



Comune di Pombia

Regione Piemonte Provincia di Novara



UFFICIO SEGRETERIA

P.zza Martiri della Libertà 1 – 28050 Pombia (NO)

Tel. 0321.95333 (int. 406) Fax 0321.95396

pec ufficioprotocollo@comunedipombia.legalmail.it

Sommario

LETTERA DI INVITO - DISCIPLINARE DI GARA

1. PREMESSE	2
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI	2
3. OGGETTO DELLA CONCESSIONE, DURATA E IMPORTO	3
4. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA	4
5. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE	4
6. SOPRALLUOGO	7
7. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.....	8
8. GARANZIA PROVVISORIA	8
9. TERMINE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA	9
10. CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE	9
11. PRESENTAZIONE E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA	14
12. SOCCORSO ISTRUTTORIO.....	15
13. COMMISSIONE GIUDICATRICE	16
14. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA, ESAME DOCUMENTAZIONE E APERTURA DELLE OFFERTE.....	16
15. AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE E STIPULA DEL CONTRATTO	17
16. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE.....	18
17. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE.....	18
18. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	18

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI:
RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE A NORMA DEL D.M. 10.03.2020
PERIODO: 07/2023 06/2027**

PROCEDURA RISTRETTA, AI SENSI DELL'ART. 61 DEL D.LGS. 50/2016 E DELL'ART. 1 COMMA 2 LETT. B) DELLA L.120/2020, CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA (ART. 95 DEL D.LGS 50/2016), DA ESPERIRE TRAMITE RDO SUL MERCATO ELETTRONICO DELLA PA PIATTAFORMA MEPA — WWW.ACQUISTINRETEPA.IT, TENUTO CONTO DELL'ART. 58 DEL D.LGS 50/2016.

1. PREMESSE

Con la presente, codesto spettabile Operatore economico è invitato a presentare offerta per l'affidamento del servizio in oggetto, come di seguito meglio specificato.

Con determina a contrarre n.29AM del 31/03/2023 il Comune di Pombia ha stabilito di procedere all'affidamento in concessione del servizio in oggetto, mediante procedura ristretta, ai sensi dell'art. 61 del d.lgs. 50/2016 e dell'art. 1 comma 2 lett. b), della legge n.120/2020, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art.95 del d.lgs. n. 50/2016), da esperire tramite RDO sul mercato elettronico della PA piattaforma Mepa — www.acquistinretepa.it, tenuto conto dell'art. 58 del d.lgs. n. 50/2016 – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

Il luogo di svolgimento dei lavori è il **Comune di Pombia – Scuola dell'Infanzia** (Materna) “Madre Teresa di Calcutta” sita in Pombia via XXV aprile n. 1; **Scuola Primaria** (Elementare) “Don G. Ferrari” sita in Pombia P.zza Martiri della Libertà n.1

Codice identificativo Gara: **CIG 97436087AE**

Il Responsabile Unico del Procedimento di gara RUP, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è Rosaria Licitra – Istruttore Direttivo Area Amministrativa

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

Documentazione Amministrativa

- ✓ **Modello A** - Istanza di partecipazione e Dichiarazione a corredo dell'offerta (soggetti art. 80 comma 3 d.lgs. n. 50/16)
- ✓ **Modello B** – Dichiarazione presa visione e accettazione documentazione di gara
- ✓ **Modello C** – Dichiarazione di offerta economica
In caso di discordanza tra offerta inserita a Sistema e Modello C prevale la più vantaggiosa per l'Ente.
- ✓ **Modello D** - Dichiarazione di eventuali proposte di cui agli elementi e sub-elementi di valutazione per l'attribuzione di punteggio tecnico (*rispettando le indicazioni e l'ordine di trattazione degli elementi e sub-elementi indicati nella tabella contenuta nel punto 8 ELEMENTI E SUB-ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA del presente disciplinare*)
- ✓ **Modello E** – attestazione di avvenuto sopralluogo
- ✓ Documento unico di Gara Europeo (**DGUE**) di cui all'art. 85 del Codice, nella versione pubblicata sulla GU – Serie generale - n. 174 del 27.07.2016 (scaricabile dal link: <http://www.mit.gov.it/comunicazione/news/documento-di-gara-unico-europeo-dgue>)
- ✓ **PassOE** di cui all'art. 2 c. 32 delibera 111 del 20 dicembre 2012 rilasciato dall'Autorità Anticorruzione a seguito di apposita registrazione e profilazione al sito <http://www.avcp.it>, nella sezione SERVIZI AD ACCESSO RISERVATO / FVOE operatore economico, in relazione al **CIG**

97436087AE (indicato nella presente lettera di invito). Il PASSOE dovrà essere allegato in formato digitale e dovrà essere firmato digitalmente dal legale rappresentante.

- ✓ **Attestazione avvenuto pagamento contributo ANAC**
- ✓ **Garanzia provvisoria assunta ex art. 93 del d.lgs. 50/2016**
- ✓ **Informativa Privacy** di cui al Regolamento (UE) 2016/679
- ✓ Altri documenti (certificazioni, qualifiche, dichiarazione di impegno garanzia definitiva, ecc.)

Offerta economica

L'Offerta Economica dovrà riportare il valore del costo del pasto in esecuzione dei servizi, secondo le modalità e gli importi indicati al punto 3.

