proposta di gara).

I concorrenti che non intendano o non possano eseguire per carenza dei requisiti richiesti le attività di progettazione e di coordinamento della sicurezza in fase di progettazione attraverso il proprio staff tecnico, potranno partecipare alla gara indicando o associando in associazione temporanea soggetti di cui all'art. 46, comma 1 del Codice, in possesso delle abilitazioni professionali richieste per la progettazione e per il coordinamento della sicurezza in fase progettuale dei lavori di cui al presente bando, nonché in possesso dei requisiti di cui all'art. 98 del d. lgs. n. 81/2008.

A tal fine, il soggetto incaricato della progettazione e del coordinamento della sicurezza in fase di progettazione dovrà possedere, a pena di esclusione, i seguenti requisiti di idoneità professionale, di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativi.

Ai fini della partecipazione alla presente procedura il progettista esterno, indicato o associato, dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti:

- *Requisiti di carattere generale* di cui all'art. 80 del Codice; *i requisiti dovranno essere posseduti da tutti i concorrenti qualunque sia la forma prescelta di partecipazione alla gara.*
- *Requisiti di idoneità professionale:*
 - *(nel caso di società di professionisti o società di ingegneria)* Iscrizione nel registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'attività oggetto della presente procedura. Per le imprese non residenti in Italia, la predetta iscrizione dovrà risultare da apposito documento che dovrà attestare l'iscrizione stessa in analogo registro professionale o commerciale secondo la legislazione dello Stato di appartenenza;
 - *(nel caso di professionisti singoli o associati)* essere in possesso di laurea in ingegneria o in una disciplina tecnica attinente all'attività prevalente oggetto del bando di gara, oppure altro diploma tecnico attinente alla tipologia dei servizi da prestare, nel rispetto dei relativi ordinamenti professionali ed essere abilitati all'esercizio della professione nonché iscritti al momento della partecipazione alla gara, al relativo albo professionale previsto dai vigenti ordinamenti, ai sensi dell'art. 1, lett. a) e b) del D.M. 263/2016;
 - Requisiti di cui al d.lgs. n. 81/2008 e s.m.i. per le attività di coordinamento della sicurezza in fase di progettazione.

Indipendentemente dalla natura giuridica del soggetto affidatario, l'incarico è espletato da professionisti iscritti negli appositi Albi previsti dai vigenti Ordinamenti Professionali, personalmente responsabili e nominativamente già indicati in sede d'offerta, con la specificazione delle qualificazioni professionali ai sensi dell'art. 24 c. 5 del Codice.

- *Capacità tecnico-organizzativa:*
 - Regolare esecuzione negli ultimi dieci anni di servizi di ingegneria e di architettura, di cui all'art. 3, lett. vvvv) del Codice, relativi a lavori appartenenti a ciascuna delle classi e categorie per un importo almeno pari a quello dei lavori cui si riferiscono i servizi da affidare, individuate sulla base delle elencazioni contenute nelle vigenti tariffe professionali, come da tabella che segue:

	importo	id - DM 17/06/2016	L. 143/49	dm 18/11/71
edilizia	691.710,71	E.03	I/c	I/b
strutture	463.459,55	S.03	I/g	I/b
imp elettrici/sollevamento	288.830,00	IA.04	III/c	I/b
imp idrici	102.000,00	IA.01	III/a	I/b
imp termici	154.000,00	IA.02	III/b	I/b

Si precisa che le suddette categorie sono quelle ad oggi desumibili dal progetto di fattibilità.

Il concorrente dovrà altresì possedere, in considerazione della propria natura societaria oppure della forma di partecipazione, i seguenti requisiti:

- Società di professionisti: organigramma aggiornato comprendente i soggetti direttamente impiegati nello svolgimento di funzioni professionali e tecniche, nonché di controllo della qualità con le modalità stabilite all'art. 2 del D.M. n. 263 del 02.12.2016.
- Società di ingegneria: disporre di almeno un direttore tecnico con funzioni di collaborazione alla definizione degli indirizzi strategici del soggetto cui fa capo, di collaborazione e controllo delle prestazioni svolte dai tecnici incaricati delle progettazioni. Il direttore tecnico, deve essere

in possesso dei requisiti stabiliti dall'art. 3 del D.M. n. 263 del 02.12.2016. Le società di ingegneria, predispongono e aggiornano l'organigramma comprendente i soggetti direttamente impiegati nello svolgimento di funzioni professionali e tecniche, nonché di controllo della qualità con le modalità stabilite all'art. 3 del D.M. n. 263 del 02.12.2016.

- **Raggruppamenti temporanei:** i requisiti di cui agli artt. 2 e 3 del D.M. n. 263/2016 devono essere posseduti dai partecipanti al raggruppamento; il mandatario possiede i requisiti in misura maggioritaria. Deve essere indicato il progettista junior ai sensi art. 24, comma 5 terzo periodo, d.lgs. 50/2016.

Ai fini della dimostrazione dei requisiti, tra i servizi attinenti all'ingegneria e all'architettura e gli altri servizi tecnici, sono ricompresi i servizi ultimati ed approvati nel decennio antecedente la data di pubblicazione del bando, anche gli studi di fattibilità effettuati nei confronti di committenti pubblici o privati, ai sensi dell'art. 46, comma 1, lett. a) del d. lgs. n. 50/2016. A tal proposito si rimanda ai capitoli 2.2.2.3 e 2.2.2.4 delle Linee guida n. 1 approvate dal Consiglio dell'A.N.A.C. Non rileva a riguardo la mancata realizzazione dei lavori ad essa relativi.

La verifica circa il possesso dei requisiti verrà effettuato dopo l'individuazione dell'aggiudicatario.

Avvertenza per la parte lavori

N.B.: Requisiti di idoneità professionale

In caso di Raggruppamento Temporaneo di imprese di cui all'art. 45 comma 2 lettera d) del D.lgs 50/2016 o di consorzi ordinari di concorrenti di cui alla lettera e), dei soggetti di cui alla lettera g) (GEIE) o nel caso di reti di impresa di cui alla lettera f) del medesimo articolo, il requisito di idoneità professionale dovrà essere posseduto da ciascuna delle imprese che compongono il raggruppamento.

Nel caso di consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lettera b) e c) del D.Lgs 50/2016, il requisito di idoneità professionale dovrà essere posseduto e dichiarato dal consorzio concorrente e dalle imprese designate.

Nel caso di imprese aderenti al contratto di rete, il requisito di idoneità professionale deve essere posseduto da ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Requisiti di Capacità Economico-Finanziaria e Tecnico-Professionale

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

Nel caso in cui il Concessionario intenda eseguire direttamente i lavori con la propria organizzazione d'impresa o tramite imprese collegate o controllate, è richiesta attestazione, rilasciata da società organismo di attestazione (SOA) regolarmente autorizzata, in corso di validità, che documenti, ai sensi degli artt. 84 del Codice e 61 e 95 del d.P.R. 207/2010, la qualificazione nelle seguenti categorie:

LAVORAZIONE	CATEGORIA E CLASSIFICA	IMPORTO
OG1 prevalente	III bis	1.155.170,26
OS4		27.830,00
OS3		102.000,00
OS28	I	154.000,00
OS30	II	261.000,00

Si precisa che le suddette categorie sono quelle ad oggi desumibili dal progetto di fattibilità.

La qualificazione in una categoria abilita l'impresa a partecipare alla gara ed a eseguire i lavori nei limiti della propria classifica incrementata di un quinto; nel caso di imprese raggruppate o consorziate la medesima disposizione si applica con riferimento a ciascuna impresa raggruppata o consorziata, a condizione che essa sia qualificata per una classifica pari ad almeno un quinto dell'importo dei lavori a base di gara; nel caso di imprese raggruppate o consorziate la disposizione non si applica alla mandataria ai fini del conseguimento del requisito minimo di cui all'art. 92, comma 2, d.P.R. 207/2010.

Per i raggruppamenti temporanei, le aggregazioni di imprese di rete e per i consorzi ordinari di tipo orizzontale, di cui all'art. 45, comma 2 lettera d), e), f) e g) del Codice, i requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali richiesti nel bando di gara devono essere posseduti dalla impresa capogruppo/organo comune o da una impresa consorziata nella misura minima del 40%; la restante percentuale deve essere posseduta cumulativamente dalle mandanti o dalle altre imprese consorziate, ciascuna nella misura minima del 10% di quanto richiesto all'intero raggruppamento.

L'Impresa mandataria in ogni caso dovrà possedere i requisiti in misura maggioritaria.

Per i raggruppamenti temporanei, le aggregazioni di imprese di rete e per i consorzi ordinari di tipo verticale, di cui all'art. 45, comma 2 lettera d), e), f) e g) del Codice, i requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali richiesti nel bando di gara devono essere posseduti dalla capogruppo nella categoria prevalente; nella categoria scorporata la mandante deve possedere i requisiti previsti per l'importo dei lavori della categoria, nella misura indicata per l'impresa singola.

I requisiti richiesti devono essere cumulativamente posseduti dal Raggruppamento Temporaneo di imprese di cui all'art. 45 comma 2 lettera d) del D.lgs 50/2016, dal consorzio ordinario di concorrenti di cui alla lettera e), dai soggetti di cui alla lettera g) (GEIE) o dalle imprese aderenti al contratto di rete di cui alla lettera f) del medesimo articolo.

Per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

I requisiti relativi alle lavorazioni riconducibili alla categoria prevalente e/o alle categorie scorporabili possono essere assunte da un raggruppamento di tipo misto.

Nell'offerta devono essere specificate le categorie di lavori che saranno eseguite dagli operatori economici riuniti o consorziati.

Imprese cooptate di cui all'art. 92 del d.P.R. 207/2010 e s.m.i. Ai sensi di quanto previsto dal comma 5 dell'art. 92 del d.P.R. 207/2010 e s.m.i. se il singolo concorrente o i concorrenti che intendano riunirsi in raggruppamento temporaneo hanno i requisiti di cui al presente articolo, possono raggruppare altre imprese qualificate anche per categorie ed importi diversi da quelli richiesti nel bando, a condizione che i lavori eseguiti da queste ultime non superino il venti per cento dell'importo complessivo dei lavori e che l'ammontare complessivo delle qualificazioni possedute da ciascuna sia almeno pari all'importo dei lavori che saranno ad essa affidati. Al fine della sottoscrizione della istanza di partecipazione e della documentazione amministrativa richiesta dal presente disciplinare di gara, le imprese Cooptate hanno i medesimi obblighi che gravano sulle imprese mandanti nei raggruppamenti.

