



COMUNE DI FRASCATI

CITTÀ METROPOLITANA DI ROMA CAPITALE

(SETTORE III – Uff. Scuola e Sport)

BANDO/DISCIPLINARE DI GARA

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI FRASCATI, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 10/3/2020. PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D. LGS. N. 50/2016.

CIG 8488161C09

ART. 1 STAZIONE APPALTANTE

Comune di Frascati, con sede in Piazza Marconi n. 3 - 00044 – Frascati (RM) -
Tel.06.94184.1 - 209

Sito internet: www.comune.frascati.rm.it - PEC: protocollofrascati@legalmail.it

Responsabile del procedimento: Dr.ssa Laura Moscarelli – tel. 0694184209 email:
laura.moscarelli@comune.frascati.rm.it

Responsabile procedure di gara Stazione Unica Appaltante – Comunità Montana Castelli Romani e
Monti Prenestini: dr. Dott. Rodolfo Salvatori Tel. 069470820 Fax. 069470739
e- mail: cuc@cmcastelli.it, direttoregenerale@cmcastelli.it PEC:

ART. 2 OGGETTO

In esecuzione della determinazione a contrarre del RUP comunale n. 1528 del 10-11-2020, e del RUP della C.U.C. 519 del 03/12/2020, è indetta la procedura aperta per l'”**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE NELLA SCUOLA DELL’INFANZIA E PRIMARIA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, AI SENSI DEL PIANO D’AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 10/3/2020. PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL’ART. 60 DEL D. LGS. N. 50/2016.**”

Si rimanda al Capitolato d'Oneri per la descrizione dettagliata del servizio.

ART. 3 CIG E CATEGORIA

Il servizio oggetto del presente bando rientra nell'allegato IX del Codice degli appalti e delle concessioni di cui all'art. 144 del D.lgs. n. 50/2016: Concessione di servizi ex art. 95, comma 3 lett. a), del D.Lgs n° 50/2016 – CPV 55524000 – 9 Servizi di ristorazione scolastica **CIG n. 8488161C09**

Categoria di servizio:

Categoria prevalente: Preparazione dei pasti per refezione scolastica, fornitura derrate e scodellamento. **Codice CPV: 55524000 - 9**

ART. 4 PROCEDURA DI GARA

La concessione della gestione del servizio di refezione scolastica in tutte le sue fasi, inclusa la riscossione delle tariffe del servizio con accollo a carico del Concessionario del mancato recupero, regolata dalla Direttiva 2004/18/CE e dal D.Lgs. 50/2016 e ss.mm, nonché dal Capitolato, è affidata con procedura aperta ai sensi degli artt. 60 e 144 del Codice dei Contratti, D. Lgs 50/2016.

Ai sensi dell'art. 53, comma 1, lettera a) della Direttiva 2004/18/CE e dell'art. 95, comma 3, lett. a), del D.Lgs. 50/2016, si procederà all'affidamento del contratto con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ovvero a favore dell'Operatore Economico che avrà presentato l'offerta con miglior rapporto qualità/prezzo, sulla base dei criteri indicati nel presente Disciplinare di Gara per i prossimi quattro anni, con decorrenza presumibilmente dal 15/01/2021, oltre opzione di rinnovo di un anno ed eventuale proroga tecnica ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D. Lgs. N. 50/2016.

La Stazione concedente si riserva di affidare la concessione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida e si riserva il diritto di non procedere ad alcuna concessione nel caso nessuna offerta sia ritenuta congrua, senza che nessun concorrente possa vantare diritto alcuno. Inoltre si riserva la facoltà di non dar luogo alla concessione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico.

La procedura di gara sarà indetta in esecuzione della determina a contrarre n. 1528 del 10-11-2020 del Dirigente del Settore III del Comune di Frascati da esperirsi in seduta pubblica il **giorno 26/01/2021 alle ore 09,30** nella sede della Centrale Unica di Committenza Stazione Unica Appaltante – Comunità Montana Castelli Romani e Monti Prenestini: Via della Pineta 117 - 00079 Rocca Priora - Roma.

ART. 5 DURATA

L'affidamento in concessione del Servizio di REFEZIONE SCOLASTICA e RISCOSSIONE TARIFFE avrà la durata di **quattro anni** con decorrenza presumibilmente dal 15/01/2021, oltre opzione di rinnovo di un anno ed eventuale proroga tecnica ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D. Lgs. N. 50/2016.

In ogni caso, alla fine del primo anno di gestione in concessione del servizio di che trattasi, il Comune si riserva la facoltà, per giustificato motivo, di interrompere e/o ridurre la prestazione a favore del Concessionario, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento danni o mancato guadagno o indennità comunque denominata.

All'occorrenza, il Concessionario è comunque tenuto a proseguire il servizio oltre la scadenza contrattuale, nelle more delle procedure di scelta del nuovo contraente, ed alle stesse condizioni di aggiudicazione, per il tempo necessario all'affidamento al nuovo contraente.

Il Comune si riserva la facoltà di affidamento dell'esecuzione d'urgenza, nelle more della sottoscrizione del contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 8 e 13, del D. Lgs. 50/2016, in quanto la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.

ART. 6 VALORE DELL'AFFIDAMENTO E BASE D'ASTA

L'importo complessivo della concessione, stimato per un periodo di durata di quattro anni oltre opzione di rinnovo di un anno ed eventuale proroga tecnica ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D. Lgs. N. 50/2016, è stato determinato come di seguito specificato.

A fronte di un numero complessivo di pasti stimato per anno scolastico pari a 220.950 (comprensivo anche di 16.050 pasti annui docenti) viene determinato un costo unitario per pasto pari ad € 4,35 più Iva di cui € 0,02 per il costo della sicurezza, non soggetto a ribasso.

Ciò determina un importo annuo stimato della concessione pari ad **€ 961.132,50**, più IVA avente una aliquota fiscale attualmente pari al 4%. Il valore presunto e puramente indicativo dell'affidamento in concessione determinato dal fatturato totale (presunto) del concessionario, generato per tutta la durata del contratto inclusa l'eventuale proroga tecnica, al netto dell'IVA, è stimato dall'amministrazione aggiudicatrice, in **€ 4.805.662,50** (quattromilionioottococinquemilaseicentosestantadue euro virgola cinquanta), comprensivo degli oneri per la sicurezza, per i prossimi quattro anni con decorrenza presumibilmente dal 15/01/2021, oltre opzione di rinnovo di un anno ed eventuale proroga tecnica ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D. Lgs. N. 50/2016.

L'importo annuo stimato degli oneri per la sicurezza per rischi da interferenza, di cui ai commi 3 ter e 5 del D. Lgs. N. 81/2008, è di € 4.419,00 e per l'intera durata della concessione è pari ad **€ 22.095,00** presunti.

Non sono ammesse offerte in aumento. Non è possibile partecipare alla gara se non per lo svolgimento integrale del servizio oggetto della concessione.

Le quantificazioni su riportate sono tuttavia indicative. Il numero di pasti presunto infatti potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione, per la qual cosa il concessionario non potrà vantare diritti di alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne hanno diritto.

La base d'asta corrisponde al prezzo del singolo pasto giornaliero ed è pari ad euro 4,35 più Iva, di cui € 4,33 soggetto a ribasso e € 0,02 quale costo di sicurezza unitario per rischi da interferenza di cui all' art. 26, commi 3-ter e 5 del D. Lgs. N. 81/2008 non soggetto a ribasso. Il partecipante dovrà offrire un prezzo complessivo non superiore al valore di € 4,35.

L'offerta economica dovrà contenere le specifiche di cui all'art. 95, comma 10, del D. Lgs 50/16 relativamente ai costi della sicurezza interna o aziendale (costi che differiscono dagli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso indicati nel DUVRI) e ai costi del lavoro. L'indicazione è obbligatoria a pena di esclusione.

L'importo unitario del pasto giornaliero a carico di ciascun utente fissato per l'anno scolastico 2020/2021 è pari al costo dell'intero pasto di € 4,35 più IVA 4% per complessivi € 4,52 salvo ribassi del prezzo offerto in sede di gara. In caso di approvazione di agevolazioni tariffarie, le stesse saranno a carico del Comune. Il prezzo offerto è comprensivo di ogni onere dovuto all'operatore economico sulla base delle norme in vigore in connessione con l'esecuzione del contratto. L'affidamento in oggetto rientra nel novero delle "concessione di servizi" di cui all'art. 3, comma 1, lett. vv), D.Lgs. 50/16, ossia "un contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale una o più stazioni appaltanti affidano a uno o più operatori economici la fornitura e la gestione di servizi diversi dall'esecuzione di lavori di cui alla lettera l) riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto o tale diritto accompagnato da un prezzo, con assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi".

In caso di persistenza dell'emergenza COVID 19 al momento dell'attivazione del nuovo servizio in concessione e in vigore delle linee guida della ASL Roma 6, prot. 44118 del 07.09.2020, registrate al protocollo del Comune n. 40966 del 7.9.2020 e allegate al capitolato con la lett. F), il Concessionario è tenuto all'applicazione delle stesse e delle disposizioni regionali in materia e potrà richiedere al Comune una maggiorazione del prezzo, previa richiesta adeguatamente motivata e in accordo con il Comune, fino ad un massimo del 20% del prezzo offerto a pasto (tale incremento massimo può essere riconosciuto solo nel caso in cui sia previsto anche l'utilizzo di stoviglie compostabili). Questa maggiorazione non fa parte dell'offerta economica.