La procedura di gara di cui al presente disciplinare verrà espletata in modalità telematica, ai sensi dell'art. 58 del d.lgs. n.50/2016, sul Portale www.acquistinretepa.it di CONSIP S.p.A., sezione MePA, sotto forma di RDO. La relativa documentazione di gara è disponibile inoltre sul sito del Comune di Pombia al link <https://www.comune.pombia.no.it/it-it/amministrazione/atti-pubblicazioni/bandi-di-gara>

2.2 CHIARIMENTI

Eventuali informazioni e chiarimenti relativi alla gara potranno essere richiesti al Responsabile del procedimento di gara mediante proposizione di quesiti scritti da trasmettere mediante l'apposita funzione "Richiesta chiarimenti" della RDO. Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del Codice le risposte alle richieste di chiarimenti o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura, se richieste in tempo utile, verranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte ovvero **entro il 27/04/2023**.

La risposta sarà visibile solo all'Operatore Economico destinatario del messaggio, ma in ogni caso sarà pubblicata in forma anonima al link <https://www.comune.pombia.no.it/it-it/amministrazione/atti-pubblicazioni/bandi-di-gara> per renderla nota a tutti i partecipanti alla procedura. Tali risposte formeranno parte integrante e sostanziale della documentazione di gara.

Si informa che per quanto riguarda gli ulteriori obblighi vigenti in materia di pubblicità e trasparenza si rinvia al profilo del committente: www.comune.pombia.no.it.

2.3 COMUNICAZIONI

Con l'accesso alla RDO sul Portale www.acquistinretepa.it, ciascun Concorrente elegge automaticamente domicilio nell'apposita area "Comunicazioni" della RDO on line ad esso riservata.

Per quanto attiene, in particolare, le comunicazioni di cui all'articolo 76 comma 5 del Codice, si precisa che la Stazione concedente si riserva comunque di effettuare tali comunicazioni via PEC, senza utilizzo dell'area "Comunicazioni" funzioni "messaggi" e "notifiche" della RDO on line, facendo riferimento all'indirizzo PEC indicato dai concorrenti in sede di registrazione al Portale.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC associato all'utenza utilizzata sul Portale www.acquistinretepa.it dovranno essere tempestivamente apportate alla propria utenza; diversamente la Stazione Concedente declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario/capofila 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 tuttigli operatori economici ausiliari.

3. OGGETTO DELLA CONCESSIONE, DURATA E IMPORTO

La concessione consiste nell'affidamento del **SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE** del Comune di Pombia (NO)

La descrizione del servizio, le condizioni contrattuali e le modalità di svolgimento dello stesso sono meglio specificate nel capitolato speciale di appalto allegato alla documentazione di gara.

L'importo a base di gara per singolo pasto destinato all'utenza è pari ad **€ 5,18/pasto** + IVA, di cui € 0,02/pasto per oneri di sicurezza.

Il valore stimato della concessione del servizio in oggetto per anno scolastico è di € 83.433,55 IVA esclusa, di cui € 580,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, pertanto il valore complessivo presunto per il periodo contrattuale (07/2023-06/2027) è stimato in € 333.734,20 IVA esclusa di cui € 1.740,000 per oneri da interferenze non soggetti a riduzione, secondo quanto previsto dall'articolo 167 del d.lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 23 comma 16 del Codice appalti l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione concedente ha stimato nella percentuale del 46,95%.

La concessione è finanziata mediante:

- versamenti diretti alla concessionaria da parte degli utenti e con fondi comunali per il Servizio di Refezione scolastica sostenuta in base ISEE, dipendenti comunali, personale docente e non docente statale che sia in servizio nell'orario mensa e degli operatori socio-educativi incaricati dal Comune
- versamenti diretti alla concessionaria da parte degli utenti per il Servizio di Centro Estivo

4. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici che a seguito di manifestazione di interesse hanno presentato richiesta di essere invitati alla procedura di gara.

5. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti.

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

La stazione concedente effettuerà le verifiche attraverso il sistema FVOE.

5.1 REQUISITI DI ORDINE GENERALE

Non trovarsi in alcuna delle clausole di esclusione di cui all'art. 80 del Codice e in ogni altra situazione che possa determinare l'esclusione dalla gara e/o l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione

5.2 REQUISITI DI IDONEITA' TECNICA, PROFESSIONALE ED ECONOMICO-FINANZIARIA

Per essere ammessi alla gara le imprese devono documentare, certificare o attestare il possesso dei requisiti di idoneità tecnica, professionale ed economico-finanziaria, a pena di esclusione secondo quanto previsto dagli artt. 83, 84, 86 del Codice:

tecnico-professionale:

- Essere in possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore EA30 idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizio di ristorazione collettiva (*La comprova del requisito è fornita mediante copia conforme del certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015*)

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

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

- come richiesto nell'art. 5.2 del DM 25/07/2011 relativo ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva, l'offerente deve inoltre dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di

un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001). *La comprova del requisito è fornita mediante presentazione di 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.*

La Stazione Concedente, in conformità a quanto indicato nell'art. 5.2 del D.M. 25/07/2011 sui Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva, accetta parimenti altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (*politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione*).

