



# Comune di Forno Canavese

# Disciplinare di gara

"PROCEDURA APERTA EX ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016 - APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER L'ASILO NIDO, LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA, LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO E I DIPENDENTI COMUNALI DEL COMUNE DI FORNO C.SE"

CIG 99204939CC CUI S85501190012202200001 CPV 55523100-3

PREMESSE	
1. PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE	
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI	5
2.1. DOCUMENTI DI GARA	
2.2. CHIARIMENTI	ε
2.3. COMUNICAZIONI	
3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI	7
4. DURATA	
5. OPZIONI E RINNOVI	8
6. REVISIONE DEI PREZZI	8
7. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	ç
8. REQUISITI GENERALI.	
9. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA	
9.1. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE	
9.2. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA	11
9.3. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE	11
11. AVVALIMENTO	13
11. SOPRALLUOGO	14
12. SUBAPPALTO	
13. GARANZIA PROVVISORIA	
14. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC	
15. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUM GARA	
15.1. REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA	
15.2. BUSTA AMMINISTRATIVA – STEP 1	
15.3. BUSTA TECNICA – STEP 2	
15.4. PREDISPOSIZIONE E SOTTOMISSIONE OFFERTA ECONOMICA - STEP 3/4/5	
16. SOCCORSO ISTRUTTORIO	
17. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	
18. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	
20. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PU	
DELL'OFFERTA ECONOMICA	31
21. COMMISSIONE GIUDICATRICE	
22. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA	
23. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE	
24. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO	
25. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	
26. ACCESSO AGLI ATTI	
27. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	
40. TRATTAINIU DEI DATTTEROUNALL	or

#### **PREMESSE**

Il presente appalto è di competenza del Comune di Forno Canavese.

La procedura di affidamento viene espletata dalla Città metropolitana di Torino sulla base dei disposti di cui all'art. 37, comma 1 del D.Lgs. 50 del 18 aprile 2016 s.m.i. ed in forza di apposito accordo tra la Città metropolitana di Torino e il comune committente (repertorio n. 3/2023 del 17/01/2023).

Con deliberazione della giunta comunale del Comune di Forno Canavese n. 49 del 05/06/2023 è stato approvato il progetto per l'affidamento del servizio in oggetto.

Con determinazione n. 52 del 20/06/2023 del Servizio amministrativo - Ufficio di segreteria del Comune di Forno Canavese, in conformità alla citata deliberazione, sono state individuate le modalità di gara per l'affidamento del servizio, delegando contestualmente la Città metropolitana di Torino allo svolgimento della relativa procedura in qualità di Stazione Unica Appaltante.

Ai sensi dell'articolo 58 del D.lgs. 50/2016 (d'ora in avanti solo Codice), la presente procedura aperta è interamente svolta tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto della Regione Lombardia, denominato *Sintel*, messo a disposizione della Città metropolitana di Torino dalla società di committenza regionale S.C.R. La predetta piattaforma, accessibile all'indirizzo <a href="www.ariaspa.it">www.ariaspa.it</a>, è conforme alle prescrizioni dell'articolo 44 del Codice e del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021. Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

L'affidamento dell'appalto in oggetto avviene mediante procedura aperta, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 44, 52, 58, 60 e 95 del Codice.

Il luogo di svolgimento del servizio è rappresentato dal territorio del Comune di Forno Canavese, Codice NUTS: ITC11.

Il Responsabile del procedimento del comune committente è la dott.ssa Antimina Mancino, Segretario Generale del Comune di Forno Canavese.

Il Responsabile del procedimento per la fase di gara ex art. 31 c. 14 D.lgs. 50/2016 e s.m.i. è la Dott.ssa Donata Rancati, Dirigente della Centrale Unica Appalti e Contratti della Città metropolitana di Torino.

# 1. PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE

Il funzionamento della Piattaforma avviene nel rispetto della legislazione vigente e, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 (Codice dell'amministrazione digitale), del Codice e dei suoi atti di attuazione, in

particolare il decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021, e delle Linee guida dell'AGID.

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

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

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

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

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nel documento denominato "Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel".