Art. 7 IMPORTO DELLA CONCESSIONE A CARICO DEL COMUNE

L'importo puramente indicativo posto a carico del Comune riguarda il prezzo offerto del pasto per i docenti stimato in **€ 349.087,50** più IVA al 4%, per un numero medio pasti relativi all'intero periodo pari a n. **80.250 pasti** (corrispondenti a n. 16.050 pasti annui docenti) nel periodo di concessione.

In caso di tariffe agevolate a favore degli utenti, il Comune assume l'impegno di integrare la parte differenziale fino al completamento del costo unitario del pasto derivante dall'offerta.

Il prezzo unitario posto a base di gara comprende tutti i servizi di fornitura refezione scolastica e riscossione delle tariffe per l'indicazione dei quali si rinvia al Capitolato speciale.

Il prezzo per ogni tipo di pasto, effettivamente fornito e distribuito, sarà quello fissato in sede di gara al netto dell'IVA, comprensivo come già indicato di ogni spesa diretta od accessoria.

Il Comune verserà al Concessionario il corrispettivo dovuto con le seguenti modalità: mensilmente, previa presentazione della rendicontazione dettagliata dei pasti forniti a favore degli insegnanti e, in caso di agevolazioni, dei pasti erogati agli utenti che ne usufruiscono.

Con il contributo annuo versato dal Comune e con la riscossione delle tariffe si intendono interamente compensati tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione del servizio affidato in concessione e qualsiasi onere, espresso e non dal presente disciplinare, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

In caso di inadempienza contributiva, si applicano le procedure di cui all'art. 30 del D.Lgs. n. 50/2016. La Ditta è tenuta ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010, D.L. 187/2010 convertito in Legge n. 217/2010 e corrispondenti determinazioni ANAC (già AVCP), al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al contratto.

ART. 8 LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio viene descritto in modo dettagliato dal Capitolato Speciale e dovrà essere prestato presso i 3 Centri di cottura e i refettori delle Scuole sottoindicate:

SEDI DEGLI IMPIANTI e PLESSI SERVITI	
A)	Centro cottura di Villa Sciarra – CENTRO DI COTTURA CENTRALE Via Don Bosco 8 Frascati
	Plessi serviti:
1)	Scuola dell'infanzia Villa Sciarra - Via Don Bosco 8 Frascati
2)	Scuola primaria Villa Sciarra- Via Don Bosco 8 Frascati
3)	Scuola dell'infanzia Villa Muti - Via Fontana Vecchia Frascati
4)	Scuola dell'infanzia di Cocciano - Piazza Morandi Frascati
5)	Scuola primaria Lupacchino - Via dei Lateranensi Frascati
6)	Scuola primaria A. Tudisco - Via Cisternole – Frascati
7)	Scuola dell'infanzia Asilo Tuscolano - Via Risorgimento 3 Frascati
8)	Scuola primaria E. Dandini - Via Risorgimento 3 Frascati
B)	Centro cottura di VILLA INNOCENTI - Via Brigida Postorino, 27- Frascati
	Plessi serviti:
9)	Scuola dell'infanzia di Villa Innocenti - Via Brigida Postorino, 27- Frascati
C)	Centro cottura VANVITELLI - Via Vanvitelli 16 Frascati
	Plessi serviti:
10)	Scuola dell'infanzia Vanvitelli - Via Vanvitelli 16 Frascati
11)	Scuola primaria Vanvitelli - Via Vanvitelli 16 Frascati

ART. 9 SOPRALLUOGO

Obbligatorio a pena di esclusione dalla gara.

La visione dei luoghi relativi all'esecuzione del servizio in concessione da parte del titolare o legale rappresentante della Ditta, o procuratore speciale munito di procura da cui lo stesso trae i poteri di firma, o soggetto da questi incaricato e munito di atto di delega, è indispensabile ai fini della formulazione dell'offerta.

I sopralluoghi si terranno **in data unica il giorno: 29/12/2020 ore 09.30** previa prenotazione (tel. 06/94184209-411 - email: municipio@comune.frascati.rm.it , entro il **giorno 28/12/2020 ore 12.00** (qualche giorno prima della data del sopralluogo).

Al termine del sopralluogo verrà rilasciata la corrispondente attestazione, che dovrà essere allegata alla documentazione amministrativa di gara.

Ogni soggetto potrà effettuare il sopralluogo per una sola Impresa.

In caso di partecipazione in raggruppamento temporaneo, la presa visione dei luoghi deve essere effettuata da un rappresentante dell'impresa mandataria/capogruppo.

ART. 10 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

La concessione di cui in oggetto si svolgerà esclusivamente con modalità telematica senza finestra temporale. Per l'espletamento della presente procedura infatti, la Stazione Appaltante si avvale del Sistema Informatico, accessibile dal seguente link: <https://cmcastelli.acquistitelematici.it/> dove sono specificate le modalità di registrazione degli operatori economici al sistema. Le ditte concorrenti dovranno inserire nella piattaforma, la documentazione richiesta, debitamente firmata digitalmente, nelle modalità indicate nei successivi paragrafi. L'offerta e la documentazione ad essa relativa devono essere redatte e trasmesse alla Stazione Appaltante in formato elettronico attraverso la "Piattaforma di Gestione Albo fornitori e Gare telematiche". La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive dell'apposita procedura guidata del Sistema, così come indicate nei manuali a disposizione dell'operatore economico.

Le ditte concorrenti dovranno inserire nella piattaforma, la documentazione richiesta, debitamente firmata digitalmente, nelle modalità indicate nei successivi paragrafi, entro il termine perentorio **delle ore 12,00 del 15/01/2021**

La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive dell'apposita procedura guidata del Sistema, così come indicate nei manuali a disposizione dell'operatore economico, che consentono di predisporre:

- n.56.1)** - “**BUSTA (A)** – Una busta telematica (A) contenente la documentazione amministrativa”;
- n.56.2)** - “**BUSTA (B)** – Una busta telematica (B) contenente l'offerta tecnica”;
- n.56.3)** - “**BUSTA (C)** – Una busta telematica (C) contenente l'offerta economica”.

Verranno escluse le offerte plurime, condizionate, alternative o espresse in aumento rispetto all'importo a base di gara e/o comunque non conformi alle indicazioni contenute nel presente Bando / Disciplinare. I formati accettati per i documenti da firmare digitalmente sono esclusivamente *.pdf e *.p7m, pena l'impossibilità di caricare il documento nel Sistema.

Ogni singolo documento da caricarsi sul Sistema non può superare i 15 MB di dimensione.

Il semplice caricamento (upload) della documentazione di offerta sul Sistema non comporta l'invio dell'offerta alla Stazione Appaltante. Per trasmettere i documenti, è necessario confermare l'invio tramite l'apposita procedura. Il Concorrente è tenuto a verificare di avere completato tutti i passaggi richiesti dal Sistema per procedere all'invio dell'offerta. Il Sistema darà comunicazione al fornitore del corretto invio dell'offerta tramite PEC e tramite ricevuta di partecipazione scaricabile dalla pagina di conferma di avvenuta partecipazione alla gara. Il Sistema consente di salvare la documentazione di offerta redatta dal Concorrente, interrompere la redazione dell'offerta e riprenderla in un momento successivo. Il Manuale d'uso per il Concorrente e le istruzioni presenti sulla piattaforma forniscono le indicazioni necessarie per la corretta redazione e la tempestiva presentazione dell'offerta.

L'offerta si considera ricevuta nel tempo indicato dal Sistema, come risultante dai log dello stesso Sistema. Il concorrente potrà presentare una nuova offerta entro e non oltre il termine sopra indicato, previsto per la presentazione della medesima; questa nuova offerta sarà sostitutiva a tutti gli effetti della precedente. Non è necessario provvedere alla richiesta scritta di ritiro dell'offerta precedentemente inviata poiché il Sistema automaticamente annulla l'offerta precedente (stato “sostituita”) e la sostituisce con la nuova. Non sarà ritenuta valida e non sarà accettata alcuna offerta pervenuta oltre la «Data scadenza», anche per causa non imputabile al Concorrente.

I concorrenti esonerano la Stazione Appaltante e il gestore del sistema da qualsiasi responsabilità inerente il mancato o imperfetto funzionamento dei servizi di connettività necessari a raggiungere il Sistema e a inviare i relativi documenti necessari per la partecipazione alla procedura. Saranno escluse le offerte irregolari, equivoche, condizionate in qualsiasi modo, difformi dalla richiesta o, comunque, inappropriate.

La Stazione Appaltante si riserva facoltà di sospendere o rinviare la procedura qualora riscontri anomalie nel funzionamento della piattaforma o della rete che rendano impossibile ai partecipanti l'accesso al Sistema o che impediscano di formulare l'offerta.

