

DISCIPLINARE DI GARA

PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA DEL COMUNE DI PRESSANA

PERIODO A.S. 2022/2023-2023/2024-2024/2025

CIG:93046464C8 – CPV: 55523100-3

1) ENTE APPALTANTE:

COMUNE DI PRESSANA (VR) – Piazza Garibaldi n. 1 - 37040

telefono 044284333 – PEC: protocollo@pec.comune.pressana.vr.it; e-mail:
protocollo@comune.pressana.vr.it

Responsabile del Procedimento: dott.ssa Angelia Rosestolato – Responsabile Area Affari Generali

2) OGGETTO DELL’APPALTO

L’appalto ha per oggetto l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica, per conto del Comune di Pressana, comprendente le diverse fasi di acquisto delle materie prime, preparazione, cottura, trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione di pasti con legume fresco-caldo e con la modalità multi- porzione, alle utenze della scuola dell’Infanzia “Arcobaleno”, e connesse operazioni di pulizia dei locali pre/post servizio ed allestimento/spreparazione dei tavoli destinati alla somministrazione presso il plesso scolastico dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, escluse le vacanze e le festività.

Il numero di pasti giornalieri è di circa 55, tra alunni e personale docente e ATA; per un totale annuo di circa 11.275 pasti all’anno.

Il numero annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell’effettivo utilizzo del servizio da parte dell’utenza.

3) LUOGO DI ESECUZIONE

SCUOLA DELL’INFANZIA ARCOBALENO, Via IV Novembre n. 14, Pressana, Verona.

La ditta aggiudicataria del servizio dovrà disporre di un centro cottura d'emergenza di proprietà o in locazione, debitamente autorizzato e attrezzato per l'intera durata contrattuale (comprese eventuali proroghe di servizio) in un raggio dai 30 ai 50 km massimo, a cui è ammesso il ricorso in caso di emergenza per un periodo massimo di 5 giorni, previo avviso scritto all'Ente appaltante.

4) ATTI DI GARA, MODULISTICA, RICHIESTA DI CHIARIMENTI:

I documenti di gara della presente procedura sono i seguenti:

- Capitolato speciale d'appalto per l'affidamento del servizio ristorazione scolastica – con i relative allegati;
- Disciplinare di gara per l'affidamento del servizio ristorazione scolastica della scuola dell'infanzia di Pressana– periodo a.s. 2022/2023-2023/2024-2024/2025;
- allegato a) Dichiarazione di partecipazione e possesso di ulteriori requisiti;
- allegato b) DGUE;
- allegato c) dichiarazione integrative del DGUE sostitutiva sia di certificazione sia di atto di notorietà;
- allegato d) offerta economica.

Richieste di chiarimenti:

Eventuali richieste di chiarimenti su oggetto, documentazione di gara, partecipazione alla procedura e svolgimento della stessa, dovranno essere presentate in lingua italiana e trasmesse per mezzo della piattaforma Mepa da inoltrare almeno giorni 5 (cinque) prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Non saranno fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine sopra indicato.

Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite fino a 2 (due) giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima.

Resta a carico dei concorrenti la consultazione delle comunicazioni all'interno della piattaforma Mepa.

Nel caso di malfunzionamento della piattaforma MePa le comunicazioni verranno effettuate all'indirizzo PEC del comune: protocollo@pec.comune.pressana.vr.it

Comunicazioni:

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra stazione appaltante ed operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'interno del MePa nella presente procedura.

Nel caso di malfunzionamento della piattaforma MePa le comunicazioni verranno effettuate all'indirizzo PEC del comune: protocollo@pec.comune.pressana.vr.it.

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

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

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

Sopralluogo

Per la partecipazione alla procedura di gara in oggetto NON E' OBBLIGATORIO effettuare sopralluogo preventivo presso il plesso della Scuola dell'Infanzia di Pressana.

Gli operatori economici eventualmente interessati possono comunque effettuare il sopralluogo.

Il sopralluogo potrà essere effettuato solo previo appuntamento: l'appuntamento dovrà essere richiesto o concordato telefonicamente al n. 0442/84333 int. 1 – Ufficio Segreteria - nei giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00.

Per consentire una migliore organizzazione degli appuntamenti il sopralluogo deve essere richiesto con almeno 2 (due) giorni lavorativi di anticipo.

L'EVENTUALE SOPRALLUOGO POTRÀ ESSERE EFFETTUATO ENTRO E NON OLTRE 5 (CINQUE) GIORNI ANTECEDENTI IL TERMINE UTILE PREVISTO PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE.

Il sopralluogo potrà essere effettuato dal titolare o legale rappresentante o loro procuratore dell'operatore economico che intende partecipare alla gara, da un direttore tecnico o, ancora, da un dipendente dell'operatore economico interessato purché munito di apposita delega (delega che dovrà essere sottoscritta dal titolare o legale rappresentante e alla stessa dovrà essere allegata copia del documento di identità del sottoscrittore; la delega potrà essere sottoscritta anche da un procuratore speciale ed in tal caso alla stessa oltre alla copia del documento di identità dovrà essere allegata copia conforme all'originale della procura).

Per l'effettuazione del sopralluogo l'Ufficio Tecnico del comune di Soave metterà a disposizione un incaricato, il quale accompagnerà il titolare, o legale rappresentante della Ditta interessata o persona munita di apposita delega nel giorno e nell'ora come sopra concordati. Durante il sopralluogo non è consentito effettuare fotografie e/o riprese.

5) METODO DI GARA

L'appalto sarà affidato mediante procedura negoziata senza bando di cui all'art. 63 D.Lgs. 50/2016, secondo quanto disciplinato dall'art. 1 D.L. n. 76/2020 (c.d. Decreto Semplificazione) –convertito con L. 11/09/2020 n. 120, efficace a decorrere dal 15/09/2020, modificato con D.L. 31 maggio 2021 n. 77 in vigore dal 01 giugno 2021.