Nel caso in cui il Concessionario non intenda eseguire direttamente i lavori con la propria organizzazione d'impresa o tramite imprese collegate o controllate, dovrà produrre in luogo dell'attestazione SOA idonea dichiarazione sottoscritta ai sensi dell'art. 46, 47 e 76 del d.P.R. 447/2000 dalla quale risulti espressamente la volontà di non eseguire direttamente i lavori oggetto della concessione ed il contestuale impegno ad affidare gli stessi a terzi in possesso dei requisiti richiesti dalla presente procedura e nel rispetto della vigente normativa del Codice (art. 164, comma 5, d.lgs. 50/2016). Si rinvia al contenuto dell'art. 95 del d.P.R. 207/2010.

Avvertenza per la parte servizi (concessione relativa alla gestione del servizio di ristorazione)

Requisito 1

1) Al fine di garantire una corretta, efficace ed affidabile gestione del servizio, tenuto conto della durata della concessione, della complessità organizzativa ed operativa delle attività previste, della natura primaria dei bisogni cui il servizio in appalto deve rispondere in modo puntuale e continuativo, della sensibilità dell'utenza e del contesto di svolgimento delle prestazioni, per l'ammissione alla gara si richiede che l'operatore economico abbia realizzato un fatturato globale medio annuo di € 5.000.000,00 IVA esclusa riferito agli esercizi finanziari 2017/2018/2019.

N.B. In relazione al fatturato richiesto, il riferimento temporale è relativo agli ultimi tre esercizi sociali. Per esercizio sociale si intende l'esercizio di attività sociale per il quale, ai sensi della normativa nazionale e comunitaria, è prevista la redazione del Bilancio di esercizio (art. 2423 e 2490 cod. civ. e art. 2 § 3 della IV Direttiva UE societaria) che termina il 31 dicembre di ciascun anno solare, salvo diversa disposizione dello Statuto societario che può prevedere un esercizio non coincidente con l'anno solare (esercizio a cavallo di due anni solari, ad esempio chiusura dell'esercizio sociale nel mese di giugno di ogni anno). Ai fini del possesso del requisito non è necessario che l'ultimo Bilancio d'esercizio sia necessariamente approvato e/o depositato a norma di legge.

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice:

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato sono rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla Stazione Appaltante.

Requisito 2

2) Rispetto, ai sensi dell'art. 83, comma 4 lett. b) del Codice, dei rapporti tra attività e passività di seguito indicati, desunti dal conto annuale riferito a ciascuno degli esercizi relativi agli anni 2017 e 2018:

Indice di disponibilità (current ratio) = Attivo circolante/Passività a breve

Attivo circolante = crediti a breve termine + liquidità + rimanenze di magazzino

Passività a breve = debiti vs fornitori + debiti vs dipendenti + debiti vs banche a breve termine incluse rate mutuo scadenti nell'esercizio + altri debiti a breve termine.

Limite per l'ammissione ≥ 1 .

Requisito 3

3) Per l'ammissione alla gara il concorrente deve aver eseguito nel triennio 2017 - 2018 - 2019 servizi di ristorazione scolastica per un importo complessivo non inferiore a Euro 7.500.000,00= IVA esclusa.

La comprova del requisito è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice. In caso di servizi/forniture prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante la seguente modalità:

- autocertificazione dei servizi analoghi svolti, con l'indicazione dell'amministrazione/ente contraente, dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione.

In caso di servizi/forniture prestati a favore di committenti privati, mediante la seguente modalità:

- originale o copia autentica delle attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione.

Requisito 4

4) Per l'ammissione alla gara il concorrente deve essere in possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001 nel settore EA-IAF 30 idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizi di ristorazione collettiva (comprendente a titolo esemplificativo le seguenti operazioni: gestione centri di cottura, stoccaggio e fornitura di derrate alimentari, erogazione di servizi di ristorazione con preparazione, fornitura, somministrazione di pasti in legume fresco caldo e/o refrigerato, in mono e pluri/porzione, attività di igienizzazione/sanificazione, preparazione di diete speciali, servizi di logistica).

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2008 o versione successiva.

Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

Al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 87, comma 1 del Codice, la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

Requisito 5

5) Per l'ammissione alla gara il concorrente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta [sistema EMAS o UNI EN ISO 14001:2015] nel settore IAF 30 idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizio di ristorazione collettiva (comprendente le operazioni già esemplificate al precedente punto 5).

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione ambientale rilasciato da un organismo di certificazione accreditato, ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1, per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

Al ricorrere delle condizioni di cui agli articoli 87, comma 2 del Codice la stazione appaltante accetta anche altre prove documentali relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

7.3 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il **requisito relativo all'iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 7.1** deve essere posseduto da:

- a. ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande o GEIE, ciascun soggetto partecipante se non operatore economico il quale specifica l'albo/il registro nel quale risulta iscritto;
- b. ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Per la progettazione **iscrizione all'albo professionale** per il progettista incaricato.

Il requisito relativo al fatturato deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel suo complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Il requisito relativo alla capacità tecnico professionale deve essere posseduto per intero dalla mandataria.

7.4 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'art. art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il **requisito relativo all'iscrizione nel registro** tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 7.1** deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- a. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;

- b. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

8. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, il concorrente può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale di cui all'art. 7.1. del presente disciplinare.

È consentito l'avvalimento per i servizi.

Ai fini della partecipazione alla gara in oggetto è ammesso l'avvalimento dei lavori per il quale si rimanda all'art. 89 del D.lgs 50/2016, alle condizioni e prescrizioni ivi contenute.

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria e del corrispettivo.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto, al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

N.B.: per ogni dichiarazione/istanza di cui ai precedenti punti che sia sottoscritta da persona diversa dal legale rappresentante, è necessario che il sottoscrittore sia investito degli specifici poteri (allegare procura).

N.B.2: L'IMPRESA AUSILIATA/CONCORRENTE DOVRÀ COMPILARE IL DGUE All. n. 2 ed il MODELLO All. n. 3

L'IMPRESA AUSILIARIA IN CASO DI POSSESSO DELL'ATTESTATO SOA DOVRÀ COMPILARE IL DGUE All. n. 2, sez. A e B parte seconda, parte terza, parte sesta ed il MODELLO All. n. 4

L'IMPRESA AUSILIARIA IN CASO DI DICHIARAZIONE DEI REQUISITI art. 90 d.P.R. 207/2010 DOVRÀ COMPILARE IL DGUE All. n. 2, sez. A e B parte seconda, parte terza, parte quarta, parte sesta ed IL MODELLO All. n. 4

9. SUBAPPALTO

Per il subappalto trova applicazione il combinato disposto degli artt. 30, 105 e 174 del d.lgs. 50/2016.

Il concorrente è tenuto ad indicare all'atto dell'offerta (nell'apposito spazio del DGUE) le parti dei lavori e dei servizi che intende subappaltare nei limiti di legge.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice.

L'affidatario deposita il contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Al momento del deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante l'affidatario trasmette altresì la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del Codice. Il contratto di subappalto indica puntualmente l'ambito operativo del subappalto sia in termini prestazionali che economici.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

I subaffidamenti delle seguenti prestazioni devono essere sempre autorizzati dal COMUNE previa verifica dell'iscrizione nelle "white list" di cui al D.P.C.M. 18 aprile 2013:

- Trasporto di materiale a scarica;
- Trasporto e smaltimento di rifiuti;
- Fornitura e trasporto di terra e materiali inerti;
- Fornitura e trasporto di calcestruzzo;
- Fornitura e trasporto di bitume;
- Noli a freddo di macchinari;
- Fornitura con posa in opera;
- Noli a caldo;
- Servizi di autotrasporto;
- Guardiania di cantieri.

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

- 1) **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al *2% del valore dell'investimento* come indicato nel PEF allegato alla proposta del promotore posta a base di

gara, precisamente di importo pari ad **€ 52.626,00**, salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7, del Codice.

- 2) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del d. lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula della contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La **garanzia provvisoria è costituita**, a scelta del concorrente:

- a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b. fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso la Tesoreria Comunale Banca Unicredit Codice IBAN IT82 0 02008 10700000103787330;
- c. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf
- http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa dovrà:

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31 (GU del 10 aprile 2018 n. 83) contenente il "*Regolamento con cui*

si adottano gli schemi di contratti tipo per le garanzie fideiussorie previste dagli artt. 103 comma 9 e 104 comma 9 del d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50

- 4) avere validità per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- 5) prevedere espressamente:
 - a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
 - b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
 - c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- 6) contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante.

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte** in una delle seguenti forme:

- in originale o in copia autentica ai sensi dell'art. 18 del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445;
- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre una nuova garanzia provvisoria di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo **è ridotto** secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del Codice.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a. in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b. in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che

tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

N.B. Il promotore ha già prestato tale cauzione in fase di proposta e pertanto in sede di gara conferma con propria dichiarazione sottoscritta digitalmente l'attuale validità della medesima.

3) una **garanzia di adempimento, nella misura dell'importo di cui all'art. 183, comma 9, terzo periodo, del d.lgs. n. 50/2016 e quindi di euro 65.782,50 pari al 2,5%** del valore dell'investimento indicato nel PEF allegato alla proposta del promotore posta a base di gara, per il rimborso delle spese sostenute per la predisposizione del progetto a base di gara che l'aggiudicatario dovrà pagare se il promotore non eserciterà il diritto di prelazione, così come indicate nel piano economico finanziario, comprensivo anche dei diritti sulle opere dell'ingegno di cui all'art. 2578 del codice civile.

Anche il promotore è tenuto a presentare questa garanzia.

Nel caso in cui il promotore non sia l'aggiudicatario e decida di esercitare il diritto di prelazione, tale garanzia vale per il rimborso delle spese per la predisposizione del progetto risultato economicamente più vantaggioso.

L'importo di questa garanzia non è soggetto alle riduzioni di cui all'art. 93, comma 7, del Codice.

11. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo sui centri di produzione pasti di proprietà comunale che resteranno attivi nella fase transitoria, sull'area destinata al nuovo centro di produzione pasti ed in almeno tre sedi refezionali scolastiche è obbligatorio, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.

Si precisa che per il solo Promotore il sopralluogo non risulta essere obbligatorio, in quanto già effettuato nella fase propositiva.

Il sopralluogo può essere effettuato nei giorni ed orari da concordare.

La richiesta di sopralluogo deve essere obbligatoriamente inoltrata congiuntamente a monica.azzolini@comune.sp.it, marco.baudone@comune.sp.it, e deve riportare i seguenti dati: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata entro le ore 12 del quindicesimo giorno antecedente la scadenza del Bando di gara.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno 3 giorni di anticipo.