Si precisa inoltre che:

- la presentazione della documentazione di gara e dell'offerta economica tramite il sistema è compiuta quando il concorrente visualizza un messaggio del sistema a conferma della ricezione, da parte del sistema stesso, della documentazione di gara e delle offerte;
- il recepimento della documentazione di gara e delle offerte da parte del sistema lascia, tuttavia, impregiudicata la valutazione della regolarità e completezza sia della documentazione di gara che delle offerte, valutazione che è infatti riservata alla stazione appaltante;
- in caso occorra apportare delle modifiche a documenti prodotti in automatico dal sistema sulla base di form on line, è necessario ripetere la procedura di compilazione del form on line ed ottenere un nuovo documento;
- per eventuali problemi tecnici come ad esempio malfunzionamenti o difficoltà di accesso alla piattaforma è possibile contattare il supporto tecnico tramite la piattaforma stessa con l'apposito pulsante in basso a sinistra dello schermo. E' possibile quindi aprire una richiesta cliccando sul pulsante " Apri un nuovo Ticket". Il servizio è attivo dal Lunedì al Venerdì dalle ore 9,15 alle ore 17,30;
- l'iter della gara può essere seguito direttamente da remoto utilizzando i codici di accesso rilasciati per la partecipazione alla procedura, risulta pertanto superata la presenza fisica della ditta alla presenza della commissione di gara.

Ai sensi dell'art. 83, comma 9, del Decreto Legislativo n. 50/2016 la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'art. 85 del Codice, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, possono essere sanate attraverso la procedura del soccorso istruttorio. In tal caso, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate la documentazione e le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto ed i soggetti che le devono rendere. 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.

Il capitolato integra a tutti gli effetti il presente Bando/Disciplinare.

ART. 11 COMUNICAZIONI E RICHIESTE DI INFORMAZIONI RELATIVE ALLA GARA

Il capitolato integra a tutti gli effetti il presente disciplinare.

I chiarimenti ex art. 74, comma 4 del D. Lgs 50/16 hanno esclusivamente valore esplicativo e saranno forniti:

☞ In ordine al servizio da rendere, dal Responsabile del procedimento Settore III Ufficio Scuola e sport del Comune di Frascati- Dott.ssa Laura Moscarelli, Tel. 06/94184209

PEC: protocollofrascati@legalmail.it

☞ In ordine alla procedura di gara hanno esclusivamente valore esplicativo e saranno forniti dal responsabile del procedimento della CUC – Dott. Rodolfo Salvatori Tel. 069470820 Fax. 069470739 e- mail cuc@cmcastelli.it - direttoregenerale@cmcastelli.it

Le richieste di chiarimenti dovranno pervenire entro le **ore 12,00 del 08/01/2021**

Le risposte saranno fornite entro il 12/01/2021 purché richiesti in tempo utile, tramite FAC anonima pubblicata sui siti della Comunità Montana sito internet www.cmcastelli.it e del Comune di Frascati www.comune.frascati.rm.it .

Resta impegno del concorrente verificare la presenza di chiarimenti e/o FAQ nella sezione dedicata. Le richieste di informazioni per qualsiasi chiarimento relativo alla procedura di gara, al bando o riferite a quant'altro avesse relazione con la gara in questione saranno accolte solo se trasmesse attraverso i mezzi indicati ai predetti indirizzi.

Non verranno resi chiarimenti verbali; si invitano, pertanto, i concorrenti ad attenersi alle raccomandazioni di cui al preambolo 58 della direttiva comunitaria 2004/24/UE.

Il concorrente dovrà preferibilmente seguire gli schemi approntati dalla Stazione Appaltante utilizzando il formato elettronico disponibile sul sito web o redigendo ex novo le dichiarazioni complete di tutti i dati richiesti. Costituisce motivo di esclusione la mancata presentazione anche di uno solo dei

documenti richiesti e l'omissione della firma della persona fisica che legalmente rappresenta il soggetto economico concorrente su ciascun documento. Ove non venga allegata fotocopia del documento di identità in corso di validità, le firme apposte in calce ai documenti devono essere state in precedenza autenticate.

ART. 12 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA (artt. da 80 a 86 D.Lgs. 50/2016)

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016, nel rispetto di quanto stabilito dagli artt. 47 e 48 dello stesso decreto ed in possesso dei requisiti di seguito indicati.

12.1- Requisiti soggettivi

I concorrenti:

- a. devono essere operatori economici di cui all'art. 45, del D. Lgs. N° 50/2016;
- b. non devono trovarsi in alcuna delle condizioni che determinano l'esclusione dalle procedure per l'affidamento dei pubblici contratti previste dall'art. 80 del d.lgs. 50/2016.

I requisiti richiesti, ai sensi degli artt. 47, 48, 80 e 83, commi 1 e 8, del D.-lgs. 50/2016, devono essere posseduti nelle ipotesi di:

- consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. 50/2016: dal consorzio e dai singoli consorziati indicati quali esecutori della gestione del servizio oggetto della concessione;
- soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) del D.Lgs. 50/2016: da ciascuno dei soggetti raggruppati.

Requisiti soggettivi aggiuntivi per le Cooperative:

- iscrizione nell'Albo delle Società cooperative istituito presso il Ministero per le attività produttive e del territorio tenuto tramite le Camere di Commercio;

12.2 Requisiti di idoneità professionale: (art. 83, comma 3, D.Lgs. 50/2016)

I concorrenti devono essere iscritti alla Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura della Provincia in cui il soggetto ha sede (o registro equivalente del Paese di origine o provenienza) per un oggetto sociale corrispondente con l'oggetto dell'affidamento.

I requisiti richiesti, ai sensi degli artt. 47, 48 e 83, commi 1 e 8, del D.lgs. 50/2016, devono essere posseduti nelle ipotesi di:

- consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. 50/2016: dal consorzio e dai singoli consorziati indicati quali esecutori della gestione del servizio oggetto della concessione;
- soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) del D.Lgs. 50/2016: da ciascuno dei soggetti raggruppati.

Requisiti di capacità economica e finanziaria: (art. 83, comma 4 e 5, D. Lgs. 50/2016)

I concorrenti devono possedere i requisiti e produrre le seguenti dichiarazioni:

- a) dichiarazione comprovante un fatturato minimo annuo, comprensivo del fatturato del settore oggetto della gara (ristorazione scolastica) relativo agli ultimi tre esercizi finanziari (2017 - 2018 - 2019) pari ad almeno € 1.400.000,00 per ciascun esercizio di cui almeno **€ 1.000.000,00** annui nei servizi di **ristorazione scolastica con riscossione diretta dei corrispettivi/tariffe dovuti dall'utenza** (tale richiesta è motivata dalla complessità della concessione in oggetto dovuta all'importanza del servizio di refezione scolastica e alla necessaria capacità tecnica dell'operatore economico anche nella fase della riscossione per garantire la sostenibilità economica della concessione);
- b) dichiarazione comprovante l'adeguata situazione finanziaria risultante da idonea dichiarazione da parte di almeno un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi della legge 1° settembre 1993 n. 385 (allegato XVII - parte I, lettera a, del D. Lgs.50/2016);
- c) dichiarazione di aver conseguito almeno due dei tre bilanci di esercizio (2017 - 2018 - 2019) in utile.

I requisiti richiesti, ai sensi degli artt. 47, 48 e 83, commi 1 e 8, del D.lgs. 50/2016, devono essere posseduti, in riferimento alla lettera a) nelle ipotesi di:

- consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. 50/2016: dal consorzio e dai singoli consorziati (in questo caso anche pro quota) indicati quali esecutori della gestione del servizio oggetto della concessione;

- soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) del D.Lgs. 50/2016: da ciascuno dei soggetti raggruppati anche pro quota. La mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

I requisiti richiesti, ai sensi dell'art. 83, commi 1 e 8, del D.lgs. 50/2016, devono essere posseduti, in riferimento alle lett. b) e c), nelle ipotesi di:

- consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. 50/2016: dal consorzio e dai singoli consorziati indicati quali esecutori della gestione del servizio oggetto della concessione;

- soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) del D.Lgs. 50/2016: da ciascuno dei soggetti raggruppati.

In caso di concorrente consorziato o raggruppati, le dichiarazioni di cui alle lettere b) e c) devono essere rese dal consorzio e dai singoli consorziati indicati quali esecutori della gestione del servizio oggetto della concessione. Il requisito di cui alla lettera a) deve essere posseduto dal consorzio o dal raggruppamento nella sua interezza, la mandataria in ogni caso deve possedere il requisito ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria ai sensi dell'art. 83, comma 8, del D.lgs. 50/2016.

Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 83, comma 6, D.Lgs. 50/2016)

I concorrenti devono possedere:

12.3.1 registrazione **EMAS** (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit EMAS) o certificazione **ISO 14001**, in corso di validità;

12.3.2 Certificazione **ISO 9001:2008** – Sistemi di gestione per la qualità;

12.3.3 Certificazione **OHSAS 18001:2007** per la sicurezza e salute sui luoghi di lavoro;

12.3.4 Certificazione **UNI EN ISO 22000:2005** per la sicurezza alimentare;

I requisiti richiesti, ai sensi degli artt. 47, 48 e 83, commi 1 e 8, del D.lgs. 50/2016, devono essere posseduti nelle ipotesi di:

- consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. 50/2016: dal consorzio e dai singoli consorziati indicati quali esecutori della gestione del servizio oggetto della concessione;

- soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) del D.Lgs. 50/2016: da ciascuno dei soggetti raggruppati.

