COMUNE DI VARALLO POMBIA

PROVINCIA DI NOVARA

✉ ***Via Simonetta n.3 - Villa Soranzo - C.A.P. 28040 – ☎0321.95355 FAX 0321.95182***

Pec: protocollo@pec.comune.varallopombia.no.it

Sommario

LETTERA DI INVITO - DISCIPLINARE DI GARA

1. PREMESSE....2
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI....3
3. OGGETTO DELLA CONCESSIONE E IMPORTO....4
4. DURATA DEL CONTRATTO, RINNOVO E PROROGA TECNICA....4
5. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA....5
6. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE....5
7. AVVALIMENTO....7
8. SUB APPALTO....7
9. SOPRALLUOGO....8
10. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC....8
11 . GARANZIA PROVVISORIA....9
12 . TERMINE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA....10
13 . CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE....10
14 . PRESENTAZIONE E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA....16
15 . SOCCORSO ISTRUTTORIO....19
16. COMMISSIONE GIUDICATRICE....19
17. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA, ESAME DOCUMENTAZIONE E APERTURA DELLE OFFERTE:....20
18. VERIFICA ANOMALIE DELLE OFFERTE....21
20. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO....22
21. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE....23
22. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE....23
23. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI....23

COMUNE DI VARALLO POMBIA

PROVINCIA DI NOVARA

✉ *Via Simonetta n.3 - Villa Soranzo - C.A.P. 28040 – ☎0321.95355 FAX 0321.95182*

Pec: protocollo@pec.comune.varallopombia.no.it

LETTERA DI INVITO - DISCIPLINARE DI GARA

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, ASILO NIDO E SOCIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE A NORMA DEL D.M. 10.03.2020

PERIODO CONTRATTUALE: 01/09/2022 – 31/08/2024 CON POSSIBILITÀ DI ESECUZIONE DI UN ULTERIORE ANNO SCOLASTICO (DAL 01/09/2024 AL 31/08/2025)

CIG 93052230F1

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO, AI SENSI DEL COMBINATO DISPOSTO DELL'ART. 63 DEL D.LGS. 50/2016 E DELL'ART. 1, C. 2 LETT. B), DELLA L.120/2020 E S.M.I., CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA EX ART. 95, COMMA 3, LETTERA A), DEL D.LGS 50/2016, DA ESPERIRE TRAMITE RDO EVOLUTA SUL MERCATO ELETTRONICO DELLA PA PIATTAFORMA MEPA — WWW.ACQUISTINRETEPA.IT., TENUTO CONTO DELL'ART. 58 DEL D.LGS 50/2016 E S.M.I.

1. PREMESSE

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

Con determina a contrarre n. 9 del 1.07.2022 il Comune di Varallo Pombia ha stabilito di procedere all'affidamento in concessione del servizio in oggetto, mediante procedura negoziata senza bando, ai sensi del combinato disposto dell'art. 63 del D.Lgs. 50/2016 e dell'art. 1, c. 2 lett. b), della L.120/2020 e s.m.i., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95, comma 3, lettera a), del D.Lgs 50/2016, da esperire tramite RDO evoluta sul mercato elettronico della PA piattaforma Mepa — www.acquistinretepa.it., tenuto conto dell'art. 58 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

Il luogo di svolgimento del servizio è il **Comune di Varallo Pombia.**

Codice identificativo Gara: **CIG 93052230F1**

Il Responsabile Unico del Procedimento di gara RUP, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è l'Istruttore Direttivo del Servizio Istruzione del Comune di Varallo Pombia Dott.ssa Lucia Gramoni, nominata con atto prot. n. 9684 del 13.07.2022.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

1. Il presente Disciplinare con gli allegati moduli in esso richiamati
2. Capitolato speciale e allegati
3. Planimetrie (Centro Produzione Pasti, refettori plessi scolastici e Asilo Nido)
4. Inventario Attrezzature
5. Menù scolastico attuale

Il capitolato speciale è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri minimi ambientali (CAM) di cui al decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare approvati con D.M. n. 65 del 10/03/2020.

La procedura di gara di cui al presente disciplinare verrà espletata in modalità telematica, ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., sul Portale *www.acquistinretepa.it* di CONSIP S.p.A., sezione MePA, sotto forma di RdO evoluta.