Il sopralluogo potrà essere effettuato fino al decimo giorno antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo redatta in duplice copia, una copia è ritenuta dalla stazione appaltante. Non è richiesto che il concorrente inserisca nella busta virtuale contenente la "documentazione amministrativa" la sua copia di attestazione di avvenuto sopralluogo.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c)**, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. c) non ancora costituita in RTI**, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di **consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c)** del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

Ai sensi dell'art. 65 del Decreto Rilancio n. 34 del 19.05.2020 e del Comunicato del Presidente ANAC del 20.05.2020 gli operatori sono esonerati dal versamento del contributo.

13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta (Documentazione amministrativa, offerta tecnica e offerta economica) deve essere caricata sulla piattaforma telematica secondo le modalità esplicitate nei manuali-guide per l'utilizzo della piattaforma medesima e disponibili sulla medesima.

Si raccomanda di seguire pedissequamente la procedura guidata riportata nelle guide, eseguendo le operazioni richieste nella sequenza riportata nelle stesse.

Tutti i file che compongono l'offerta e che non siano già originariamente in formato pdf, devono essere convertiti in formato pdf. La Piattaforma garantisce la massima segretezza e riservatezza

dell'offerta e dei documenti che la compongono, la provenienza, l'identificazione e l'inalterabilità dell'offerta medesima. È buona norma e diligenza professionale del concorrente connettersi alla piattaforma con congruo anticipo rispetto alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte in maniera da inserire i dati ed inviare correttamente i documenti e risolvere eventuali problematiche di comprensione del funzionamento della Piattaforma. Si raccomanda di controllare il contenuto dei documenti caricati sulla piattaforma verificandone l'integrità dopo il loro caricamento prima dell'effettivo invio. Si raccomanda di inserire gli allegati con la massima attenzione nella sezione pertinente e di non indicare dati dell'Offerta economica in sezioni diverse da quella relativa alla stessa, pena l'esclusione dalla procedura.

L'offerta deve essere collocata sulla piattaforma telematica entro e non oltre il termine perentorio delle **ore 23,59 del giorno 29 ottobre 2020 ore 23:59**.

È ammessa offerta successiva, purchè entro il termine di scadenza, a sostituzione della precedente.

Si precisa che l'operatore economico/il concorrente può ritirare la partecipazione fino al momento di avvio della seduta di gara.

Qualora alla scadenza della gara, risultino presente sulla piattaforma più offerte dello stesso operatore economico, salvo diversa indicazione dell'operatore stesso, verrà ritenuta valida l'offerta collocata temporalmente come ultima.

Per ogni dubbio o chiarimento relativi alla procedura di partecipazione alla gara, gli operatori devono prendere visione dei manuali-guide disponibili sulla piattaforma.

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere sottoscritte dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.

Il dichiarante allega copia fotostatica in formato pdf di un documento di riconoscimento, in corso di validità (per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni).

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del d.P.R. 445/2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia semplice.

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella busta A, si applica l'art. 83, comma 9 del Codice.

Le offerte tardive **saranno escluse** in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b) del Codice.

L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per 180 dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la stazione appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data. Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

Non sono ammesse offerte incomplete o condizionate. Saranno escluse altresì tutte le offerte redatte o inviate in modo difforme da quello prescritto nel presente disciplinare.

Non sono accettate offerte alternative.

Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione alla gara, anche nel caso in cui non si dovesse procedere all'aggiudicazione.

La presentazione dell'offerta mediante l'utilizzo della piattaforma telematica è a totale ed esclusivo rischio del concorrente, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta medesima, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Ente appaltante ove per ritardo o disguidi o motivi tecnici o di altra natura, l'offerta non pervenga entro il termine perentorio.

In ogni caso il concorrente esonera l'Ente da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti di ogni natura, mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento della piattaforma telematica.

L'Ente appaltante si riserva comunque di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento della piattaforma.

N.B.: L'inserimento di elementi concernenti il prezzo altrove che nella documentazione costituente l'offerta economica, costituirà causa di esclusione.

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e

comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;

- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'**esclusione** del concorrente dalla procedura.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della stazione appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

15. CONTENUTO DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La sezione DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA contiene la domanda di partecipazione (allegato n. 1) e le dichiarazioni integrative (indicate nel successivo punto 15.3), il DGUE (allegato n. 2), e, se del caso, gli altri allegati n. 3, 4, 5, nonché tutta la documentazione a corredo (indicata nel successivo punto 15.3.2), in relazione alle diverse forme di partecipazione, secondo quanto specificamente ed analiticamente di seguito indicato.

15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

La domanda di partecipazione è redatta, **in bollo** secondo il modello di cui all'allegato n. 1 e contiene tutte le seguenti informazioni e dichiarazioni.

Il concorrente indica la forma singola o associata con la quale l'impresa partecipa alla gara (impresa singola, consorzio, RTI, aggregazione di imprese di rete, GEIE, concorrente non operatore economico).

In caso di partecipazione in RTI, consorzio ordinario, aggregazione di imprese di rete, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna impresa (mandataria/mandante; capofila/consorziata).

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorzio non indichi per quale/i consorziato/i concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

La domanda è sottoscritta:

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:
 - a. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
 - c. **se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria**, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta dal consorzio medesimo.

Il concorrente allega:

- a) copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore;
- b) copia conforme all'originale della procura oppure nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura.

15.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche, allegato n. 2, secondo quanto di seguito indicato.

N.B. Si richiede obbligatoriamente di utilizzare e compilare esclusivamente il modello DGUE predisposto dalla Stazione Appaltante e reso disponibile in formato word.

Il DGUE va inserito in formato pdf nell'apposito campo obbligatorio e dovrà essere sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'operatore economico; potrà essere sottoscritto digitalmente anche da procuratori dei legali rappresentanti e, in tal caso, al DGUE dovrà essere allegata copia autentica della procura rilasciata dal notaio in formato elettronico ovvero scansione del documento cartaceo.

Devono essere compilati tanti DGUE quanti sono i singoli partecipanti per ciascun concorrente.

Il progettista presenta il proprio DGUE.

Parte II – Informazioni sull'operatore economico

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

Nella sezione B: informazioni sui rappresentanti dell'operatore economico: il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti; il concorrente dovrà indicare tutti i soggetti previsti dall'art. 80, comma 3, del Codice e dichiarare per conto degli stessi che non sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice. Dovranno essere compilati tanti DGUE distinti quanti sono gli operatori economici interessati.

In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della sezione C

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente, per ciascun ausiliaria, allega:

- 1) DGUE, a firma dell'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
- 2) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale 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;
- 3) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- 4) originale o copia autentica del contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;
- 5) PASSOE dell'ausiliaria;

In caso di operatori economici ausiliari aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list"

- 6) dichiarazione dell'ausiliaria del possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) **oppure** dichiarazione dell'ausiliaria di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 con allegata copia dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero.

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D

Il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo della concessione.

Parte III – Motivi di esclusione

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal punto 6 del presente disciplinare (Sez. A-B-C-D).

Parte IV – Criteri di selezione

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione barrando direttamente la sezione «**A**» ovvero compilando quanto segue:

- a) la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all'idoneità professionale di cui par. 7.1 del presente disciplinare;
- b) la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria di cui al par. 7.2 del presente disciplinare;

- c) la sezione C per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui al par. 7.2 del presente disciplinare;

Parte VI – Dichiarazioni finali

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

N.B: Qualora determinati campi in cui sono richieste informazioni di tipo descrittivo non consentano, per lo spazio ridotto, un'adeguata compilazione, i concorrenti hanno facoltà di rinviare ad un documento che dovrà essere allegato al DGUE, scrivendo nel campo "vedi allegato n.....";

Il DGUE deve essere presentato:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

Nel caso in cui il legale rappresentante/procuratore del concorrente non intenda rendere le dichiarazioni sostitutive ex art. 80 commi 1,2 e 5 lettera L del codice anche per conto dei soggetti elencati al comma 3 dell'art. 80 del codice, detti soggetti sono tenuti a compilare in proprio la dichiarazione ex art. 80 commi 1,2 e 5 lettera L) del codice allegando copia fotostatica del documento di identità in corso di validità.

15.3 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO DA INSERIRE NELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA DA CARICARE SULLA PIATTAFORMA

15.3.1 Dichiarazioni integrative richieste e redatte su carta intestata da ciascun concorrente, firmate digitalmente ed inserite nell'apposito campo obbligatorio Autocertificazione

Ciascun concorrente rende le dichiarazioni di cui ai punti 1, 2, 3 e 4, ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. 445/2000:

1. dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
2. accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di partecipazione alla gara;
3. dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 39 del 23.12.2013 reperibile nel sito internet del Comune al link "Statuto e Regolamenti" e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
4. accetta il Protocollo di Legalità del 2.12.2010 e l'Atto aggiuntivo del 3.12.2014.

In aggiunta solo per gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list"

5. dichiara di essere in possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) **oppure** dichiara di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 e allega copia conforme dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero;

In aggiunta solo per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia

6. si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
7. allega il certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione;
8. indica i seguenti dati: domicilio fiscale; codice fiscale, partita IVA; indica l'indirizzo PEC **oppure**, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del Codice;
9. autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara **oppure** non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;
10. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, nonché dell'esistenza dei diritti di cui all'articolo 7 del medesimo decreto legislativo.

In aggiunta solo per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267

11. indica, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare rilasciati dal Tribunale di nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 *bis*, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.

N.B.: Le dichiarazioni integrative richieste vanno rese e firmate digitalmente dagli operatori dichiaranti ed inserite nell'apposito campo obbligatorio "Autocertificazione".

15.3.2 Documentazione a corredo da inserire nella sezione DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il concorrente allega:

12. PASSOE di cui all'art. 2, comma 3 lett.b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria.

I soggetti interessati a partecipare alla procedura in oggetto devono obbligatoriamente registrarsi al sistema AVCPASS accedendo all'apposito link sul portale A.N.A.C. (Servizi ad accesso riservato – AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute. Alla istanza di partecipazione deve essere allegato il documento denominato "PASS-OE", ottenuto dal sistema presso il sito www.avcp.it, a seguito della registrazione al servizio AVCPASS.

Tale documento attesta che l'O.E. può essere verificato tramite l'Avcpass.