La ditta concessionaria dovrà dimostrare (*procedura attivata nel piano di autocontrollo*) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

Qualora la certificazione di qualità in possesso della ditta aggiudicatrice abbia una durata tale da non coprire tutto l'intervallo di tempo dell'appalto, l'impresa affidataria avrà l'obbligo di fornire documentazione attestante il rinnovo e/o la conferma della stessa da parte dell'ente certificatore.

- iscrizione nel registro delle imprese della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura, con attività prevalente di “attività dei servizi di ristorazione” ovvero, per gli operatori economici stranieri, certificazione equipollente (ex art. 83 comma 3 d.lgs 50/2016)
(Per la comprova del requisito la stazione concedente acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti)
- essere in possesso dell'abilitazione sul portale www.acquistinretepa.it su cui si procederà ad esperire una RDO (*richiesta di offerta*) mediante il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA) gestito da Consip S.p.a., tra tre soggetti, che hanno fatto richiesta di essere invitati alla procedura, all'Iniziativa: “Ristorazione collettiva” – Categoria CPV 55524000-9: Servizi di ristorazione scolastica
- garantire per tutta la durata del servizio la disponibilità di automezzi, attrezzature e personale necessari per l'espletamento dell'appalto, in particolare dovrà garantire la disponibilità di:
 1. di un centro di cottura idoneo a garantire la gestione del servizio e la veicolazione dal Centro Cottura ai centri refezionali in un tempo non superiore a 40 (quaranta) minuti
(Tale requisito, essendo requisito di esecuzione del contratto, dovrà essere provato in caso di aggiudicazione con copia conforme all'originale dell'atto attestante la proprietà ovvero la disponibilità per altro titolo giuridico per tutta la durata del contratto)
 2. personale specializzato con le seguenti qualifiche:
 - Direttore Tecnico del Servizio, nominato dalla ditta concessionaria, con un'esperienza, in pari profilo:
 - almeno triennale, se in possesso di Laurea Magistrale attinente all'attività oggetto del servizio
 - almeno decennale, se in possesso di Diploma di Scuola Secondaria di Secondo Grado
 - un/una Dietista, in possesso di Laurea di 1° Livello in Dietistica e iscrizione all'Albo per l'esercizio della professione
 - Cuochi, preferibilmente in possesso di specifico diploma.
Dovrà essere individuato e comunicato il nominativo del Capo Cuoco, Responsabile del Servizio per il Comune di Pombia, in possesso di esperienze di almeno 3 anni, nel settore della ristorazione, in pari profilo (La comprova del requisito è fornita mediante trasmissione dei curricula professionali delle figure sopracitate all'inizio del servizio e ogni qualvolta le stesse vengano sostituite)

economico-finanziaria:

- Possedere un fatturato minimo annuo non inferiore a 1,5 volte l'importo a base d'appalto (€ 83.433,55=/annuo) negli ultimi tre esercizi finanziari
- Possedere un fatturato minimo nel settore di attività oggetto della concessione (*Ristorazione scolastica*) non inferiore a 1,5 volte l'importo a base d'appalto, realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari
- Possesso di almeno una referenza bancaria (*dichiarazione bancaria, rilasciata da Istituto bancario o Intermediario autorizzato ai sensi del d.lgs. 385/93, la quale attesti che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità*)

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

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

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

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

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

N.B.: nei raggruppamenti temporanei, la mandataria deve, in ogni caso, possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria ai sensi dell'art. 83 comma 8 del Codice.

La mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese di tipo verticale, ai sensi dell'art. 48, comma 2 del Codice, esegue le prestazioni indicate come principali, anche in termini economici, le mandanti quelle indicate come secondarie.

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2 lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione di cui all'art. 83 del Codice da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande o GEIE e da ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e, dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Nel caso di raggruppamento, il requisito relativo alla capacità tecnica e professionale deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria.

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

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione di cui all'art. 83 del Codice secondo quanto stabilito dall'art. 47 del Codice.

5.5 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, tecnico e professionale di cui all'art. 83 comma 1 lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale [ad esempio: iscrizione alla CCIAA oppure a specifici Albi].

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

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione concedente 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.

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 concedente impone, ai sensi dell'art. 89 comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto, secondo le modalità di cui al presente disciplinare, 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 concedente 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.

5.6 SUBAPPALTO

Consentito secondo quanto previsto dal capitolato speciale all'art. 53

6. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo è obbligatorio, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79 comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. **La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.**

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata all'indirizzo PEC ufficioprotocollo@comunedipombia.legalmail.it entro il **29/04/2023** e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

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

Il sopralluogo dovrà essere effettuato entro e non oltre **mercoledì 03/05/2023, ore 12:00**.

La stazione concedente rilascia **l'attestazione di avvenuto sopralluogo (Modello E)** che sarà da inserire, a pena di esclusione, tra la documentazione amministrativa da produrre per la gara.

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

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

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

La mancata allegazione della presa visione dei luoghi oppure del certificato rilasciato dalla stazione concedente attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione è sanabile mediante soccorso istruttorio ex art. 83, comma 9 del Codice.

7. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a **€ 35,00** secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 830/2021 pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione "contributi in sede di gara" e **allegano la ricevuta ai documenti di gara.**

In caso di mancata presentazione della ricevuta la stazione concedente accerta il pagamento attraverso il sistema FVOE. 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.

8. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

- a) **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% del valore stimato dell'appalto e pertanto **€ 6.674,68**, valida per almeno 180 giorni dal termine ultimo di presentazione dell'offerta, contenente, **a pena di esclusione**, la clausola della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, **la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile** e la sua operatività entro 15 giorni a "SEMPLICE RICHIESTA SCRITTA" dell'Amministrazione.
- b) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93 comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93 comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

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

- a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione concedente; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b. fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento a favore del Comune di Pombia presso Tesoreria Banca Intesa San Paolo Spa Filiale di Varallo Pombia **IBAN: IT72 J030 6945 7201 0000 0046 014** intestato a "Comune di Pombia - Servizio di Tesoreria" specificando che trattasi di "deposito provvisorio per procedura ristretta relativa al **SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**". In tale caso si prega di indicare il numero di conto corrente e gli estremi della banca presso cui l'Amministrazione dovrà restituire la cauzione provvisoria versata, al fine di facilitare lo svincolo della medesima;

Nell'ipotesi di partecipazione alla gara di associazioni temporanee di concorrenti, consorzi di concorrenti di cui all'art. 2602 c.c., la garanzia fideiussoria deve essere, a pena di esclusione, intestata a tutte le imprese partecipanti al raggruppamento.

L'importo della cauzione provvisoria e quello della garanzia fideiussoria definitiva sono ridotti al 50% per i concorrenti in possesso della certificazione di qualità così come previsto dall'art. 93 comma 7 del d.lgs n.

50/2016. Per usufruire di tale beneficio l'operatore economico dovrà inserire tra la documentazione amministrativa, copia della certificazione posseduta, (richiesta altresì come requisito di idoneità professionale). **In caso di partecipazione in Raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio ordinario di tipo orizzontale, per poter usufruire del suddetto beneficio, la certificazione di qualità dovrà essere posseduta da ciascuna delle imprese raggruppate o consorziate, pena l'esclusione dalla gara.**

9. TERMINE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

La gara in oggetto verrà espletata in modalità completamente telematica attraverso la piattaforma telematica Mepa "Mercato elettronico della pubblica amministrazione" ex art.58 del d.lgs. n.50/2016.

Non saranno ammesse offerte presentate in modalità cartacea o via PEC.

Per partecipare alla gara i concorrenti che hanno espresso la volontà di partecipare alla gara mediante la manifestazione di interesse, dovranno caricare l'offerta nel sito del Mercato elettronico della pubblica amministrazione, rispondendo alla RDO alla quale sono stati invitati a partecipare.

Le Ditte dovranno caricare l'offerta non più tardi delle **ore 18.00 del giorno 03/05/2023**, mediante le modalità indicate nella RDO, ex art.61 comma 4 del d.lgs. n.50/2016.

10. CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del Codice, stabilendo gli elementi di valutazione dell'offerta, pertinenti alla natura, all'oggetto e alle caratteristiche del contratto, e precisando la ponderazione relativa attribuita a ciascuno di essi.

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per un **punteggio massimo di 100**, così ripartito:

Offerta Tecnica (Capacità tecnico- organizzative) – il punteggio massimo attribuibile è 70/100

L'offerta tecnica deve essere redatta secondo il **Modello D allegato** descrivendo sinteticamente eventuali proposte di cui agli elementi e sub-elementi di valutazione e rispettare le caratteristiche minime stabilite nel disciplinare di gara, pena l'esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice.

L'offerta tecnica deve, a pena di esclusione dalla gara, essere sottoscritta con firma digitale dal Titolare dell'Impresa individuale, Legale Rappresentante della Società, di consorzi artigiani, cooperativi, stabili, di consorzi e raggruppamenti già costituiti. In caso di raggruppamento o consorzi di operatori economici **non ancora costituiti**, la documentazione tecnica dovrà essere sottoscritta con firma digitale dai Titolari o Legali Rappresentanti di tutti gli operatori temporaneamente raggruppati/consorzati e nel caso di consorzio non ordinario da tutte le imprese adibite all'esecuzione delle prestazioni, nonché dal consorzio stesso.

Nel caso in cui il concorrente ritenesse che parti della propria offerta tecnica con riferimento a marchi, know-how, brevetti, ecc. siano da considerarsi rientranti nella sfera di riservatezza dell'Impresa per la tutela dei propri interessi professionali, industriali, commerciali, dovrà fornire **motivata e comprovata** dichiarazione specificando chiaramente quali sono tali informazioni da sottrarre ad eventuali successive richieste di accesso agli atti. In mancanza di tale dichiarazione, il diritto di accesso alla documentazione presentata sarà consentito senza alcuna esclusione a tutti i concorrenti partecipanti alla gara secondo i termini previsti dalla legge. Si fa inoltre presente che ai sensi del comma 6 dell'art. 53 del Codice sarà comunque consentito, anche nel caso in cui sia stata fornita la suddetta dichiarazione, l'accesso al concorrente che lo chieda in vista della difesa in giudizio dei propri interessi.

Con la presente disposizione di gara si intende assolto l'obbligo di comunicazione di cui all'art. 3 del d.P.R. n.184/2006 e con la sopraindicata specificazione da parte dell'Impresa si intende esercitata la facoltà di cui al

comma 2 del citato articolo.

