

DISCIPLINARE DI GARA

GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D. LGS 36/2023, PER L'APPALTO DEL "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL' INFANZIA, PRIMARIA E NEL CENTRO AGGREGATIVO PETER PAN DEL COMUNE DI MOSCIANO S. ANGELO" , PER LA DURATA DI ANNI TRE ED UNA PROROGA TECNICA PER UN PERIODO DI SEI MESI. CIG: B16BAD07A7

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE: COMUNE DI MOSCIANO SANT'ANGELO – PROVINCIA DI TERAMO – Piazza IV Novembre - C.F.: 82000070670.

Punti di contatto: Comune di Mosciano Sant'Angelo

Responsabile Unico del Progetto: Claudia Mazzafo

MAIL: serviziscolastici@comune.mosciano.te.it

Telefono: 085 - 80631252

Posta elettronica: serviziscolastici@comune.mosciano.te.it **P.E.C.:** comune.mosciano.te@legalmail.it

Piattaforma Telematica (URL): <https://www.acquistinretepa.it/>

Sito web committente (URL): <https://www.comune.mosciano.te.it>

1. PREMESSA

1.1 DEFINIZIONI

1. Ai fini della presente procedura si intende:

- (1) **Aggiudicatario:** il concorrente selezionato quale miglior offerente, che sarà incaricato del "*Servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primaria e nel centro aggregativo Peter Pan del Comune di Mosciano Sant'Angelo*" e che stipulerà il contratto di servizio con il Comune di Mosciano Sant'Angelo;
- (2) **Stazione Appaltante:** Comune di Mosciano Sant'Angelo che provvederà alla sottoscrizione del contratto con la ditta aggiudicataria;
- (3) **Contratto di Servizio:** il contratto di appalto pubblico stipulato tra il Comune di Mosciano Sant'Angelo ed il soggetto gestore del servizio;
- (4) **Direttore dell'esecuzione del contratto:** l'organo nominato dal Comune di Mosciano Sant'Angelo ai fini del controllo dell'esatto adempimento delle obbligazioni assunte dal gestore in virtù del contratto di servizio;

- (5) **Documenti di Gara, Documentazione o Atti di Gara:** l'insieme degli atti costituito dal presente disciplinare di gara, dallo schema di contratto di servizio allegato al bando, dal capitolato speciale di appalto, dal progetto e relativi allegati;
- (6) **Gestore:** il soggetto che, a seguito della stipula del contratto del servizio oggetto della presente procedura, sarà incaricato dell'espletamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Mosciano Sant'Angelo, alle condizioni previste dagli atti di gara ed a quelle negoziali ivi richiamate;
- (7) **Offerta Economica:** l'importo offerto dal concorrente in sede di gara per l'espletamento del servizio di cui alla presente gara e la relativa percentuale di ribasso;
- (8) **Offerta Tecnica:** l'insieme dei documenti di cui alla busta telematica "B", ai sensi del presente disciplinare di gara;
- (9) **Standard Minimi Prestazionali:** caratteristiche quali-quantitative minime obbligatorie del servizio oggetto di appalto analiticamente descritte nel capitolato di appalto.

1.2 DEFINIZIONE PROCEDURA

Il presente disciplinare di gara, allegato al bando di cui costituisce parte integrante e sostanziale, contiene le norme relative alle modalità di partecipazione alla procedura di gara indetta dal Comune di Mosciano Sant'Angelo, alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa e alla procedura di aggiudicazione dell'appalto riguardante l'affidamento del "*Servizio Servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primaria e nel centro aggregativo Peter Pan del Comune di Mosciano Sant'Angelo*" per la durata di anni 3 ed una proroga tecnica per un periodo di 6 mesi.

Con Deliberazione di Giunta Comunale n. 34 del 15.03.2024 e determina a contrarre n. 245 del 20/03/2024, il Comune di Mosciano Sant'Angelo ha disposto di procedere all'appalto triennale del "*Servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primaria e nel centro aggregativo Peter Pan del Comune di Mosciano Sant'Angelo*" conforme alle specifiche tecniche e a alle clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10.03.2020 e "*Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Abruzzo*" approvate con Determinazione regionale 30.12.2016 n. DPF011/234, pubblicata sul BURA speciale n. 26 del 3.03.2017.

La presente procedura è interamente svolta tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto (di seguito sistema) accessibile all'indirizzo www.acquistinretepa.it. Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

L'affidamento avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 108 del Codice (D. Lgs 36/2023).

Il luogo di svolgimento del servizio è Comune di Mosciano Sant'Angelo - CIG: **B16BAD07A7** -

La durata del procedimento è prevista pari a **9 mesi** dalla pubblicazione del bando, salvo il verificarsi delle ipotesi di proroga previste all'art. 1, commi 4 e 5, dell'allegato I.3 del codice.

Piattaforma Telematica

Il funzionamento del Sistema avviene nel rispetto della legislazione vigente e, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic Identification Authentication and Signature), del D. Lgs n. 82/2005 (Codice dell'Amministrazione Digitale), del D. Lgs n. 36/2023, del D.P.C.M. n. 148/2021, e delle linee guida dell'AGID.

L'utilizzo del Sistema comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, nel predetto documento nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del codice civile ed è regolato, tra gli altri, dai seguenti principi:

- ✚ parità di trattamento tra gli operatori economici;
- ✚ trasparenza e tracciabilità delle operazioni, ai sensi dell'art. 20 del Codice;
- ✚ standardizzazione dei documenti;
- ✚ comportamento secondo buona fede, ai sensi dell'articolo 1375 del codice civile;
- ✚ comportamento secondo correttezza, ai sensi dell'articolo 1175 del codice civile;
- ✚ segretezza delle offerte e loro immodificabilità una volta scaduto il termine di presentazione della domanda di partecipazione;
- ✚ gratuità; nessun corrispettivo è dovuto dall'operatore economico e/o dall'aggiudicatario per il mero utilizzo della Piattaforma.

Il Comune di Mosciano Sant'Angelo non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'operatore economico, da:

- ✚ difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- ✚ utilizzo del Sistema da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nel documento denominato "Regole del sistema di e-procurement della Pubblica Amministrazione.

In caso di mancato funzionamento della Piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, il Comune di Mosciano Sant'Angelo può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso, ovvero, se del caso, può disporre di proseguire la gara in altra modalità, dandone tempestiva comunicazione sul proprio sito istituzionale dove sono accessibili i documenti di gara nonché attraverso ogni altro strumento ritenuto idoneo.

Il Comune di Mosciano Sant'Angelo si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

La Piattaforma garantisce l'integrità dei dati, la riservatezza delle offerte e delle domande di partecipazione. E' realizzata con modalità e soluzioni tecniche che impediscono di operare variazioni sui documenti definitivi, sulle registrazioni di sistema e sulle altre rappresentazioni informatiche e telematiche degli atti e delle operazioni compiute nell'ambito delle procedure, sulla base della tecnologia esistente e disponibile. Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema. Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.

L'utilizzo e il funzionamento del Sistema avvengono in conformità a quanto riportato nel documento "Regole del sistema di e-procurement della pubblica amministrazione" che costituisce parte integrante del presente disciplinare.

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'hardware, del software, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete internet, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.

La piattaforma è accessibile in qualsiasi orario dalla data di pubblicazione del bando alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

L'accesso, l'utilizzo del Sistema e la partecipazione alla procedura comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nel presente Disciplinare di Gara, nei relativi allegati e le istruzioni presenti nel sito, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel sito www.acquistinretepa.it o le comunicazioni attraverso il sistema.

In caso di violazione delle Regole tale da comportare la cancellazione della registrazione dell'operatore economico, l'operatore economico medesimo non potrà partecipare alla presente procedura.

Dotazioni Tecniche

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nel documento "Regole del sistema di e-Procurement della pubblica amministrazione", che disciplina il funzionamento e l'utilizzo del Sistema.

In ogni caso è indispensabile:

- a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;
- b) avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6 ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;
- c) avere, da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei

poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità;

Identificazione

Gli operatori economici interessati, per poter partecipare alla procedura di gara, dovranno abilitarsi attraverso una registrazione al Sistema;

La Registrazione deve essere necessariamente effettuata da un operatore economico singolo, a prescindere dalla volontà di partecipare alla procedura in forma associata: tale intenzione potrà essere concretizzata nella fase di presentazione dell'offerta e non in quella di registrazione.

La Registrazione al Sistema deve essere richiesta, necessariamente, da almeno un soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la Registrazione e impegnare l'operatore economico medesimo;

All'esito della Registrazione viene rilasciata al soggetto che ne ha fatto richiesta una *userid* e una *password* (d'ora innanzi anche "account"). L'account è strettamente personale e riservato ed è utilizzato quale strumento di identificazione informatica ai sensi del D. Lgs 82/2005.

Il titolare dell'account è tenuto a operare nel rispetto dei principi di correttezza e buona fede, in modo da non arrecare pregiudizio al Sistema, ai soggetti ivi operanti e, in generale, a terzi, in conformità a quanto previsto dall'art. 13 delle Regole del sistema e-Procurement.

L'accesso al Sistema è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione online dell'operatore economico registrato.

Una volta completata la procedura di identificazione, ad ogni operatore economico identificato viene attribuito un profilo da utilizzare nella procedura di gara.

Eventuali richieste di assistenza di tipo informatico devono essere effettuate contattando il Call Center dedicato presso i recapiti indicati nel sito www.acquistinretepa.it.

Gestore del sistema

Fermo restando che, per la presente procedura, Stazione Appaltante è il Comune di Mosciano Sant'Angelo, lo stesso si avvale, per il tramite di Consip, del supporto tecnico del Gestore del sistema (ovvero il soggetto indicato sul sito www.acquistinretepa.it risultato aggiudicatario della procedura ad evidenza pubblica all'uopo esperita) incaricato anche dei servizi di conduzione tecnica delle applicazioni informatiche necessarie al funzionamento del sistema, assumendone ogni responsabilità al riguardo. Il Gestore del Sistema ha l'onere di controllare i principali parametri di funzionamento del Sistema stesso, segnalando eventuali anomalie del medesimo.

Il Gestore del Sistema è, in particolare, responsabile della sicurezza logica e applicativa del sistema stesso ed è altresì responsabile dell'adozione di adeguate e idonee misure tecniche ed organizzative al fine di garantire la conformità al Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (di seguito anche "Regolamento UE" o "GDPR").

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- ✓ bando di gara;
- ✓ disciplinare di gara;
- ✓ schema di domanda di partecipazione;
- ✓ documento di gara unico europeo;
- ✓ facsimile modelli di gara;
- ✓ schema di contratto;
- ✓ Relazione tecnico-illustrativa;
- ✓ Capitolato Speciale di Appalto;
- ✓ DUVRI;
- ✓ Elenco personale;
- ✓ Riepilogo pasti somministrati anni pregressi;
- ✓ Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica comprensivo dei menù;
- ✓ Codice di comportamento del Comune di Mosciano Sant'Angelo;
- ✓ Patto di integrità del Comune di Mosciano Sant'Angelo.