Le imprese concorrenti devono allegare copia, autenticata ai sensi di legge, ovvero autodichiarazione, resa ai sensi di legge, con la quale attestano il possesso delle suddette certificazioni.

SUBAPPALTO: è ammesso il subappalto ai sensi dell'art. 174 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

SOCCORSO ISTRUTTORIO: ammesso a termini dell'art. 83 comma 9.

ART. 13 CRITERI PER STABILIRE L'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA

L'offerta dovrà essere predisposta su max 20 facciate numerate progressivamente su carta intestata, oltre l'indice e la copertina non compresi nelle 20 pagine (pagine ulteriori e allegati non saranno oggetto di valutazione), di formato A4, impostazione verticale, carattere Arial, dimensione 12, interlinea 1,5 – margini ai lati 2 cm., e sarà valutata come segue:

OFFERTA TECNICA: MAX 70 PUNTI

• OFFERTA ECONOMICA: MAX 30 PUNTI

13.1) ASPETTI TECNICO-QUALITATIVI dell'intervento (OFFERTA TECNICA):
max 70 punti suddivisi in sub-pesi come indicato nella seguente tabella:

N .	CRITERI	PUNTI MAX
1)	<p>Gestione ed organizzazione del servizio di refezione scolastica e riscossione delle tariffe:</p> <p>1. 1) Modalità organizzative generali e di gestione del servizio di refezione scolastica (fasi della realizzazione);</p> <p>1.2) Qualità dei prodotti, composizione e varietà del menù offerto (da predisporre sulla scorta delle linee guida indicate nel Capitolato Speciale di gara e relativi allegati e delle normative nazionali e regionali vigenti) e migliorativi rispetto al menù attuale;</p> <p>1. 3) Strumenti, procedure e modalità di verifica e valutazione della qualità delle attività svolte;</p> <p>1.4) Programma di pulizia e sanificazione degli ambienti, macchinari e attrezzature e, in generale, delle misure di igiene ambientale adottate dalla ditta;</p> <p>1. 5) Gestione degli imprevisti e delle emergenze;</p> <p>1. 6) Modalità di gestione e riscossione delle tariffe.</p>	<p>30</p> <p>10</p> <p>7</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p>
2)	<p>Organizzazione del personale e del lavoro:</p> <p>2.1) Descrizione del piano di formazione/aggiornamento degli operatori, atto a garantire la regolare e corretta esecuzione del servizio, nonché la crescita professionale del personale impiegato, con specifica quantificazione delle ore previste e degli argomenti trattati;</p> <p>2.2) Modalità e tempi per la sostituzione del personale assente e per la gestione delle emergenze/imprevisti;</p> <p>2.3) Progetto per il costante monitoraggio e la valutazione continua del servizio di refezione scolastica erogato con analisi di soddisfazione dell'utenza da realizzare per tutta la durata dell'appalto;</p> <p>2.4) Qualificazione ed esperienza professionale del personale impiegato.</p>	<p>20</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p> <p>5</p>

3)	<p>Utilizzo di prodotti di qualità (BIO, DOP, IGP, Km. 0) e rispetto dei criteri ambientali minimi approvati con D.M. 10/3/2020 ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, e delle disposizioni ambientali in materia di green economy – Progetti di educazione alimentare e comunicazione:</p> <p>3.1 Utilizzo di prodotti BIO, DOP, IGP, Km. 0, oltre i minimi richiesti da capitolato;</p> <p>3.2 Recupero delle eccedenze – riduzione dell'impatto ambientale;</p> <p>3.3 Attuazione progetti di Educazione Alimentare e comunicazione con l'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio.</p>	<p>1 2</p> <p>6</p> <p>3</p> <p>3</p>
4)	<p>Servizi aggiuntivi e migliorativi a titolo esemplificativo:</p> <p>Progetti ed interventi volti al miglioramento del servizio (quali la fornitura della merenda di metà mattina), del comfort dell'utenza, della gestione delle comunicazioni con l'utenza, del progetto per la gestione delle eccedenze alimentari, oppure migliorie di carattere ambientale e organizzativo, interventi diretti alla riduzione e al recupero dei rifiuti, altre proposte migliorative.</p>	<p>8</p>

CRITERI DI VALUTAZIONE:

1 Gestione dei Servizio di refezione scolastica e riscossione delle tariffe: punti max 30

1.1 Modalità organizzative generali e di gestione del servizio di refezione scolastica: Max 10

Descrizione delle modalità organizzative e gestionali con le quali verrà attuato il servizio di refezione, con riferimento alle singole attività e servizi previsti nel capitolato di gara.

Criterio motivazionale

Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che meglio risponde alle caratteristiche dell'utenza, che presenta il più alto livello di correlazione tra contenuti, obiettivi, risorse, strumenti e fasi di intervento, nonché la miglior completezza ed aderenza al capitolato di gara.

Qualità dei prodotti, composizione e varietà del menù offerto da predisporre sulla scorta delle linee guida indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati e delle normative nazionali e regionali vigenti: Max 7

Elenco dei prodotti e delle marche utilizzate, predisposizione di menù stagionali, diete speciali e differenziate per intolleranze ed esigenze diverse e per ricorrenze nel corso dell'anno ed eventi calendarizzati.

Criterio motivazionale

Il punteggio massimo sarà assegnato in ragione della qualità dei prodotti utilizzati, della varietà del menù offerto in senso qualitativo e quantitativo e della maggiore attenzione prestata nelle diete speciali.

1.2 Strumenti , procedure e modalità di verifica e valutazione della qualità delle attività svolte: Max. 4

Descrizione delle procedure e modalità di verifica e valutazione della qualità dell'attività svolta da parte della Concessionaria, con specificazione dei tempi e degli strumenti utilizzati (piano di autocontrollo documentato, procedura di qualificazione dei fornitori, sistema di qualità aziendale e altro (indicare il possesso eventuale di certificazioni di qualità ulteriori rispetto a quelle richieste in sede di gara per i servizi di refezione scolastica.

Criterio motivazionale

Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede strumenti di monitoraggio, verifica e valutazione più efficaci per il controllo della qualità del servizio, anche con specificazione analitica di indicatori, modalità operative, tempi e strumenti previsti.

Programma di pulizia e sanificazione di ambienti, macchinari e attrezzature e, in generale, delle misure di igiene ambientale adottate dalla ditta: Max 4

Descrizione dei trattamenti di pulizia e sanificazione di ambienti, macchinari e attrezzature, con indicazione delle modalità, della tempistica, delle caratteristiche dei prodotti utilizzati (detergenti, disinfettanti, sanificanti, ecc.), della loro conservazione e, in generale, delle misure di igiene ambientale adottate dalla ditta.

Criterio motivazionale

Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede il più efficace programma di pulizia e sanificazione, anche con riferimento alla tempistica dell'intervento, alle caratteristiche dei prodotti utilizzati, alla loro conservazione ed alle misure, generali e specifiche di igiene ambientale adottate.

Gestione degli imprevisti e delle emergenze Max 3

Descrizione delle procedure alternative previste in caso di emergenza, sia in riferimento a eventi eccezionali o scioperi, che di interruzione o irregolare funzionamento del servizio.

Criterio motivazionale

Il punteggio massimo sarà assegnato al miglior programma di gestione delle emergenze, in termini di personale disponibile, celerità, metodologie di gestione degli imprevisti, disponibilità e minor distanza di un centro cottura di emergenza opportunamente certificato ISO, provvisto di autorizzazione sanitaria.

1.6 Gestione e riscossione delle tariffe Max 2

Descrizione delle procedure di riscossione delle tariffe, delle modalità di pagamento, gestione dei solleciti.

Criterio motivazionale

Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che permette le più ampie modalità di pagamento e solleciti all'utenza prima di procedere alla sospensione del servizio agli utenti morosi oltre quanto previsto dal Regolamento dei servizi scolastici vigente.

Organizzazione del personale e del lavoro: Max 20

2.1 Descrizione del piano di formazione/aggiornamento degli operatori, atto a garantire la regolare e corretta esecuzione del servizio, nonché la crescita professionale del personale impiegato, con specifica quantificazione delle ore previste e degli argomenti trattati: Max 5.

Criterio motivazionale

Il punteggio massimo sarà assegnato al miglior programma di formazione, in termini di completezza degli argomenti, attinenza con il servizio, metodologie didattiche e monte ore complessivo.

Modalità e tempi per la sostituzione del personale assente e per la gestione delle emergenze/imprevisti: Max 5.**Criterio motivazionale**

Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede le più efficaci e tempestive misure di sostituzione del personale ordinariamente e in caso di imprevisti o eventi eccezionali.

Progetto per il costante monitoraggio e la valutazione continua del servizio di refezione scolastica erogato con analisi di soddisfazione dell'utenza da realizzare per tutta la durata dell'appalto: Max 5.**Criterio motivazionale**

Il punteggio massimo sarà assegnato al programma di monitoraggio del servizio più completo ed esaustivo, in grado di recepire costantemente il grado di soddisfazione dell'utenza.

Qualificazione ed esperienza professionale del personale impiegato: Max 5.**Criterio motivazionale**

Il punteggio massimo sarà assegnato in ragione della migliore qualificazione e maggiore esperienza acquisita dal personale impiegato.