La relativa documentazione di gara è disponibile inoltre sul sito del Comune di Varallo Pombia

https://www.comune.varallopombia.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 17.09.2022.**

La risposta sarà visibile solo all'Operatore Economico destinatario del messaggio ma in ogni caso sarà pubblicata in forma anonima all'indirizzo internet *www.comune.varallopombia.no.it* - *Pagina Amministrazione trasparente, sezione "Bandi di gara e contratti"*, 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.varallopombia.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 e ss.mm.ii., si precisa che la Stazione appaltante 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 Appaltante 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 tutti gli operatori economici ausiliari.

In caso di subappalto, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti i subappaltatori indicati.

3. OGGETTO DELLA CONCESSIONE E IMPORTO

La concessione consiste nell'affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica e sociale a ridotto impatto ambientale del Comune di Varallo Pombia (NO) ad imprese di ristorazione specializzate che utilizzeranno il Centro di Produzione Pasti sito in Via Lana n. 7.

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 descritta nel Capitolato Speciale, è pari ad € 5,40/pasto + IVA, oltre € 0,02 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso ovvero € 5,42 in totale.

Il valore stimato della concessione del servizio in oggetto per anno scolastico è di € 160.342,20 IVA esclusa, oltre € 580,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, **pertanto il valore complessivo presunto per il periodo contrattuale, 1.09.22 – 31.08.25, comprensivo della eventuale proroga per l'A.S. 2024/2025 è stimato in € 481.026,60 IVA esclusa oltre € 1.740,00 per oneri da interferenze non soggetti a riduzione.**

Ai sensi dell'art. 23 comma 16 del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato **nella percentuale del 60%**.

La concessione è finanziata mediante le tariffe versate dagli utenti e con fondi comunali per quanto riguarda il Servizio di Refezione scolastica e sociale, mentre per quanto riguarda i pasti dell'Asilo Nido è finanziata con fondi comunali.

4. DURATA DEL CONTRATTO, RINNOVO E PROROGA TECNICA

La durata dell'appalto è stabilita dal **01/09/2022 al 31/08/2024**.

4.1 ESTENSIONE

La stazione appaltante si riserva la possibilità di esecuzione di un ulteriore anno scolastico (**dal 01/09/24 al 31/08/25**), alle medesime condizioni, per un importo di € **160.342,20**, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto, è pari ad € **481.026,60** al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

4.2 PROROGA TECNICA

Ai sensi dell'art. 106 c.11 del Codice e s.m.i. il presente contratto potrà essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso l'Aggiudicatario sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'Ente appaltante.

5. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 3, comma 1, lettera p) del Codice per come richiamati all'art. 45 del medesimo nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi; nonché le imprese che intendano avvalersi dei requisiti di altri soggetti ai sensi dell'art. 89 del Codice.

6. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

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

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

6.1. 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;

6.2. REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE

Per essere ammessi alla gara le imprese devono documentare, certificare o attestare il possesso dei seguenti requisiti di idoneità professionale e in ordine alla capacità economica e finanziaria e tecnico professionale, a pena di esclusione e salvo quanto previsto dall'art. 84, co. 4 del Codice:

a) Iscrizione nel registro delle imprese presso la competente CCIAA per attività corrispondente a quella oggetto del presente appalto (ovvero, in caso di Impresa avente sede all'estero, l'iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza) e nel caso di cooperativa l'iscrizione all'Albo delle società cooperative istituito presso il Ministero dello Sviluppo Economico (D.M. 23/06/2004 e s.m.i.) ovvero presso Albo regionale (per le cooperative sociali L. 381/91 e relativi consorzi)
Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti

b) Essere in possesso dell' abilitazione sul portale www.acquistinretepa.it su cui sarà espletata la procedura di gara sulla categoria "Ristorazione collettiva – Mepa";

c) Aver svolto nel triennio precedente servizi analoghi a quelli oggetto della gara, effettuati presso enti pubblici;

6.3. REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA

d) Possedere un fatturato minimo annuo non inferiore a 1 volta l'importo a base d'appalto (€ 160.342,20=/annuo) negli ultimi tre esercizi finanziari;

e) Possedere un fatturato minimo nel settore di attività oggetto dell'appalto (Ristorazione scolastica) non inferiore a 1 volta l'importo a base d'appalto, realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari;

f) Possesso di almeno due referenze bancarie (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 appaltante**.**

6.4. REQUISITI DI CAPACITA' TECNICO-PROFESSIONALE

g) Essere in possesso di almeno una delle seguenti **Certificazione di qualità aziendale** per attività inerenti l'oggetto della gara, rilasciata da Ente accreditato in data antecedente la pubblicazione del presente avviso**:**

- ISO 9001
- ISO 14001
- ISO 22000

ovvero certificati equivalenti rilasciati da organismi stabiliti in altri stati membri.