Limitatamente al documento PASS-OE, si evidenzia che, nel caso in cui partecipino alla presente procedura di gara concorrenti che non risultino essere ancora registrati presso il sistema AVCPass, il Comune della Spezia provvederà, con apposita comunicazione ad assegnare un termine congruo per l'effettuazione della registrazione medesima. Si evidenzia che la mancata registrazione presso il servizio AVCPass e la eventuale mancata trasmissione del PASSOE, non comportano, salvo quanto oltre previsto, l'esclusione dalla presente procedura di gara.

13. documento attestante la garanzia provvisoria con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8 del Codice;

14. documento attestante la garanzia ex art. 183, comma 13, d.lgs. 50/2016.

Per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7, del Codice

15. copia conforme della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;

16. la ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC non è più dovuta.

17. ATTESTAZIONE DI QUALIFICAZIONE (SOA)

Per le categorie a qualificazione obbligatoria OG1, OS28 e OS30, allegare la scansione in formato PDF dell'attestazione di qualificazione (SOA) sottoscritta dal legale rappresentante rilasciata/e da società di attestazione (SOA) regolarmente autorizzata/e ed in corso di validità, che documenti il possesso della qualificazione nella categoria richiesta, ovvero, nel caso di concorrenti costituiti da imprese riunite o da riunirsi, più attestazioni ai sensi dell'art. 19 DPR 445/2000 sottoscritte dai legali rappresentanti.

Per le lavorazioni di importo inferiore ad Euro 150.000,00 (OS3 e OS4) se non in possesso di attestazione SOA, è richiesta una dichiarazione ai sensi dell'art. 90, comma 1, del d.P.R. 207/2010 per fornire le seguenti informazioni:

- Lavori analoghi: art. 90, comma 1 lettera a);
- Adeguate attrezzature tecniche: art. 90, comma 1, lettera c)
- Costo complessivo sostenuto per il personale, art. 90, comma 1, lettera b).

15.3.3 Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte secondo le modalità di cui al punto 15.1.

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE, in copia autentica, con indicazione del soggetto designato quale capofila.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione attestante:
 - a. l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'art. 48 comma 8 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - c. dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia autentica o copia conforme del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo

comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del RTI costituito o costituendo:

- **in caso di RTI costituito:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- **in caso di RTI costituendo:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
 - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c. le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza potrà essere conferito alla mandataria con scrittura privata.

Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005.

16. CONTENUTO OFFERTA TECNICA

L'Offerta tecnica si compone come segue.

- 1) Progetto gestionale il quale contiene la proposta tecnico-organizzativa del concorrente che illustra, come meglio dettagliato nella tabella di cui al successivo articolo 18.1, i seguenti elementi del servizio offerto:
 1. Qualità del progetto di gestione degli approvvigionamenti
 2. Qualità dei prodotti alimentari
 3. Qualità del processo produttivo e distributivo dei pasti
 4. Qualità del progetto di gestione delle diete speciali
 5. Qualità del progetto di gestione del personale
 6. Qualità del progetto di gestione delle emergenze
 7. Qualità del progetto di educazione alimentare
 8. Qualità del progetto di comunicazione e rilevazione della soddisfazione dell'utenza
 9. Qualità delle misure adottate a tutela dell'ambiente

10. Pianificazione di acquisti di beni strumentali e dotazioni utili alla qualità della gestione del servizio

Il documento è composto da un massimo di 80 facciate (esclusi copertina, indice ed allegati, quali previsti al successivo punto 17.1) in formato A4 Arial 10 con un numero di righe per pagina non superiori a 50.

Il documento, a pena di esclusione, deve essere sottoscritto digitalmente dal titolare o dal legale rappresentante del soggetto concorrente o da un suo procuratore; in caso di raggruppamenti di concorrenti o consorzi ordinari non ancora costituiti o aggregazioni d'impresa aderenti al contratto di rete, o GEIE, l'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione, oltre che dall'impresa capogruppo/organo comune, da tutte le imprese raggruppate, e pertanto da tutti i soggetti partecipanti alla procedura. Quanto esposto nell'offerta tecnica sarà vincolante per l'aggiudicatario. L'offerta tecnica deve essere redatta in lingua italiana.

2) (per la parte lavori progettazione/lavori) Relazione di massimo 20 facciate (esclusi disegni o schede tecniche) in formato A4 Arial 10 con un numero di righe per pagina non superiori a 50 concernente il pregio tecnico del progetto finalizzato al raggiungimento di obiettivi di risparmio energetico, qualità delle finiture e pregio estetico.

3) una bozza di convenzione della concessione che deve contenere almeno gli standard minimi dell'atto presentato dal promotore e posto a base di gara (si precisa che la bozza deve essere comunque ripresentata anche dal promotore).

A nessun concorrente verrà restituita la documentazione presentata e nessun compenso o rimborso spetta per la sua redazione. L'offerta rimarrà di proprietà della stazione appaltante.

La relazione metodologica dovrà contenere l'eventuale indicazione espressa delle parti che costituiscono, secondo motivata e comprovata dichiarazione dell'offerente, segreti tecnici o commerciali e i correlati riferimenti normativi che consentano deroghe al diritto di accesso. Si precisa che il concorrente dovrà indicare le parti sottratte all'accesso precisando gli articoli e le pagine oggetto di divieto di ostensione. Si evidenzia che l'eccezione di cui all'art. 53, comma 5, lett. a), così come stabilito al successivo comma 6, non trova applicazione qualora il concorrente richieda accesso agli atti in vista della difesa in giudizio dei propri interessi in relazione alla procedura di affidamento del contratto.

Nell'offerta tecnica di cui ai predetti punti 1), 2) e 3) non devono essere inseriti elementi che possano rendere palese, direttamente o indirettamente, l'offerta economica, pena esclusione dalla procedura di gara.

17. CONTENUTO DELLA OFFERTA ECONOMICA

L'Offerta economica, a pena di esclusione, deve contenere:

1) la dichiarazione di offerta economica, redatta in lingua italiana, conformemente al modello predisposto dal Comune della Spezia **ALLEGATO N. 6** che, **a pena di esclusione dalla**

procedura di gara, deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del soggetto concorrente, o da un suo procuratore.

In caso di raggruppamento di concorrenti costituito o da costituire o di consorzi ordinari da costituire, l'offerta economica deve essere sottoscritta digitalmente, pena l'esclusione dalla gara, congiuntamente da tutti i facenti parte del costituendo raggruppamento o consorzio.

L'offerta economica, **a pena di esclusione**, deve contenere, chiaramente indicato in lettere e in cifre, **IL RIBASSO PERCENTUALE UNICO SULL'IMPORTO DELLE TARIFFE PASTI** riportate nel dettaglio nelle tabelle A e B terza colonna pag. 9 del presente disciplinare.

In caso di discordanza tra il ribasso espresso in cifre e il ribasso indicato in lettere, prevarrà il ribasso espresso in lettere.

Verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali.

Nell'offerta economica il concorrente dovrà altresì dichiarare:

- a) di aver tenuto conto, nel formulare l'offerta riferita all'appalto di cui trattasi, di tutti gli elementi/voci di costo che concorrono alla esecuzione della fornitura, compreso il costo del lavoro individuato in base ai valori economici deducibili dalla contrattazione collettiva e di aver correttamente adempiuto all'interno della propria impresa, agli obblighi di sicurezza derivanti dal d.lgs. 81/08;
- b) di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sull'esecuzione delle prestazioni, sia sulla determinazione della propria offerta, confermando, pertanto, che l'offerta economica presentata è remunerativa;
- c) di obbligarsi ad assumere l'esecuzione del contratto, secondo le condizioni stabilite nel capitolato speciale d'appalto e nel rispetto dei valori offerti nella propria offerta economica.

I costi aziendali relativi alla sicurezza (riferiti alla gestione del servizio di ristorazione) e i **costi della manodopera** (riferiti alla gestione del servizio di ristorazione) devono essere, a pena di esclusione, specificamente indicati nell'offerta e risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche della concessione.

Inoltre il concorrente deve indicare **il valore in euro delle spese sostenute per la predisposizione della proposta** ed oggetto di rimborso nei limiti di cui all'articolo 183, comma 9, del D.lgs. n. 50/2016 (2,5% del valore dell'investimento).

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo della concessione o che risultino condizionate o che offrano un ribasso pari allo 0%.

2) il piano economico-finanziario asseverato ai sensi dell'art. 183, comma 9, primo periodo d.lgs. 50/2016 (si precisa che il piano deve essere comunque ripresentato anche dal promotore).

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica Progetto gestionale	62
Offerta tecnica Pregio tecnico del progetto	18
Offerta economica Prezzo offerto	20
TOTALE	100

18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica per la parte relativa al progetto gestionale è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi. Il punteggio è attribuito sulla base delle dimensioni valutative e sub-criteri di valutazione ivi elencati (con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice, con la lettera T vengono indicati i "Punteggi Tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto).

Il documento costituito da una dettagliata relazione tecnica contenente la proposta tecnico-organizzativa del servizio e della gestione offerta dal concorrente dovrà ripartirsi in sezioni e rispettare l'ordine di articolazione delle dimensioni valutative e sub-criteri riportati nella tabella; si raccomanda di attenersi nella declinazione dell'offerta alle modalità indicate dalla stazione appaltante, in modo da facilitare il confronto tra le offerte pervenute e garantire la par condicio tra i concorrenti.