Offerta Economica – punteggio massimo attribuibile è di 30/100

L'offerta economica dovrà contenere la seguente documentazione, oltre l'Offerta economica di Sistema predisposta automaticamente dal Sistema Mepa:

1. una dichiarazione compilata utilizzando il **Modulo C allegato** al presente disciplinare di gara e contenente:

costo del pasto offerto sull'importo a base di gara per singolo pasto destinato all'utenza di **€ 5,18/pasto + IVA**, di cui € 0,02/pasto per oneri di sicurezza (*Verranno prese in considerazione fino a tre cifre decimali*)

L'offerta economica deve essere espressa in cifre e in lettere. In caso di discordanza prevale l'offerta più favorevole per la stazione concedente.

All'interno della offerta economica potranno essere inserite le **eventuali giustificazioni** relative alla stessa.

- ✓ **la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95 comma 10 del Codice.** Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto della concessione
- ✓ **la stima dei costi della manodopera**, ai sensi dell'art. 95 comma 10 del Codice

La dichiarazione contenente l'offerta economica, **a pena di esclusione**, è sottoscritta digitalmente dal Titolare dell'Impresa individuale, Legale Rappresentante della Società, di consorzi artigiani, cooperative, stabili, di consorzi e raggruppamenti già costituiti. In caso di raggruppamento o consorzi di operatori economici **non ancora costituiti**, l'offerta dovrà essere sottoscritta con firma digitale dai Titolari o Legali Rappresentanti di tutti gli operatori temporaneamente raggruppati/consorziati e nel caso di consorzio non ordinario da tutte le imprese adibite all'esecuzione delle prestazioni, nonché dal consorzio stesso.

Non sono ammesse offerte in aumento.

La Commissione, a suo insindacabile giudizio, in seduta riservata, valuterà:

- ✓ le **offerte tecniche** presentate, esprimendo, in base ad un giudizio di merito qualitativo attribuendo un punteggio variabile da 0 a 10 secondo la TABELLA GIUDIZI e ad elementi e sub-elementi di valutazione di cui alle seguenti tabelle:

TABELLA GIUDIZI	
Giudizio	Punteggio
Ottimo	10
Più che buono	9
Buono	8
Più che sufficiente	7
Sufficiente	6
Non completamente adeguato	5
Limitato	4
Molto limitato	3
Minimo	2
Appena valutabile	1
Non valutabile	0

ELEMENTI E SUB-ELEMENTI DI VALUTAZIONE			
	Parametro valutazione	Senza punteggio	Punteggio max
	PIANO DI PRODUZIONE E PIANO IGIENE AMBIENTALE L'offerta deve illustrare il piano di produzione del servizio ed il piano di igiene ambientale, nelle sue varie articolazioni, specificando in particolare quali modalità/accorgimenti/soluzioni tecniche intende mettere in atto per ridurre gli impatti sull’ambiente <i>(relazione di max n. 4 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)</i>	X	

	MODALITÀ DI GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI L'offerta deve illustrare la modalità di gestione degli approvvigionamenti, con particolare attenzione alla qualificazione e stagionalità degli alimenti, all'ottimizzazione logistica, allo sviluppo del minor numero possibile di chilometri percorsi su gomma (trasporti collettivi, magazzinaggi comuni, trasporti a pieno carico) e all'uso responsabile della risorsa idrica <i>(relazione di max n. 4 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)</i>	X	
	MENU' STAGIONALI/ALTERNATIVI L'offerta deve indicare proposte di un menu stagionale (autunno-inverno e primavera-estate) per le diete etico-religiose; menu alternativi legati a specifiche campagne di educazione alimentare e festività particolari quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico; prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione delle sopracitate festività. <i>(relazione di max n. 4 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)</i>	X	
	GESTIONE DEL CICLO RIFIUTI/IMBALLAGGI L'offerta deve indicare le modalità di gestione del ciclo rifiuti/imballaggi con particolare riferimento alle modalità proposte per ottimizzare il ciclo rifiuti e per la destinazione dei pasti/alimenti preparati in esubero rispetto al fabbisogno della giornata <i>(relazione di max n. 4 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)</i>	X	
	PROGETTO CONSUMO PIU' FRUTTA E VERDURA SCUOLA INFANZIA L'offerta deve illustrare un progetto atto a facilitare e conseguentemente a fare aumentare principalmente il consumo di frutta e verdura da parte dei bambini e ad attuare iniziative che supportino più corrette abitudini alimentari e una nutrizione maggiormente equilibrata <i>(relazione di max n. 4 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)</i>	X	
	PRODOTTI BIOLOGICI, IGP, DOP, STG, L'offerta deve indicare l'incidenza percentuale in termini di peso, delle seguenti tipologie di produzioni, rispetto al totale, prevista come obbligatoria dal capitolato a garanzia della qualità - che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti per il quale formula l'offerta. <i>(relazione di max n. 4 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)</i>	X	
	PIANO DI DIFESA DELLE SPECIE NOCIVE L'offerta deve illustrare il piano di difesa delle specie nocive, nelle sue varie articolazioni, specificando in particolare quali modalità/accorgimenti/soluzioni tecniche intende mettere in atto per ridurre gli impatti sull'ambiente <i>(relazione di max n. 4 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)</i>	X	
	PRODOTTI A "KM: 0", A FILIERA LOCALE <i>L'offerta deve indicare le tipologie di derrate alimentari a "Km 0", a filiera locale, compatibilmente con le effettive potenzialità/disponibilità del territorio, che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti per il quale formula l'offerta</i>		