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.

6.5. INDICAZIONI PER I RAGRUPPAMENTI TEMPORANEI E CONSORZI O AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE

È ammessa la partecipazione di Imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande con l'osservanza della disciplina di cui all'art. 48 del Codice, ovvero, per le imprese stabilite in altri paesi membri dell'UE, nelle forme di raggruppamento previste nei paesi di stabilimento.

Nel caso di RTI o consorzio ordinario di cui all'art. 45, comma 2, lettere d) ed e) del Codice, non ancora costituiti, gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o il consorzio

dovranno impegnarsi a conferire mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza alla capogruppo **ed indicare le parti del servizio o la quota percentuale del servizio che la capogruppo e la/e mandante/i andranno ad eseguire.**

Si applicano gli artt. 47 e 48 del Codice.

Verranno esclusi dalla gara anche i concorrenti per i quali la stazione appaltante accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

I consorzi stabili sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale. È vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile. È vietata l'associazione in partecipazione.

Il requisito relativo all'iscrizione di cui al punto 6.2 lett. a) deve essere posseduto da:

a. ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande o GEIE;
b. ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

I requisiti di capacità economica e finanziaria dei quali al punto 6.2 nonchè il requisito di capacità tecnica e professionale del quale al punto 6.3 devono essere soddisfatti dal raggruppamento temporaneo nel complesso. I requisiti di capacità economico-finanziaria di cui al punto 6.3 lett.a) e lett.b) devono essere posseduti nella percentuale minima del 60% dalla ditta mandataria e la restante percentuale deve essere posseduta cumulativamente dalle ditte mandanti nella misura minima del 20% di quanto richiesto per l'intero raggruppamento.

7. AVVALIMENTO

In attuazione del disposto dell'art. 89 del Codice, il concorrente - singolo o consorziato o raggruppato - può dimostrare il possesso dei **requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo**, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

Si fa presente che, in relazione alla presente gara non è consentito, pena l'esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Ai fini dell'ammissione alla gara mediante il ricorso dell'avvalimento di cui all'art. 89 del Codice, dovrà essere fornita - a pena di esclusione - tutta la documentazione prevista al comma 2 del suddetto articolo.

La stazione appaltante verifica, conformemente agli articoli 85, 86 e 88 del Codice, se i soggetti della cui capacità l'operatore economico intende avvalersi, soddisfano i pertinenti criteri di selezione o se sussistono motivi di esclusione ai sensi dell'articolo 80.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara. È ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie. L'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

8. SUB APPALTO

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

9. 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 protocollo@pec.comune.varallopombia.no.it entro il **25/08/2022** 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 venerdì **9/09/2022.**

La stazione appaltante rilascia l'**attestazione di avvenuto sopralluogo** 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 appaltante 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.

10. 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 appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCpass.

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

11 . 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 euro **9.620,53**, 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 appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;

b. fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma l del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento a favore del Comune di Varallo Pombia presso Tesoreria Banca Intesa San Paolo Spa Filiale di Varallo Pombia **IBAN: IT55 K030 6945 7201 0000 0046 004** intestato a "Comune di Varallo Pombia - Servizio di Tesoreria" specificando che trattasi di "deposito provvisorio per procedura negoziata relativa al **SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, ASILO NIDO E SOCIALE**". 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;

c. fideiussione bancaria o assicurativa a favore della Provincia di Novara rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

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

   L'importo della cauzione provvisoria e quello della garanzia fidejussoria definitiva è ridotto 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.**

12 . 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"

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 e che sono risultati estratti, giusto verbale di sorteggio del 13.07.22, 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 12.00 del giorno 24 settembre 2022**, mediante le modalità indicate nella RDO.