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, per via elettronica, sul profilo della stazione appaltante, nella sezione “*Amministrazione trasparente*”, al seguente link: <https://www.comune.mosciano.te.it> e sul [Sistema nella Sezione Altri Bandi](#).

N.B.: I concorrenti, anche dopo aver perfezionato la procedura di partecipazione, devono periodicamente consultare i dettagli della gara (sul sito del Comune di Mosciano Sant'Angelo e [sul Sistema](#)) a cui si sta partecipando, al fine di apprendere tempestivamente le eventuali rettifiche/integrazioni/chiarimenti che potrebbero essere state apportate al bando anche successivamente alla sua pubblicazione.

2.2 CHIARIMENTI

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al Responsabile Unico di Progetto, entro e non oltre dodici giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, in via telematica attraverso la sezione del Sistema riservata alle richieste di chiarimenti.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana.

Ai sensi dell'art. 88, comma 3 del Codice, le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno **6 giorni** prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte sul Sistema nella sezione relativa alla Documentazione di gara e sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione trasparente", al seguente link [Bandi di gara in corso](#).

Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione [del Sistema](#).

Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

2.3 COMUNICAZIONI

Le comunicazioni tra il Comune di Mosciano Sant'Angelo e operatori economici avvengono tramite la Piattaforma. E' onere esclusivo dell'operatore economico prenderne visione. La Piattaforma invia automaticamente agli operatori economici una segnalazione di avviso.

Tutte le comunicazioni e gli scambi tra stazione appaltante e operatori economici sono eseguiti in conformità con quanto disposto dal D. Lgs 82/2005, tramite le piattaforme di approvvigionamento digitale e, per quanto non previsto dalle stesse, mediante utilizzo del domicilio estratto da uno degli indici di cui agli articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater, del D. Lgs 82/2005 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS.

In caso di malfunzionamento della piattaforma, il Comune di Mosciano Sant'Angelo provvederà all'invio di qualsiasi comunicazione al domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater del D. Lgs 82/2005.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'art. 65, lett. b), c), d) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati 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.

3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

3.1 SUDDIVISIONE IN LOTTI

Tenuto conto della natura del presente affidamento, non è possibile procedere alla suddivisione dell'appalto in lotti poiché la sua corretta esecuzione ne rende necessaria la gestione unitaria e organica, a cura del medesimo operatore, imposta dalle caratteristiche del servizio e dalle sue peculiari modalità esecutive che richiedono omogeneità nell'espletamento delle prestazioni, razionalizzazione e ottimizzazione delle risorse.

3.2 OGGETTO DELL'APPALTO

L'oggetto dell'appalto è l'affidamento del *Servizio Servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primaria e nel centro aggregativo Peter Pan del Comune di Mosciano Sant'Angelo*. Per tutto quanto riguarda il servizio oggetto di appalto e relative condizioni si rimanda ai richiamati allegati progettuali.

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Servizio Servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primaria e nel centro aggregativo Peter Pan del Comune di Mosciano Sant'Angelo	55523100-3	P	€ 814.523,16

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € **414.351,24** calcolati sulla base delle tabelle ministeriali vigenti del costo del lavoro per i dipendenti del comparto ristorazione collettiva, nonché tenuto conto dell'organigramma delle figure impiegate e delle ore del personale adibito dall'attuale appaltatore del servizio.

I costi della manodopera non sono soggetti a ribasso.

3.3 IMPORTI A BASE DI GARA

Il corrispettivo annuo dell'appalto, al lordo dell'offerta che verrà presentata, al netto dell'IVA nella misura di legge, comprensivo degli oneri per la sicurezza interni, è di € **271.507,72**. L'importo annuo degli oneri per la sicurezza è pari a € 1.050,32.

L'importo complessivo posto a base di gara per l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto è quello fissato in € 814.523,16 per il periodo di durata contrattuale (tre anni).

Tale importo, per il periodo di durata contrattuale, pari ad € **814.523,16** (oltre IVA) è così suddiviso:

- € **414.351,24** per costi della manodopera, non soggetti a ribasso, ai sensi di quanto disposto dall'Art. 41, comma 14 del Codice;
- € **3.150,96** per costi della sicurezza da rischi di natura interferenziale, non soggetti a ribasso, ai sensi di quanto disposto dall'Art. 41, comma 14 del Codice;
- € **397.020,96** soggetti a ribasso.

Ai fini dell'art. 14, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto, è pari a complessivi € **950.277,02** oltre IVA nella misura di legge, calcolato tenendo conto dell'importo posto a base di gara (€ 814.523,16) e dell'importo relativo alla proroga di sei mesi (€ 135.753,86). Relativamente alla eventuale proroga di mesi sei si specifica che alla stessa sarà applicato il ribasso offerto ovvero le condizioni migliorative proposte dall'aggiudicatario.

Il contratto collettivo applicato è delle Cooperative Sociali

Di seguito si riporta in forma tabellare l'importo complessivo posto a base di gara e soggetto a ribasso d'asta, per i 3 anni contrattuali:

n.	Descrizione servizi	CPV	P/S	Importo
----	---------------------	-----	-----	---------

1	Servizio Servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primaria e nel centro aggregativo Peter Pan del Comune di Mosciano Sant'Angelo	55523100-3	P	€ 814.523,16
A) Importo annuo soggetto a ribasso				€ 132.340,32
B) Oneri per la sicurezza da interferenza annui non soggetti a ribasso				€ 1.050,32
C) Importo annuo costo manodopera non soggetto a ribasso				€ 138.117,08
IMPORTO TOTALE ANNUO DELL'APPALTO				€ 271.507,72
IMPORTO TOTALE DELL'APPALTO SOGGETTO A RIBASSO (3 anni)				€ 397.020,96
Oneri per la sicurezza (3 anni)				€ 3.150,96
Oneri per la manodopera (3 anni)				€ 414.351,24
IMPORTO DELL'APPALTO (3 ANNI)				€ 814.523,16
IMPORTO EVENTUALE PROROGA 6 MESI				€ 135.753,86
IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO (3 ANNI + PROROGA)				€ 950.277,02
Incentivi art.113 D.Lgs 50/2016 (2%)				€ 19.005,54
a. Funzioni tecniche (80%)				€ 15.204,43
b. Progetti innovazioni dell'Ente (20%)				€ 3.801,11
Iva al 4%				€ 38.011,08
Contributo ANAC				€ 410,00
Importo Totale Progetto				€ 1.007.703,64

L'importo come sopra riportato è stato calcolando moltiplicando l'importo corrispondente al prezzo unitario di ogni singolo pasto: **€ 5,15, soggetto a ribasso d'asta** oltre € 0,02 per oneri della sicurezza, per il numero presunto di pasti relativo alla durata dell'appalto (durata 3 anni per complessivi **157.548** pasti stimati).

Il corrispettivo dovuto dal Comune si intende omnicomprensivo di qualunque costo indicato o non indicato nel capitolato d'oneri e in tutti gli atti di gara e necessario per la perfetta esecuzione del servizio al fine del corretto adempimento delle prestazioni inerenti e conseguenti all'appalto.

L'importo complessivo dell'appalto è in ogni caso suscettibile di variazione in aumento o in diminuzione, in relazione al numero di pasti effettivamente somministrati.

Il prezzo offerto sarà tenuto fermo per tutta la durata del contratto anche a seguito dell'ampliamento del servizio, salvo la rivalutazione ISTAT.

Per la determinazione del corrispettivo si è proceduto nel seguente modo:

- ✓ il prezzo per singolo pasto è stato stimato in € 5,17, per le seguenti voci di costo:

Voce di costo	Percentuale di incidenza	Importo
Manodopera/maestranze	51,00%	2,63
Sicurezza-oneri per abbattimento rischi interferenziali ai sensi del DUVRI	0,39%	0,02
Materie prime	36,11%	1,87
Pulizie	1,50%	0,08
Spese generali	6,00%	0,31
Manutenzione – Attrezzature	2,00%	0,10
Utile	3,00%	0,16
Totale prezzo pasto	100,0%	5,17

- ✓ si è tenuto conto del numero dei pasti effettivamente e complessivamente erogati nell'anno 2022 in favore degli alunni e del personale docente e non docente, quantificato in n. 52.516 pasti;

Le modalità di determinazione del corrispettivo è: **A MISURA**

3.4 FINANZIAMENTO

L'appalto è finanziato con fondi propri di bilancio del Comune di Mosciano Sant'Angelo.

3.5 PAGAMENTI

Il pagamento del corrispettivo della prestazione oggetto dell'appalto verrà effettuato nel rispetto dei termini previsti dal D. Lgs. 9 ottobre 2002, n. 231 come modificato e integrato dal D. Lgs. 9 novembre 2012, n. 192, come meglio specificato all'**art. 6** del Capitolato Speciale d'Appalto. Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136.

N.B.: I prezzi che risulteranno dall'aggiudicazione della procedura resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del servizio, fatta salvo quanto previsto dall'art. 60, comma 3 del Codice e dalle previsioni di cui all'**art. 5** del Capitolato Speciale d'Appalto.

4. DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI, RINNOVI E MODIFICHE CONTRATTO

4.1 DURATA

La durata dell'appalto è di **3 (tre) anni**, decorrenti dalla stipula del contratto. I giorni di effettuazione del servizio saranno quelli del calendario scolastico, con interruzione per le festività natalizie, pasquali e tutte le ulteriori previste dallo stesso calendario e quelle sopravvenute a seguito di provvedimenti dell'autorità scolastica e di disposizioni normative.

L'affidamento del servizio potrà avvenire, sotto le riserve di legge, nelle more del perfezionamento del contratto, in ragione delle tempistiche della procedura e per garantire la continuità dei servizi attuali dalla data di sottoscrizione del contratto.

4.2 OPZIONI – RINNOVI – MODIFICA CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente, per un massimo di mesi sei, se si verificano le condizioni indicate all'art. 120, comma 11 del D. Lgs 36/2023. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Modifiche del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. d) del D. Lgs 36/2023: la stazione appaltante si riserva, in corso di esecuzione, di sostituire l'aggiudicatario iniziale con un nuovo contraente nei seguenti casi: all'aggiudicatario succede, per causa di morte o insolvenza o a seguito di ristrutturazioni societarie, che comportino successione nei rapporti pendenti, un altro operatore economico che soddisfi gli iniziali criteri di selezione, purchè ciò non implichi ulteriori modifiche sostanziali al contratto e non sia finalizzato ad eludere l'applicazione del codice, fatto salvo quanto previsto dall'art. 124.

4.3 REVISIONE DEI PREZZI

Si rimanda a quanto stabilito all'art. 5 del Capitolato Speciale di Appalto.

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

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del D. Lgs 36/2023.