Progetto gestionale max 62 punti:

N.	Dimensione valutativa	Punt. Max.	Sub-criterio di valutazione	Punti D max	Punti T max
1	Qualità del progetto di gestione degli approvvigionamenti	6	1.1 Organizzazione del sistema di approvvigionamento	2	
			1.2 Modalità di selezione/rivalutazione dei fornitori, controllo delle forniture e gestione delle non conformità	2	
			1.3 Utilizzo di fornitori certificati ISO 22000:2005 (sistema di gestione della sicurezza alimentare)		Nessun fornitore = punti 0 Utilizzo di almeno il 30% di fornitori certificati = 1 punto Utilizzo di almeno il 50% di fornitori certificati = 2 punti
2	Qualità dei prodotti alimentari	18	2.1 Percentuale di utilizzo di legumi e cereali biologici in rapporto al peso		Fino al 50% = 0 punti Oltre il 50% e fino al 60% = 1 punto Oltre il 60% e fino al 70% = 2 punti Oltre il 70% = 3 punti

			2.2 Utilizzo di uova (intere sgusciate, tuorlo d'uovo, albume d'uovo pastorizzati-refrigerati) 100% biologiche		Si = 3 punti No = 0 punti
			2.3 Percentuale di utilizzo di carne bovina biologica in rapporto al peso		Fino al 50% = 0 punti Oltre il 50% e fino al 60%= 1 punto Oltre il 60% e fino al 70%= 2 punti Oltre il 70% = 3 punti
			2.4 Percentuale di utilizzo di carne suina biologica in rapporto al peso		Fino al 10% = 0 punti Oltre il 10% e fino al 20 % = 1 punto Oltre il 20% e fino al 30%= 2 punti Oltre il 30% = 3 punti
			2.5 Percentuale di utilizzo di carni avicole biologiche in rapporto al peso		Fino al 20% = 0 punti Oltre il 20% e fino al 30 % = 1 punto Oltre il 30% e fino al 40%= 2 punti Oltre il 40% = 3 punti
			2.6 Elenco dei prodotti a km zero e filiera corta	3	
3	Qualità del processo produttivo e distributivo dei pasti	10	3.1 Organizzazione della produzione e della distribuzione dei pasti	2	
			3.2 Preparazione, cottura e confezionamento dei pasti	2	
			3.3 Piano per il trasporto dei pasti alle sedi di consumo	2	
			3.4 Organizzazione della fase distributiva nei refettori scolastici	2	
			3.5 Piano di indagini analitiche, monitoraggio anomalie e gestione delle non conformità	2	
4	Qualità del progetto di gestione delle diete speciali	4	4.1 Piano di erogazione delle diete speciali per ragioni di salute, religiose o etiche con specifica indicazione delle misure adottate per evitare situazioni di rischio	2	Si = 2 punti No = 0 punti
			4.2 Impegno alla fornitura di alimenti non previsti nel capitolato merceologico a carico dell'offerente se necessario per garantire la qualità del pasto dietetico da erogare		
5	Qualità del progetto di gestione del personale	6	5.1. Organigramma/funzionigramma/turni del personale dedicato alla produzione (centro cottura/cucine interne) ed alla distribuzione	2	
			5.2 Piano della formazione diretta agli addetti, con indicazione delle modalità di rilevazione dei fabbisogni formativi, della strutturazione dei percorsi di formazione e delle metodologie di valutazione di efficacia dei percorsi effettuati	2	
			5.3 Attività dietista: numero delle ore settimanali di servizio assegnate al dietista		Fino a 20 ore: punti 0 da 21 a 25 ore: punti 1 oltre 25 ore: punti 2

6	Qualità del progetto di gestione delle emergenze	2	6.1 Piano per la risoluzione delle emergenze, con indicazione delle misure gestionali adottate per garantire la continuità di erogazione del servizio in caso di criticità (es. interruzione erogazione acqua/gas/ energia, avversità meteo, criticità negli approvvigionamenti, problematiche nella circolazione stradale ecc.)	2	
7	Qualità del progetto di educazione alimentare	2	7.1 Modalità di progettazione e realizzazione di iniziative di educazione alimentare	2	
8	Qualità del progetto di comunicazione e rilevazione della soddisfazione dell'utenza	4	8.1 Piano della comunicazione rivolta all'utenza, alle scuole ed ai terzi, con indicazione degli ambiti e dei contenuti delle comunicazioni, dei supporti utilizzati, delle tempistiche previste	2	
			8.2 Piano della rilevazione della soddisfazione della qualità percepita dall'utenza del servizio, con indicazione delle metodologie di analisi del gradimento, dei soggetti coinvolti, degli elementi di indagine adottati e dei valori obiettivo, delle tempistiche previste, della metodologia per le azioni di miglioramento da intraprendere in base ai risultati ottenuti e delle modalità di restituzione all'utenza e alla committenza	2	
9	Qualità delle misure adottate a tutela dell'ambiente	6	9.1 Impegno strutturato per il contrasto allo spreco alimentare	2	
			9.2. Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici (veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale compreso il biometano - in forma gassosa e liquefatta – o con gas di petrolio liquefatto)		Si= 2 punti No= 0 punti
			9.3 Impegni per la riduzione dei rifiuti	2	
10	Pianificazione acquisti di beni strumentali e dotazioni utili alla qualità della gestione del servizio	4	10.1 Modalità organizzativo/gestionali e criteri adottati per la rilevazione delle necessità del servizio e la pianificazione degli acquisti di beni strumentali e dotazioni utili alla qualità della gestione, sulla base delle necessità rilevate e dell'evoluzione delle tecniche e delle tecnologie	2	
			10.2 Impegni per l'introduzione nel servizio di nuove e migliorative dotazioni ed attrezzature nella diretta ed immediata fruibilità degli utenti, da realizzare entro il primo anno di vigenza della concessione	2	

La stazione appaltante considera fondamentale, per una corretta valutazione del progetto di gestione, la metodologia di esposizione della proposta tecnica stessa.

I concorrenti, ferme restando le prescrizioni del disciplinare gestionale del servizio e di ciascun documento di gara e tenuto conto che non saranno valutati gli adempimenti già previsti a carico del concessionario in tale documentazione, dovranno presentare un progetto che tenga in particolare considerazione i seguenti aspetti:

- Chiarezza dell'esposizione progettuale;
- Consequenzialità degli argomenti all'ordine suggerito nella tabella soprariportata;
- Correttezza delle informazioni e precisione nel dettagliare e motivare le scelte progettuali;
- Trasparenza delle scelte operative e organizzative che si concretizzeranno nella fase di gestione del contratto;
- Concretezza e sostenibilità della proposta tecnica, ben contestualizzata nell'assetto in loco, che includa anche la fase transitoria di erogazione del servizio;
- Soluzioni progettuali che considerino e supportino la durata della concessione e le variazioni quali/quantitative future del servizio, in un'ottica di verifica/valutazione/riprogettazione dei processi per il miglioramento continuo delle prestazioni erogate;
- La stazione appaltante si attende altresì che l'offerente formalizzi nella propria proposta gestionale un'organizzazione improntata alla massima collaborazione, trasparenza e circolarità delle informazioni nei confronti della stazione appaltante stessa, dell'utenza e dei soggetti preposti ai controlli, in ragione della specifica sensibilità sociale, educativa ed ambientale del servizio di ristorazione scolastica.

Nello specifico delle dimensioni valutative di cui alla tabella si esplicitano le seguenti indicazioni in merito ai criteri qualificanti:

1. Qualità del progetto di gestione degli approvvigionamenti:

la stazione appaltante ritiene l'organizzazione degli approvvigionamenti strategica sotto il profilo della qualità del servizio; l'offerente dovrà pertanto esplicitare:

- le modalità di pianificazione delle forniture con indicazione della frequenza di consegna per tipologia di prodotto
- le modalità di gestione magazzino, tempi dello stoccaggio e gestione della shelf-life dei prodotti
- i sistemi di tracciabilità/ rintracciabilità dei prodotti
- il tipo di rapporto coi fornitori (diretto, piattaforma di proprietà/esterna, ecc.), le modalità di selezione e rivalutazione dei fornitori, la percentuale dei prodotti per i quali è disponibile più di un fornitore;

la valutazione discrezionale verterà sulla presenza, adeguatezza ed evidenza di un sistema di gestione strutturato, informatizzato, testato e flessibile, in grado di:

- assicurare la continuità di funzionamento del servizio e l'osservanza dei menù previsti, anche attraverso la garanzia di più fornitori per ciascun prodotto
- ottimizzare i tempi delle forniture rispetto a quelli di consumo, assicurando la miglior gestione della fase di consegna e stoccaggio delle merci e la maggior freschezza degli alimenti
- garantire la corretta applicazione di un sistema di tracciabilità/rintracciabilità degli alimenti per consentire di conoscere ed individuare, in qualsiasi momento, anche a ritroso nel tempo, i dettagli di ogni singola fase di trasformazione di un prodotto
- garantire la qualità dei prodotti utilizzati, con orientamento nella scelta e nella selezione e rivalutazione dei fornitori alle maggiori garanzie di sicurezza igienico/sanitaria, la qualità nutrizionale e valore organolettico, sulla base di standard e processi esplicitati ed efficaci

Sarà attribuito un punteggio tabellare per la percentuale di fornitori in possesso di certificazione ISO 22000:2005 (sistema di gestione della sicurezza alimentare; al fine dell'attribuzione del punteggio è richiesto al concorrente di allegare all'offerta tecnica l'elenco dei fornitori/prodotto, con indicazione di quelli certificati ISO 22000:2005

(sistema di gestione della sicurezza alimentare) esprimendo il corrispondente valore percentuale di presenza di fornitori certificati sui fornitori totali

2. Qualità dei prodotti alimentari:

in continuità con la dimensione valutativa precedente, la stazione appaltante si attende un ampliamento dell'impegno già contenuto nel disciplinare gestionale e relativi allegati rispetto alla fornitura di prodotti di elevato profilo qualitativo, corrispondenti alla mission del servizio di diffondere abitudini di consumo attente alla protezione della salute e dell'ambiente, alla tutela della biodiversità e delle condizioni di vita dei produttori, ad un uso consapevole delle risorse del pianeta ed al ruolo delle scelte individuali nell'evoluzione dell'ecosistema, secondo i più aggiornati orientamenti in materia di azioni per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione; è prevista l'applicazione di punteggi tabellari, per cui è richiesto all'offerente di esprimere in valori numerici le percentuali indicate, che con la quantificazione in offerta tecnica si impegna a rispettare nell'esecuzione del servizio; è previsto altresì un punteggio discrezionale per l'offerta di prodotti a km 0 e filiera corta, per cui è richiesto all'offerente di produrre (allegandolo al progetto gestionale) l'elenco dei prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta offerti; per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario e centro cottura sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché essa si configuri come l'unico intermediario tra produttore primario e centro cottura e sia collocata entro il km zero. Nel caso di prodotti locali trasformati il produttore è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da km zero). Per km zero si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro cottura non superiore a 150 km; il punteggio viene attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da km zero e filiera corta offerti ed alla rappresentatività degli stessi.