3. Utilizzo di prodotti di qualità (BIO, DOP, IGP, Km. 0) e rispetto dei criteri ambientali minimi approvati con D.M. 10/3/2020 ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, e delle disposizioni ambientali in materia di green economy – Progetti di educazione alimentare e comunicazione: punti max 12.**3.1 Utilizzo di prodotti BIO, DOP, IGP, Km. 0 oltre i minimi richiesti da capitolato: Max 6.**

Descrizione e specializzazione dettagliata delle modalità di impiego di prodotti "a Km zero", e/o di prodotti a provenienza locale e/o fornitura quali-quantitativa di prodotti di "filiera corta", con specifica indicazione dei fornitori e produttori ai quali ci si rivolgerà per l'acquisizione di tali prodotti.

Criterio motivazionale

Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede un 'impiego più elevato, in termini quantitativi e qualitativi, di prodotti "a KM zero", a provenienza locale e di "filiera corta".

Recupero delle eccedenze – riduzione dell'impatto ambientale: Max 3.

Descrizione dei programmi e delle modalità organizzative con le quali verrà attuato il recupero delle eccedenze e data attuazione alla riduzione di impatto ambientale.

Criterio motivazionale

Il punteggio massimo sarà assegnato in ragione della migliore rispondenza del programma descritto alle esigenze espresse, al più alto livello di efficacia perseguita con correlazione tra contenuti, obiettivi, risorse, strumenti e fasi di intervento.

Attuazione progetti di Educazione Alimentare e comunicazione con l'utenza: Max 3.

Descrizione e specificazione dettagliata dei progetti di Educazione Alimentare che il concessionario intende attuare, con l'intento di portare all'interno delle famiglie le informazioni e la cultura necessaria per far comprendere a tutti l'utilità delle attività di educazione alimentare, nonché di assicurare una costante attività di comunicazione nei confronti delle famiglie, mediante organizzazione di incontri, divulgazione di stampati, comunicati, comunicazioni, ecc., per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio.

Criterio motivazionale

il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede l'attuazione di progetti più efficaci nell'ottica di una divulgazione della corretta educazione alimentare ed una costante ed efficace attività di comunicazione nei confronti dell'utenza e delle famiglie.

Servizi aggiuntivi e migliorativi: Max 8.

Servizi aggiuntivi e/o migliorativi offerti, dunque non compresi nelle attività previste dal capitolato e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori, ma solamente come valore aggiunto. I servizi migliorativi proposti devono essere illustrati in modo chiaro e dettagliato, con la precisazione dei termini, tempi e modalità di attuazione in modo che la commissione valutatrice possa accertarne la concretezza, l'utilità ed il grado di realizzabilità (ad esempio: progetti ed interventi volti al miglioramento del servizio - quali la fornitura della merenda di metà mattina - del comfort dell'utenza, della gestione delle comunicazioni con l'utenza, del progetto per la gestione delle eccedenze alimentari, oppure migliorie di carattere ambientale e organizzativo, interventi diretti alla riduzione e al recupero dei rifiuti, altre proposte migliorative).

Criterio motivazionale

Il punteggio massimo sarà assegnato ai servizi aggiuntivi e migliorativi che meglio rispondono alle esigenze del servizio e della sua utenza, sia in termini qualitativi che quantitativi.

13.2 Valutazione dell'offerta tecnica

Per la **valutazione dell'offerta tecnica** si applicherà la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_j \times V(a)_j]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta del concorrente(a);

n = numero totale dei requisiti;

W_j = peso o punteggio attribuito al requisito (j);

V(a)_j = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (j), variabile tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria;

I coefficienti V(a)_j saranno determinati come di seguito indicato.

La valutazione degli elementi di natura qualitativa sarà effettuata attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari a loro insindacabile giudizio. Allo scopo di rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi alle diverse offerte tecniche, i singoli commissari procederanno ad assegnare, discrezionalmente, per ogni criterio e/o sub-criterio della tabella sopra riportata, un giudizio tra quelli di seguito precisati, cui corrisponde un coefficiente:

Giudizio	Coefficiente V(a)_i
Eccellente	1,00
Ottimo	0,90
Distinto	0,80
Buono	0,70
Discreto	0,60
Sufficiente	0,50
Mediocre	0,40
Scarso	0,30
Molto scarso	0,20
Insufficiente	0,10
Non valutabile	0,00

Quindi la commissione calcolerà la media dei coefficienti attribuiti dai componenti per ogni criterio (saranno considerate le prime tre cifre dopo la virgola senza procedere ad alcun arrotondamento).

13.2.1 Riparametrazione

Nella valutazione dell'offerta tecnica si procederà, inoltre, alla cosiddetta **riparametrazione doppia**: inizialmente si assegnerà il punteggio totale attribuito ad ogni singolo criterio all'offerta del concorrente che ha ottenuto il massimo punteggio, eventualmente quale somma dei punteggi relativi agli eventuali sub-criteri, relativamente a quello specifico criterio; alle altre offerte verrà assegnato, per ogni criterio, un punteggio proporzionale decrescente. Se nessuna offerta ottiene come punteggio complessivo il punteggio complessivo massimo previsto per l'offerta tecnica nel bando e nel presente disciplinare, si procederà ad una nuova riparametrazione dei punteggi, assegnando il punteggio massimo previsto per l'offerta tecnica al concorrente che ha ottenuto complessivamente il massimo punteggio quale somma dei punteggi attribuiti in relazione ai singoli criteri e, alle altre offerte, un punteggio proporzionale decrescente. Così facendo si garantisce che esista almeno un'offerta cui viene attribuito il punteggio massimo previsto per l'offerta tecnica nel bando di gara e nel presente disciplinare.

13.2.2 Soglia di sbarramento

Non si procederà all'apertura dell'offerta economica per quelle offerte tecniche che, a seguito delle operazioni di riparametrazione, non raggiungano il punteggio minimo di 49 punti sul totale di 70.

ART. 14 OFFERTA ECONOMICA

E' quella relativa al costo di un singolo pasto posto a base di gara esclusa IVA (4%), comprensiva degli oneri interferenziali non soggetti a ribasso.

Le ditte interessate dovranno pertanto offrire il **prezzo del pasto** in misura **uguale o inferiore rispetto al prezzo posto a base di gara pari a € 4,35** di cui **€ 0,02** per oneri della sicurezza indicati nel DUVRI non soggetti a ribasso.

Il partecipante dovrà, pena l'esclusione dalla gara, indicare - in cifre e in lettere - il prezzo offerto pari o inferiore rispetto alla base di gara di euro di € 4,35 + IVA a pasto. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto alla base di gara.

Nel caso di discordanza tra il prezzo scritto in lettere e quello scritto in cifre sarà ritenuto valido quello più favorevole per l'Amministrazione.

Resta inteso che rimane in capo al Concessionario il diritto di riscuotere il pagamento del prezzo dei proventi tariffari ricavati dal servizio reso in regime di concessione, con accollo dell'eventuale mancato recupero.

Il numero presunto degli studenti che usufruiranno del servizio mensa è di circa 1.366/giorno, fermo restando che il rischio relativo agli incassi riguardanti il servizio rimane ad esclusivo carico dell'aggiudicatario. Resta altresì in capo al concessionario il rischio derivante dalla diminuzione del numero dei pasti richiesti.

Alla migliore offerta economica verranno attribuiti 30 (trenta) punti.

Il relativo punteggio sarà attribuito con la seguente formulazione:

P = punteggio massimo = 30

Pe = punteggio erogato

OM = offerta migliore (prezzo a pasto più basso)

OE = offerta economica dell'impresa in valutazione (prezzo a pasto)

Formula applicata:

$P \times \frac{OM}{OE} = Pe$

OE

Il prezzo offerto deve intendersi comprensivo di tutti i costi di gestione, personale, coordinamento, formazione, sicurezza, oneri della sicurezza non soggetti a ribasso indicati nel DUVRI, ogni altro costo previsto dal presente bando/disciplinare e dal capitolato di gara.

L'offerta economica dovrà contenere le specifiche di cui all'art. 95, comma 10, del D. Lgs. 50/16 relativamente ai costi della sicurezza interna o aziendale (costi che differiscono dagli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso indicati nel DUVRI) e ai costi del lavoro. L'indicazione è obbligatoria a pena di esclusione.

Il servizio sarà affidato anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua.

In caso di offerte che presentino uguale punteggio complessivo, si procederà con le seguenti modalità:

- procederà nella graduatoria finale l'offerta che, a parità di punteggio totale, presenta il punteggio più alto conseguito nell'offerta tecnica;
- in caso di punteggi parziali uguali (offerta tecnica ed offerta economica), si procederà per sorteggio.

Non saranno accettate offerte che non rispettino le indicazioni e le modalità per la loro formulazione, che non siano indicate al presente disciplinare di gara, oppure che risultino parziali, difformi dalle richieste, condizionate a clausole non previste, o con variazioni all'assetto del Capitolato. La presentazione dell'offerta vincola immediatamente l'offerente per tutta la durata del contratto.