I consorzi di cui agli articoli 65, comma 2 del Codice che intendono eseguire le prestazioni tramite i propri consorziati sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

I consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b) e c) sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

Il concorrente che partecipa alla gara in una delle forme di seguito indicate è escluso nel caso in cui la stazione appaltante accerti la sussistenza di rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri operatori economici partecipanti alla stessa gara:

- ✓ partecipazione in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazioni di operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazioni di retisti);
- ✓ partecipazione sia in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti sia in forma individuale;
- ✓ partecipazione sia in aggregazione di retisti sia in forma individuale. Tale esclusione non si applica alle retiste non partecipanti all'aggregazione, le quali possono presentare offerta, per la medesima gara in forma singola o associata;
- ✓ Partecipazione di un consorzio che ha designato un consorziato esecutore il quale, a sua volta, partecipa in una qualsiasi altra forma.

Nel caso venga accertato quanto sopra, si provvede ad informare gli operatori economici coinvolti i quali possono, entro **dieci** giorni, che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

Le aggregazioni di retisti di cui all'art. 65, comma 2, lett. g) del D. Lgs 36/2023, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

- ✓ nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (c.d. rete-soggetto) l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- ✓ nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (c.d. rete-contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, 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 può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- ✓ 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 retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

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.

Ad un raggruppamento temporaneo può partecipare anche un consorzio di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c) e d).

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

6. REQUISITI GENERALI

I concorrenti devono essere in possesso, *a pena di esclusione*, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articolo.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito FVOE).

Le circostanze di cui all'art. 94 del D. Lgs 36/2023 sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'art. 95 del D. Lgs 36/2023 è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs 36/2023, i requisiti di cui al presente paragrafo sono posseduti dal consorzio e dalle consorziate indicate quali esecutrici.

In caso di partecipazione di consorzi stabili di cui all'art. 65, comma 2, lett. d) del D. Lgs 36/2023, i requisiti di cui al presente paragrafo sono posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

Tutti i partecipanti al raggruppamento e al consorzio possiedono i requisiti generali di cui agli articoli 94 e 95.

Self cleaning

Un operatore che si trovi in una delle situazioni di cui agli artt. 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta, l'operatore economico indica nel DGUE la causa ostativa e, alternativamente:

- Descrive le misure adottate ai sensi dell'art. 96 del D. Lgs 36/2023;
- Motiva l'impossibilità ad adottare dette misure e si impegna a provvedere successivamente. L'adozione delle misure è comunicata alla stazione appaltante.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta, l'operatore economico adotta le misure di cui al comma 6 dell'art. 96 del Codice, dandone comunicazione alla stazione appaltante.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti.

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'art. 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Altre cause di esclusione

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter del D. Lgs 165/2001 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta white list) istituito presso la Prefettura della Provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.

Sono esclusi dalla procedura di gara gli operatori economici che occupano un numero di dipendenti pari o superiore a quindici e non superiore a cinquanta, che nei dodici mesi precedenti al termine di presentazione dell'offerta hanno omissso di produrre alla stazione appaltante di un precedente contratto d'appalto finanziato in tutto o in parte con i fondi PNRR o del PNC o di un precedente contratto riservato, ai sensi dell'art. 61 del D. Lgs 36/2023, la relazione di cui all'art. 47, comma 3 del D.L. 77/2021.

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 FVOE (Fascicolo Virtuale Operatore Economico) in conformità della Delibera ANAC 464/2022.

L'operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

7.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

Costituiscono requisiti di idoneità:

- a) **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.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro, iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri stati membri, di cui all'allegato II.11 del D. Lgs 36/2023.

Ai fini della comprova, l'iscrizione del Registro è acquisita d'ufficio dalla stazione appaltante tramite

FVOE. Gli operatori stabiliti in altri stati membri caricano nel FVOE i dati e le informazioni utili alla comprova del requisito, se disponibili.

In caso di Cooperative, anche l'iscrizione ai sensi del D.M. 23 giugno 2004 all'albo delle Società Cooperative istituito presso il Ministero delle Attività Produttive (ora dello Sviluppo Economico) o secondo le modalità vigenti nello Stato di appartenenza; in caso di cooperative sociali, anche l'iscrizione all'Albo regionale.

- b) **Iscrizione** nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (*c.d. white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (*cf. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016*).

7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

I requisiti di capacità economica e finanziaria sono rappresentati da:

- a) **Fatturato globale minimo annuo riferito agli ultimi tre esercizi finanziari (2020-2021-2022), almeno pari al doppio dell'importo annuale € 543.015,44 IVA esclusa.**

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- ✚ per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, 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 copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- ✚ dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato è rapportato al periodo di attività effettivamente svolto.

7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

a) **Esecuzione di servizi analoghi**

Aver eseguito negli ultimi tre anni 2020-2021-2022, presso Enti Pubblici o privati, **servizi analoghi** a quelli oggetto della presente gara per un importo totale non inferiore a € 814.523,16 iva esclusa, pari al valore stimato dell'appalto per tre anni. Per ognuno dei servizi indicati dovranno essere specificati il committente, il soggetto che ha svolto il servizio, la data di inizio e fine esecuzione del servizio e l'importo riferito al triennio antecedente la pubblicazione del bando di gara.

Per gli operatori economici che abbiano iniziato l'attività da meno di 3 (tre) anni, il requisito di

fatturato di cui sopra dovrà essere rapportato al periodo di attività

La comprova dei requisiti, è fornita con le seguenti modalità:

- ✓ in caso di servizi prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici, la stazione appaltante provvederà tramite il Sistema FVOE a richiedere conferma di quanto dichiarato dal concorrente all'amministrazione/ente contraente;
- ✓ in caso di servizi prestati a favore di committenti privati:
 - attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
 - contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

- b) *Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma **UNI EN ISO 9001:2015** nel settore IAF30 ristorazione, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: Servizio di ristorazione. La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015. 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. L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure di garanzia della qualità soddisfano le norme di garanzia richieste.*
- c) *Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (**EMAS, UNI EN ISO 14001:2015**) nel settore IAF 30 idonea, pertinente e proporzionata al servizio di refezione scolastica. La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione ambientale rilasciato da un organismo di certificazione accreditato in Italia o che opera in virtù degli accordi di mutuo riconoscimento EA/MLA o IAF/MLA. L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure adottate sono equivalenti a quelle richieste.*
- d) *Possesso di certificazione di sicurezza alimentare **UNI EN ISO 22000:2018**, riferita al centro di cottura e produzione pasti da utilizzarsi nell'esecuzione dell'appalto. La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della sicurezza alimentare alla norma ISO 22000/2005. Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi delle norme UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1/2015 e ISO/TS 22003/2013 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. L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure adottate sono equivalenti a quelle richieste.

- e) *Possesso di certificazione sulla rintracciabilità nelle filiere agroalimentari UNI EN ISO 22005:2008 riferita al centro di cottura e produzione pasti da utilizzarsi nell'esecuzione dell'appalto.* Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi delle norme UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1/2015 e ISO/TS 22003/2013 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. L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure adottate sono equivalenti a quelle richieste.

Tutti i requisiti di ordine generale, i requisiti di ordine professionale i requisiti di capacità economica finanziaria, i requisiti di capacità tecniche e professionali i sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale potranno essere dichiarati compilando i campi pertinenti all'interno del modello DGUE allegato al presente bando.

7.4 INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE.

I soggetti di cui all'art. 65, comma 2, lettera e), f), g) e h) del D. Lgs 36/2023 devono possedere i requisiti di ordine speciale nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei.

Requisito di Idoneità:

- a) **Iscrizione** nel registro tenuto dalla **Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura (7.1 lett. a): il requisito deve essere posseduto:**
- da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
 - da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.
- b) **Iscrizione** nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) - **(7.1 lett. b): il requisito deve essere posseduto:**
- da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;

- da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Requisiti di capacità economico finanziaria

Fatturato globale minimo (7.2 lett. a) - Tale requisito deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso.

Requisiti di capacità tecnica professionale

Servizi Analoghi (7.3 lett. a):

In caso di raggruppamento tale requisito, non frazionabile, dovrà essere posseduto per intero dalla mandataria.

Certificazioni

Il requisito deve essere posseduto da ciascuno dei componenti del raggruppamento.

7.5 INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI CONSORZI DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI.

Requisito di Idoneità:

- a) il requisito di cui al punto 7.1 deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori

Requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico professionale

I consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lettera b) e c) del Codice, utilizzano i requisiti propri e, nel novero di questi, fanno valere i mezzi nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono.

Per i consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di capacità tecnica e finanziaria sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorchè posseduti dalle singole consorziate.

Nel caso in cui un consorzio abbia estromesso o sostituito una consorziata poichè priva di un requisito di ordine speciale di cui all'art. 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'art. 97 del Codice, al fine di decidere sull'esclusione.

Certificazioni

Il requisito deve essere posseduto da ciascuno dei componenti del raggruppamento.

8. AVVALIMENTO

Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui al punto 7 e/o per migliorare la propria offerta.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente e indicano se l'avvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l'offerta del concorrente, o se serve ad entrambe le finalità.

Nei casi in cui l'avvalimento sia finalizzato a migliorare l'offerta, non è consentito che alla stessa gara partecipino sia l'ausiliario che l'operatore che si avvale delle risorse da questo messe a disposizione, pena l'esclusione di entrambi i soggetti.

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

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale e dell'iscrizione alla Camera di Commercio.

L'ausiliario deve:

- a) Possedere i requisiti previsti dall'articolo 6 e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) Possedere i requisiti di cui all'articolo 7 oggetto di avvalimento e dichiararli nel proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- c) Impegnarsi, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse riferite a requisiti di partecipazione e/o premiale oggetto di avvalimento.

Il concorrente allega alla domanda di partecipazione il contratto di avvalimento, che deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti, nonché la dichiarazione dell'ausiliario.

E' sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliario.

E' sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione del contratto di avvalimento a condizione che il contratto sia stato stipulato prima del termine di presentazione dell'offerta e che tale circostanza sia comprovabile con data certa.

Non è sanabile la mancata indicazione delle risorse messe a disposizione dell'ausiliario in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Qualora per l'ausiliario sussistano motivi di esclusione o laddove esso non soddisfi i requisiti di ordine speciale, il concorrente sostituisce l'ausiliario entro **10** giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

Nel caso in cui l'ausiliario si sia reso responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, la stazione appaltante procede a segnalare all'ANAC il comportamento tenuto dall'ausiliario per consentire le valutazioni di cui all'art. 96, comma 1 del D. Lgs 36/2023. L'operatore economico può indicare un altro ausiliario nel termine di dieci giorni, pena l'esclusione dalla gara. La sostituzione può essere effettuata nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del concorrente.

9. SUBAPPALTO

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto.

Le prestazioni relative allo svolgimento del servizio possono essere subappaltate ma non possono, a loro volta, essere oggetto di ulteriore subappalto.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Per quanto non specificato si rinvia a quanto riportato nel Capitolato Speciale di Appalto.

10. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui al punto 3, oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera prevista nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL indicato al punto 3.

Nel caso siano cambiate le condizioni di esecuzione dell'appalto rispetto all'appalto stipulato con l'operatore uscente, il personale da riassorbire è definito in esito ad una verifica di congruità con appaltatore e sindacati.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nel documento denominato "Elenco personale" e contiene il numero degli addetti con la qualifica, i livelli anzianità, sede di lavoro, monte ore, etc.

11. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da **una garanzia provvisoria** pari al 2% del valore complessivo dell'appalto ai sensi dell'art. 106, comma 1 del Codice e precisamente di importo pari ad € **16.290,46**. Si applicano le riduzioni di cui all'art. 106, comma 8 del Codice.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di cauzione o di fideiussione.

La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici, presso il conto corrente del Comune di Mosciano Sant'Angelo.

La fideiussione potrà essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs 385/93, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D. Lgs 58/98 e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, 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.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante.

L'operatore economico presenta una garanzia fideiussoria verificabile telematicamente presso l'emittente, indicando nella domanda il sito internet presso il quale è possibile verificare la garanzia.

La fideiussione deve:

- a) contenere menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (Comune di Mosciano Sant'Angelo);
- b) 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. 65, comma 2, lettere b), c) e d) del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16.09.2022 n. 193;
- d) avere validità per almeno 180 gg. dalla data di presentazione dell'offerta;
- e) prevedere espressamente:
 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del Codice Civile;
 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957, secondo comma, del Codice Civile;
 3. l'operatività della stessa entro quindi giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

- f) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'art. 106, comma 5 del D. Lgs 36/2023, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione;

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o 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. 106, comma 8 del Codice.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso delle certificazioni e inserisce copia delle certificazioni possedute qualora non già presenti nel fascicolo virtuale.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria solo a condizione che sia stata già costituita prima della presentazione dell'offerta.

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.

12. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo è obbligatorio.

La richiesta deve essere inoltrata a mezzo PEC al seguente indirizzo: comune.mosciano.te@legalmail.it riportando nell'oggetto della richiesta la seguente dicitura: “*Richiesta sopralluogo procedura di gara refezione scolastica*” ed indirizzata al Responsabile Unico di Progetto dipendente Claudia Mazzaufò.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata entro cinque giorni prima la data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno 2 (due) giorni di anticipo. 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.

L'Ente a seguito del sopralluogo rilascerà apposito modello di sopralluogo controfirmato che l'operatore economico dovrà caricare, a pena di esclusione, nell'apposito spazio della piattaforma telematica.

13. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a **€ 90,00** secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 621 del 20 Dicembre 2022. Il pagamento del contributo è condizione di ammissibilità dell'offerta. Il pagamento è verificato mediante il FVOE. In caso di esito negativo della verifica, è attivata la procedura di soccorso istruttorio. In caso di mancata regolarizzazione nel termine assegnato, l'offerta è dichiarata inammissibile.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la stazione appaltante richiede, mediante soccorso istruttorio, la presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento. L'operatore economico che non

adempia alla richiesta nel termine stabilito dalla stazione appaltante è escluso dalla procedura di gara per inammissibilità dell'offerta.

14. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso **il Sistema**. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta e la documentazione deve essere sottoscritta con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

La documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

L'offerta deve pervenire entro e non oltre le ore ed il giorno stabiliti in piattaforma.

Il sistema non accetta offerte presentate dopo la data e l'ora stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta. Per l'individuazione di data e ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dal Sistema.

Le operazioni di inserimento sul Sistema di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento del Sistema si applica quanto previsto al paragrafo 1.2 - Piattaforma Telematica. I file inviati attraverso il Sistema dovranno necessariamente essere prodotti in formato ".pdf" non immagine e firmati digitalmente.

Regole per la presentazione dell'offerta

Di seguito sono indicate le modalità di caricamento dell'offerta a Sistema.

L'"OFFERTA" è composta da:

- A. - Documentazione amministrativa;
- B. - Offerta Tecnica;
- C. - Offerta Economica

L'operatore economico ha facoltà di inserire a Sistema offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte. Il Sistema invierà all'operatore economico una comunicazione nell'area riservata del Sistema contenente un report con data certa riepilogativo dell'offerta; la Stazione Appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.

Si precisa inoltre che:

- ✚ l'offerta è vincolante per il concorrente;
- ✚ con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Il Sistema consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente dovrà produrre la documentazione di cui sopra a Sistema nelle varie sezioni.

Si raccomanda di inserire i documenti richiesti nella sezione pertinente ed in particolare, di non indicare o comunque fornire i dati dell'offerta economica in sezione diversa da quella relativa alla stessa, pena l'esclusione della procedura.

Sul sito www.acquistinretepa.it, nell'apposita sezione relativa alla presente procedura, la presentazione dell'**OFFERTA** dovrà avvenire attraverso l'esecuzione di una procedura che consente di predisporre ed inviare i documenti di cui l'**OFFERTA** si compone ossia: **Documentazione amministrativa**, **Offerta tecnica**, **Offerta economica**.

L'offerta vincola il concorrente per 180 giorni 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, sarà richiesto agli offerenti 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 entro il termine fissato da quest'ultima o comunque in tempo utile alla celere prosecuzione della procedura è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

15. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere sanate le carenze della documentazione trasmessa con la domanda di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente.

A titolo esemplificativo, si chiarisce che:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di 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 della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;

- la mancata produzione del contratto di avvalimento, della garanzia provvisoria, del mandato collettivo speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;
- non è sanabile mediante soccorso istruttorio l'omessa indicazione, delle modalità con le quali l'operatore intende assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, il rispetto delle condizioni di partecipazione e di esecuzione del presente bando.

Ai fini del soccorso istruttorio è assegnato al concorrente un termine di 5 giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

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

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitati alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

La stazione appaltante può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine di 5 giorni. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.

16. DEPOSITO TELEMATICO DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA SUL SISTEMA

Entro il termine previsto dal successivo **art. 19 - "timing di gara"**, l'operatore economico dovrà depositare sul Sistema, nell'apposito spazio dedicato la seguente documentazione:

- ✓ A1 – Istanza di partecipazione;
- ✓ A2 – Dichiarazione operatori sottoposti a concordato preventivo;
- ✓ A3 – Documentazione in caso di avvalimento;
- ✓ A4 – Documentazione per i soggetti associati;
- ✓ A5 – D.G.U.E. - inserire nell'apposito spazio il file in formato ".xml" e ".pdf";
- ✓ A6 – Documentazione a corredo;
- ✓ A7 – Cauzione provvisoria;
- ✓ A8 – Versamento ANAC;
- ✓ A9 – Sopralluogo;
- ✓ A10 – F24;

✓ A11 – eventuale altra documentazione

A1. Domanda di partecipazione alla gara ed eventuale procura - La domanda di partecipazione è redatta preferibilmente in conformità all'allegato "**Modello 1 – Istanza di partecipazione**". L'allegato modello andrà scaricato dalla piattaforma, compilato e ricaricato nell'apposito spazio previa apposizione di firma digitale.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'articolo 94 commi 1 e 2 del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione a tutti i soggetti indicati al comma 3.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause non automatiche di esclusione di cui all'articolo 98, comma 4, lettere g) ed h) del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione ai soggetti di cui al punto precedente.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle altre cause di esclusione sono rese in relazione all'operatore economico.

Con riferimento alle cause di esclusione di cui all'articolo 95 del Codice, il concorrente dichiara:

- le gravi infrazioni di cui all'articolo 95, comma 1, lettera a) del Codice commesse nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
- gli atti e i provvedimenti indicati all'articolo 98 comma 6 del codice emessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara
- tutti gli altri comportamenti di cui all'articolo 98 del Codice, commessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara.

La dichiarazione di cui sopra deve essere resa anche nel caso di impugnazione in giudizio dei relativi provvedimenti.

L'operatore economico dichiara la sussistenza delle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione dell'offerta e indica le misure di self-cleaning adottate, oppure dimostra l'impossibilità di adottare tali misure prima della presentazione dell'offerta.

L'operatore economico adotta le misure di self-cleaning che è stato impossibilitato ad adottare prima della presentazione dell'offerta e quelle relative a cause di esclusione che si sono verificate dopo tale momento.

Se l'operatore economico omette di comunicare alla stazione appaltante la sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire una causa di esclusione ai sensi degli articoli 94 e 95 del Codice e detti fatti o provvedimenti non risultino nel FVOE, il triennio inizia a decorrere dalla data in cui la stazione appaltante ha acquisito gli stessi, anziché dalla commissione del fatto o dall'adozione del provvedimento.

NB. Le cause di esclusione di cui agli articoli 95, comma 1, lettere b), c) e d) e 98, comma 4, lettera b) del Codice rilevano per la sola gara cui la condotta di riferisce. Pertanto, tali circostanze non devono essere dichiarate in occasione della partecipazione a gare successive e i relativi provvedimenti non sono inseriti nel FVOE.

In caso di raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascun partecipante.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara.

Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 94, comma 3, del Codice, ivi incluso l'amministratore di fatto, ove presente, 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;
- di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta). Se l'operatore economico dichiara di partecipare in più di una forma, allega la documentazione che dimostra che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
- di applicare il CCNL indicato dalla stazione appaltante o altro CCNL equivalente, con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto legge 76/20;
- di garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato;
- di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dal Comune di Mosciano Sant'Angelo e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, i suddetti codici, pena la risoluzione del contratto;
- di conoscere ed accettare il patto di integrità del Comune di Mosciano Sant'Angelo reperibili al seguente link:
https://www.comune.mosciano.te.it/ricerca/37.html?form_ricerca_text=INTEGRITA;
- di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura competente territorialmente oppure di aver presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura competente territorialmente;
- per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, il domicilio fiscale, il codice fiscale, la partita IVA, l'indirizzo di posta elettronica certificata o strumento analogo negli altri Stati Membri, ai fini delle comunicazioni di cui all'articolo 90 del Codice;
- di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al punto 29.

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, del decreto legge 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'articolo 3, comma 4-quater, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa 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 dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c) e d) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore;

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato tramite F24, bollo virtuale previa autorizzazione rilasciata dall'Agenzia delle Entrate o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza telematica e allegare, obbligatoriamente copia del contrassegno in formato.pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

A2. Dichiarazioni da rendere a cura degli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 372 del D. Lgs 14/2019. Il concorrente dichiara ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del decreto legislativo n. 14/2019. Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto

legislativo succitato che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

A3 Documentazione in caso di avvalimento. L'impresa ausiliaria rende le dichiarazioni sul possesso dei requisiti di ordine generale mediante compilazione dell'apposita sezione del DGUE.