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

La stazione appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

La Piattaforma garantisce l'integrità dei dati, la riservatezza delle offerte e delle domande di partecipazione. La Piattaforma è realizzata con modalità e soluzioni tecniche che impediscono di operare variazioni sui documenti definitivi, sulle registrazioni di sistema e sulle altre rappresentazioni informatiche e telematiche degli atti e delle operazioni compiute nell'ambito delle procedure, sulla base della tecnologia esistente e disponibile.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.

Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.

L'utilizzo e il funzionamento della Piattaforma avvengono in conformità a quanto riportato nel documento "Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel", che costituisce parte integrante del presente disciplinare.

Specifiche e dettagliate indicazioni sono inoltre contenute nei Manuali d'uso per gli Operatori Economici e nelle Domande Frequenti, cui si fa espresso rimando, messi a disposizione sul portale dell'Azienda Regionale per l'Innovazione e gli Aquisti www.ariaspa.it nella sezione in home page E-procurement: "Strumenti di Supporto".

Per ulteriori richieste di assistenza sull'utilizzo di Sintel si prega di contattare il Contact Center di ARIA scrivendo all'indirizzo email supportoacquistipa@ariaspa.it oppure telefonando al numero verde 800.116.738.

## 2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

# 2.1. DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- a) bando GUUE;
- b) relazione tecnico illustrativa;
- c) capitolato speciale d'appalto e allegati (Allegato "A" Elenco attrezzature, Allegato "B" MENU', Allegato "C" Elenco personale in servizio', Allegato "D" DUVRI);
- d) requisiti di partecipazione e criteri di valutazione offerte;
- e) disciplinare di gara;
- f) modello istanza di partecipazione;
- g) documento di gara unico europeo (DGUE) in formato elettronico;
- h) informativa privacy;
- i) modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel.

Tutta la documentazione di gara è accessibile gratuitamente, per via elettronica, sulla piattaforma Sintel al link pubblicato nella sottosezione "gare ad evidenza pubblica", presente

nella sezione "appalti e contratti" del menù a tendina "info e servizi" del sito istituzionale della Città metropolitana di Torino: <a href="http://www.cittametropolitana.torino.it/servizi/appalti/gare.shtml">http://www.cittametropolitana.torino.it/servizi/appalti/gare.shtml</a>.

Le disposizioni contenute nel presente Disciplinare di gara (nel prosieguo anche solo Disciplinare) attengono ai requisiti richiesti ai partecipanti, alle modalità di partecipazione alla procedura di gara, alle modalità di compilazione dei documenti da presentare a corredo della stessa ed alla procedura di aggiudicazione.

#### 2.2. CHIARIMENTI

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare entro 6 giorni lavorativi precedenti la data di scadenza del termine di presentazione delle offerte in via telematica per mezzo della funzionalità "Comunicazioni procedura", presente sulla piattaforma Sintel, nell'interfaccia "Dettaglio" della presente procedura, previa registrazione alla Piattaforma stessa.

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

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno 4 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante la funzionalità "Comunicazioni procedura"; la stazione appaltante potrà altresì procedere alla pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte nella sezione "Documentazione di gara" nell'interfaccia "Dettaglio" della presente procedura. Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della Piattaforma.

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

#### 2.3. COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni con gli operatori economici partecipanti alla procedura di gara, diverse da quelle attinenti ai chiarimenti di cui al precedente punto e da quelle relative allo svolgimento delle operazioni di gara trasmesse tramite la funzionalità "Comunicazioni procedura" presente sulla piattaforma Sintel, avverranno a mezzo pec, utilizzando l'indirizzo indicato dall'operatore economico nella documentazione di gara. In caso di mancata indicazione da parte dell'operatore economico dell'indirizzo pec, si farà riferimento al domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS.

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

In caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

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

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

L'appalto *de quo* ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica come dettagliatamente descritto nel Capitolato Speciale d'Appalto.

L'appalto, ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., è appalto di servizi.

Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità e nella piena osservanza di quanto stabilito dal progetto.