Valutazione dei punteggi finali. Dalla sommatoria dei punteggi tecnici e di quelli economici sarà definita la graduatoria ai fini dell'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa e la Commissione procederà con la proposta di aggiudicazione nei confronti dell'operatore economico che avrà conseguito il punteggio più alto.

Saranno soggette a verifica, le offerte economiche che presentino caratteristiche anomale secondo quanto previsto dall'art. 97, comma 3, del D. Lgs. 50/16, anche tramite – se ritenuto – audizione personale del concorrente con preavviso di tre giorni lavorativi antecedenti alla data di convocazione. L'efficacia dell'aggiudicazione, disposta poi con Determinazione del Responsabile competente, resta subordinata all'esito positivo dell'accertamento dei requisiti dichiarati in sede di partecipazione alla gara (art. 32, comma 7, D.Lgs. 50/16) nonché all'esito negativo degli accertamenti previsti dalla vigente normativa antimafia e comunque conformandosi alle normative vigenti in tema di autodichiarazioni e confronto delle medesime.

ART. 15 PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

In seduta pubblica, alla data designata **del 26/01/2021 ore 09,30** il Presidente di gara procederà all'apertura della busta contenente la documentazione amministrativa per la verifica dei requisiti di ammissione delle ditte e (fatta salva l'eventuale attivazione di soccorsi istruttori ex art. 83, co. 9 del D. Lgs n. 50/2016 e ss.mm.e ii. e art. 10, ultimo paragrafo, del presente Bando/Disciplinare) all'apertura della busta telematica contenete l'offerta tecnica ai soli fini della verifica della presenza della documentazione richiesta.

In una o più successive sedute riservate la Commissione procederà all'attribuzione del punteggio relativo all'offerta tecnica.

In successiva seduta pubblica, la cui data sarà comunicata, si procederà alla lettura dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

ART. 16 DOCUMENTAZIONE RICHIESTA

16.1 CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA “A” DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Nella busta telematica “A – Documentazione amministrativa” devono essere contenuti, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:

17.1.1) Domanda di partecipazione alla gara redatta obbligatoriamente sul modello A in allegato, completa dei modelli allegati B, C, C1, D, E, F, G piano di assorbimento del personale (modelli da utilizzare a seconda della natura dell'operatore economico partecipante), sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, con allegata la copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata, a pena di esclusione, la relativa procura o copia conforme all'originale della stessa.

La domanda contiene le attestazioni relative ai dati del soggetto che sottoscrive la dichiarazione, i dati del concorrente e la forma di partecipazione, l'accettazione delle norme e prescrizioni riportate in tutti i documenti di gara nonché tutte le dichiarazioni indicate nel modello A.

Si precisa che nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio non ancora costituito, la domanda, **a pena di esclusione**, deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio ai sensi dell'art. 48, comma 8, del D.Lgs 50/2016 e contenere l'impegno, in caso di aggiudicazione, alla costituzione, conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di essi da indicare in sede di offerta e qualificata come mandataria, che

stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate e le parti del servizio che saranno eseguite da ciascuna impresa componente l'RTC o il consorzio.

Si precisa che:

a pena di esclusione le attestazioni previste dall'art. 80 del Codice devono essere rese da ciascuno dei soggetti indicati nella medesima norma, nonché da coloro che siano cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando e cioè:

- per le imprese individuali: Titolare e Direttore tecnico;

- per le Società in nome collettivo: Socio e Direttore Tecnico;

- per le società in accomandita semplice: Soci accomandatari e Dir. Tecnico

b) per le altre società: Amministratori muniti di poteri di rappresentanza, Direttore tecnico, socio unico persona fisica o socio di maggioranza, quando si tratti di società con meno di 4 soci.

Nel caso in cui siano presenti due soli soci, ciascuno in possesso del 50% della partecipazione azionaria, le dichiarazioni devono essere rese da entrambi i soci mentre devono essere rese anche dagli amministratori e dai direttori tecnici che hanno operato presso la società incorporata fusasi o che hanno ceduto l'azienda nell'ultimo anno antecedente la data di pubblicazione del bando.

Saranno ritenute valide le dichiarazioni rese dal Legale rappresentante per i soggetti previsti dall'art. 80, comma 3, del D. Lgs. N. 50/2016 (Comunicato del Presidente ANAC del 08/11/2017 e Deliberazione ANAC del 07/02/2018, n. 99.

In caso di avvalimento, **a pena di esclusione**, il concorrente dovrà allegare alla domanda:

a) dichiarazione sostitutiva con cui il concorrente indica specificatamente i requisiti di partecipazione di carattere economico-finanziario, tecnico-organizzativo per i quali intende ricorrere all'avvalimento ed indica l'impresa ausiliaria;

b) dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria, con la quale:

1) attesta il possesso, in capo all'impresa ausiliaria, dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice, l'inesistenza di una delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159, e il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;

2) si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;

3) attesta che l'impresa ausiliaria non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 45 del Codice;

c) originale o copia autentica del contratto, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto, oppure, in caso di avvalimento nei confronti di una impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo; dal contratto e dalla suddetta dichiarazione discendono, ai sensi dell'art. 89, comma 5, del Codice, nei confronti del soggetto ausiliario, i medesimi obblighi.

FIDEIUSSIONE BANCARIA O ASSICURATIVA: La garanzia provvisoria deve essere prestata a favore del Comune di Frascati (RM), soggetto per il quale viene espletata la presente procedura di gara per tramite della Centrale Unica di Committenza.

Deve essere rilasciata, ai sensi dell'art. 1, comma 4, del D.L. 76/2020 e dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, con importo pari all'1% dell'importo complessivo presunto dell'appalto e precisamente deve essere pari ad **euro 48.056,63** (euro *quarantottomilacinquantaseivirgola63*) in considerazione dell'importanza del servizio mensa in quanto strumentale all'attività scolastica.

Inoltre, la garanzia provvisoria, a scelta del concorrente:

- può essere costituita in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice;
- può essere costituita con bonifico o con assegni circolari. La banca tesoriera dell'Ente è la Banca di Credito Cooperativo dei Colli Albani sita in Via Romita snc - loc. Cocciano - codice IBAN del conto corrente di tesoreria: IT 10 G 08951 39101 000000360769
- può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- può essere rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa. Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della polizza fideiussoria, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet della Banca d'Italia:

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

[http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-nonlegittimati/](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-nonlegittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)

Intermediari_non_abilitati.pdf e al seguente sito internet dell'Istituto di Vigilanza sulle Assicurazioni (IVASS):

http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

La garanzia provvisoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

La garanzia deve essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare, su richiesta della stazione appaltante, la garanzia per ulteriori 60 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione; avere validità per almeno 180 gg. dalla data di presentazione dell'offerta;

L'offerta deve essere corredata dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 104 del Codice, qualora l'offerente risultasse affidatario.

La garanzia provvisoria deve essere prodotta in originale o in copia autenticata, ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. n. 445/2000, con espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito.

La garanzia provvisoria deve avere, inoltre le seguenti caratteristiche:

- deve essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministero dello sviluppo economico di concerto con il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze;
- essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore, che attesti il potere di impegnare, con la sottoscrizione, la società garante nei confronti della stazione appaltante.

La garanzia provvisoria, qualora si riferisca a raggruppamenti temporanei, ad aggregazioni di imprese di rete, a consorzi ordinari o GEIE, a partecipanti con idoneità pluri-soggettiva non ancora costituiti, deve essere tassativamente intestata a tutti gli operatori che costituiranno il raggruppamento, l'aggregazione di imprese di rete, il consorzio o il GEIE;

L'importo della garanzia provvisoria può essere ridotto ai sensi dell'art. 93, comma 7, del Codice qualora sussistano le condizioni ivi previste. Si precisa che, con riguardo alle disposizioni dell'art. 45 e dell'art. 48, comma 1, del Codice:

- in caso di partecipazione in RTI orizzontale di cui all'art. 45, comma 2 – lett. d), del Codice, o Consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 45, comma 2 - lett. e), del Codice, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento e/o il consorzio ordinario siano in possesso delle certificazioni previste;
- in caso di partecipazione in RTI verticale, nel caso in cui solo alcune tra le imprese che costituiscono il raggruppamento verticale siano in possesso delle certificazioni previste, il

raggruppamento può beneficiare della riduzione in ragione della parte delle prestazioni contrattuali che ciascuna impresa raggruppata e/o raggruppanda assume nella ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del raggruppamento;

- in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2 - lett. b) e c), del Codice il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia nel caso in cui le certificazioni previste siano possedute dal consorzio

I vizi che attengono alla garanzia provvisoria, ivi compresa la mancata presentazione, non determinano l'esclusione dalla gara del concorrente, ma sarà possibile procedere, ai sensi dell'art. 83 - comma 9 - del Codice, alla sua regolarizzazione o integrazione a condizione che la garanzia provvisoria sia stata già costituita alla data di presentazione dell'offerta e rispetti la previsione di cui all'art. 93, comma 5, del Codice.

La Stazione Appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvederà contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia provvisoria, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di efficacia della garanzia.

La mancata reintegrazione della garanzia provvisoria, nel caso in cui la Stazione Appaltante provveda alla sua escussione totale o parziale, costituisce causa di esclusione del concorrente dalla gara.