13 . CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 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 pertanto a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per un **punteggio massimo di 100**, così ripartito:

1) **Offerta Tecnica (Capacità tecnico- organizzative) – il punteggio massimo attribuibile è 70/100;**
2) **Offerta Economica – punteggio massimo attribuibile è di 30/100**

13.1. ELEMENTI E SUB-ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base degli elementi e sub-elementi di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

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

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

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella degli elementi e sub-elementi discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

	C = D + Q + T	**D**	**Q**	**T**
Criteri e sub criteri	**max punteggio criterio**	**max punteggio sub criterio**	**max punteggio sub criterio**	**max punteggio sub criterio**
A1 - Organizzazione del servizio e gestione del personale	***38***			

A1.1 Descrizione del "piano di manutenzione programmata" predisposto dall'I.C. per la cucina dell'asilo nido, il CPP ed i centri refezionali ed integrazione/potenziamento di attrezzature di prevenzione igienica e conservazione e cottura degli alimenti presso il CPP, per una maggiore efficienza ed efficacia delle stesse oltre che ad una economia complessiva del servizio. **Max 6 punti** così suddivisi: **- piano di manutenzione programmata, max 4 punti** **- attrezzature CPP, max 2 punti**		**6**		
A1.2 Monte ore settimanale del personale impiegato presso il CPP per la gestione del servizio			**5**	
A1.3 Monte ore settimanale del personale impiegato presso l'asilo nido per la gestione del servizio			**3**	
A1.4 Monte ore settimanale del personale impiegato presso la scuola dell'Infanzia per la gestione del servizio			**3**	
A1.5 Monte ore settimanale del personale impiegato presso la scuola Primaria			**3**	
A1.6 Monte ore settimanale del personale impiegato presso la scuola Secondaria di Primo Grado			**3**	
A1.7 Organizzazione dei vari servizi di ristorazione collettiva richiesti, con descrizione delle attività in aderenza alle prescrizioni del Capitolato Speciale.		**4**		
A1.8 Caratteristiche tecniche e costruttive dei contenitori impiegati per la veicolazione di pasti (menù standard, diete speciali), con descrizione delle attrezzature impiegate per la movimentazione degli stessi presso il CPP ed i centri refezionali (Rif. Art. 16 del CS). Saranno valutate le caratteristiche di mantenimento termico, facilità di sanificazione, resistenza all'usura e movimentazione		**2**		
A1.9 Piano di formazione del personale. Con specifico riferimento all'art. 34 del CS, che costituisce obbligo contrattuale, vengono richiesti i piani di formazione e di valutazione dell'efficacia degli stessi. Non verrà valutata la formazione obbligatoria di legge e quella non riferita esplicitamente a personale operante stabilmente presso le strutture produttive ed i centri refezionali. Sarà valorizzato il migliore piano in termini qualitativi, di maggiore coinvolgimento del personale e di maggiore frequenza degli interventi formativi.		**2**		
A1.10 Ulteriori analisi delle caratteristiche dell'acqua di rete e di quella micro filtrata (rif. D.Lgs. n. 31 del 02/02/2021) distribuita presso i centri refezionali rispetto a quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto (rif. Art. 24 del CS). - Nessuna ulteriore analisi: 0 punti - N.1 analisi aggiuntiva presso ciascun refettorio/anno scolastico: 1 punto. - N. 2 analisi aggiuntive presso ciascun refettorio/anno scolastico: 2 punti.				**2**

A1.11 Gestione imprevisti, emergenze e incidenti (piano di intervento e soluzioni volte a garantire la regolarità dei servizi).		**3**		
A1.12 Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza.		**2**		
A2 - Migliorie e innovazioni del servizio	***26***			
A2.1 Modalità e soluzioni per la miglior fruizione del servizio nei centri refezionali ove avviene la distribuzione dei pasti: implementazione del confort per l'utenza e valorizzazione dei locali in termini di maggiore efficienza, efficacia ed economia complessiva del servizio (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo da produrre in allegato – costi integralmente a carico dell'impresa).		**2**		
A2.2 All'I.C., oltre al raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica impiegate nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza, viene richiesto un'offerta migliorativa, in termini di volumi impiegati (100% del volume - ogniqualvolta previsti dai menù) dei seguenti prodotti alimentari:				
- olio extra vergine di oliva, nazionale e biologico, 100% del volume				**2**
- pasta di semola di grano duro (anche integrale), 100% del Volume				**4**
- Riso parboiled Ribe/Gladio, nazionale e biologico, 100% del Volume.				**2**
- pomodori pelati, polpa di pomodoro, passata di pomodoro, nazionale e biologica, 100% del volume.				**3**
- legumi, nazionali, biologici, 100% del volume.				**1**
- mozzarella biologica e a km0, 100% del volume				**1**
A2.3 Pane fresco, artigianale, eventualmente biologico, prodotto: - presso impianto sito sul territorio del Comune di Varallo Pombia. Punti 4 se biologico Punti 3 se convenzionale - presso impianto sito in altro Comune, ad una distanza non superiore a 9,9km dal Comune di Varallo Pombia. Punti 3 se biologico Punti 2 se convenzionale				**4**
- presso impianto sito in altro Comune, ad una distanza compresa tra 10km e 20km dal Comune di Varallo Pombia. Punti 2 se biologico Punti 1 se convenzionale - presso impianto sito in altro Comune, ad una distanza superiore a 20km dal Comune di Varallo Pombia. Punti 0,5 se biologico Punti 0,0 se convenzionale				