3. Qualità del processo produttivo e distributivo dei pasti:

la funzione del servizio di ristorazione scolastica in gara è di assicurare agli alunni di fruire in modo continuativo e puntuale di un pasto scolastico completo, bilanciato e variato sotto il profilo nutrizionale, sicuro sotto quello igienico/sanitario, gradevole sotto quello organolettico, affidabile per verifiche e controlli effettuati, tracciabile in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo; per la valutazione del merito tecnico del progetto gestionale del processo produttivo e distributivo del pasto l'offerente dovrà esplicitare:

- le modalità di produzione e distribuzione dei pasti previste per centro cottura e cucine interne, con evidenza dei flussi lavorativi e delle misure adottate per garantire la buona esecuzione del servizio
- le modalità di preparazione e cottura dei pasti, descrivendone le fasi/attività previste per centro cottura e cucine interne, gli orari di svolgimento le tecniche impiegate, le modalità di abbattimento e/o mantenimento delle temperature, i dettagli di utilizzo delle attrezzature e le relative capacità, espresse in porzioni per unità di misura di tempo
- le modalità e tecniche di confezionamento, le caratteristiche dei contenitori impiegati, le misure adottate per il mantenimento delle temperature fino al consumo
- le caratteristiche del piano per il trasporto dei pasti alle sedi di consumo, esplicitando le modalità adottate per la pianificazione degli orari e dei percorsi, il numero dei mezzi dedicati, i tempi medi di percorrenza garantiti (comprensivi dei tempi necessari alle operazioni di carico, scarico e consegna, non maggiori di trenta minuti), il tempo massimo intercorrente tra consegna e consumo (non maggiore di trenta minuti)

- le modalità di distribuzione del pasto nei refettori scolastici, esplicitando tecniche e modalità di assemblaggio e condimento dei pasti, apparecchiatura dei tavoli, porzionatura nei piatti, distribuzione dei pasti a tavola
- il piano di indagini analitiche adottato per verificare la qualità del servizio, specificando i processi controllati, il numero, la tipologia ed i parametri di analisi per ciascuna fase verificata, le modalità di monitoraggio dei risultati e di gestione delle non conformità, con specifico riferimento agli strumenti ed ai tempi dell'azione correttiva adottata
- modalità di pianificazione e strumenti adottati per il controllo di efficacia/efficienza delle attrezzature/materiali/dotazioni necessarie alla realizzazione del servizio, con descrizione delle modalità organizzativo/gestionali adottate per le sostituzioni

Il progetto proposto sarà valutato in base al grado di aderenza ai seguenti criteri:

- che risponda efficacemente ed organicamente a tutti gli aspetti sopra declinati, secondo una visione sistemica della qualità del servizio, corrispondendo per contenuti tecnico/operativi alle migliori pratiche professionali nel campo della ristorazione scolastica
- che aderisca all'assetto organizzativo presente nelle scuole comunali e nelle scuole statali ed alla tradizione ed abitudini alimentari locali
- che esprima razionalità e capacità di ottimizzare l'impiego delle risorse in ogni fase del processo produttivo e distributivo al fine della sicurezza igienica e qualità organolettica e nutrizionale del prodotto finale;
- che sia idoneo a garantire la continuità di erogazione del servizio e, per quanto attiene al trasporto dei pasti, sia finalizzato alla diminuzione dei tempi di stazionamento degli alimenti nei contenitori prima del consumo;
- che consenta la verifica dei processi, l'individuazione di errori, inefficienze, non conformità e responsabilità e l'adozione tempestiva delle azioni correttive necessarie sino ad arrivare all'eliminazione delle cause
- che sia idoneo a perseguire il miglioramento continuo della gestione e del livello di soddisfazione dell'utenza, anche in rapporto alla durata della concessione.

4. Qualità del progetto di gestione delle diete speciali:

il servizio di ristorazione scolastica in gara deve essere orientato alla massima inclusività ed accoglienza; in merito alla soddisfazione dei bisogni dietetici speciali derivanti da condizioni di salute o convinzioni etico/religiose la proposta gestionale sarà valutata in base al grado di aderenza ai seguenti criteri:

- che garantisca la sicurezza del pasto dietetico, dalla fase di predisposizione dei menù dietetici a quelle della loro produzione e distribuzione, attraverso le migliori pratiche professionali da contestualizzare nelle sedi produttive/distributive presenti
- che preveda un'apposita attività di tracciabilità dedicata, che consenta di verificare la corretta erogazione delle diete speciali
- che preveda la flessibilità necessaria ad aderire ad esigenze anche individuali, orientandosi in ogni caso ad assicurare la qualità del menù dietetico offerto e un pasto giornaliero quanto più possibile analogo a quello previsto nel menù generale: è previsto un punteggio tabellare per il concorrente che in quest'ottica dichiara il proprio impegno, che con la chiara esplicitazione in offerta tecnica si impegna a rispettare nell'esecuzione del servizio, ad integrare le tabelle merceologiche con alimenti non previsti, se necessari a rispondere in termini di maggiore qualità alle esigenze dietetiche manifestate, con oneri a proprio carico; non saranno ritenuti validi al fine dell'attribuzione del punteggio impegni parziali/condizionati

- che assicuri il rispetto della privacy degli interessati
- che si accompagni ad un'adeguata attività informativa degli utenti

5. Qualità del progetto di gestione del personale

L'offerente dovrà indicare l'organico numerico, i ruoli e le qualifiche del personale addetto alla produzione ed alla distribuzione dei pasti in considerazione della produzione stimata, specificando i tempi e i turni di lavoro per addetto, dettagliati per fase operativa, esplicitando il rapporto addetto/numero dei pasti giornalieri prodotti/distribuiti che si impegna a mantenere per tutta la durata della concessione, da valutare in base alla razionalità dell'organizzazione ed all'adeguatezza ed efficienza del progetto gestionale

Formazione del personale:

la progettualità del concorrente deve esplicitare:

- Piano complessivo, organizzazione e metodologie di formazione prescelte, con esplicitazione della durata, della qualificazione dei docenti ed eventuali partnership attivate, della strutturazione dei percorsi formativi per ruolo/qualifica, del numero dei partecipanti per incontro
- Tematiche/aree di interesse dei percorsi formativi

Il maggior merito tecnico della proposta sarà attribuito ad una proposta chiara e organica, basata sulla valutazione ed autovalutazione dei bisogni formativi, dedicata alla promozione e valorizzazione della competenza tecnica e dell'esperienza dei singoli e del gruppo, alla motivazione ed orientamento al miglioramento continuo degli addetti, strutturata per tutta la durata della convenzione, efficace per frequenza di interventi ed utilità dei temi individuati, dotata di strumenti/parametri esplicitati per valutare nell'operare concreto degli addetti l'efficacia dei percorsi formativi realizzati.

E' infine richiesto all'offerente di specificare in valore numerico il monte ore settimanale assegnato al dietista del servizio, al fine dell'attribuzione del punteggio tabellare previsto.

6. Qualità del progetto di gestione delle emergenze:

L'offerente dovrà illustrare il piano per affrontare le criticità ed emergenze che possono determinare soluzioni continuità quali/quantitative del servizio (a titolo esemplificativo: mancata erogazione di acqua, energia elettrica gas, criticità degli approvvigionamenti legati a cause diverse, interruzione della rete stradale, eventi metereologici ecc.) specificando strategie e tempi di risoluzione; la proposta sarà valutata in base alla sua aderenza all'assetto del servizio in loco, alla completezza e tempestività delle risposte e risorse disponibili, alla efficienza/efficacia delle soluzioni adottate in rapporto alla massima limitazione dell'impatto della criticità nei confronti dell'utenza.

7. Qualità del progetto di educazione alimentare:

al concorrente è richiesto di esplicitare le modalità con le quali saranno progettate e realizzate azioni dirette a veicolare agli alunni, ai genitori, agli insegnanti ed alla cittadinanza i contenuti educativi che afferiscono al servizio, con indicazione della frequenza e tipologia delle iniziative, della platea dei partecipanti che si intende coinvolgere, delle figure professionali ai quali sarà affidata la realizzazione delle attività; il progetto sarà valutato sulla base dell'effettivo supporto delle azioni previste, descritte in termini concreti dalla progettazione alla realizzazione, a favore della diffusione della cultura alimentare, della conoscenza degli effetti preventivi e protettivi della sana alimentazione, dell'ecologia dei consumi e della cultura solidarietà, lungo tutto l'arco di durata della convenzione, in coerenza ed a rafforzamento dell'offerta di servizio, in proporzione all'ampiezza della platea dei partecipanti, alla frequenza delle iniziative proposte, alla loro rilevanza per i temi e le metodologie adottati e l'autorevolezza delle figure professionali coinvolte.

8. Qualità del progetto di pianificazione dell'informazione e comunicazione relativa al servizio:

alla ristorazione scolastica, in quanto servizio pubblico agito verso una pluralità di fruitori ed interlocutori, è connaturata la produzione di flussi informativi diretti all'utenza, alle scuole, alla committenza, a terzi interessati e alla comunità; il progetto deve descrivere per la gestione di questi processi azioni strutturate e pianificate di raccolta ed organizzazione delle informazioni attinenti al servizio e strumenti ed attività di comunicazione atti a garantirne in ogni fase l'intenzionalità, la correttezza, la proporzionalità, l'eshaustività e la tempestività, diversificati a seconda degli obiettivi e dei destinatari per ottenere:

- a. la semplificazione dell'accesso e la trasparenza del servizio
- b. l'ottimizzazione dell'organizzazione e la rispondenza alle aspettative
- c. la creazione di un clima di fiducia ed affidamento nei confronti del servizio
- d. la correttezza dei rapporti contrattuali con la committenza
- e. la collaborazione con terzi interessati (es. associazioni di portatori di interesse)
- f. la risposta tempestiva ad attività di controllo della committenza e dei soggetti preposti

All'attività comunicativa deve affiancarsi la rilevazione della qualità del servizio percepita dagli utenti come strumento di partecipazione del cittadino; il concorrente dovrà esplicitare il piano di customer satisfaction che intende realizzare, che sarà valutato in base alla sua efficacia, misurata sugli intervalli temporali di somministrazione delle indagini, sul numero dei partecipanti, sulla significatività degli elementi di indagine adottati, sulla metodologia di valutazione e riprogettazione del servizio in base degli elementi di criticità rilevati, sugli strumenti di restituzione all'utenza ed alla committenza dell'attività e dei risultati.

9. Qualità delle misure adottate a tutela dell'ambiente:

Impegno strutturato per il contrasto allo spreco alimentare: è richiesto all'offerente di descrivere le misure adottate per prevenire gli sprechi alimentari e per misurare, monitorare e ridurre l'avanzo di alimenti, nonché le prassi operative che saranno messe in atto ai fini della cessione ai sensi della legge 166/2016 delle eccedenze alimentari garantendone la sicurezza igienico/sanitaria, da valutare sulla base dell'appropriatezza ed efficacia della proposta da apprezzare in base alla chiarezza degli obiettivi, dell'articolazione delle attività e delle scadenze temporali, della definizione di risorse e responsabilità e degli elementi di verifica dell'efficacia (indicatori).

Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici: per l'assegnazione del punteggio tabellare è richiesta all'offerente la presentazione di una dichiarazione di impegno, che vincolerà il concessionario per tutta la durata del contratto a datare improrogabilmente dal terzo mese successivo a quello dell'inizio della gestione, corredata dall'elenco dei veicoli che saranno utilizzati per il trasporto dei pasti riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale, nonché, se già disponibile, la targa; non sarà ritenuto valido al fine dell'attribuzione del punteggio un impegno parziale/condizionato.