All'atto della stipulazione del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare la cauzione definitiva di cui all'art. 103 del Codice.

STAMPA PASSOE

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionale ed economico-finanziario avverrà, ai sensi dell'art. 81 del D.Lgs. n.50/2016, attraverso l'utilizzo del sistema AVC Pass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (ora ANAC) con delibera attuativa n. 111 del 20.12.2012 e ss.mm.ii e mediante la BDNA.

La documentazione che in base alla deliberazione n. 111 del 20.12.2012 e ss.mm.ii, non sia rilasciata dalla predetta AVCPASS verrà acquisita dalla amministrazione concedente in conformità a quanto disposto all'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000.

Ciascun concorrente dovrà pertanto registrarsi al sistema AVCPass secondo le indicazioni operative per la registrazione nonché secondo i termini e le regole tecniche per l'acquisizione, l'aggiornamento e la consultazione dei dati presenti sul sito: www.avcp.it.

Il concorrente effettua la predetta registrazione al servizio AVCPass e, individuato il CIG per il quale presenta offerta, ottiene dal sistema un codice "PASSOE". Il codice "PASSOE", dopo essere stato generato, dovrà essere inserito nella "Busta A" – Documentazione Amministrativa. In caso di raggruppamento temporaneo, il codice PASSOE, dopo essere stato generato, deve essere stampato e firmato congiuntamente anche da tutti i concorrenti mandanti.

MODELLO UNICO DI GARA EUROPEO (DGUE)

La compilazione del DGUE contenuto nella documentazione di gara in formato elettronico deve essere effettuata secondo la seguente procedura:

- scaricare il file in formato .XML denominato DGUE - elettronico allegato alla documentazione di gara;
- Aprire il link <https://espd.eop.bg/espd-web/filter?lang=it>, entrare come operatore economico, selezionare "importa un DGUE" e caricare il file scaricato al punto 1;
- compilare dalla Parte II sino alla fine;
- allegare il DGUE firmato digitalmente;

Per approfondimenti consultare le istruzioni allegate o il Regolamento Europeo al link: <http://eurlex.europa.eu/legalcontent/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32016R0007&from=IT>.

Dal 18 aprile 2018 il DGUE è reso disponibile esclusivamente in forma elettronica.

ACCETTAZIONE DELLA CLAUSOLA SOCIALE E PIANO DI ASSORBIMENTO DEL PERSONALE

Alla domanda dovrà essere allegato anche il Piano di assorbimento del personale in servizio (modello "G").

Per assicurare le prestazioni contrattuali, il Concessionario si avvarrà di proprio personale qualificato che impiegherà sotto la sua esclusiva responsabilità.

Nel rispetto dei principi di libera concorrenza e iniziativa imprenditoriale, il concessionario, ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, dovrà impegnarsi ad assorbire ed utilizzare prioritariamente il personale attualmente in servizio promuovendo l'applicazione dei contratti di settore e la stabilità occupazionale del personale impiegato secondo il piano di assorbimento presentato nella documentazione di gara e allegato alla domanda, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero di lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale. *"La stazione appaltante prevede, nella documentazione di gara, che il concorrente allegghi all'offerta un progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale con le conseguenze di cui al successivo punto 5.1. Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto."* (Linee guida ANAC n. 13/2019 approvate con delibera n. 114 del 13/2/2019).

ATTESTAZIONE DI SOPRALLUOGO

Nella busta amministrativa dovrà essere inserita l'attestazione di aver effettuato il sopralluogo come previsto dall'art. 9 del presente bando e disciplinare di gara.

Tutte le dichiarazioni devono essere sottoscritte digitalmente, a pena di esclusione.

CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA "B- OFFERTA TECNICA"

La busta telematica "B – Offerta tecnica" deve contenere i dati e gli elementi di cui alla tabella di valutazione riportata all'art. 13, paragrafo 13. 1 (ASPETTI TECNICO QUALITATIVI).

Le offerte che, a seguito di valutazione dell'offerta tecnica, non raggiungano un punteggio minimo complessivo di 30/100 rispetto al punteggio massimo attribuibile di 70/100, saranno escluse dalla gara, in quanto ritenute non coerenti con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi.

La parte tecnica delle offerte sulla base di relazione illustrativa (si precisa che la relazione non potrà essere superiore a **20 facciate numerate progressivamente su carta intestata, oltre l'indice e la copertina non compresi nelle 20 pagine, di formato A4 compresi gli allegati - carattere di scrittura: Arial - dimensione carattere: 12 - interlinea: singola - margine lati: 2 cm; non sono ammessi allegati**) deve essere redatta e sviluppata in funzione e secondo gli elementi qualitativi precisati alla sopraindicata Tabella di cui all'art. 13 relativa ai *"criteri"*.

La presentazione di documentazione d'offerta con un numero di facciate superiori al massimo consentito determineranno una valutazione delle stesse nei limiti del numero di pagine prescritto.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Dovrà essere firmata digitalmente dal titolare dell'Impresa concorrente, se trattasi di Impresa individuale, o dal rappresentante legale se trattasi di Enti o Società.

Dovrà comprendere:

- l'oggetto, la data e l'ora della gara come indicati all'art. 10 del presente Bando/Disciplinare di gara;
- l'esatta denominazione del concorrente offerente (cognome, nome ovvero denominazione e ragione sociale) completa dell'indicazione del domicilio e/o della sede legale e dei relativi recapiti (telefono, fax, ecc.);

Nella formulazione della propria offerta il concorrente dovrà rispettare le condizioni sotto indicate:

- **pena l'esclusione dalla gara**, non sono ammesse correzioni che non siano accettate e controfirmate dal soggetto che sottoscrive l'offerta;
- l'offerta tecnica dovrà contenere, a **pena di esclusione**, una proposta che, ai fini della attribuzione del punteggio premiante, dovrà far riferimento specificatamente e separatamente, agli elementi oggetto di valutazione. Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri e sottocriteri di valutazione elencati nella tabella di cui al punto 13.1) con la relativa ripartizione dei punteggi;
- le proposte contenute nell'offerta tecnica dovranno essere sviluppate nel completo rispetto della normativa vigente in materia;
- l'offerta tecnica non potrà modificare soluzioni e scelte proprie dei documenti posti a base di gara e riguarderà esclusivamente le soluzioni tecniche ed organizzative che l'impresa intende adottare per lo svolgimento del servizio in concessione;
- l'Impresa indicherà quali migliori soluzioni tecniche propone, quali risorse e metodologie, quali soluzioni tecnologiche, quali materiali, quali accorgimenti attiverà per migliorare le finalità e i livelli prestazionali stabiliti dai documenti posti a base di gara.

SEGRETI TECNICI E/O COMMERCIALI: A corredo dell'offerta tecnica il concorrente dovrà allegare l'eventuale motivata e comprovata dichiarazione che indichi compiutamente le singole pagine, i paragrafi, i periodi, eccetera delle informazioni, fornite con l'offerta tecnica stessa, che costituiscono segreti tecnici e/o commerciali. In caso di presentazione di tale dichiarazione, l'Amministrazione consentirà l'accesso nella forma della sola **VISIONE** delle informazioni che costituiscono segreti tecnici e/o commerciali ai concorrenti che lo richiedono, in presenza dei presupposti indicati nell'art. 53 del Codice e previa comunicazione ai controinteressati della richiesta di accesso agli atti.

In mancanza di presentazione della suddetta dichiarazione l'Amministrazione consentirà, ai concorrenti che lo richiedono, il pieno accesso ai documenti costituenti l'offerta tecnica nella forma di estrazione di copia dell'offerta stessa e senza necessità di preventiva comunicazione ai controinteressati in quanto già informati della suddetta facoltà di accesso dalle disposizioni del presente disciplinare. In ogni caso l'accesso sarà consentito solo dopo l'aggiudicazione definitiva.

CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA "C - OFFERTA ECONOMICA"

A pena di esclusione dalla gara, nella "BUSTA TELEMATICA (C) – OFFERTA ECONOMICA" il concorrente dovrà racchiudere, sulla scorta delle indicazioni contenute nel presente bando/disciplinare, la propria offerta da formulare (v. allegato modello H) rispettando quanto segue:

- dovrà essere redatta in lingua italiana su carta munita del bollo nel valore corrente;
- dovrà essere firmata digitalmente dal titolare dell'impresa concorrente, se trattasi di Impresa individuale, o dal rappresentante legale se trattasi di Enti o Società
- dovrà essere redatta in conformità al facsimile (modello allegato H), che va debitamente compilato inserendo, a pena di esclusione, tutti i dati richiesti, unitamente a copia fotostatica del documento del sottoscrittore, con indicazione del **prezzo globale del pasto giornaliero che il concorrente offre**, espresso in cifre ed in lettere, pari o inferiore rispetto alla base d'asta;
- dovrà contenere le specifiche di cui all'art. 95, comma 10, del D. Lgs 50/16 relativamente ai costi della sicurezza interna o aziendale (costi che differiscono dagli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso indicati nel DUVRI) e ai costi del lavoro. L'indicazione è obbligatoria a pena di esclusione.

L'impresa offerente potrà svincolarsi dalla propria offerta fino al momento dell'apertura della gara.