L'appalto è costituito da un unico lotto; si precisa, ai sensi dell'art. 51, comma 1, del Codice, che l'appalto non è suddiviso in lotti poiché trattasi di servizio unitario.

Descrizione servizi	CPV	Importo soggetto a ribasso	Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	Importo a base di gara
servizio di refezione	55523100-3	€ 354.825,00	€ 3.735,00	€ 358.560,00

Il prezzo unitario per ogni singolo pasto, comprensivo di tutte le prestazioni previste dal Capitolato Speciale d'Appalto, soggetto a ribasso è stabilito in € 4,80 (di cui € 0,05 per oneri per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso), al netto dell'IVA.

Gli oneri per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso, sono stimati in € 3.735,00.

L'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante delegante ha stimato in € 172.128,00.

L'appalto è finanziato con fondi propri della stazione appaltante delegante, iscritti nei capitoli di bilancio del Comune di Forno Canavese.

#### 4. DURATA

L'appalto avrà durata dal 01 settembre 2023 al 31 agosto 2026.

Si precisa che, ai sensi dell'art. 8 c. 1 del D.L. 76/2020, convertito con modificazioni in L. 120/2020, novellata dal D.L. 77/2021 (convertito in L. 108/2021), è sempre ammesso l'avvio

dell'esecuzione delle prestazioni in via d'urgenza ex art. 32 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. in pendenza di formale sottoscrizione del contratto.

#### **5. OPZIONI E RINNOVI**

L'appalto potrà essere oggetto di rinnovo alle medesime condizioni dell'appalto originario, per ulteriori 36 mesi e quindi con termine al 31/08/2029.

Qualora, allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, l'Amministrazione comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'impresa aggiudicataria sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a sei mesi ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza a seguito di richiesta da parte dell'Amministrazione comunale.

Il valore globale stimato dell'appalto, ai sensi dell'art. 35 c. 4 del D.Lgs. 50/2016, comprensivo sia dell'importo massimo stimato per il rinnovo contrattuale sia dell'importo massimo per l'opzione di proroga tecnica, è pari ad € 776.880,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, così suddiviso:

Importo a base di gara	Importo rinnovo	Importo per opzione di proroga c.d. tecnica	Valore globale ex art. 35 c. 4 del D.lgs. 50/2016
€ 358.560,00	€ 358.560,00	€ 59.760,00	€ 776.880,00

## 6. REVISIONE DEI PREZZI

Con riferimento alla revisione prezzi si richiama quanto disposto dall'art. 6 del Capitolato Speciale d'Appalto, reso disponibile tra la documentazione di gara.

# 7. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 47 e 48 del D.lgs. 50/2016.

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

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

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

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

In alternativa i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera c) del Codice possono eseguire le prestazioni con la propria struttura.

È vietato, ai consorziati designati dal consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, di indicare a loro volta, a cascata, un altro soggetto per l'esecuzione.

Qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45 comma 2, lettera b) è tenuto anch'esso a indicare, in sede di offerta, i consorziati per i quali concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

In caso di concordato preventivo con prosecuzione dell'attività, ai sensi del combinato disposto dell'art. 80, comma 5 lett. b), del D.Lgs 50/2016 e dell'art. 186–bis del R.D. 16/3/1942, n. 267 e s.m.i., successivamente al deposito del ricorso, la partecipazione a procedure di affidamento di contratti pubblici deve essere autorizzata dal Tribunale, acquisito il parere del commissario giudiziale, se nominato; in mancanza di tale nomina provvede il tribunale.

Avvenuta l'ammissione al concordato preventivo la partecipazione alla presente gara é parimenti consentita purché l'impresa presenti con la documentazione amministrativa:

- una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 67, terzo comma, lettera d), che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto;
- la dichiarazione di altro operatore in possesso dei requisiti di carattere generale, di capacità finanziaria, tecnica, economica nonché di certificazione, richiesti per l'affidamento dell'appalto, il quale si è impegnato nei confronti del concorrente e della stazione appaltante a mettere a disposizione, per la durata del contratto, le risorse necessarie all'esecuzione dell'appalto e a subentrare all'impresa ausiliata nel caso in cui questa fallisca nel corso della gara ovvero dopo la stipulazione del contratto, ovvero non sia per qualsiasi ragione più in grado di dare regolare esecuzione all'appalto. Si applica l'articolo 89 del decreto legislativo 50/2016.