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

1. la dichiarazione di avvalimento;
2. il contratto di avvalimento;

Nel caso di **avvalimento finalizzato al miglioramento** dell'offerta, il contratto di avvalimento è presentato nell'offerta tecnica.

A4 Documentazione ulteriore per i soggetti associati.

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio/fornitura, ovvero della 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

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti, dichiarazione rese da ciascun concorrente, attestante:

- a. a quale operatore economico, 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'articolo 68 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. 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 le aggregazioni di retisti, se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete.
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti, se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, 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 raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo

- in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:

- copia del contratto di rete
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

- in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:

- copia del contratto di rete
- dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione 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 o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete

A5. Documento di gara unico europeo (di seguito per brevità D.G.U.E.) - Il concorrente dovrà caricare a sistema il file in formato ".xml" ed in formato ".pdf".

A6. Documentazione a corredo

Il concorrente allega:

1. **Capitolato Speciale di Appalto** firmato digitalmente per accettazione senza condizione o riserva alcuna, di tutte le norme e disposizioni in esso contenute;
2. **Codice di comportamento dei dipendenti pubblici** firmato digitalmente;
3. **Patto di Integrità** firmato digitalmente;

A7. Garanzia Provvisoria - secondo le modalità previste all'art. 11 del presente disciplinare di gara.

A8. - Documentazione comprovante il versamento all'Autorità Nazionale Anticorruzione (ex Avcp) - ricevuta di pagamento

A9. - Sopralluogo: dichiarazione di presa visione dei luoghi, come da art. 11 del presente disciplinare di gara;

A10. - IMPOSTA DI BOLLO/MODELLO F24

A11. - Eventuale ulteriore documentazione

17. CARICAMENTO TELEMATICO OFFERTA TECNICA

Entro il termine previsto dal *Timing di gara*, l'operatore economico dovrà depositare, **pena l'esclusione**, sul sistema la documentazione relativa all'offerta tecnica. L'offerta tecnica deve contenere, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:

- 1 **Progetto Tecnico** del servizio offerto, composto da non più di 30 ~~pagine~~ cartelle (con esclusione degli allegati), redatto in formato A4 con carattere Times New Roman 12 pt, orientamento verticale, articolato in tanti paragrafi quanti sono i criteri e sub criteri di valutazione evidenziati nel disciplinare di gara, corredato di indice riassuntivo;
- 2 **Schema di Carta dei Servizi**;
- 3 **Progetto di riassorbimento del personale** in applicazione della clausola sociale.

Nello specifico:

Progetto Tecnico: contiene la proposta tecnico-organizzativa del servizio ed è costituito da una relazione illustrativa che descriva con precisione e completezza i progetti e le soluzioni offerte in relazione ai *criteri* e *sub-criteri* di valutazione di cui al punto 20.1, organizzando la stessa per sezioni che seguano la stessa sequenza dei suddetti criteri e sub-criteri di valutazione e i relativi contenuti al fine di poter valutare la qualità della ditta e del servizio offerto.

In particolare:

A. MODELLO GESTIONALE E SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO

A.1 Modalità di organizzazione del servizio ed efficacia del progetto gestionale

- 1) *Approvvigionamento e conservazione derrate alimentari*: dovrà essere illustrata la metodologia per l'elaborazione della documentazione relativa al flusso informativo della merce in entrata (elenco fornitori ecc.), per l'etichettatura dei prodotti, per il sistema di tracciabilità/rintracciabilità, per lo stoccaggio (attrezzature e spazi utilizzati, suddivisioni degli stessi, etichettature);
Produzione pasti - modalità di preparazione e confezionamento: dovranno essere indicate le modalità realizzative e di confezionamento;
- 2) *Consegna – distribuzione - somministrazione*: dovranno essere indicati i tempi di percorrenza dal centro di cottura alla sede scolastica, le modalità, le tecniche e le misure organizzative per la distribuzione e le strategie di somministrazione; il numero e il monte ore di personale adibito a ciascun plesso;
- 3) *Piano pulizia-disinfezione ambienti lavorativi del centro di cottura, dei refettori e della cucina* in cui illustrare frequenze e modalità giornaliere-mensili-straordinarie nonché elenco dei prodotti utilizzati;
- 4) *Flusso informativo*: dovranno essere illustrate le modalità informative per il DEC (relazioni, rendiconti, etc.);
- 5) *Autocontrollo e sicurezza alimentare*: dovranno essere illustrate le procedure di autocontrollo finalizzate a garantire la sicurezza degli alimenti somministrati.

- 6) *Allestimento dei refettori*: dovranno essere illustrate le modalità di allestimento dei refettori e di installazione delle attrezzature in caso di aggiudicazione;
- 7) *Procedure per la gestione dei rifiuti, degli sprechi e delle eccedenze*.

A.2 Gestione centri cottura messi a disposizione, articolato nelle seguenti sezioni:

- 1) *Divisione organizzazione ambienti lavorativi*: dovrà fornirsi una relazione tecnica dell'organizzazione degli ambienti lavorativi messi a disposizione, con descrizione delle aree impiegate, dei punti di accesso, delle barriere agli agenti infestanti, della garanzia del ricambio di aria e dell'uso che viene fatto di ogni singola area etc. Indicazione della capacità produttiva dei Centri di cottura messi a disposizione: dovrà essere indicata la capacità produttiva del centro di cottura (n. pasti giornalieri).

A.3 Distanza Centro di Cottura: indicazione ubicazione del Centro di Cottura in sede di offerta. Inoltre, dovrà essere fornita evidenza documentale-informatica relativa alla distanza del Centro Cottura dalla sede del refettorio della scuola dell'infanzia del Capoluogo presa quale sede centrale del servizio (link Google Maps <https://maps.app.goo.gl/WTdJG7WwZzUcDPqj7>);

A.4 Organigramma del personale-formazione: dovranno essere descritti e indicati i profili del personale, mansioni, monte ore lavorativo per singola scuola e turni, modalità di impiego ispirate a criteri di efficacia, efficienza, adeguatezza numerica, competenza e professionalità, tenuto conto del piano della formazione e aggiornamenti informativi/professionali ulteriori rispetto a quanto imposto nel DM 65/2020, anche in coerenza con il progetto di riassorbimento offerto, in applicazione della clausola sociale;

A.5 Gestione emergenze/Imprevisti: saranno indicate dalla ditta le soluzioni alternative, le accortezze, cautele, strategie e le misure organizzative che si intendono attuare per fronteggiare situazioni straordinarie, scenari non ordinari e criticità da risolvere (ad es: guasti dei centri di cottura, scioperi, problemi energetici);

A.6 Modalità e procedure diete speciali: L'I.A. illustrerà le modalità e le procedure di realizzazione dei pasti all'interno del centro di cottura per gli alunni ed adulti con diete speciali, con riferimento agli spazi dedicati, al personale addetto e alle modalità di distribuzione.;

A.7 Possesso di Certificazioni: l'I.A. dimostrerà il possesso della certificazione ai sensi del Regolamento CE 1221/2009-EMAS, attinenti al servizio in oggetto;

A.8 Possesso di Certificazioni: l'I.A. dimostrerà il possesso della certificazione ai sensi della norma UNI 11584 "Servizi di ristorazione collettiva - Requisiti minimi per la progettazione di menù".

B. CULTURA E CONSAPEVOLEZZA ALIMENTARE

B.1 Progetti di educazione alimentare: potranno essere presentate proposte progettuali da realizzarsi anche in collaborazione con la scuola, la famiglia e realtà presenti nel territorio (associazioni, onlus, cooperative, soggetti istituzionali, etc.). Tali progetti (es. laboratori, corsi, lezioni interattive, esperimenti, giochi, etc.) saranno finalizzati a sviluppare curiosità ed interesse nei confronti del cibo e degli alimenti in modo pratico, spontaneo e divertente.

B.2 Customer satisfaction: potranno essere presentati:

- *progetti di informazione all'utenza* sui prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e di diffusione della loro conoscenza, che prevedano altresì un monitoraggio del grado di soddisfacimento dell'utenza. La proposta potrà prevedere varie modalità di informazione sulla qualità e caratteristiche dei prodotti utilizzati.
- *progetti di monitoraggio*: il monitoraggio dovrà essere efficace a rilevare il grado di soddisfazione del servizio, eventuali criticità e suggerimenti in relazione al gradimento del pasto, alla temperatura dei cibi, alla puntualità nei tempi di erogazione, alla pulizia degli ambienti, all'igiene, al comportamento degli operatori ecc. anche attraverso l'analisi degli scarti. Dovranno essere illustrate le procedure di verifica e controllo del grado di soddisfazione degli utenti, al fine di attivare azioni correttive (metodologie, tecniche di verifica e strumenti di rilevazione del gradimento per migliorare la qualità nutrizionale e l'efficienza del servizio).

B.3 Consumo sostenibile-riduzione sprechi ed eccedenze: progetti volti ad illustrare azioni e strategie per la prevenzione e la riduzione degli sprechi e delle eccedenze, fornendo un piano di recupero delle eccedenze alimentari e devoluzione del cibo non servito ad ONLUS presenti sul territorio ex L. 166/2016. La ditta descriverà pertanto come realizzare un'efficiente gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi, la riduzione nella produzione di rifiuti, il riutilizzo degli scarti alimentari derivanti dalla preparazione dei cibi e dagli avanzi degli utenti in linea con le previsioni del D.M. 65/202;

C. CARATTERISTICA DEGLI ALIMENTI

C.1 Fornitura di prodotti biologici: impegno alla maggior quota% di prodotti biologici rispetto ai minimi espressi dal D.M. 65/2010 : il concorrente dovrà rendere dichiarazione di impegno alla maggior quota percentuale del biologico rispetto ai minimi espressi nel D.M. 65/2020: dovranno essere indicati i prodotti che contribuiscono a incrementare per categorie la percentuale minima prevista dai CAM con relative documentazioni atte a garantire l'approvvigionamento di tali prodotti per tutta la durata dell'anno scolastico-appalto, indicando anche l'incremento percentuale raggiunto (percentuale offerta) rispetto agli standards. I prodotti devono avere certificazioni relative e le aziende produttrici fornire codice di iscrizione al circuito bio;

C.2 Impegno a fornire alimenti biologici a km 0 e filiera corta: il concorrente dovrà presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei «produttori» vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo.

A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i «produttori» che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

C.3 Fornitura di prodotti ittici da acquacoltura biologica: il concorrente potrà presentare una dichiarazione nella quale attesta l'impegno assunto, con riguardo al pesce di allevamento, di somministrare

prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848. Ai fini della verifica la ditta dovrà allegare dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità, e delle caratteristiche dei prodotti alimentari) deve altresì allegare i contratti preliminari con i potenziali fornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva, gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute.

C.4 Fornitura di prodotti della tradizione agroalimentare locale e regionale a marchio DOP e IGT: Il fornitore si impegna alla somministrazione di altri prodotti non rientranti tra quelli di cui ai criteri C1 e C2. Dovrà essere presentata apposita dichiarazione di impegno del fornitore allegando i contratti preliminari con i produttori.