All'offerta economica dovrà essere allegato:

1. la ricevuta di pagamento dell'imposta di bollo in maniera virtuale con modello **F 23** Agenzia delle Entrate. (vedi istruzioni in allegato nei documenti di gara) A tal fine si rende noto il codice ufficio dell'agenzia delle Entrate di Frascati (RM) che è - **TJH** – ed il codice tributo che è - **456T**;
2. Il documento d'identità del sottoscrittore dell'offerta;
3. Eventuale procura nel caso in cui l'offerta sia sottoscritta da un procuratore della ditta offerente

In caso di discordanza tra valori indicati in cifre e valori indicati in lettere, sarà ritenuto valido il valore indicato in lettere. Non sono ammesse offerte riferite a una sola parte del servizio oggetto di appalto ed in aumento. Nell'importo offerto, le ditte dovranno prevedere anche i costi del personale e l'onere

per la sicurezza relativo all'attività d'impresa (oneri da rischio specifico o aziendale) specificandoli separatamente.

Le offerte delle ditte partecipanti sono vincolanti per 180 giorni dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta.

ART. 17 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

Tutte le dichiarazioni sostitutive richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara:

- a) devono essere rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm.ii., in carta semplice, con la sottoscrizione del dichiarante (rappresentante legale del candidato o altro soggetto dotato del potere di impegnare contrattualmente il candidato stesso); a tale fine le stesse devono essere corredate dalla copia fotostatica di un documento di riconoscimento del dichiarante, in corso di validità;
- b) per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti;
- c) potranno essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentati ed in tal caso va allegata copia conforme all'originale della relativa procura;
- d) devono essere rese e sottoscritte dai concorrenti, in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati, aggregati in rete di imprese, ancorché appartenenti alle eventuali imprese ausiliarie, ognuno per quanto di propria competenza;
- e) la documentazione da produrre, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autenticata o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445;
- f) tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

L'offerta si considera ricevuta nel tempo indicato dal Sistema, come risultante dai log dello stesso Sistema. Il concorrente potrà presentare una nuova offerta entro e non oltre il termine sopra indicato, previsto per la presentazione della medesima; questa nuova offerta sarà sostitutiva a tutti gli effetti della precedente. Non è necessario provvedere alla richiesta scritta di ritiro dell'offerta precedentemente inviata poiché il Sistema automaticamente annulla l'offerta precedente (stato "sostituita") e la sostituisce con la nuova. Non sarà ritenuta valida e non sarà accettata alcuna offerta pervenuta oltre la «Data scadenza», anche per causa non imputabile al Concorrente. I concorrenti esonerano la Stazione Appaltante e il gestore del sistema da qualsiasi responsabilità inerente il mancato o imperfetto funzionamento dei servizi di connettività necessari a raggiungere il Sistema e a inviare i relativi documenti necessari per la partecipazione alla procedura. Saranno escluse le offerte irregolari, equivoche, condizionate in qualsiasi modo, difformi dalla richiesta o, comunque, inappropriate. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di sospendere o rinviare la procedura qualora riscontri anomalie nel funzionamento della piattaforma o della rete che rendano impossibile ai partecipanti l'accesso al Sistema o che impediscano di formulare l'offerta.

Si precisa inoltre che:

- la presentazione della documentazione di gara e dell'offerta economica tramite il sistema è compiuta quando il concorrente visualizza un messaggio del sistema a conferma della ricezione, da parte del sistema stesso, della documentazione di gara e delle offerte;
- il recepimento della documentazione di gara e delle offerte da parte del sistema lascia, tuttavia, impregiudicata la valutazione della regolarità e completezza sia della documentazione di gara che delle offerte, valutazione che è infatti riservata alla stazione appaltante;
- in caso occorra apportare delle modifiche a documenti prodotti in automatico dal sistema sulla base di form on line, è necessario ripetere la procedura di compilazione del form on line ed ottenere un nuovo documento;
- per eventuali problemi tecnici come ad esempio malfunzionamenti o difficoltà di accesso alla piattaforma è possibile contattare il supporto tecnico tramite la piattaforma stessa con l'apposito

pulsante in basso a sinistra dello schermo. E' possibile quindi aprire una richiesta cliccando sul pulsante " Apri un nuovo Ticket". Il servizio è attivo dal Lunedì al Venerdì dalle ore 9,15 alle ore 17,30.

- l'iter della gara può essere seguito direttamente da remoto utilizzando i codici di accesso rilasciati per la partecipazione alla procedura risulta pertanto superata la presenza fisica della ditta alla presenza della commissione di gara

Tutta la documentazione inviata è mantenuta segreta e riservata e conservata in appositi e distinti documenti informatici fino all'inizio delle operazioni di apertura e verifica della documentazione stessa.

Si precisa che eventuali richieste di partecipazione pervenute in forma cartacea verranno escluse dalla gara.

ART. 18 PUBBLICITA'

La pubblicità della presente procedura sarà garantita nelle modalità previste ed indicate dagli artt. 72 e 73 del D. Lgs. n. 50/2016.

Si specifica che l'aggiudicatario sarà tenuto a rimborsare, entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione, le spese per la pubblicazione del bando di cui al comma 11 dell'articolo 216, D. Lgs. n 50/2016.

A decorrere dalla data di pubblicazione del Bando tutti i documenti di gara saranno disponibili in forma libera e diretta al sito bandi e gare indicato all'art. 1 del presente Disciplinare.

ART. 19 ALTRE INFORMAZIONI

Il Responsabile Unico del Procedimento:

- Per il Comune di Frascati è la dr.ssa Laura Moscarelli, Funzionario Responsabile del procedimento - Ufficio Scuola e Sport.
Tel. 06/94184209 - PEC: protocollofrascati@legalmail.it
- Per la Centrale Unica di Committenza è il dott. Rodolfo Salvatori Tel. 069470820 – fax 069470739 e-mail: cuc@cmcastelli.it direttoregenerale@cmcastelli.it

ART. 20 TRATTAMENTO DEI DATI

Si informa che i dati personali dei concorrenti verranno acquisiti e trattati dalla stazione appaltante, anche con l'ausilio di mezzi informatici, esclusivamente per finalità connesse alla procedura di gara, ovvero per dare esecuzione agli obblighi informativi previsti dall'ordinamento. I dati raccolti saranno trattati nel rispetto del Regolamento UE 2016/679 e del D.Lgs. n. 196/2006, esclusivamente nell'ambito della presente procedura. Si allega l'informativa privacy.

ART. 21 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010 e ss. mm. ii.

ART. 22 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative e conseguenti alla concessione e al contratto, nessuna esclusa ad eccezione dell'IVA, saranno a totale carico del concessionario.

ART. 23 PROCEDURE DI RICORSO

Organismo responsabile delle procedure di ricorso: T.A.R. Lazio.

Presentazione del ricorso: il termine di presentazione del ricorso al T.A.R. è stabilito dall'art. 120 del D.Lgs. n. 104/2010, per come modificato dall'art. 204 del D.Lgs. n. 50/2016.

Allegati al disciplinare:

- Istanza partecipazione alla gara **(modello A)**
 - Dichiarazione del Legale Rappresentante dei requisiti di idoneità professionale e di insussistenza di cause di esclusione **(modello B)**
 - Dichiarazione di insussistenza di cause di esclusione da rendere da parte dagli ulteriori soggetti muniti di poteri di rappresentanza e da parte dei medesimi soggetti cessati nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara (soggetti previsti dall'articolo 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016) **(modello C)**
 - Dichiarazione di insussistenza di cause di esclusione del legale rappresentante per conto di tutti i soggetti indicati al comma 3 dell'art. 80 del d. lgs. 50/2016 **(modello C1)**
 - Dichiarazione possesso dei requisiti di capacità economico finanziaria **(modello D)**
 - Dichiarazione possesso dei requisiti di capacità tecnico-organizzativa **(modello E)**
 - Dichiarazione di avalimento **(modello F)**
 - Dichiarazione di accettazione della clausola sociale e Piano di assorbimento in merito al Piano di assorbimento del personale in servizio **(modello G)**
 - Offerta economica **(modello H)**
 - Patto di Integrità
 - Inventario beni giacenti presso i centri di cottura e refettori
 - Elenco delle unità di personale in servizio alla data del 14/2/2020;
 - Capitolato di gara con i seguenti allegati:
 - A) tabelle merceologiche dei prodotti;
 - B) Tabelle dietetiche – Menù approvati dalla ASL RM 6;
 - C) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari";
 - D) Relazione di accompagnamento (background document) relativa ai "Criteri ambientali minimi" della categoria "Ristorazione" (servizio mense e forniture alimentari);
- E) DUVRI;
- F) Linee guida ASL Roma 6 prot. n. 44118 del 07.09.2020 (allegato F);
 - Planimetria centri cottura e refettori;
 - Nuovo regolamento comunale per l'accesso ai servizi scolastici;
 - Schema di contratto;
 - Relazione tecnico illustrativa;
 - Quadro economico;
 - Informativa Privacy.

Frascati, 21/12/2020

Il R.U.P. del Comune di Frascati
Dr.ssa Laura Moscarelli

Il Dirigente del Settore III Comune di Frascati
Dott.ssa Rita Fabi

IL R.U.P. della C.U.C.
Dr. Rodolfo Salvatori