	<table><tr><th>Tipologia di produzione</th><th>Punti max</th></tr><tr><td>Pasta/Riso</td><td>3</td></tr><tr><td>Carni</td><td>1</td></tr><tr><td>Frutta fresca</td><td>4</td></tr><tr><td>Pesce</td><td>1</td></tr><tr><td>Latte e derivati</td><td>2</td></tr><tr><td>Verdura fresca</td><td>4</td></tr></table>	Tipologia di produzione	Punti max	Pasta/Riso	3	Carni	1	Frutta fresca	4	Pesce	1	Latte e derivati	2	Verdura fresca	4		15
Tipologia di produzione	Punti max																
Pasta/Riso	3																
Carni	1																
Frutta fresca	4																
Pesce	1																
Latte e derivati	2																
Verdura fresca	4																
	INIZIATIVE PER RAFFINARE LE CONOSCENZE SULL’ALIMENTAZIONE L'offerta deve descrivere un progetto per l'organizzazione di iniziative sull'educazione alimentare. Sono previsti i seguenti sub elementi: sub-elemento 1: Predisposizione e distribuzione materiale informativo divulgativo: per almeno due opzioni tra le seguenti: • Supporto cartaceo; • Supporto elettronico (disponibile su web); • App dedicata (iOS, Android). sub-elemento 2: eventuale organizzazione di eventi a carattere informativo divulgativo ed educazione alla salute (es. incontri tematici, seminari): per almeno un evento all'anno. L'offerente, per ogni sub-elemento, dovrà specificare lo strumento, la finalità, la descrizione ed i contenuti dell’iniziativa, i destinatari, eventuale collaborazione con enti e istituzioni locali per l’allestimento, tempi di realizzazione, etc... <i>(relazione di max n. 2 facciate, formato A4, 20 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)</i>		10														
	PIANO DI ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE L'offerta deve descrivere il piano di organizzazione del personale integrativo rispetto a quello previsto nel Capitolato Speciale specificando in particolare, per questo aspetto, quanto segue: sub-elemento 1: organico che si intende impiegare in ogni struttura messa a disposizione dall'Amministrazione concedente, specificando anche l'organico previsto per le sostituzioni, distinto per qualifiche, livello di inquadramento e orario settimanale considerando le ore effettive messe a disposizione sub-elemento 2: iniziative previste in materia di formazione del personale impiegato sub-elemento 3: coinvolgimento di persone svantaggiate e/o studenti iscritti in Istituti Tecnici con indirizzo enogastronomico che richiedano di svolgere periodi di PCTO sub-elemento 4: iniziative previste per la tutela dei lavoratori e in particolare per la conciliazione lavoro e famiglia <i>(relazione di max n. 6 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 10 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)</i>		20														
	GESTIONE DI IMPREVISTI, EMERGENZE E INCIDENTI L'offerta deve descrivere il piano di intervento e soluzioni volte a garantire la regolarità dei servizi <i>(relazione di max n. 3 facciate, formato A4, 25 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)</i>	X															
	PIANO ATTREZZATURE E MACCHINARI L'offerta deve descrivere il piano delle attrezzature e macchinari che il concorrente intende mettere a disposizione del Comune per la gestione del servizio	X															

	<i>(relazione di max n. 3 facciate, formato A4, 25 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)</i>		
	AVVICINAMENTO/CONOSCENZA DELL'UTENZA AL SERVIZIO L'offerta deve descrivere un progetto per l'organizzazione di iniziative di avvicinamento e/o conoscenza del servizio erogato all'utenza. Sono previsti i seguenti sub elementi: sub-elemento 1: organizzazione di incontri con l'utenza al fine di far conoscere il servizio (es. giornate di presentazione con "assaggio" dei prodotti, giornate "aperte" in mensa con genitori e/o nonni in occasioni speciali, etc...) sub-elemento 2: organizzazione di laboratori per gli utenti (bambini delle scuole) in accordo con l'Istituto Scolastico e il Comune al fine attivare progetti di educazione alimentare L'offerente, per ogni sub-elemento, dovrà specificare lo strumento, la finalità, la descrizione ed i contenuti dell'iniziativa, i destinatari, eventuale collaborazione con enti e istituzioni locali per l'allestimento, tempi di realizzazione, etc... sub-elemento 3: implementazione del sistema informatico finalizzato alla gestione del sistema di prenotazione ed incasso buoni pasto prevedendo prenotazione tramite App dedicata (iOS, Android) direttamente da parte degli utenti e famiglie <i>(relazione di max n. 2 facciate, formato A4, 20 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)</i>		15
	FORNITURA ATTREZZATURA AI FRUITORI DELLA MENSA L'offerta deve indicare la possibilità di dotare i fruitori della mensa di attrezzatura individuale (lunch box) e borraccia al fine di contenere le spese inerenti la pulizia di piatti e stoviglie, nonché la possibilità di contenere lo spreco alimentare <i>(relazione di max n. 3 facciate, formato A4, 25 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)</i>		10
	TOTALE		70