L'aggiudicazione verrà realizzata avvalendosi della collaborazione di un'apposita Commissione, a favore dell'offerta che si presenterà nella sua globalità economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo trattandosi di servizi ad alta intensità di manodopera, come previsto ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) e comma 7 del D. Lgs. n. 50/2016.

In caso di offerte uguali si procederà alla richiesta del loro miglioramento alle ditte offerenti. Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato e dalla lettera d'invito e dalle norme di gara.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di Legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione.

All'Amministrazione è comunque riservata la facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

ART. 6) IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo a base d'asta previsto per il servizio richiesto è di € 5,50 al pasto, esclusa iva al 4%, che determina un importo complessivo stimato a base d'asta di € 187.037,50= esclusa iva, circa € 62.012,50 annui.

L'appalto sarà affidato mediante procedura negoziata senza bando di cui all'art. 63 D.Lgs. 50/2016, secondo quanto disciplinato dall'art. 1 D.L. n. 76/2020 (c.d. Decreto Semplificazione) –convertito con L. 11/09/2020 n. 120, efficace a decorrere dal 15/09/2020, modificato con D.L. 31 maggio 2021 n. 77 in vigore dal 01 giugno 2021.

I prezzi indicati in offerta sono onnicomprensivi di ogni spesa per rendere il servizio a regola d'arte, IVA esclusa.

I prezzi contrattuali si intenderanno fissi ed invariabili nel primo anno di validità del contratto.

Si evidenzia che non è stato predisposto il DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi ed interferenze), in quanto non esistono rischi derivanti da possibili interferenze secondo modalità di strutturazione del servizio e conseguentemente non è stato quantificato nessun costo specifico per la sicurezza inerenti ai rischi interferenziali e che è pari a 0 (zero).

Solo all'inizio del secondo anno di esecuzione, detto corrispettivo potrà essere soggetto a revisione, previa verifica degli Indici ISTAT di variazione dei prezzi al consumo dell'ultimo anno riferito al mese di luglio e in presenza di una variazione in aumento superiore al 2%. L'adeguamento del costo a pasto sarà fatto per la parte che eccede il 2% secondo quanto previsto dall'art. 106 c. 1 del D. Lgs n. 50/2016.

L'eventuale richiesta di revisione prezzi dovrà essere inoltrata al Comune per iscritto e allegando la documentazione dimostrativa, prima del 31 agosto per valere dall'anno scolastico successivo. La mancata richiesta, entro i termini di cui sopra, si intenderà come conferma dei prezzi vigenti.

NON SONO AMMESSE OFFERTE IN AUMENTO.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato a circa al 42 % dell'importo complessivo della base d'asta per tutta la durata del servizio.

7) DURATA DELL'APPALTO

Il servizio s'intende attivo dal 01/09/2022 al 30/06/2025, salvo sospensioni o proroghe dovute ad esigenze particolari, anche legate al perdurare dell'emergenza sanitaria nazionale.

Eventuali rimodulazioni dei servizi oggetto della presente concessione, saranno concordate tra le parti qualora l'emergenza sanitaria da COVID-19 richiedesse una diversa organizzazione delle prestazioni.

Alla fine del contratto, l'Ente Appaltante si riserva la facoltà di una proroga tecnica di sei mesi, ovvero la prosecuzione del rapporto contrattuale per il tempo strettamente necessario alla stipula di un nuovo contratto a seguito di espletamenti di gara ad evidenza pubblica, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs n. 50/2016. In tale caso, l'Impresa aggiudicataria del servizio è tenuta all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'Ente Appaltante. Al termine dell'eventuale proroga tecnica, il servizio scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida.

La stazione appaltante, se ricorre il caso, si riserva di richiedere all'Impresa l'esecuzione anticipata del contratto in pendenza di stipula a norma e per gli effetti di cui all'art. 32, comma 8, del D.Lgs n. 50/2016.

8) MODALITA' DI PAGAMENTO

Le fatture mensili che saranno emesse dalla ditta aggiudicataria dovranno indicare distintamente i pasti forniti per gli alunni e gli insegnanti.

La ditta dovrà emettere le fatture mensilmente, sulla base dei pasti ordinati ed effettivamente forniti alla scuola così come comunicato da parte della ditta all'Ufficio preposto del comune.

I pagamenti avverranno entro 60 giorni dal ricevimento della fattura elettronica al protocollo comunale, vistate per regolarità dall'Ufficio competente, accompagnate dalla rilevazione presenze e dai documenti di trasporto dei pasti forniti giornalmente.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente Appaltante, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta aggiudicataria dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Ferma restando l'applicazione delle eventuali penalità, l'Ente Appaltante può sospendere i pagamenti alla ditta cui sono state contestate inadempienze contrattuali, fino a che la ditta aggiudicataria non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali, ivi compresa la stipula del contratto nei termini fissati dall'Ente stesso.

9) NORMATIVA APPLICABILE

Risulta applicabile alla presente gara la seguente normativa: D.Lgs. n. 50/2016, D.Lgs. n. 81/2008, Codice Civile, D.L. 76/2020 convertito in Legge n. 120/2020, Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP) e Criteri Ambientali Minimi (CAM), approvati con D.M. del 10/03/2020, le Linee Guida Regionali di Indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale della Ristorazione scolastica, oltre a disposizioni normative applicabili concernenti le prestazioni contrattuali da affidare, per quanto non regolato dalle clausole e dalle disposizioni richiamate nel Capitolato Speciale d'Appalto e nel presente disciplinare.

10) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 Marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria.

11) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

A pena di esclusione, per l'ammissione alla procedura gli operatori economici dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

a) Requisiti di ordine generale:

- Insussistenza di una qualsiasi causa di esclusione prevista dall'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016;
- Tassativo rispetto del contratto collettivo di lavoro nazionale dei dipendenti, delle norme sulla sicurezza di cui al D.Lgs. n. 81/2008 nonché di tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti;
- Assenza di cause ostative a contrarre con la Pubblica Amministrazione in base a disposizioni di legge vigenti;

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nella black list di cui al Decreto del Ministero delle Finanze del 4 maggio 1999 e al Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso, pena l'esclusione dalla gara, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero delle Finanze (art. 37 del D.L. 31/05/2010 n. 78) oppure avere in corso un procedimento per il rilascio della predetta autorizzazione.

b) Requisiti di idoneità professionale art. 83, comma 1 lettera a) del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i.:

- Iscrizione al registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per attività/settore idonea al servizio oggetto dell'affidamento;
- Iscrizione all'apposito Albo se cooperativa o consorzio di cooperative, oltre all'iscrizione di cui al punto precedente qualora prevista;
- Iscrizione in analogo registro professionale e commerciale dello Stato di residenza per le imprese non italiane residenti in uno Stato dell'UE.

c)Requisiti di capacità economica e finanziaria ex art. 83 comma 1 lettera b) del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.:

- Fatturato globale minimo annuo riferito a ciascuno degli ultimi 3 (tre esercizi) finanziari disponibili, di cui all'art. 83, comma 4 lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i., antecedenti la data di invio della lettera d'invito, per un importo non inferiore a € 200.000,00;
- Fatturato globale minimo annuo nello specifico settore del servizio oggetto d'appalto, di cui all'art. 83 comma 4 lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., conseguito negli ultimi tre esercizi finanziari (2019, 2020, 2021 antecedenti la data di invio della lettera d'invito, per un importo non inferiore € 200.000,00;
- Copertura assicurativa contro i rischi professionali, di cui all'art. 83, comma 4 lettera c) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., per un massimale per un importo garantito annuo non inferiore a € 500.000,00.

Ai sensi dell'art. 83, comma 5, secondo periodo, la Stazione Appaltante dà atto che il fatturato minimo globale e specifico è richiesto al fine di assicurare che gli operatori economici candidati siano contraddistinti da una struttura economico-finanziaria che garantisca stabilità organizzativa ed operativa al fine quindi di selezionare un operatore affidabile e con un livello adeguato di esperienza e capacità strutturale.

d)Requisiti di capacità tecnico-professionale art. 83, comma 1, lettera c) del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.:

- Aver svolto, senza demerito o con buon esito (o altra analoga dicitura) almeno tre (3) servizi analoghi a quello relativo alla presente procedura intendendosi per servizi analoghi quelli resi a pubbliche amministrazioni ed aziende private nel biennio precedente al presente affidamento (anni 2020 e 2021) con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari dei servizi stessi;
- Disporre di tutte le attrezzature tecniche e delle risorse umane necessarie per lo svolgimento dell'attività.

L'impresa deve, inoltre, dichiarare:

- Il possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 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 e gestioni HACCP certificato UNI 10854:1999 – DS 3027:2022.9. 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 Reg. (CE) n. 765/2008. Al ricorrere delle condizioni di cui all’art. 87 comma 1 del Codice, la Stazione appaltante accetta anche altre prove relative all’impegno di misure equivalenti, valutando l’adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati;
- Il rispetto di tutte le norme indicate nei D.P.C.M. compresi futuri provvedimenti in materia, per quanto attiene alle misure ad adottare per la prevenzione ed il contenimento del contagio da Covid-19 compresa la sanificazione degli ambienti e delle attrezzature utilizzate.

I requisiti suddetti saranno dichiarati, in sede di presentazione dell’offerta, a mezzo di autocertificazione sottoscritta in conformità al DPR n. 445/2000.

I requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economico-finanziaria relativo alle referenze bancarie e di certificazione di qualità devono essere posseduti, a pena di esclusione, da tutte le imprese partecipanti alla gara, singole, raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziate o aderenti al contratto di rete. Altresì, in caso di RTI e Consorzi il requisito economico finanziario relativo al fatturato dovrà essere posseduto complessivamente dal raggruppamento e/o consorzio, con la mandataria in misura maggioritaria, fermo restando il raggiungimento del 100% in capo al RTI o consorzio. In caso di avvalimento i requisiti di ordine generale devono, altresì, essere posseduti dall’impresa ausiliaria, in relazione anche ai soggetti richiamati dall’art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016.

Inoltre, deve avere la disponibilità di un centro cottura d’emergenza di proprietà o in locazione, debitamente autorizzato e attrezzato per l’intera durata contrattuale (comprese eventuali proroghe di servizio) in una raggio dai 30 ai 50 km massimo, a cui è ammesso il ricorso in caso di emergenza per un periodo massimo di 5 giorni, previo avviso scritto all’Ente appaltante.

In caso di raggruppamento di più soggetti il requisito deve essere posseduto cumulativamente dai soggetti che nel progetto realizzeranno le attività professionali. L’ente capofila deve possedere i requisiti prescritti nella misura minima del 40% e deve essere comunque il soggetto che dispone della quota percentuale più elevata. Al possesso della quota minima del 40% dei requisiti economici e tecnici potranno derogare i consorzi stabili, qualora dichiarino di avvalersi di requisiti posseduti dalle consorziate.

In sede di gara, i concorrenti dovranno dichiarare il possesso dei citati requisiti ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 mediante presentazione del Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) di cui all’art. 85 del D.Lgs.n. 50/2016. Ai sensi dell’art. 85, comma 5 del D.Lgs.n. 50/2016 la stazione appaltante può altresì richiedere in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parti di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura medesima.

In caso di falsa dichiarazione o falsa documentazione, la stazione appaltante ne dà segnalazione all’Anac che, se ritiene che le dichiarazioni o la documentazione siano state rese con dolo o colpa grave, in considerazione della rilevanza o della gravità dei fatti oggetto della falsa dichiarazione o della presentazione di falsa documentazione, dispone l’iscrizione dell’operatore economico nel casellario informatico ai fini dell’esclusione dalle procedure di gara e dagli affidamenti di sub-appalto ai sensi dell’art. 80, comma 1 del Codice dei Contratti fino a due anni, decorsi i quali l’iscrizione è cancellata perde comunque efficacia.

AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale.

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento, che dovrà essere sottoscritto digitalmente trattandosi di procedura telematica, contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SUBAPPALTO

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare a terzi, in conformità a quanto previsto dall'art. 174 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

Non sarà possibile subappaltare agli operatori economici che hanno partecipato alla presente procedura di gara.

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

PAGAMENTO CONTRIBUTO ANAC

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (€ 20,00) secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 1121 del 29/12/2020 pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione "Contributi in sede di gara".

La causale del versamento deve riportare il codice che identifica la procedura alla quale si intende partecipare e preferibilmente il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante. In caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari o GEIE il versamento sarà unico.

La Stazione appaltante provvederà al controllo dell'avvenuto pagamento, dell'esattezza dell'importo e della rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta del versamento con quello della presente procedura.

La scansione della ricevuta di pagamento dovrà essere presentata, con la restante documentazione della busta telematica "A" - Documentazione amministrativa.

In caso di mancata presentazione della ricevuta la stazione appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCPass.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione appaltante esclude il concorrente dalla procedura di gara, ai sensi dell'art. 1, comma 67 della l. 266/2005.

12) CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE

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

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

Offerta tecnica	80 punti
Offerta economica	20 punti
TOTALE	100 PUNTI

L'aggiudicazione sarà effettuata al concorrente che avrà ottenuto il punteggio totale più alto, dato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica.

CRITERI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nelle sottostanti tabelle con la relativa ripartizione dei punteggi.

Alla valutazione tecnica (qualità), che sarà effettuata in base ai seguenti criteri, sarà attribuito un punteggio massimo complessivo di punti 80, così suddivisi:

N	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE	PUNTEGGIO MAX
1	ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO Piano operativo e relazione del servizio	La Commissione di gara attribuirà i coefficienti sulla base del seguente	10

	<p>di ristorazione collettiva e di acquisto delle derrate alimentari che descriva le soluzioni organizzative e la programmazione dell'attività con riferimento alla metodologia usata dall'acquisizione delle derrate alimentari, alla preparazione dei pasti nel centro cottura, al trasporto e alla somministrazione fino alla conclusion del Servizio, le strategie per la riduzione dell'impatto ambientale, le certificazioni possedute dal centro, ecc.. in relazione alle caratteristiche dell'utenza e agli obiettivi perseguiti. Utilizzare max 4 facciate (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale).</p> <p>Si avverte che la Commissione di gara, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate. Il material documentale ulteriore richiesto NON rientra nel numero massimo di facciate.</p>	<p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: adeguatezza delle soluzioni strutturali, organizzative e gestionali</p>	
2	<p>GESTIONE PRODUZIONE, RINTRACCIABILITA', DIETE SPECIALI</p> <p>Descrivere le modalità di gestione della produzione delle diete speciali e della rintracciabilità in generale; illustrare se per la preparazione delle diete speciali si dispone di locale, linea e personale dedicato.</p> <p>Utilizzare max n. 2 facciate (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale).</p> <p>Allegare una planimetria aggiornata, con evidenziati layout e flussi operativi riferiti alle diete speciali.</p> <p>Si avverte che la Commissione di gara, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate. Il material documentale ulteriore richiesto NON rientra nel numero massimo di facciate.</p>	<p>La Commissione di gara attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE adeguatezza delle soluzioni strutturali, organizzative e gestionali</p>	8
3	<p>PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO</p> <p>Descrivere le proposte orientate a migliorare il servizio: analizzare gli aspetti che si intendono migliorare, evidenziando le criticità da superare, ed illustrare nel dettaglio le soluzioni proposte, tempistica, costi previsti ed i concreti risultati attesi in riferimento alle necessità del servizio mensa in oggetto. Nel caso si propongano attrezzature, materiali, ecc..., si richiede di allegare le relative schede tecniche.</p> <p>Per questa sezione utilizzare max n. 2 facciate</p>	<p>La Commissione di Gara attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: interesse del Comune per le proposte avanzate, che risultino concretamente attuabili e senza oneri aggiuntivi a carico dell'Ente</p>	8

	<p>(formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale).</p> <p>Si avverte che la Commissione di gara, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate. Le eventuali schede tecniche NON rientrano nel numero massimo di facciate.</p>		
4	<p>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE.</p> <p>Illustrare il piano finalizzato al mantenimento del servizio in caso di emergenze (es., mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas nel centro di cottura, difficoltà di circolazione stradale, eventi meteorologici, ecc.)</p> <p>Utilizzare max n. 1 facciata (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale).</p> <p>Si avverte che la Commissione di gara, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione di gara attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI:</p> <p>efficacia delle soluzioni proposte al fine di garantire il minore impatto nei confronti dell'utenza, modalità utilizzate, tempi di risoluzione.</p> <p>Sarà altresì valutata particolarmente positive l'eventuale disponibilità di un centro di cottura alternative rispetto a quello destinato a servire questo servizio, con adeguate caratteristiche e capacità produttiva e regolarmente <u>autorizzato</u>.</p>	6
5	<p>POSSESSO DELLE CERTIFICAZIONI PER LA SICUREZZA E LA TRACCIABILITA' ALIMENTARE E SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare; - Possesso della certificazione UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità del prodotto; - Possesso della certificazione salute e sicurezza sul lavoro ISO 45001. <p>Utilizzare max n. 2 facciate (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale) e allegare le certificazioni.</p> <p>Si avverte che la Commissione di gara, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione di gara attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Possesso di tutti e 3 i certificate: 6; - Possesso di 2 certificati: 4; - Possesso di 1 certificato: 2; - Possesso di 0 certificati: 0. 	6
6	<p>FORMAZIONE DEGLI OPERATORI IMPIEGATI NEL SERVIZIO.</p> <p>Presentazione del piano di formazione del personale, ulteriore a quella obbligatoria prevista in materia di sicurezza, da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione, in linea anche con quanto previsto dai CAM di cui al D.M. 65/2020.</p> <p>Utilizzare max n. 2 facciate (formato A4, carattere</p>	<p>La Commissione di gara attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI:</p> <p>saranno valutati la tipologia di interventi di formazione proposti, la durata e la frequenza degli stessi, il livello di coinvolgimento del personale, i temi affrontati.</p>	4