D. INTERVENTI MIGLIORATIVI

D.1 Proposta interventi migliorativi. Il concorrente potrà formulare proposte relative ad interventi integrativi che possano apportare vantaggi economici e sociali senza oneri per il Comune: dovrà essere fornita illustrazione dettagliata di iniziative e interventi che si intendono concretamente attuare, es. servizi supplementari gratuitamente offerti e riguardanti il servizio di ristorazione scolastica o strutture/servizi scolastici in generale (le proposte devono essere attinenti ed integrabili con il servizio oggetto di affidamento ed economicamente apprezzabili) rappresentate esemplificativamente da: inserimento/sostituzione di attrezzature/arredi atti al corretto svolgimento e miglioramento del servizio di ristorazione scolastica, soprattutto in termini di risparmio energetico (frigoriferi-lavastoviglie etc.), proposte aggiuntive attinenti alle prestazioni richieste nel Capitolato speciale d'appalto, senza oneri per l'Ente, in grado di fornire un vantaggio sociale o altra utilità per il Comune o per la collettività.

D.2 Proposta di miglioramento sistema di distribuzione pasti e/o menù: L'impresa concorrente potrà presentare progetti finalizzati al risparmio dei tempi di attesa degli alunni ai fini della fruizione dei pasti, alla riduzione dei turni, anche a mezzo aumento monte ore al personale già in servizio e/o assunzione di nuove unità ovvero a mezzo di altre soluzioni alternative. L'I.A. potrà presentare progetti finalizzati anche all'introduzione di piatti e/o menù alternativi in caso di richiesta da parte degli adulti (es. menù vegetariani, vegani ecc);

D.3 Proposta di fornitura pasti giornalieri in favore di nuclei familiari in situazione di disagio socio-economico su segnalazione del servizio sociale. L'impresa concorrente potrà dare la propria disponibilità a fornire alcuni pasti in favore di nuclei familiari in situazione di indigenza economica previa valutazione e segnalazione dei servizi sociali.

D.4 Carta dei Servizi. La ditta presenterà la Carta dei Servizi relativa al servizio in favore della stazione appaltante. La carta del servizio evidenzia le caratteristiche del servizio mensa scolastica ed i correlati impegni di offerta all'utente, che è in grado di conoscerne in maniera diretta e trasparente le modalità di erogazione, costituendo veicolo di monitoraggio della qualità del servizio appaltato e di rispondenza della prestazione agli standard di qualità previsti. La redazione di uno schema della carta dei servizi è prevista come obbligo da parte dell'operatore e oggetto di punteggio premiale anche per gli aggiornamenti in ordine alla qualità e completezza dei contenuti, al fine di rendere il gestore partecipe del processo di costruzione del servizio in funzione dell'utente. L'Amministrazione approverà la carta dei servizi, eventualmente apportando alla stessa tutte le modifiche ritenute necessarie per garantire la qualità del servizio e l'interesse pubblico

Schema di Carta dei servizi nei termini previsti dal capitolato.

Progetto di assorbimento del personale in applicazione della clausola sociale di cui all'art. 21 del capitolato

L'offerta tecnica costituirà parte integrante e sostanziale del contratto che verrà sottoscritto; conseguentemente le indicazioni e descrizioni contenute nel Capitolato speciale posto a base di gara dovranno intendersi automaticamente sostituite con quelle offerte dal concorrente aggiudicatario. Le proposte migliorative offerte non avranno in alcun caso effetto sull'offerta economica che resta fissa e invariata.

L'offerta tecnica non dovrà recare, **a pena di esclusione**, alcun riferimento al prezzo offerto ovvero agli elementi che consentano di desumere l'offerta economica.

L'operatore economico che adotta un CCNL diverso da quello indicato all'articolo 3 inserisce la dichiarazione di equivalenze delle tutele e l'eventuale documentazione probatoria sulla equivalenza del proprio CCNL nella sezione della piattaforma relativa all'offerta tecnica.

18. CARICAMENTO TELEMATICO OFFERTA ECONOMICA

Entro il termine previsto all'**art. 19 - timing di gara**, l'operatore economico dovrà depositare sul sistema, nell'apposito spazio dedicato, la documentazione relativa all'offerta economica. La dichiarazione di offerta, redatta in lingua italiana secondo il "**Modello 4 - Offerta Economica**", che potrà essere scaricato dalla piattaforma e, successivamente alla sua compilazione, ricaricato nell'apposita area, dovrà essere incondizionata e sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante del concorrente.

L'offerta economica dovrà contenere i seguenti elementi:

- a) **il prezzo offerto rispetto** al prezzo posto a base di gara (**€ 5,15**), in cifre e lettere, IVA esclusa; saranno prese in considerazione fino a **n. 2** cifre decimali. Per gli importi che superano il numero di decimali stabilito, saranno presi in considerazione solo il numero dei decimali autorizzati, con troncamento dei decimali in eccesso;
- b) **la stima dei costi aziendali** relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro.
- c) **la stima dei costi della manodopera**. Ai sensi dell'art. 41, comma 14 del D. Lgs 36/2023 i costi della manodopera non sono ribassabili. Resta la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.

In caso di discordanza tra i ribassi espressi in cifre e quelli indicati in lettere, saranno ritenuti validi quelli più convenienti per la stazione appaltante. A pena di esclusione non sono ammesse offerte in aumento.

19. SCHEDA TEMPORALE - TIMING

<i>TIMING GARA</i>	<i>DATA e ORARIO</i>
Termine ultimo perentorio per il caricamento della documentazione di gara	stabilito in piattaforma
Apertura Offerte Tecniche	Almeno il giorno successivo a quello di scadenza per la presentazione dell'offerta
Apertura Offerte Economiche (data indicativa)	da stabilire
Apertura Offerta Amministrativa concorrente primo in graduatoria (data indicativa)	da stabilire

20. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

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

		PUNTEGGIO
A)	OFFERTA TECNICA	85
B)	OFFERTA ECONOMICA	15
	TOTALE	100

20.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi che potranno essere alternativamente attribuiti quali punteggi Discrezionali - Tabellari - Quantitativi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi di natura qualitativa il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna indicata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi" vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla 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.

Tablelle dei criteri discrezionali (D), tabellari (T) e quantitativi (Q) di valutazione dell’offerta tecnica

ELEMENTI DI VALUTAZIONE QUALITATIVA/QUANTITATIVA	Criterio	PUNTEGGI MASSIMI
A. MODELLO GESTIONALE E SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO		MAX 37
<p>A.1 Modalità di organizzazione del servizio ed efficacia del progetto gestionale. Verrà valutata l’organizzazione gestionale del servizio e le varie procedure che si intendono adottare per lo svolgimento del medesimo.</p> <p>In particolare, saranno oggetto di valutazione i seguenti aspetti illustrati nell’offerta tecnica:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) preparazione pasti: modalità di approvvigionamento e conservazione derrate alimentari; modalità di preparazione e confezionamento; 2) consegna-distribuzione e somministrazione; 3) piano pulizia-disinfezione e sanificazione ambienti lavorativi; 4) flusso informativo: modalità informative per il DEC (relazioni, rendiconti, etc.) 5) procedure di autocontrollo e per la sicurezza alimentare. 6) allestimento dei refettori: modalità di arredamento dei refettori e di installazione delle attrezzature in caso di aggiudicazione; 7) procedure relative ai rifiuti, agli sprechi e alle eccedenze. 	Criterio qualitativo discrezionale	16
<p>A.2 Capacità dei centri di cottura forniti ed impiegati per il servizio:</p> <p>Saranno oggetto di valutazione i seguenti aspetti illustrati nell’offerta tecnica:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Divisione e organizzazione degli ambienti lavorativi: verrà valutata l’organizzazione dei vari ambienti destinati a magazzino, stoccaggio, zone di lavorazione, zona cottura, zona confezionamento, zona diete speciali, zona uffici, parte amministrativa-gestionale e di controllo del servizio. 2) Dotazioni/apparecchiature/attrezzature (qualità, efficienza energetica): verranno prese in considerazione le modalità di utilizzo delle attrezzature presenti e i loro consumi energetici (a tal fine la ditta allegherà le schede tecniche e di sicurezza), i processi produttivi e gli accorgimenti finalizzati alla riduzione delle emissioni aventi effetti negativi sull’ambiente. 	Criterio qualitativo discrezionale	6
A.3 Distanza Centro di Cottura supplementare: verrà valutata la distanza del Centro di Cottura supplementare indicato quale	Criterio tabellare	<10 Km: punti 3

<p>centro di backup in caso di emergenza, specificatamente adibito alla preparazione di pasti da asporto e/o veicolati, dalla sede del refettorio della scuola dell'infanzia del Capoluogo presa quale sede centrale del servizio (link Google Maps https://maps.app.goo.gl/WTdJG7WwZzUcDPqj7). (Per la verifica si utilizzerà lo stradario ViaMichelin).</p>		<p>10 Km-15 Km: punti 2 15 km -20 Km: punti 1 > 20 km: punti 0</p>
<p>A.4 Organigramma del personale-formazione: verrà valutato l'organigramma per personale, con riferimento, ai profili del personale, mansioni, monte ore lavorativo, modalità di impiego nei vari refettori del personale, modalità di impiego ispirata a criteri di efficacia, efficienza, adeguatezza numerica, numero addetti, competenza e professionalità, tenuto conto del piano della formazione e gli aggiornamenti informativi-professionali ulteriori rispetto a quanto imposto nel DM 65/2020, anche in coerenza con il progetto di riassorbimento offerto, in applicazione della clausola sociale allegato all'Offerta Tecnica.</p>	<p>Criterio qualitativo discrezionale</p>	<p>4</p>
<p>A.5 Gestione emergenze/Imprevisti: saranno valutate le soluzioni alternative, le accortezze, cautele, strategie e le misure organizzative che si intendono attuare per fronteggiare situazioni straordinarie, scenari non ordinari e criticità da risolvere (ad es. guasti del centro cottura, scioperi, problemi energetici, etc.);</p>	<p>Criterio qualitativo discrezionale</p>	<p>2</p>
<p>A.6 Modalità e procedure diete speciali: verranno valutate le procedure e le modalità di preparazione e confezionamento delle diete speciali (per motivi sanitari ed etico-religiosi) all'interno del centro di cottura, con riferimento agli spazi dedicati, al personale addetto e alle modalità di distribuzione.</p>	<p>Criterio qualitativo discrezionale</p>	<p>2</p>
<p>A.7 Per garantire una maggiore qualità della concorrente in tema ambientale: possesso di regolamento CE 1221/2009-EMAS, attinenti al servizio in oggetto. In caso di raggruppamento (costituito o costituendo), di Consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 45 lett. e) del Codice, e di imprese aderenti al contratto di rete e GEIE, per ottenere il punteggio indicato, almeno una delle ditte partecipanti deve rispettare il criterio richiesto; in caso di consorzi di cui all'art. 45 lett. b) e c) del Codice, il criterio richiesto può essere posseduto dal consorzio o dalla consorziata. Non è ammesso avalimento.</p>	<p>Criterio tabellare</p>	<p>2</p>
<p>A.8 Per garantire una maggiore qualità della concorrente in tema ambientale: possesso di certificazione secondo la norma UNI 11584 "Servizi di ristorazione collettiva - Requisiti minimi per la progettazione di menù". In caso di raggruppamento (costituito o costituendo), di Consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 45 lett. e) del Codice, e di imprese aderenti al contratto di rete e GEIE, per ottenere il punteggio indicato, almeno una delle ditte partecipanti deve</p>	<p>Criterio tabellare</p>	<p>2</p>