A2.4 Progetto di solidarietà per il recupero del cibo non somministrato, con destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini della beneficienza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari ai fini della solidarietà sociale (Rif. art. 14.19 del CS). Verrà valorizzato il progetto che soddisfa al meglio gli obiettivi di lotta allo spreco, che preveda una procedura di monitoraggio standardizzata per la rilevazione delle eccedenze, con il coinvolgimento nelle varie attività degli studenti, e attui tutte le misure igienico sanitarie di recupero e ridistribuzione in sicurezza dei pasti non consumati, nel rispetto delle buone prassi in materia di salute e sicurezza alimentare, garantendo il mantenimento a idonea temperatura fino alla cessione		**1**		
A2.5 Progetti includenti giornate di animazione nelle scuole, tese a favorire corrette abitudini alimentari ed aumentare il consumo di frutta e verdure.		**3**		
A2.6 Offerte per la gestione di eventuali situazioni di emergenza sanitaria/pandemia. Verrà valutata la proposta di riorganizzazione generale del servizio in caso di situazioni dettate da emergenze sanitarie/pandemie, senza aggravio di costi per l'A.C..		**3**		
A3 – Sistema informatico	***6***			
A3.1 Organizzazione del sistema informatizzato per la gestione del servizio (Rif. Art. 19 del CS).		3		
A3.2 Efficacia e la facilità d'uso del sistema informatizzato proposto, sulla base di quanto indicato all'Art. 19 del CS.		2		
A3.5 Presenza di applicativi informatici per la rilevazione del gradimento del servizio (*customer satisfaction* – rif. Artt. 19 e 14.22 del CS). Tale rilevazione deve avvenire attraverso un applicativo e/o strumenti informatici che escludano ogni utilizzo di supporti cartacei. I dati di rilevazione del gradimento devono essere dunque inseriti tramite dispositivi mobili o PC all'interno del programma offerto (sistema informatizzato). L'applicativo dovrà altresì fornire una rendicontazione dettagliata dei risultati di rilevazione gradimento del servizio/della qualità degli alimenti, al fine di poter visualizzare, in maniera semplice ed immediata, il giudizio degli utenti/della Commissione Mensa e poter così suggerire interventi migliorativi sul servizio di ristorazione oggetto di valutazione		1		

13.2. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno dei sub-elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella **colonna "D" della tabella**, è attribuito un coefficiente sulla base del seguente metodo:

a) si procederà distintamente, per ciascuno dei sub-elementi di valutazione come sopra elencati;

b) a ciascun singolo sub-elemento di valutazione verrà attribuito un coefficiente, compreso tra zero ed uno, da parte di ciascun commissario, secondo la seguente scala di valori:

Motivazione Coefficiente	
Qualità elevatissima	1
Qualità ottima	0,9
Qualità molto buona	0,8
Qualità buona	0,7
Qualità discreta	0,6
Qualità più che sufficiente	0,5
Qualità sufficiente	0,4
Qualità mediocre	0,3
Qualità insufficiente	0,2
Qualità gravemente insufficiente	0,1
Qualità del tutto assente	0,0

c) l'attribuzione dei coefficienti avverrà utilizzando i criteri di cui alla precedente lettera b), sulla base dell'autonomo e libero apprezzamento di discrezionalità tecnica di ciascun commissario;

d) una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti, viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti;

e) nei calcoli si assumerà un numero di decimali pari a due con troncamento al secondo decimale.