Impegni per la prevenzione dei rifiuti: l'offerente dovrà esporre le misure gestionali adottate per ridurre al minimo la produzione dei rifiuti (es. scelta di prodotti ricaricabili o che utilizzino imballaggi a rendere, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili, a ridotto volume ecc.) da valutarsi in base all'efficacia della proposta da apprezzare in base alla chiarezza degli obiettivi, dell'articolazione delle attività e delle scadenze temporali, della definizione di risorse e responsabilità e degli elementi di verifica dell'efficacia (indicatori).

10. Qualità del progetto di gestione del servizio sotto il profilo della pianificazione e programmazione degli acquisti di dotazioni ed attrezzature dedicate alla sua realizzazione: saranno valutate le modalità con le quali il progetto di gestione del concessionario garantisce, nel corso di tutta la durata della gestione, la presenza di beni strumentali adeguati alle necessità del servizio, sia per mantenerne la qualità e la sicurezza igienico/sanitaria a fronte

della loro naturale obsolescenza e della possibile variazione delle condizioni di gestione (consistenza dell'utenza, numero delle scuole servite, ecc.) sia per incrementarla ed efficientarla, anche a fronte delle innovazioni tecnologiche e tecniche che possano intervenire durante la durata della concessione; la valutazione avverrà in base ai seguenti parametri: chiarezza degli obiettivi ed impegni assunti, organicità ed efficacia del progetto di pianificazione degli acquisti per il mantenimento della qualità e sicurezza igienico/sanitaria del servizio, apprezzabilità dell'orientamento ecologico della gestione

E' richiesto un impegno migliorativo diretto all'immediata percezione degli utenti della nuova gestione, attraverso l'offerta di dotazioni che nel loro diretto ed immediato uso caratterizzino e rendano riconoscibile l'identità del servizio (a titolo meramente esemplificativo: ambientazioni grafiche nei refettori, nuovo stoviglie, anche con inserimento di elementi decorativi, moduli espositivi del menù del giorno ecc.).

Per la parte progettazione

Pregio tecnico del progetto finalizzato al raggiungimento di obiettivi di risparmio energetico, qualità delle finiture e pregio estetico max 18 punti - secondo i seguenti sub-criteri qualitativi:

Sub01: realizzazione di un edificio ad elevato risparmio energetico in termini di involucro ed impianti; Descrizione dei materiali ed infissi esterni impiegati e degli impianti tecnologici da realizzare con determinazione analitica della classe energetica attesa dell'edificio ai sensi del Decreto 26 Giugno 2015 e norme di riferimento correlate - (punti 7)

Sub02: impiego di elementi di finitura improntati alla conservazione nel tempo del manufatto edilizio; Descrizione degli infissi esterni ed interni, intonaci, pavimenti e rivestimenti con particolare riferimento alla resistenza all'usura, evidenziando eventuali certificazioni di qualità dei materiali proposti - punti (6)

Sub03: Adozione di soluzioni architettoniche che caratterizzino la realizzazione di un'opera originale rispetto al contesto nella quale viene inserita. Descrizione della tipologia di finitura delle facciate e coperture con eventuale integrazione a titolo esemplificativo di elementi naturali, di illuminazione, cromatici ecc- (punti 5).

(Soglia minima di sbarramento) Saranno esclusi dalle successive fasi di gara i concorrenti a cui non sia stato attribuito dalla Commissione un punteggio tecnico ante riparametrazione di almeno 48 punti su 80

18.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA (MAX PUNTI 80)

Per l'attribuzione dei punteggi delle singole offerte esaminate si procederà con metodo aggregativo compensatore.

Ai fini della valutazione, in riferimento ai criteri qualitativi sarà utilizzata la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Si calcolerà la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente da ciascun commissario componente la commissione, sulla base delle valutazioni indicate nella griglia sotto-riportata:

Giudizio	Ottimo	Buono	Discreto	Sufficiente	Appena sufficiente	Insufficiente	Gravemente insufficiente
Valore preliminare assegnato	1,00	0,8	0,7	0,6	0,5	0,3	0,00

Per l'attribuzione del punteggio si procederà pertanto ad effettuare la media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari a seguito di valutazione individuale che sarà moltiplicata per il punteggio attribuito a ciascun criterio di valutazione.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti per i vari sub-elementi di valutazione, se nessun concorrente ottiene sul singolo sub-elemento di natura qualitativa il punteggio pari al peso assegnato allo stesso, è effettuata la cd. "riparametrazione", assegnando al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto il massimo punteggio ed alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

A ciascuno dei subcriteri di valutazione cui è assegnato un punteggio tabellare espresso nel suo valore nella colonna "punti T" della tabella, è attribuito o non attribuito il punteggio fisso e predefinito in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Con riferimento all'attribuzione dei singoli punteggi saranno considerate le prime due cifre dopo la virgola con arrotondamento del 3° decimale:

- da 0 a 4 = unità inferiore;
- da 5 a 9 = unità superiore.

Per la determinazione delle offerte anomale, al fine di evitare alterazioni dovute al meccanismo della riparametrazione, si considera il punteggio tecnico ante riparametrazione.

Il punteggio definitivo dell'offerta tecnica è dato dalla somma dei punteggi degli elementi qualitativi riparametrati e dalla somma dei punteggi tabellari non oggetto di riparametrazione.

18.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA (MAX PUNTI 20)

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la

Formula "bilineare"

C_i	(per $A_i \leq A_{soglia}$)	$= X (A_i / A_{soglia})$
C_i	(per $A_i > A_{soglia}$)	$= X + (1,00 - X) [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo

A_i = ribasso percentuale del concorrente i -esimo

A soglia = media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti

X = **0,85**

A_{max} = valore del ribasso più conveniente

18.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo *aggregativo compensatore*,

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove

P_i = punteggio concorrente i ;

C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione a , del concorrente i ;

C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione b , del concorrente i ;

.....

C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione n , del concorrente i ;

P_a = peso criterio di valutazione a ;

P_b = peso criterio di valutazione b ;

.....

P_n = peso criterio di valutazione n .

Il punteggio complessivo del concorrente è dato dalla somma del punteggio definitivo dell'offerta tecnica con il punteggio dell'offerta economica.

Come indicato nell'art. 18.2 il punteggio definitivo dell'offerta tecnica è dato dalla somma dei punteggi degli elementi qualitativi riparametrati e dalla somma dei punteggi tabellari non oggetto di riparametrazione.

La concessione sarà aggiudicata all'operatore che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ossia a quella che avrà ottenuto il maggior punteggio finale complessivo, come sopra calcolato. Nel caso di offerte pari classificate prime in graduatoria si procederà all'aggiudicazione a favore dell'offerta con maggiore punteggio di valutazione tecnica. Nel caso di ulteriore parità si procederà all'aggiudicazione con il sistema del sorteggio alla presenza di testimoni.

L'aggiudicazione avverrà anche in caso di una sola offerta valida, ritenuta congrua e conveniente.

In ogni caso la Civica Amministrazione, si riserva di non procedere ad aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

La Civica Amministrazione si riserva la facoltà di revocare in ogni momento l'intera procedura di gara per sopravvenute ragioni di pubblico interesse o per la modifica delle circostanze di fatto o dei presupposti giuridici su cui tale procedura si fonda.

19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA E VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Allo scadere del termine fissato per la presentazione delle offerte, le stesse sono acquisite definitivamente dalla piattaforma digitale delle gare telematiche, oltre ad essere non più modificabili o sostituibili, sono conservate dalla piattaforma medesima in modo segreto, riservato e sicuro. La piattaforma, al momento della ricezione dell'offerta, ottempera alla prescrizione di cui al comma 5 dell'art. 58 del d.lgs. 50/2016 inviando al concorrente una PEC di notifica del corretto recepimento dell'offerta presentata.

La prima seduta pubblica virtuale avrà luogo **il 30 ottobre 2020, alle ore 10,00** presso l'ufficio del C.d.R. Centrale Unica Acquisti e Contratti piano secondo Palazzo Civico, Piazza Europa, 1 – La Spezia e vi potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditore.

I concorrenti potranno assistere alle operazioni di gara in seduta pubblica virtuale anche da remoto, collegandosi al link contenuto nella comunicazione di avvio di seduta di gara che gli stessi riceveranno all'atto dell'avvio della seduta pubblica.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti tramite la piattaforma e a mezzo PEC almeno 2 giorni prima della data fissata.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti attraverso la piattaforma ed a mezzo PEC almeno 2 giorni prima della data fissata.

Il seggio di gara procederà, operando attraverso la piattaforma digitale delle gare telematiche, nella prima seduta pubblica, a verificare il tempestivo deposito e l'integrità della documentazione inviata dai concorrenti e a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

Successivamente il seggio di gara procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- b) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte.

Si precisa che la documentazione costituente la documentazione amministrativa, le offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, nel corso delle attività del seggio di gara, resterà conservata dalla piattaforma medesima in modo segreto, riservato e sicuro.

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, la stazione appaltante si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

N.B: la stazione appaltante procede alla suddetta verifica in tutti i casi in cui sorgono fondati dubbi, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive (DGUE e altre dichiarazioni integrative), rese dai concorrenti in merito al possesso dei requisiti generali e speciali.

Tale verifica avverrà, ai sensi degli artt. 81 e 216, comma 13 del Codice, anche attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'ANAC, con le modalità di cui alla delibera n. 157/2016.

20. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto della concessione. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e può fornire ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche.

La stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "amministrazione trasparente" la composizione della commissione giudicatrice e i *curricula* dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

21. APERTURA E VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, il seggio di gara procederà a consegnare gli atti alla commissione giudicatrice.

La commissione giudicatrice, in seduta pubblica, procederà allo sblocco telematico sulla piattaforma digitale della documentazione concernente l'offerta tecnica ed alla constatazione della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

In una o più sedute riservate la commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel presente disciplinare.

La commissione procederà alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al precedente punto 18.2.

La commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento e li comunica al seggio di gara che procederà ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice. La commissione non procederà all'apertura dell'offerta economica dei predetti operatori.

Successivamente, in seduta pubblica di gara, la cui convocazione verrà comunicata con almeno due giorni di anticipo, attraverso la piattaforma telematica o via PEC, la commissione darà lettura dei punteggi *già riparametrati* attribuiti alle singole offerte tecniche, darà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti. I punteggi saranno simultaneamente pubblicati sulla piattaforma e quindi visibili anche da remoto durante la seduta pubblica virtuale di gara.