	<p>ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale).</p> <p>Si avverte che la Commissione di gara, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>		
7	<p>PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</p> <p>Descrizione del progetto di educazione alimentare, inerente soprattutto il consumo di frutta e verdura, che il concorrente intende realizzare per tutta la durata della concessione, con il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio (Concessionario, Comune, Scuola, alunni e genitori).</p> <p>In caso di aggiudicazione il progetto dovrà essere concordato con il SIAN dell'Aulss competente per il comune di Soave.</p> <p>Utilizzare max n. 2 facciate (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale).</p> <p>Si avverte che la Commissione di gara, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La commissione di gara attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti</p> <p>CRITERI MOTIVAZIONALI:</p> <p>saranno valutati le caratteristiche, i tempi di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali e umane messe a disposizione dal concorrente con oneri a proprio carico, le modalità e il grado di coinvolgimento degli utenti e delle loro famiglie.</p>	4

CRITERI QUANTITATIVI

n	CRITERI DI VALUTAZIONE	LISTA SCELTE	PUNTEGGIO MAX
8	<p>DISTANZA PUNTO DI COTTURA DI EMERGENZA DAL PLESSO SCOLASTICO</p> <p>Utilizzare max n. 2 facciate (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Distanza oltre 100 km: punti 0 - Distanza tra i 50 km e 100 km: punti 1 - Distanza tra i 50 km e i 30 km: punti 2 - Distanza nei 30 km: punti 4 	4
9	<p>SOMMINISTRAZIONE DI FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI</p> <p>BIOLOGICI: superiore al 50% in peso</p> <p>Utilizzare max n. 1 facciata (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale).</p>	<p>>50 e <= 60% in peso: 1 punto</p> <p>>60 e <=70% in peso: 2 punti</p> <p>>70% in peso: 4 punti</p>	4
10	<p>INIZIATIVE DI SOLIDARIETA'</p> <p>Fornitura gratuita di pasti annui per alunni in condizione di disagio socio-economico.</p> <p>I dati dei soggetti saranno trasmessi dal Comune</p> <p>Utilizzare max n. 1 facciata (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura</p>	<p>nr. 100 pasti annui: punti 1</p> <p>nr. 200 pasti annui: punti 2</p> <p>nr. 300 pasti annui: punti 3</p> <p>nr. 400 pasti annui: punti 4</p>	4

	normale).		
1 1	OPERATIVITA' E SPECIALIZZAZIONE NEL CAMPO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA	Fino a 5 anni: punti 1 Fino a 10 anni: punti 3 Oltre 10 anni: punti 6	6
1 2	ALIMENTI DA FILIERA CORTA O "CHILOMETRO ZERO" Somministrazione di prodotti derivanti da "filiera corta" o "chilometro zero", come definiti dal D.M.n.65 del 10.03.2020. Elencare i prodotti provenienti da filiera corta o "chilometro zero" e allegare attestazione comprovante la provenienza. Utilizzare max n. 1 facciata (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale).	-ditta che offer il maggior numero di prodotti bio da km 0 e a filiera corta: 6 punti -2° ditta per numero di prodotti offerti: 4 punti -3° ditta per numero di prodotti offerti: 2 punti - alter ditte: 0 punti	6
1 3	Somministrazione carne bovina biologica: Superior al 50% in peso Utilizzare max n. 1 facciata (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale).	>50 e <=60 % in peso: 0,5 punti >60 e <=70 % in peso: 1,0 punti >70 % in peso: 2 punti	2
1 4	Somministrazione di salumi e formaggi biologici/DOP/IGP/"di montagna": superioreal 30% in peso Utilizzare max n. 1 facciata (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale).	>30 e <=45 % in peso: 0,5 punti <45 e <=60 % in peso: 1,0 punti >60 % in peso: 2 punti	2
1 5	ALIMENTI b i o DA AGRICOLTURA SOCIALE (L.141/2015) Somministrazione di prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 141/2015. Elencare i prodotti provenienti da agricoltura sociale e allegare attestazione comprovante la provenienza. Utilizzare max n. 1 facciata (formato A4, carattere ARIAL, dimensione 11, interlinea 1,5, spaziatura normale).	-ditta che offer il maggior numero di prodotti: 6 punti: -ditta che offer il maggior numero di prodotti bio da km 0 e a filiera corta: 6 punti -2° ditta per numero di prodotti offerti: 4 punti -3° ditta per numero di prodotti offerti: 2 punti - alter ditte: 0 punti	6

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

Nella valutazione saranno considerati positivamente:

- L'esposizione Chiara e facilmente leggibile, sia dal punto di vista sintattico, sia grafico e di impaginazione;
- L'attinenza alle richieste rivolte ai concorrenti ai fini dell'esposizione delle parti soggette a valutazione;
- L'indicazione di elementi oggettivi, misurabili, controllabili anche nel corso dell'esecuzione.

I seguenti elementi o comporteranno penalizzazione nella valutazione:

- proposte legate a condizioni incerte o dipendenti da fattori non controllabili o da iniziative dell'Ente committente;

-redazione dei documenti con caratteristiche, compreso il carattere di stampa, che non consentano una lettura immediata ed agevole del testo.

Nel valutare i progetti tecnici la Commissione giudicatrice terrà conto del complessivo grado di completezza, adeguatezza, coerenza, realizzabilità degli interventi proposti dal concorrente in rapporto al servizio oggetto dell'affidamento.