Il punteggio delle singole proposte di gestione del servizio viene calcolato sulla base della seguente formula:

giudizio assegnato X punteggio massimo della singola proposta

giudizio massimo assegnabile

✓ Le **offerte economiche** presentate verranno aperte in seduta pubblica dopo l'attribuzione del punteggio tecnico secondo il seguente criterio:

al partecipante, fra quelli ammessi, che avrà presentato il maggior ribasso e che, di conseguenza, avrà offerto il costo del servizio più basso, sono attribuiti 30 punti; il punteggio agli altri partecipanti è calcolato in modo direttamente proporzionale al ribasso offerto, rispetto a quello massimo, secondo la seguente formula: **P=(A x C):B**

(A) Ribasso preso in considerazione X (C) punteggio massimo prefissato (30)

(P) Punteggio=

(B) Maggior ribasso offerto

Per l'attribuzione del punteggio, se necessario, si calcolerà fino alla terza cifra dopo la virgola. Sarà ritenuta più vantaggiosa l'offerta che avrà ottenuto in sede di valutazione il punteggio più elevato.

Non sono ammesse offerte in aumento od offerte con riserve, condizioni parziali, espressi in modo indeterminato o comunque non conformi alle indicazioni del bando di gara, del capitolato speciale o che fanno riferimento ad altra offerta propria o di altri.

Gli operatori economici, su richiesta della stazione concedente, sono tenuti a fornire spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti nelle offerte se queste appaiono anormalmente basse, sulla base di un giudizio tecnico sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta. Si procederà alla valutazione della congruità delle offerte e si determinerà l'offerta anomala ai sensi dell'art. 97 del d.lgs. n.50/2016.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto, sommando il punteggio ottenuto per la parte tecnica al punteggio ottenuto per la parte economica.

La Commissione Giudicatrice si riserva di aggiudicare la gara, anche in caso di una sola offerta, purché valida ed economicamente vantaggiosa.

11. PRESENTAZIONE E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara di cui al punto 2.1 dovrà essere redatta secondo i modelli predisposti dagli uffici comunali, sottoscritta digitalmente dal Titolare o Legale Rappresentante dell'operatore economico corredata da copia del documento di identità del sottoscrittore, e presentata secondo le seguenti modalità:

1. Compilazione e caricamento del fac-simile di sistema;
2. Compilazione e caricamento della documentazione amministrativa/tecnica ed economica:
 - ✓ **Modello A** - Istanza di partecipazione e Dichiarazione a corredo dell'offerta (soggetti art. 80 c.3 d.lgs. n. 50/16)
 - ✓ **Modello B** – Dichiarazione presa visione e accettazione documentazione di gara
 - ✓ **Modello C** – Dichiarazione di offerta economica
In caso di discordanza tra offerta inserita a Sistema e Modello C prevale la più vantaggiosa per l'Ente.
 - ✓ **Modello D** - Dichiarazione di eventuali proposte di cui agli elementi e sub-elementi di valutazione per l'attribuzione di punteggio tecnico (*rispettando le indicazioni e l'ordine di trattazione degli elementi e sub-elementi indicati nella tabella contenuta nel punto 8 ELEMENTI E SUB-ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA del presente disciplinare*)
 - ✓ **Modello E** – attestazione di avvenuto sopralluogo
 - ✓ **DGUE** - Documento unico di Gara Europeo di cui all'art. 85 del Codice, nella versione pubblicata sulla GU – Serie generale - n. 174 del 27.07.2016 (scaricabile dal link: <http://www.mit.gov.it/comunicazione/news/documento-di-gara-unico-europeo-dgue>)
 - ✓ **PassOE** di cui all'art. 2 c. 32 delibera 111 del 20 dicembre 2012 rilasciato dall'Autorità Anticorruzione a seguito di apposita registrazione e profilazione al sito <http://www.avcp.it>, nella sezione SERVIZI AD ACCESSO RISERVATO / FVOE operatore economico, in relazione al **CIG 97436087AE** (indicato nella presente lettera di invito). Il PASSOE dovrà essere allegato in formato digitale e dovrà essere firmato digitalmente dal legale rappresentante.
 - ✓ **Attestazione avvenuto pagamento contributo ANAC**
 - ✓ **Informativa Privacy** di cui al Regolamento (UE) 2016/679
 - ✓ Altri documenti:
 - garanzia provvisoria e dichiarazione di impegno, come specificato all'art.8 del presente disciplinare
 - CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE debitamente sottoscritto digitalmente, a pena di esclusione, dal Legale Rappresentante della ditta concorrente per accettazione delle condizioni in esso contenute. In caso di raggruppamento o consorzio non ancora costituito, il capitolato deve essere firmato da tutti gli operatori economici appartenenti al raggruppamento.
 - DICHIARAZIONE BANCARIA, rilasciata da almeno un istituto bancario o Intermediario autorizzato ai sensi del d.lgs. n. 385/93, la quale attesti che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità. Nel caso di imprese raggruppate, raggruppande ovvero consorziate ciascuna delle imprese dovrà presentare almeno due dichiarazioni

bancarie.