Quanto ai sub-elementi A.1.2, A1.3, A.1.4, A.1.5, A.1.6., cui è assegnato un punteggio quantitativo, identificato dalla **colonna "Q" della tabella**, si specifica che verrà attribuito un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente formula*:

Formula con interpolazione lineare ***Ci = Oi/Omax***

dove:

Ci *= coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;*

Oi *= numero complessivo di ore settimanali offerte dal concorrente i-esimo;*

Omax *= numero complessivo di ore settimanali più alto offerto in gara;*

**Si specifica che nei calcoli si assumerà un numero di decimali pari a due con troncamento al secondo decimale.*

Quanto al sub-elemento A.1.10, cui è assegnato un punteggio tabellare, identificato dalla **colonna "T" della tabella**, si specifica che verranno attribuiti 2 punti al concorrente che offrirà due ulteriori

analisi presso ciascun refettorio/anno scolastico rispetto a quanto previsto dal capitolato speciale, 1 punto al concorrente che offrirà una ulteriore analisi presso ciascun refettorio/anno scolastico rispetto a quanto previsto dal capitolato speciale e 0 punti nel caso in cui il concorrente non offra nessuna ulteriore analisi.

Quanto al sub-elemento A.2.2, cui è assegnato un punteggio tabellare, identificato dalla **colonna "T" della tabella**, si specifica quanto segue:

- al concorrente che offrirà il 100% di olio extra vergine di oliva nazionale e biologico verranno attribuiti 2 punti e 0 punti in caso contrario;
- al concorrente che offrirà il 100% di pasta di semola di grano duro (anche integrale) nazionale e biologica, verranno attribuiti 4 punti e 0 punti in caso contrario;
- al concorrente che offrirà il 100% di riso parboiled Ribe/Gladio nazionale e biologico, verranno attribuiti 2 punti e 0 punti in caso contrario;
- al concorrente che offrirà il 100% di pomodori pelati, polpa di pomodoro, passata di pomodoro nazionali e biologici, verranno attribuiti 3 punti e 0 punti in caso contrario;
- al concorrente che offrirà il 100% di legumi nazionali biologici verrà attribuito 1 punto e 0 punti in caso contrario;
- al concorrente che offrirà il 100% di mozzarella (latte vaccino) biologica e a km zero verrà attribuito 1 punto e 0 punti in caso contrario.

Quanto al sub-elemento A.2.3, cui è assegnato un punteggio tabellare, identificato dalla **colonna "T" della tabella**, si specifica che verranno attribuiti

- 4 punti al concorrente che offrirà pane fresco biologico (3 punti se convenzionale), artigianale, prodotto presso impianto sito sul territorio del Comune di Varallo Pombia;
- 3 punti al concorrente che offrirà pane fresco biologico (2 punti se convenzionale) prodotto presso impianto sito ad una distanza, in linea d'aria, non superiore a 9,9km dalla sede del Comune di Varallo Pombia;
- 2 punti al concorrente che offrirà pane fresco biologico (1 punto se convenzionale) prodotto presso impianto sito ad una distanza, in linea d'aria, compresa tra 10km e 20km dalla sede del Comune di Varallo Pombia;
- 0,5 punti al concorrente che offrirà pane fresco biologico (0,0 punti se convenzionale) prodotto presso impianto sito ad una distanza, in linea d'aria, superiore a 20km dalla sede del Comune di Varallo Pombia.

13.3. VALUTAZIONE OFFERTE ECONOMICHE

Per quanto concerne l'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da 0 (zero) a 1 (uno), calcolato tramite un'interpolazione lineare. In simboli:

$C_i = R_a / R_{MAX}$

dove:

C_i: coefficiente attribuito al concorrente i-esimo.

R_a: ribasso percentuale dell'offerta del concorrente i-esimo.

R_{MAX}: ribasso percentuale dell'offerta più conveniente.

Il coefficiente verrà moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile pari a 30.

14 . PRESENTAZIONE E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

14.1. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

a) **a pena di esclusione, ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA, redatta secondo lo schema predisposto** (**Modulo n. 1**) dall'Ufficio Istruzione, **sottoscritta digitalmente dal Titolare o legale rappresentante dell'operatore economico** corredata da **copia del documento di identità del sottoscrittore** e **dall'attestazione del pagamento degli oneri di bollo di € 16.00 relativi all'istanza**

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.

b) **CAUZIONE PROVVISORIA**

- **una garanzia provvisoria**, come specificato all'art.11 del presente disciplinare definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% del valore stimato dell'appalto e pertanto euro **9.620,53.**

  N.B. Per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7 del Codice copia conforme della certificazione che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione

- **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.

c) **CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO** 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 va firmato da tutti gli operatori economici appartenenti al raggruppamento.

d) **DICHIARAZIONE BANCARIA**, rilasciata da almeno due Istituti 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.