A ciascuno dei elementi e sub-elementi qualitativi di valutazione dell'offerta esaminata cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella dei criteri, verrà attribuito discrezionalmente un punteggio calcolato sulla base della griglia di valutazione sotto riportata, senza attribuzione di percentuali intermedie.

L'attribuzione dei punteggi NON MATEMATICI ai singoli contenuti dell'offerta tecnica, con troncamento alla seconda cifra decimale, avverrà assegnando un coefficiente compreso tra il valore 0 e il valore 1, espresso in valori centesimali, a ciascun elemento di valutazione, come indicato in tabella:

Griglia di valutazione:

Giudizi-Punteggio

Ottimo: descrizione del criterio oggetto di valutazione ottimamente strutturato che sviluppa in modo chiaro, preciso, esaustivo ed approfondito l'argomento richiesto 1

Distinto: descrizione del criterio oggetto di valutazione ben strutturato che sviluppa l'argomento con alcuni approfondimenti 0,8

Buono: Descrizione del criterio oggetto di valutazione adeguato che sviluppa l'argomento senza particolari approfondimenti 0,60

Sufficiente: Descrizione del criterio oggetto di valutazione accettabile, ma poco strutturato e poco sviluppato 0,40

Mediocre: Descrizione del criterio oggetto di valutazione mediocre e non sufficientemente sviluppato 0,20

Non valutabile: Descrizione del criterio oggetto di valutazione assente 0,00

Il punteggio verrà assegnato moltiplicando il coefficiente di valutazione attribuito all'offerta progettuale per il parametro di riferimento. Ad esempio se il parametro di cui al punto 1.1 è riservato un punteggio massimo di 3 e la commissione intende applicare il coefficiente 0,60 (buono), verrà assegnato un punteggio di 1,80 (3 x 0,60). Il punteggio complessivo dei "criteri qualitativi" si otterrà sommando i punti assegnati per ciascun parametro sopra elencato.

La valutazione complessiva dell'offerta tecnica sarà rappresentata dalla somma dei punteggi ottenuti dal concorrente negli elementi e sub-elementi di valutazione sopra indicati.

Le offerte tecniche con punteggio inferiore a punti 48/80 non saranno prese in considerazione e non verranno aperte le relative buste contenenti l'offerta economica.

CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA:

Nel modulo offerta economica l'operatore, dovrà formulare un prezzo ribassato, con un massimo di 2 (due) cifre decimali dopo la virgola, sull'importo posto a base di gara pari ad € 5,50 al pasto (IVA e oneri per la sicurezza esclusi).

Ai sensi dell'articolo 95, comma 10 del d. lgs. n. 50/2016, deve indicare i propri oneri della manodopera e gli oneri aziendali. La valutazione del punteggio da attribuire sarà effettuata secondo il seguente metodo.

Al soggetto che avrà presentato l'offerta economica più vantaggiosa per l'ente (ovvero la percentuale di ribasso più elevata sul prezzo a base d'asta), sarà attribuito il punteggio massimo di 20 punti; a tutti gli altri soggetti sarà assegnato un punteggio proporzionalmente ridotto, mediante l'applicazione della seguente formula tramite un'interpolazione lineare:

$$x = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

Dove:

x: coefficiente totale attribuito al concorrente

P_i: prezzo più basso

C: fattore ponderale 20

P_o: prezzo offerto

METODO PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO FINALE

Il punteggio complessivo dell'offerta è dato dalla somma dei punti ottenuti dal concorrente nell'offerta tecnica e nell'offerta economica, secondo i criteri sopra indicati.

I punteggi verranno calcolati con arrotondamento alla seconda cifra decimale (per difetto se la terza cifra decimale è compresa tra 0 e 4, per eccesso se è compresa tra 5 e 9).

Qualora si verificasse un parimerito del punteggio complessivo tra concorrenti, prevale il concorrente a cui è stato attribuito un punteggio maggiore nell'offerta tecnica.

13) MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

1. La presente procedura viene condotta sulla piattaforma Mepa.
2. La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive:
 - La Busta A contenente la documentazione amministrativa;
 - La Busta B contenente l'offerta tecnica/progetto gestionale;
 - La Busta C contenente l'offerta economica.
3. Tutta la documentazione di gara dovrà essere firmata digitalmente. Ai sensi dell'interpello n. 7 del 05/01/2021 dell'Agenzia delle Entrate, la documentazione di cui al precedente comma 2. Lettere a., b. e c. non è assoggettata all'imposta di bollo.
4. I Concorrenti dovranno far pervenire la propria offerta entro le ore 18.00 del 29.07.2022 esclusivamente in formato elettronico attraverso la piattaforma MEPA.
5. I concorrenti sono tenuti al versamento del contributo dovuto all'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le disposizioni della Delibera Anac 18 dicembre 2019, n. 1197 recante "Attuazione dell'articolo 1,

commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2020" pubblicata sulla Gazzetta ufficiale n. 250 del 9 ottobre 2020, attualmente in vigore. Nello specifico l'importo dovuto per la presente procedura risulta pari ad €. 20,00, a carico dell'operatore economico partecipante.

6. Non sarà ritenuta valida e non sarà accettata alcuna offerta pervenuta oltre tale termine, anche per cause non imputabili al Concorrente.

7. Tutta la documentazione inviata dai Concorrenti resta acquisita agli atti della stazione appaltante e non verrà restituita neanche parzialmente.

8. Con la presentazione dell'offerta il Concorrente implicitamente accetta senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni contenute nella documentazione di gara.

14) CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA "A" - DOCUMENTI AMMINISTRATIVI

a. Il Concorrente provvede ad inserire la documentazione amministrativa di seguito indicata, a pena di esclusione, debitamente compilata e sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante e accompagnata da copia di documento di identità dello stesso, in corso di validità:

- Dichiarazione di partecipazione e possesso di ulteriori requisiti (come da Allegato A al presente disciplinare);
- DGUE (come da allegato B al presente disciplinare);
- dichiarazione integrative del DGUE sostitutiva sia di certificazione sia di atto di notorietà (allegato C);
- Ricevuta versamento contributo ANAC;
- capitolato d'appalto speciale firmato digitalmente per accettazione;

N.B.: Tutte le dichiarazioni possono essere rese sui modelli fac-simile allegati nei quali sono state riportate le casistiche più ricorrenti e obbligatorie delle dichiarazioni di rito. E' responsabilità propria e diretta del Concorrente la completezza delle dichiarazioni da rendere in qualità di contraente della pubblica Amministrazione.

15) BUSTA TELEMATICA "B" OFFERTA TECNICA

1. Nella busta telematica "B - Offerta tecnica" deve essere contenuto il progetto gestionale con gli eventuali allegati, secondo i dettagli di seguito specificati, che dovrà dimostrare l'aderenza della proposta con quanto contenuto nel capitolato, redatto in lingua italiana, debitamente sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante e accompagnato da copia di documento di identità dello stesso, in corso di validità:

a. La formulazione del Progetto gestionale deve essere effettuata sviluppando gli aspetti indicati nei parametri di valutazione, seguendone puntualmente l'ordine progressivo.

b. Il Progetto gestionale deve essere contenuto in un massimo di n. 24 pagine formato A4 (fronte e retro), redatto in carattere ARIAL al minimo in corpo 11 (interlinea 1), come risulta dalle tabelle di cui al punto. Il Progetto potrà essere eventualmente integrato con diagrammi, schede, tabelle esplicative e curricula.

c. Tutte le pagine, per ogni criterio, devono essere numerate progressivamente.

d. Nella descrizione del progetto gestionale non dovrà essere contenuto alcun richiamo agli importi o ad altri riferimenti contenuti nell'offerta economica, pena l'esclusione.

e. I contenuti del Progetto gestionale e tutti i gli obblighi a carico del Concorrente indicati nel Capitolato, menzionati o meno nell'offerta tecnica, costituiranno il contenuto del contratto con l'Aggiudicatario.

16) BUSTA TELEMATICA "C" – OFFERTA ECONOMICA

1. Nella busta telematica "C - Offerta economica" deve essere contenuta, a pena di esclusione, l'offerta economica, che deve esprimere i prezzi (singoli e complessivi), come indicato nel fac-simile "Allegato D: Offerta economica". L'offerta deve contenere l'indicazione della ragione sociale o del nominativo dell'offerente, nonché del domicilio legale e dovrà essere sottoscritta digitalmente dal Legale rappresentante e accompagnata da copia di documenti di identità dello stesso, in corso di validità.

2. I prezzi devono essere indicati sia in cifre sia in lettere; in caso di discordanza fra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere, sarà ritenuta valida l'offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione comunale.

3. Il servizio verrà aggiudicato al Concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto, derivante dalla somma dei punti ottenuti nell'Area Qualità e di quelli ottenuti nell'Area Prezzo.

4. A parità di punteggio sarà preferito il Concorrente che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'Area Qualità. Nel caso di ulteriore parità, mediante sorteggio.

5. Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di un'unica offerta, purché sia ritenuta idonea e valida secondo i criteri di qualità sopra indicati.

6. Il prezzo offerto dovrà essere comprensivo di tutte le spese che il Concorrente medesimo dovrà sostenere per l'assunzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

7. Nel caso in cui detta dichiarazione sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va allegata la relativa procura.

8. L'offerta deve riportare in modo chiaro le seguenti indicazioni:

- prezzo offerto per il servizio inferiore rispetto all'importo posto a base di gara;
- indicazione dei propri costi relativi alla sicurezza aziendale stimati, che devono risultare congrui rispetto alle caratteristiche del servizio offerto. Si richiama al riguardo l'art. 95, comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016. Tali costi devono essere ricompresi nell'importo offerto dal concorrente per l'esecuzione del servizio;
- indicazione dei costi della manodopera;

impegno a mantenere la validità dell'offerta per un periodo minimo di 180 giorni dalla data di scadenza di presentazione delle offerte;

- di aver preso conoscenza e accettato tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione della concessione e che di tali circostanze ha tenuto conto nella determinazione del prezzo offerto;
- di aver giudicato i prezzi medesimi remunerativi e tali da consentire la formulazione dell'offerta economica.

17) COMMISSIONE GIUDICATRICE

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

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche (cfr. Linee guida n. 3 del 26 Ottobre 2016).

La stazione appaltante pubblica, la determinazione di nomina della commissione giudicatrice nell'albo pretorio e nella sezione "amministrazione trasparente" la composizione della commissione e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

18) MODALITÀ DI GARA

1. L'Ente Appaltante, nella giornata del 02.08.2022 alle ore 15.30, presso l'Ufficio Affari Generali del Palazzo comunale, si riunirà, in seduta pubblica, nella quale avranno diritto di parola solo i legali rappresentanti dei Concorrenti o delegati muniti di atto formale di delega.

2. E' fatta salva la facoltà di effettuare la seduta a distanza in modalità da remoto in ottemperanza alle disposizioni emanate dalle autorità competenti in materia di contenimento del rischio epidemiologico.

3. L'Ente Appaltante si riserva la facoltà di far svolgere le predette attività al Responsabile unico del procedimento e/o ad un seggio di gara anziché alla commissione giudicatrice di cui all'art. 77 del D.Lgs. n. 50/2016, la quale in tal caso sarà nominata per le successive attività.

4. In seduta pubblica, il RUP procederà all'apertura dei plichi telematici, espletando le seguenti operazioni:

1) Verifica della regolarità della documentazione amministrativa contenuta nella Busta telematica

A;

- Ammissione o esclusione dei Concorrenti;

2) Apertura delle buste telematiche contenenti l'Offerta tecnica/Progetto gestionale, dando lettura dei soli titoli degli atti rinvenuti.