rispettare il criterio richiesto; in caso di consorzi di cui all'art. 45 lett. b) e c) del Codice, il criterio richiesto può essere posseduto dal consorzio o dalla consorziata. Non è ammesso avvalimento.		
B. CULTURA E CONSAPEVOLEZZA ALIMENTARE		MAX 14
<p>B.1 Educazione alimentare: al fine di sensibilizzare gli utenti ai principi di una sana, corretta e consapevole alimentazione verranno valutati progetti di educazione alimentare, da attuare anche in collaborazione con la scuola, la famiglia e realtà presenti nel territorio (associazioni, onlus, cooperative, soggetti istituzionali, etc.).</p> <p>La proposta potrà prevedere varie modalità (es. laboratori, corsi, lezioni interattive, esperimenti, giochi, etc.) che siano utili a sviluppare curiosità ed interesse nei confronti del cibo e degli alimenti in modo pratico, spontaneo e divertente. Verranno valutati anche progetti finalizzati a veicolare informazioni agli utenti sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio.</p> <p>La Commissione valuterà la realizzabilità e l'efficacia dei progetti e le proposte presentate.</p>	<p>Criterio qualitativo discrezionale</p> <p>CRITERIO O PREMIANTE AI SENSI DEL DM 65/2020</p>	4
<p>B.2 Customer satisfaction: verranno valutati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - progetti di informazione all'utenza sui prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e la diffusione della loro conoscenza che prevedano altresì un monitoraggio del grado di soddisfazione dell'utenza. La proposta potrà prevedere varie modalità di informazione sulla qualità e caratteristiche dei prodotti utilizzati. - progetti di monitoraggio: il monitoraggio dovrà essere finalizzato a rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza attraverso la raccolta di eventuali criticità e suggerimenti in relazione al gradimento del pasto, alla temperatura dei cibi, alla puntualità nei tempi di erogazione, alla pulizia degli ambienti, allo stato di igiene, al comportamento degli operatori anche attraverso l'analisi degli scarti etc.. La Commissione valuterà la realizzabilità e l'efficacia dei progetti e proposte presentate. 	<p>Criterio qualitativo discrezionale</p>	4
<p>B.3 Consumo sostenibile-riduzione sprechi ed eccedenze: verranno valutati progetti, strategie ed azioni volti a realizzare la prevenzione e riduzione degli sprechi e delle eccedenze e per un'efficiente gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi.</p> <p>La commissione valuterà la realizzabilità e l'efficacia dei progetti e proposte presentate in relazione al recupero delle eccedenze alimentari, alla riduzione nella produzione di rifiuti, al riutilizzo degli scarti alimentari derivanti dalla preparazione dei cibi e dagli avanzi degli utenti secondo gli indirizzi di cui al D.M. 65/2020.</p>	<p>Criterio qualitativo discrezionale</p>	6
C. CARATTERISTICA DEGLI ALIMENTI		MAX 23

<p>C.1 Fornitura di prodotti biologici: impegno alla maggior quota % di prodotti biologici rispetto ai minimi espressi dal D.M. 65/2020.</p> <p>Il concorrente si impegna alla fornitura di prodotti biologici in percentuale maggiore oltre il minimo obbligatorio previsto nel D.M. 10.03.2020.</p> <p>Le percentuali minime previste sono le seguenti: Ortaggi, frutta, legumi, cereali 50% Carne bovina 60% Carne suina 10% Carne avicola 20% Salumi e formaggi 30% Olio extravergine di oliva 40% Pelati, polpa e passata di pomodoro 33%</p> <p>La ditta concorrente, in riferimento a tutte le derrate per le quali vige l'obbligo minimo di legge per i prodotti biologici (ex D.M. 10.03.2020) consegnerà un punteggio variabile in base alla percentuale maggiore offerta.</p> <p>Nell'offerta tecnica la ditta potrà indicare il singolo prodotto alimentare, la percentuale minima da garantire per legge e la maggior percentuale garantita in sede di offerta.</p> <p>Il concorrente dovrà rendere dichiarazione di impegno alla maggior quota percentuale del biologico rispetto ai minimi espressi nel D.M. 65/2020: dovranno essere indicati i prodotti che contribuiscono a incrementare per categorie la percentuale minima prevista dai CAM con relative documentazioni atte a garantire l'approvvigionamento di tali prodotti per tutta la durata dell'anno scolastico-appalto, indicando anche l'incremento percentuale raggiunto (percentuale offerta) rispetto agli standards. I prodotti devono avere certificazioni relative e le aziende produttrici fornire codice di iscrizione al circuito bio.</p> <p>(Per il punteggio si farà riferimento alla seguente Tab. 2)</p>	<p> Criterio Quantitativo o CRITERI O PREMIA NTE AI SENSI DEL DM 65/2020</p>	<p> massimo 8 punti</p>
<p>C.2 Fornitura di prodotti biologici a Km 0 e filiera corta come da D.M. 65/2020: verrà assegnato un punto per ogni prodotto biologico "a Km 0" e/o "a filiera corta" offerto tra le seguenti categorie (ortaggi, frutta, legumi, cereali, pasta, prodotti lattiero-caseari, carne e derivati, uova, olio, passate e conserve di pomodoro).</p> <p>La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata biologica indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> <p>Si precisa che il prodotto dovrà essere presente nel menù.</p> <p>Ai fini della verifica la ditta dovrà allegare dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (con indicazione delle tipologie di alimenti, delle quantità</p>	<p> Criterio Quantitativo CRITERI O PREMIA NTE AI SENSI DEL DM 65/2020</p>	<p> Massimo 8 punti</p>

<p>e delle caratteristiche dei prodotti alimentari e della loro provenienza) e deve, altresì, allegare i contratti preliminari con i potenziali fornitori, i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute, la loro capacità produttiva per la fornitura relativa all'appalto di cui trattasi, la localizzazione dei terreni/allevamenti produttivi.</p>		
<p>C.3 Fornitura di prodotti ittici da acquacoltura biologica. Il fornitore si impegna alla somministrazione di tutti i prodotti ittici presenti nei menù provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica con l'etichetta di cui al regolamento CE n. 2018/848 e/o prodotti ittici freschi. Ai fini della verifica la ditta dovrà allegare dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità, e delle caratteristiche dei prodotti alimentari) deve altresì allegare i contratti preliminari con i potenziali fornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva, gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute.</p>	<p>Criterio tabellare CRITERIO O PREMIANTE AI SENSI DEL DM 65/2020</p>	<p>3 punti</p>
<p>C.4 Fornitura di prodotti della tradizione agroalimentare locale e regionale a marchio DOP e IGT: Il fornitore si impegna alla somministrazione di altri prodotti non rientranti tra quelli di cui ai criteri C1 e C2.</p>	<p>Criterio Tabellare</p>	<p>4 punti 0,25 punti per singolo prodotto per un massimo di 4 punti.</p>
<p>D. PROPOSTE MIGLIORATIVE</p>		<p>MAX 11</p>
<p>D.1 Proposta interventi migliorativi. Interventi integrativi per vantaggi economici e sociali senza oneri per il Comune: si valuteranno iniziative e interventi che si intendono concretamente attuare, es. servizi supplementari gratuitamente offerti e riguardanti il servizio di ristorazione scolastica o strutture/servizi scolastici in generale (le proposte devono essere attinenti ed integrabili con il servizio oggetto di affidamento ed economicamente apprezzabili) rappresentate esemplificativamente da: inserimento di attrezzature/arredi atti al corretto svolgimento e miglioramento del servizio di ristorazione scolastica, soprattutto in termini di risparmio energetico (frigoriferi, lavastoviglie, etc.), proposte aggiuntive attinenti alle prestazioni richieste nel Capitolato speciale d'appalto, senza oneri per l'Ente, in grado di fornire un vantaggio sociale, o altra utilità, per il Comune o per la collettività. In caso di sostituzione di attrezzature la valutazione verrà effettuata dalla Commissione Giudicatrice, secondo il numero dei</p>	<p>Criterio qualitativo discrezionale</p>	<p>4</p>

pezzi, il valore, l'importanza strategica dell'apparecchiatura offerta. Le attrezzature proposte potranno essere sostituite comunque previa autorizzazione della stazione appaltante e devono avere tutte le caratteristiche di cui al DM 10.03.2020.		
D.2 Proposta di miglioramento sistema di distribuzione pasti. L'impresa aggiudicataria potrà presentare progetti finalizzati al risparmio dei tempi di attesa degli alunni ai fini della fruizione dei pasti, in considerazione della capienza dei refettori e dei turni, anche a mezzo aumento monte ore al personale già in servizio e/o assunzione di nuove unità. La valutazione verrà effettuata dalla Commissione Giudicatrice secondo la tipologia e il valore di tali progetti.	Criterio qualitativo discrezionale	3
D.3 Proposta di fornitura di pasti giornalieri in favore di nuclei familiari su segnalazione del servizio sociale e in casi di particolare emergenza. Il fornitore dovrà indicare le modalità e il numero di pasti che si impegna a fornire nel numero minimo di 5 per giorno scolastico, le modalità di erogazione eventuale durante i periodi di chiusura dei plessi scolastici, i progetti supplementari di coordinamento con i servizi sociali del Comune e altre attività complementari e affini. La valutazione verrà effettuata dalla Commissione Giudicatrice secondo la tipologia e il valore di tali progetti	Criterio qualitativo discrezionale	2
D.4 Carta dei Servizi. La carta dei servizi illustrerà il piano di informazione agli utenti e modalità di partecipazione, gli standard di qualità e relativi indicatori di misurazione e monitoraggio, le azioni di controllo e di rilevazione del gradimento, obiettivi di risultato e miglioramento della qualità del servizio, modalità di inoltro di suggerimenti e reclami da parte dell'utenza, tempi di risposta, nonché eventuali richieste d'indennizzo, azioni di miglioramento del servizio in una logica collaborativa con l'Ente e attivando modalità partecipative con famiglie e scuole. La Carta dei Servizi in caso di aggiudicazione dovrà essere approvata dall'Amministrazione Comunale.	Criterio qualitativo discrezionale	2
	TOTALE	85

Soglia di sbarramento al punteggio tecnico: il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a 50/85.

Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato dopo la riparametrazione.

20.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA (PUNTEGGIO MASSIMO 85)

La Commissione, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, applicherà, conformemente a quanto disposto dalle Linee Guida ANAC n. 2 - "Offerta economicamente più

vantaggiosa" ed approvate dal Consiglio dell'Autorità con Delibera n. 1005 del 21.09.2016, il metodo "Aggregativo Compensatore":

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

Dove:

- C(a) = indice di valutazione dell'offerta a);
- n = numero totale dei requisiti;
- W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);
- V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;
- $\sum n$ = sommatoria

Ai fini della determinazione di V(a)_i, sarà utilizzata la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, sulla base dei criteri motivazionali riportati nella tabella esplicativa. Le medie così ottenute saranno moltiplicate per il valore massimo attribuibile a ciascun sub-criterio. In particolare, ogni componente della commissione giudicatrice assegnerà un coefficiente compreso tra 0 e 1 a ciascun sub criterio dell'offerta utilizzando la seguente scala di valutazione:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI METODOLOGICI
INADEGUATA	0,00	Non presente, del tutto inadeguato e/o del tutto non coerente rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione.
INSUFFICIENTE	0,30	Trattazione insufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta (servizi descritti o relazione metodologica) rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione, anche in riferimento ai criteri motivazionali indicati nel presente documento. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi.
SUFFICIENTE	0,60	Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta (servizi descritti o relazione metodologica) rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione, anche in riferimento ai criteri motivazionali indicati nel presente documento. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici, ma comunque relativamente significativi.
BUONO	0,80	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta (servizi descritti o relazione metodologica) rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione, anche in riferimento ai criteri motivazionali indicati nel presente documento. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi.

ECCELLENTE	1,00	Il parametro preso in esame viene giudicato eccellente. La proposta (servizi descritti o relazione metodologica) risulta del tutto aderente alle aspettative della S.A. rispetto al tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione, anche in riferimento ai criteri motivazionali indicati nel presente documento. La sua presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità dell'operatore economico candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale.
------------	------	---

Saranno ammissibili punteggi intermedi qualora ritenuto necessario da parte dei Commissari.

N.B.: per il criterio C 1 (*Fornitura di prodotti biologici: impegno alla maggior quota% di prodotti biologici rispetto ai minimi espressi dal D.M. 65/2010*) si terrà conto della seguente tabella 2

Prodotti	Quantità minima biologica prevista dai CAM (incluse le percentuali aggiuntive previste nel D.M. 65/2020 sottoforma di certificazioni varie richieste) alternative al bio, es: dop, igp, ecc)	Quantità massima pari a max il doppio della quantità minima prevista dai CAM	Sub punteggio
Ortaggi, frutta, legumi, cereali	50%	100 %	1
Carne bovina	60%	100 %	1
Carne suina	10%	20 %	1
Carne avicola	20%	40 %	1
Salumi e formaggi	30%	60 %	1
Olio extravergine di oliva	40%	80 %	2
Pelati, polpa e passata di pomodoro	33%	66 %	1
Totale			8

Si precisa che il punteggio massimo previsto per le tipologie di prodotto elencate sarà assegnato all'offerta che proporrà l'incremento fino al raggiungimento della percentuale indicata come percentuale massima nella tabella. Alle percentuali di incremento inferiori sarà assegnato punteggio sulla base della seguente formula:

$P_x = [(O_x - P_m) / (P_{mi} - P_m)] \times S_{pm}$ dove:

P_x = punteggio da attribuire

O_x = % offerta dichiarata dal partecipante

P_m = % minima prevista CAM

P_{mi} = % migliore offerta possibile per categoria

S_{pm} = sub punteggio per categoria indicato nella tabella di cui sopra

I riparametrazione - al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo all'offerta del

concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto per il criterio il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

Il riparametrazione - al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio per l'offerta tecnica complessiva nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto per l'offerta tecnica il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente

20.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Nella medesima seduta pubblica in cui saranno comunicati i punteggi relativi all'offerta tecnica, la Commissione procede all'apertura delle offerte economiche, dando lettura dei prezzi offerti in diminuzione rispetto all'importo posto a base di gara.

La Commissione provvede ad attribuire i punteggi relativi all'offerta economica in base alla seguente formula:

$$C_i = P_{\min} / P_o$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

P_{\min} = Prezzo più basso offerto in gara;

P_o = Prezzo offerto dal singolo concorrente;

Il punteggio dell'offerta economica sarà così calcolato

$$PE = PE_{\max} \times C_i$$

dove PE_{\max} è il punteggio economico massimo attribuibile (15 punti)

L'attribuzione dei punteggi (sia qualitativi che quantitativi) avverrà arrotondando alla 2^a cifra decimale dopo la virgola. L'arrotondamento verrà effettuato su ogni criterio/sub criterio, per eccesso se pari o sup. a 0,005, per difetto se inferiore a 0,005.

21. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La Commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da n.3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 93, comma 5 del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

Il Comune di Mosciano Sant'Angelo pubblica sul proprio profilo, nella sezione "amministrazione trasparente" la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti.

La Commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale.

Il R.U.P. si avvale dell'ausilio della commissione giudicatrice ai fini della verifica dell'anomalia dell'offerta.

22. MODALITA' DI ESPLETAMENTO DELLA PROCEDURA - INVERSIONE PROCEDIMENTALE

Le operazioni di gara saranno svolte applicando il meccanismo dell'inversione procedimentale, di cui all'art. 107, comma 3 del D. Lgs 36/2023.

Con l'inversione procedimentale si procede prima alla valutazione dell'offerta tecnica, poi alla valutazione dell'offerta economica, poi alla verifica dell'anomalia e, in parallelo, alla verifica della documentazione amministrativa del concorrente primo in graduatoria.

22.1 – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La Commissione procederà all'apertura dei plichi telematici contenenti le Offerte Tecniche ed alla constatazione dei documenti in essa contenuti. La commissione giudicatrice procede, in forma riservata in una o più sedute, all'esame e valutazione delle offerte presentate dai concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare.

Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

La commissione procede alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al punto 21.2.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti:

- a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Al termine delle operazioni di cui sopra la Piattaforma consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

La commissione giudicatrice procede all'apertura e alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte nel disciplinare e, successivamente, all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

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, è 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, i predetti concorrenti, su richiesta della stazione appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo entro 10 giorni. È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Ove permanga l'ex aequo la commissione procede mediante sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria. La stazione appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria.

L'offerta è esclusa in caso di:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;

- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'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;
- mancato superamento della soglia di sbarramento per l'offerta tecnica.

22.2 – VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Sono considerate anormalmente basse le offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di sottoporre a verifica un'offerta che, in base anche ad altri ad elementi, ivi inclusi i costi della manodopera, appaia anormalmente bassa.

Nel caso in cui la prima migliore offerta appaia anormalmente bassa, il R.U.P., avvalendosi della commissione giudicatrice ne valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità.

Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anormalmente basse, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

Il R.U.P. richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

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

Il R.U.P., esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il R.U.P. esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

22.3 – VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il R.U.P. accede alla documentazione amministrativa del concorrente primo in graduatoria e procede:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 15, se necessario;
- d) disporre l'eventuale esclusione dalla procedura di gara, provvedendo nei confronti del secondo classificato secondo le modalità precedentemente descritte.

23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La proposta di aggiudicazione è formulata in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, il Comune di Mosciano Sant'Angelo può decidere, entro 30 giorni dalla conclusione delle valutazioni delle offerte, di non procedere all'aggiudicazione.

Non si procede all'aggiudicazione dell'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa qualora venga accertato che tale offerta non soddisfa gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X della direttiva 2014/24/UE.

Il R.U.P., procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, a verificare:

- l'equivalenza delle tutele nel caso in cui l'aggiudicatario abbia dichiarato di applicare un diverso contratto collettivo nazionale diverso rispetto a quello indicato dalla stazione appaltante e il rispetto di quanto indicato nella clausola sociale per l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali;
- l'attendibilità degli impegni assunti dall'appaltatore in relazione a quanto richiesto e riguardante la stabilità occupazionale e le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare ed è immediatamente efficace. In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione, alla segnalazione all'ANAC, ad incamerare la garanzia provvisoria.

Successivamente si procede a ricalcolare i punteggi e a riformulare la graduatoria procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi di ulteriore esito negativo delle verifiche si procede nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

Il contratto è stipulato non prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione e comunque entro 60 giorni dall'aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'articolo 18, comma 2 del Codice.

A seguito di richiesta motivata proveniente dall'aggiudicatario la data di stipula del contratto può essere differita purché ritenuta compatibile con la sollecita esecuzione del contratto stesso.

La garanzia provvisoria dell'aggiudicatario è svincolata automaticamente al momento della stipula del contratto; la garanzia provvisoria degli altri concorrenti è svincolata con il provvedimento di aggiudicazione e perde, in ogni caso, efficacia entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

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'articolo 117 del Codice.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine per fatto della stazione appaltante, l'aggiudicatario può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine fissato per fatto dell'aggiudicatario può costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione.

La mancata o tardiva stipula del contratto al di fuori delle ipotesi predette, costituisce violazione del dovere di buona fede, anche in pendenza di contenzioso.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 119, comma 3, lett. d) 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.

Il contratto è stipulato, ai sensi dell'art. 18 del D. Lgs 36/2023, a pena di nullità, in forma scritta ai sensi dell'allegato I.1, articolo 3, comma 1, lettera b), in modalità elettronica nel rispetto delle pertinenti disposizioni del codice dell'amministrazione digitale, di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante.

Sono comunicati tempestivamente all'aggiudicatario eventuali scostamenti dall'importo indicato.

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

In caso di interpello a seguito di risoluzione/recesso del contratto in corso di esecuzione, il nuovo affidamento avviene alle condizioni proposte dall'operatore economico interpellato, ai sensi dell'art. 124 comma 2 del Codice.

24. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione de quo deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

25. CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento del Comune di Mosciano Sant'Angelo e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, nonché nella sottosezione Rischi corruttivi e trasparenza del PIAO.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante.

26. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti nelle piattaforme di e-procurement, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 35 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi, secondo le modalità indicate all'articolo 36 del codice.

27. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo di L'Aquila.

Trova applicazione la disciplina di cui all'articolo 215 del Codice relativamente al collegio consultivo tecnico formato secondo le modalità di cui all'allegato V.2 del Codice, al fine di prevenire le controversie o consentire la rapida risoluzione delle stesse o delle dispute tecniche di ogni natura che possano insorgere nell'esecuzione del contratto. I costi sono ripartiti tra le parti.

Il collegio è costituito da n. 3 membri.

28. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss mm e ii, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione.

IL RESPONSABILE UNICO DI PROGETTO

(_____)