Nel caso di imprese raggruppate, raggruppande ovvero consorziate ciascuna delle imprese dovrà presentare almeno due dichiarazioni bancarie.

e) **DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)**

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

Parte I– Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di appalto.

Parte II – Informazioni sull'operatore economico

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

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

f) **ATTESTATO COMPROVANTE L'AVVENUTO SOPRALLUOGO** presso i locali oggetto del servizio;

g) **EVENTUALE CONTRATTO DI AVVALIMENTO**

h) **PATTO DI INTEGRITÀ** debitamente datato e firmato dal legale rappresentante della ditta.

i) **DOCUMENTO PASSOE** rilasciato dal servizio AVCPASS;

j) **RICEVUTA VERSAMENTO** contributo Anac (€. 35,00)

14.2 OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica dovrà contenere la seguente documentazione:

Un progetto costituito da una relazione tecnica dei servizi offerti nella quale devono essere esplicitati tutti gli elementi caratterizzanti l'assetto organizzativo e gestionale del servizio secondo i criteri di valutazione. La relazione va sviluppata in un massimo di 10 cartelle (no fronte/retro) formato A4 carattere Times new roman 12 e redatta rispettando l'ordine di trattazione degli elementi e sub-elementi indicati nella tabella contenuta nel punto 13.1 ELEMENTI E SUB-ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA del presente disciplinare, **in quanto deve contenere** tutte le indicazioni necessarie per assegnare i punteggi (**Modulo n. 2**) Ogni pagina della documentazione deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva. Nessun compenso o rimborso spetta all'offerente per la redazione dell'offerta tecnica e di qualsiasi documentazione da esse presentata per concorrere all'appalto.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Capitolato, 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/consorziati e nel caso di consorzio non ordinario da tutte le imprese adibite all'esecuzione delle prestazioni, nonché dal consorzio stesso.

La presenza nella documentazione che compone l'"Offerta Tecnica" di indicazioni di carattere economico relative all'offerta che consentano di ricostruire la complessiva offerta economica costituisce causa di esclusione dalla gara.

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 compilata utilizzando il **Modulo 2.1)** 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. 184/2006 e con la sopraindicata specificazione da parte dell'Impresa si intende esercitata la facoltà di cui al comma 2 del citato articolo.

14.3. OFFERTA ECONOMICA

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

Una dichiarazione compilata utilizzando il **Modulo 3) allegato** al presente disciplinare di gara, corredata **dall'attestazione del pagamento degli oneri di bollo di € 16.00** e contenente:

a) **prezzo offerto in ribasso** sull'importo a base di gara pari al prezzo unitario per pasto destinato all'utenza descritta nel capitolato speciale, pari a **€ 5,40/pasto + IVA oltre € 0,02 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso ovvero € 5,42 in totale.**

Verranno prese in considerazione fino a due 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 appaltante.

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

Si raccomanda di non inserire documenti di natura amministrativa all'interno delle buste telematiche relative all'offerta tecnica o economica a pena di esclusione.

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

b) 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 dell'appalto.

c) 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, cooperativi, 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.

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

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

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

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

16. COMMISSIONE GIUDICATRICE

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

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

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

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

La procedura negoziata, esperita mediante RDO su MePa, avrà luogo in prima seduta pubblica, presso il Comune di Varallo Pombia, Via Simonetta 3 Residenza Comunale, il giorno

Mercoled' 28 Settembre 2022

con inizio alle ore 10:00 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 l'Ufficio Istruzione 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 15;

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 13.1 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 13.3 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 mediante sorteggio in seduta pubblica.

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 20 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 18.

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:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica;
- 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.

17.1. 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.

18. VERIFICA ANOMALIE DELLE OFFERTE

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

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

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

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

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

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

20. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO 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 purchè 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 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto.

Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante, 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. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

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

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

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

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

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

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

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9 del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti,

verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

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 sarà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante.

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 appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio.

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

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

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

21. 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.

22. 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.

23. 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 sue successive modificazione e del Regolamento (CE) 27 aprile 2016, n. 2016/679/UE. Il responsabile del trattamento dei dati personali è individuato nella persona del Responsabile del Servizio Istruzione del Comune di Varallo Pombia.

Varallo Pombia 5 agosto 2022

Il Responsabile del Servizio istruzione

(Firmato digitalmente)

Dott. Michele Regis Milano