- valutazione delle proposte progettuali presentate dai Concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi.

- nel corso della valutazione la commissione si riserva di invitare i candidati, se necessario, a fornire chiarimenti in ordine al contenuto delle dichiarazioni rese e della documentazione presentata.

3) al termine dei lavori di valutazione dei progetti gestionali, apertura delle buste "C - Offerta economica".

- valutazione dell'offerta economica presentata dai Concorrenti e assegnazione del relative punteggio.

8. Di eventuali imprevedibili impedimenti allo svolgimento della seduta pubblica nella data indicata verrà data tempestiva informazione ai Concorrenti.

9. I concorrenti non potranno vantare pretese o diritti qualora il Committente esercitasse la facoltà di:

a. sospendere o revocare la gara;

b. prorogare i termini procedurali;

c. non procedere all'aggiudicazione definitiva.

19) SOCCORSO ISTRUTTORIO

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

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

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

20) ESCLUSIONI

Costituiscono cause di esclusione del Concorrente dalla procedura i seguenti casi:
mancato rispetto del termine per la presentazione delle istanze di partecipazione; mancato possesso di uno dei requisiti di ammissione.

21) VERIFICA ANOMALIA DELLE OFFERTE

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

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

Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale. A tal fine, assegna un termine non inferiore a dieci giorni dal ricevimento della richiesta. Il RUP con il supporto della commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

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

22) PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE

Dopo aver concluso le operazioni di gara, l'autorità di gara procede a predisporre e dichiarare la proposta di aggiudicazione dell'appalto in oggetto.

23) AGGIUDICAZIONE

La Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 32 comma 5 del D.Lgs. 50/2016, provvede all'aggiudicazione previa verifica della proposta di aggiudicazione.

24) EFFICACIA DELL'AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del D.Lgs. 50/2016.

25) OFFERTA VINCOLANTE

L'offerta presentata resterà vincolante per i concorrenti fino a n. 180 (centottanta) giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione ai sensi del comma 4 dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016. La stazione appaltante si riserva di chiedere agli offerenti il differimento di detto termine.

26) RISERVE SULL'AGGIUDICAZIONE

La Stazione Appaltante può liberamente decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea, ai sensi dell'art. 95, comma 12 del D.Lgs. 50/2016. Si riserva altresì la più ampia facoltà di procedere all'aggiudicazione nel caso di una sola offerta.

27) ALTRE INFORMAZIONI

L'appalto viene aggiudicato ai sensi dell'art. 94, comma 1 del D.Lgs. 50/2016.

Tutte le dichiarazioni richieste devono essere sottoscritte dagli offerenti, in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati, imprese ausiliarie, ognuno per quanto di propria competenza.

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Ai sensi dell'articolo 59, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016 (e s.m.i.), fermo restando quanto previsto all'articolo 83, comma 9, del medesimo D.Lgs. n. 50/2016 (e s.m.i.), sono considerate irregolari le offerte:

- che non rispettano i documenti di gara;
- che sono state ricevute in ritardo rispetto ai termini indicati nel presente disciplinare; • giudicate anormalmente basse.

Ai sensi dell'articolo 59, comma 4, del citato D.Lgs. n. 50/2016 (e s.m.i.) sono considerate inammissibili le offerte:

- per le quali si ritiene possano sussistere gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi;
- che non hanno la qualificazione necessaria;
- il cui prezzo è pari o inferiore all'importo posto a base di gara.

Si richiama l'obbligo di osservanza dell'art. 5 della legge n. 136/2010 e della tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

Non sono ammesse offerte parziali.

Il diritto di accesso ai documenti di gara, ai sensi della L.241/90, sarà consentito nei modi e tempi di cui all'art. 53 del D.Lgs. 50/2016.

Si evidenzia che qualora a seguito dei controlli svolti dall'Amministrazione (ai sensi del D.P.R. 445/2000 es.m.i.) sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese, risultasse la falsità di quanto dichiarato (in tale fattispecie rientra anche la mancata dichiarazione di tutti gli eventuali precedenti penali, di applicazione della pena su richiesta ex art. 444 del codice di procedura penale o decreti penali di condanna passati in giudicato come sopra precisato), saranno applicate le seguenti sanzioni:

- decadenza dai benefici eventualmente conseguiti per effetto della dichiarazione mendace (esclusione dalla gara, eventuale revoca dell'aggiudicazione, eventuale rescissione del contratto in danno);
- denuncia all'Autorità Giudiziaria per falso;
- segnalazione all'A.N.A.C. ai sensi dell'art. 80, comma 12 del Codice.

28) ORGANISMO RESPONSABILE PER IL RICORSO

TAR Veneto - I ricorsi possono essere notificati all'Amministrazione aggiudicatrice entro 30 giorni dalla data di pubblicazione. Ai fini della trasparenza e per consentire l'eventuale ricorso proposizione del ricorso si applica quanto previsto dall'art. 29 del D. Lgs. 50/2016.

29) STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto sarà stipulato mediante scrittura privata, ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D.Lgs. n. 50/2016. Per la sottoscrizione del contratto l'operatore economico dovrà costituire una garanzia ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

30) INFORMATIVA PRIVACY

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e del Regolamento (CE) 27 aprile 2016, n. 2016/679/UE, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

31) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del Procedimento è la dott.ssa Angelica Rosestolato, Responsabile Area Affari Generali del comune di Pressana.

ALLEGATI:

allegato a) Dichiarazione di partecipazione e possesso di ulteriori requisiti;

allegato b) DGUE;

allegato c) dichiarazione integrative del DGUE sostitutiva sia di certificazione sia di atto di notorietà;

allegato d) offerta economica.

**IL RESPONSABILE UNICO
DEL PROCEDIMENTO**

Dott.ssa Angelica Rosestolato

Firmato digitalmente