▪ EVENTUALE CONTRATTO DI AVVALIMENTO

Tutti i file della Documentazione Amministrativa dovranno avere formato “.pdf” e dovranno essere firmati digitalmente “.p7m”.

Nel caso di partecipazione di raggruppamenti temporanei di imprese già costituiti, alla relativa domanda dovrà essere allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria. Nel caso di partecipazione di consorzi, alla domanda dovrà essere allegato l'atto costitutivo del consorzio. La predetta documentazione dovrà essere prodotta in originale o in copia autentica ai sensi del d.P.R. n. 445/2000.

Nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi non ancora costituiti, la domanda deve essere sottoscritta dai Legali Rappresentanti di tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o consorzi ordinari non ancora costituiti;

I consorzi devono indicare nella domanda di partecipazione, sempre a pena di esclusione, per quali consorziati concorrono e, per ciascuno di essi, quali servizi essi saranno chiamati a svolgere.

12. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83 comma 9 del Codice.

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

- ✓ il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- ✓ l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- ✓ la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- ✓ la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- ✓ la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

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

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

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

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

13. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 77 del d.lgs. n.50/2016, 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. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione concedente.

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

14. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA, ESAME DOCUMENTAZIONE E APERTURA DELLE OFFERTE

L'attività della commissione giudicatrice della RDO del servizio in oggetto, avrà luogo in prima seduta pubblica, presso il Comune di Pombia, Piazza Martiri della Libertà 1, il giorno

Sabato 06 maggio 2023

con inizio alle ore 09:30 per l'esame di ammissibilità delle offerte.

Vi potranno partecipare i Legali Rappresentanti/Procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditore.

La gara avrà inizio nell'ora stabilita anche se nessuno dei concorrenti fosse presente.

La commissione di gara per la valutazione della documentazione amministrativa, procede:

- alla verifica a sistema dell'elenco dei plichi telematici pervenuti nei termini;
- all'apertura della busta digitale contenente la documentazione amministrativa e alla verifica della presenza dei documenti richiesti ed ivi contenuti.

Successivamente il Responsabile del Servizio procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- b) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 10;
- c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;

adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 29 comma 1 del Codice.

La Commissione di gara avrà la facoltà di sospendere la prima seduta pubblica per riprenderla il giorno o giorni successivi. Della decisione di sospensione della seduta e della sua ripresa verrà data comunicazione durante la seduta medesima e tramite comunicazione sul Mepa.

Prima della chiusura della seduta per l'esame della documentazione amministrativa, e solo in relazione agli Operatori economici che saranno ammessi alla fase successiva della gara, si procederà all'apertura dell'offerta tecnica al fine di identificarne il contenuto.

La commissione giudicatrice, in seduta pubblica, procederà all'apertura della busta digitale concernente l'offerta

tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

In una o più sedute riservate la commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati al punto 8 del presente disciplinare.

A seguire, nella stessa data, o in una seduta pubblica successiva che verrà comunicata ai partecipanti con le modalità previste al punto 2.3 del presente disciplinare, la commissione procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica e quindi alla relativa valutazione secondo i criteri e le formule indicati al punto 8 del presente disciplinare.

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

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà come da R.D. n.827/1924 art.73.

La richiesta di giustificazioni e di eventuali precisazioni avverrà con le modalità previste al punto 2.3 del presente disciplinare.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria e procede ai sensi di quanto previsto al punto 13 del presente disciplinare.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97 comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta pubblica dando comunicazione al RUP, che procederà secondo quanto indicato al successivo punto 13.

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

- ✓ presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59 comma 3 lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- ✓ presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59 comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

14.1. VALIDITA' OFFERTA

Gli offerenti possono svincolarsi dall'offerta trascorsi 180 (centottanta) giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione se, per motivi imputabili all'Amministrazione, non si sia pervenuti alla stipula del contratto. L'Amministrazione può chiedere agli offerenti il differimento del suddetto termine.

15. AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE E STIPULA DEL CONTRATTO

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

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta conveniente e congrua. L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di non aggiudicare l'appalto.

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

Prima dell'aggiudicazione, la stazione concedente, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 (ad eccezione, con riferimento ai subappaltatori, del comma 4) e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. La stazione concedente effettuerà le verifiche attraverso il sistema FVOE utilizzando il PASSOE presentato in fase di gara.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

17. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per qualunque controversia che dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione od esecuzione del servizio disciplinato dal Capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le parti, è competente il Foro di Novara con esclusione dell'arbitrato.

18. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno oggetto di trattamento, anche con strumenti informatici ai soli fini dell'espletamento della presente procedura nel rispetto delle prescrizioni previste dal d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e del Regolamento (CE) 27 aprile 2016, n. 2016/679/UE secondo quanto indicato nell'allegata "informativa privacy". L'I.C. dovrà osservare e far osservare a dipendenti e collaboratori le suddette prescrizioni, e vigilerà diligentemente e periodicamente sull'ottemperanza da parte di tutti i soggetti tenuti; in caso di inadempienze o criticità, la situazione dovrà essere prontamente segnalata al Comune di Pombia da parte dell'I.C.. Il Titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Pombia.

Pombia, 31/03/2023

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

AMMINISTRATIVO

firmato digitalmente
ai sensi del d.lgs. n. 82/2005

Nicola Dott. Arlunno