Nella medesima seduta la commissione procederà allo sblocco sulla piattaforma dell'offerta economica e quindi alla relativa valutazione.

La stazione appaltante procederà dunque all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria, ai sensi dell'art. 95, comma 9 del Codice.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria. Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la

commissione, chiude la seduta pubblica dando comunicazione al RUP, che procederà secondo quanto indicato al successivo punto 22.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al seggio di gara che procederà, sempre, ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice - i casi di **esclusione** da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste A e B;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, solo se dal medesimo ritenuto necessario, della commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, solo se ritenuto necessario con il supporto della commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del seguente articolo 23.

23. AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE E STIPULA DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione – o il RUP, qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale – formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare la concessione.

Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare la concessione di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 (ad eccezione, con riferimento ai subappaltatori, del comma 4) e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà anche attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, la stazione appaltante prima dell'aggiudicazione procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d) del Codice.

La stazione appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica l'appalto.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La stazione appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-*bis* e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9 del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Trascorsi i termini previsti dall'art. 92, commi 2 e 3 d.lgs. 159/2011 dalla consultazione della Banca dati, la stazione appaltante procede alla stipula del contratto anche in assenza dell'informativa antimafia, salvo il successivo recesso dal contratto laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 92, comma 4 del d.lgs. 159/2011.

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 14, del Codice dei Contratti pubblici verrà stipulato in modalità elettronica con firma digitale nella forma che sarà comunicata dalla Stazione Appaltante.

La stipula è comunque subordinata a ciascuna delle seguenti condizioni o adempimenti:

- a) **Costituzione della cauzione definitiva art. 103 d.lgs. 50/2016** pari al 10% dell'investimento indicato nel PEF dal concessionario e avente validità fino al rilascio del certificato di collaudo del nuovo centro pasti;
- b) **Deposito definitivo delle spese contrattuali** da effettuarsi nelle modalità comunicate dalla Stazione Appaltante;
- c) **Presentazione di copia autentica delle polizze assicurative:**
 - *prima della data di inizio dell'esercizio del servizio* (comprensivo di gestione transitoria): ai sensi dell'art. 183, comma 13, del D.Lgs. n. 50/2016, dalla data di inizio dell'esercizio del servizio, cauzione a garanzia della corretta esecuzione degli obblighi contrattuali inerenti la gestione, da prestarsi nella misura del 10% del costo annuo operativo di esercizio e con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, la mancata prestazione di tale cauzione costituisce grave inadempimento contrattuale. La garanzia avrà una durata rotativa di un triennio, con estensione annuale dunque ad un ulteriore anno in sostituzione di quello trascorso, sino al termine di durata della Concessione.
 - *prima dell'inizio dei lavori*, polizza assicurativa ex articolo 103 del D.Lgs. n. 50/2016, con massimali adeguati commisurati al rischio specifico dell'opera (per danni da esecuzione € 3.000.000,00; sia per RCT per danni a terzi nel corso esecuzione lavori sia per RCO € 500.000,00);
 - *con decorrenza dalla data di emissione del certificato di collaudo*, polizza indennitaria decennale (decennale postuma) a copertura dei rischi di rovina totale o parziale dell'opera, ovvero dei rischi derivanti da gravi difetti costruttivi, nonché una polizza per responsabilità civile verso terzi della medesima durata;
 - *prima dell'inizio della gestione*, POLIZZA RCT/RCO per la fase di gestione e POLIZZA RISCHI DI GESTIONE (c.d. ALL RISKS) ex art. 103, comma 13, d.lgs. 50/2016 relativa alle opere, per tutta la durata della gestione, che non escluda eventi quali esplosioni, incendio e furto, e con massimale per RCT di € 10.000.000,00 per sinistro e per RCO € 10.000.000,00 per sinistro. La copertura assicurativa decorre dalla data di consegna dei lavori e cessa alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione o comunque decorsi dodici mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato. La polizza assicurativa deve valere come polizza che tenga indenne la stazione appaltante da tutti i rischi connessi all'utilizzo delle lavorazioni in garanzia o agli interventi per la loro eventuale sostituzione o rifacimento. L'omesso o il ritardato pagamento delle somme dovute a titolo di premio o di commissione da parte dell'esecutore non comporta l'inefficacia della garanzia nei confronti della stazione appaltante.
 - i progettisti incaricati dal concessionario della progettazione delle opere dovranno essere muniti di POLIZZA ASSICURATIVA DEL PROGETTISTA (RC PROFESSIONALE) secondo quanto previsto dal codice, con validità fino alla data di emissione del certificato di collaudo.
- d) **Presentazione di altra documentazione** richiesta nell'invito a stipula (es: per i raggruppamenti la scrittura privata di costituzione della A.T.I., ecc.). da eseguirsi, se a carico dell'impresa, nel termine di 10 giorni dalla formale richiesta del Comune della Spezia.

Il contratto di concessione è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136.

Nel caso in cui il contratto non possa essere stipulato per fatto dell'aggiudicatario esso decadrà dall'aggiudicazione, con incameramento della cauzione provvisoria e fatto salvo ogni conseguente provvedimento da adottarsi ai sensi della normativa vigente ed il diritto al Comune della Spezia al risarcimento del maggior danno subito dallo stesso, il quale disporrà la nuova aggiudicazione secondo l'ordine della graduatoria di merito.

Il Comune della Spezia si riserva la facoltà, ricorrendone i presupposti di legge, di procedere alla consegna d'urgenza, anche prima della sottoscrizione del contratto.

Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del Codice la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio/fornitura.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. In caso di suddivisione dell'appalto in lotti, le spese relative alla pubblicazione saranno suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore.

L'importo presunto delle spese di pubblicazione è pari a **€ 6.000,00**. La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

Ai sensi dell'art. 105, comma 2, del Codice l'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c bis) del Codice.

Il progetto definitivo dovrà essere presentato entro gg. 30 naturali e consecutivi dalla stipula del contratto di concessione.

Il progetto esecutivo dovrà essere presentato entro gg. 90 naturali e consecutivi dalla stipula del contratto di concessione.

L'esecuzione dei lavori dovrà essere terminata con conseguente collaudo favorevole entro i termini previsti dal cronoprogramma di progetto approvato dal concedente.

24. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE (ART. 50 D.LGS. 50/2016)

Per lo svolgimento del servizio di ristorazione è prevista l'applicazione dell'art. 50 d.lgs. 50/2016, secondo quanto ivi specificamente indicato, al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale già impiegato, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81 e comunque salvaguardando il mantenimento delle condizioni di miglior favore rispetto al contratto oggi applicato.

Di seguito si riportano l'elenco del personale interessato.

Organico con le figure professionali dell'Ati in supporto alla gestione del contratto

N°	Qualifica	Livello
1	Direttore Operativo	Dirigente
1	Direttore Area territoriale Nord Ovest	Dirigente
1	Resp.le Qualità, Prodotto e Sicurezza	Quadro B
1	Resp.le Igiene Alimenti e ASPP	1° Livello
1	Responsabile piano approvvigionamenti	2° Livello
1	Resp.le Risorse Umane	Quadro B
1	Responsabile gestione delle presenze e amministrazione del personale	2° Livello
1	Resp.le tecnico delle Manutenzioni	1° Livello
1	Amministrazione e Segreteria Generale	2° Livello

Organico dedicato al servizio

N°	Qualifica	Livello
1	Direttore del Servizio	1°
1	Dietista	IV°
2	Capo Cuoca/o/Capo centro	2°
12	Cuoco/a	3°
6	Cuoco/a	4°
1	Responsabile forniture a crudo	4°
1	Responsabile elaborazione dati	5°
16	Aiuto cuoco/a	5°
1	Magazziniere	5°
7	Autisti	5°
35	Addette referenti somministrazione	6°super
50	Addette alla somministrazione	6°

25. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di La Spezia, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679.

Il Titolare del trattamento è il soggetto nei cui confronti l'interessato può esercitare i suoi diritti e a cui sono imputabili le scelte di fondo sulle finalità e modalità del trattamento. Titolare del trattamento è il Comune della Spezia con sede legale in Piazza Europa, 1 – 19124 La Spezia, tel. Centralino +39 01877271 PEC: protocollo.comune.laspezia@legalmail.it

Il Responsabile per la protezione dei dati personali è l'Avv. Marco Giuri Via Cosseria, 28 – 50129 Firenze, a cui è possibile fare riferimento per avere informazioni rispetto al trattamento dei propri dati personali e al rispetto della propria privacy, come indicato all'interno del regolamento europeo nei Diritti dell'interessato, ai seguenti recapiti: dpo@comune.sp.it, consolve@pec.it

Ai sensi della normativa vigente e del regolamento UE 2016/679, la richiesta di dati è finalizzata all'espletamento della procedura di affidamento dell'appalto misto mediante gara europea; i dati personali, identificativi, nonché indispensabili a verificare o meno la sussistenza delle cause ostative per un operatore economico alla partecipazione alla procedura (come espresso all'art. 80 d.lgs. 50/2016) raccolti presso l'interessato o presso i soggetti terzi che li detengono ai sensi di legge sono trattati ed utilizzati per dar seguito all'offerta presentata dall'Interessato e, più precisamente, per procedere alla verifica dei presupposti per partecipare alla procedura di affidamento e per l'eventuale successiva stipulazione e gestione del contratto.

La liceità del trattamento è costituita dall'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il Titolare del trattamento (come espresso all'articolo 6, comma 1, punto e) del RGPD), nonché di obblighi legali cui è soggetto il Titolare stesso (normativa sugli appalti) all'articolo 6, comma 1, punto c9.

Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria, l'eventuale rifiuto di conferimento comporta l'esclusione dalla partecipazione alla presente procedura.

ELENCO MODELLI DA INSERIRE IN FORMATO PDF E SOTTOSCRITTI DIGITALMENTE NELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA		
ALLEGATO (obbligatorio)	1	ISTANZA DI PARTECIPAZIONE
ALLEGATO (obbligatorio)	2	DGUE (Documento di gara unico europeo)
ALLEGATO 3 (se del caso)		AVVALIMENTO IMPRESA CONCORRENTE/AUSILIATA
ALLEGATO 4 (se del caso)		AVVALIMENTO IMPRESA AUSILIARIA
ALLEGATO 5 (se del caso)		DICHIARAZIONE DI IMPEGNO
MODELLO DA INSERIRE IN FORMATO PDF E SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE NELLA DOCUMENTAZIONE PER OFFERTA ECONOMICA		
ALLEGATO (obbligatorio)	6	MODELLO OFFERTA ECONOMICA