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

# 8. REQUISITI GENERALI

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16 ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

Agli operatori economici è richiesta l'iscrizione, alla data di presentazione dell'offerta, all'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa, istituito presso la prefettura (cd. white list), di cui all'art. 1, comma 52, della Legge n. 190/2012, nella categoria relativa ai servizi oggetto d'appalto.

In alternativa, gli stessi operatori devono aver presentato, alla data di presentazione dell'offerta, domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016, nonché

delibera ANAC n. 1297 del 12 dicembre 2017).

# 9. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti previsti negli articoli che seguono. La Città metropolitana di Torino provvederà a richiedere, a mezzo PEC, al miglior offerente la documentazione a comprova del possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara.

# 9.1. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

Costituisce requisito di idoneità:

a) l'iscrizione al Registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, o analogo registro dello Stato di appartenenza per attività sociale coerente con l'oggetto della gara e, se il concorrente è una società cooperativa o un consorzio di cooperative, iscrizione all'Albo delle Cooperative.

Il requisito si cui sopra:

- con riferimento ai soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice deve essere posseduto da ciascun partecipante al raggruppamento.
- con riferimento ai soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D.Lgs. 50/2016, si richiama quanto previsto dall'art. 47 del citato decreto. In particolare il requisito deve essere posseduto dal consorzio e dalla consorziata indicata quale esecutrice.

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.

# 9.2. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

È richiesto il possesso del seguente requisito di capacità economica e finanziaria:

b) fatturato globale riferito complessivamente agli ultimi tre esercizi finanziari (2019-2020-2021) di almeno € 400.000,00 (Iva esclusa).

Tale requisito è in funzione della necessità di apprezzare, in via propedeutica, l'affidabilità dell'operatore economico.

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;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Per i raggruppamenti temporanei di concorrenti/consorzi ordinari di concorrenti e i consorzi i requisiti sopraindicati sono frazionabili come di seguito specificato:

- a) Per i soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice il requisito deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso, ma nella misura minima del 10% in capo a ciascuna mandante.
- b) Per i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D.Lgs. 50/2016, si richiama quanto previsto dall'art. 47 del citato decreto.

IN ALTERNATIVA: dichiarazioni di almeno due istituti bancari o intermediari finanziari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n. 385 del 1/9/1993, come previste dall'art. 86 del Codice e dall'Allegato XVII, attestanti la solidità finanziaria ed economica del concorrente.

# 9.3. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Costituiscono requisiti di capacità tecnica e professionale:

c) <u>aver svolto, nel quinquennio 2018-2022, servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto</u> (ossia relativi all'attività di refezione scolastica) per complessivi n. 100.000 pasti. Si precisa che non saranno ritenuti validi servizi di ristorazione per altre tipologie di utenti.

La comprova del requisito è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice.

- In caso di servizi prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità: originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, del numero dei pasti e del periodo di esecuzione;
- In caso di servizi prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità: originale o copia conforme dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, del numero dei pasti e del periodo di esecuzione ovvero copia dei contratti e delle fatture quietanzate.

Per i raggruppamenti temporanei di concorrenti/consorzi ordinari di concorrenti ed i consorzi il requisito sopraindicato è frazionabile come di seguito specificato:

- a) per i soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice il requisito deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso ma nella misura minima del 10% in capo a ciascuna mandante.
- b) per i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D.Lgs. 50/2016, si richiama quanto previsto dall'art. 47 del citato decreto.
- d) essere in possesso della certificazione di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI ENISO 9001:2015, nel settore IAF30 per il servizio di ristorazione collettiva.
- e) essere in possesso della certificazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla norma UNI ENISO 14001:2015, nel settore IAF30 per il servizio di ristorazione collettiva.
- **Lett. d) e e):** per i raggruppamenti temporanei di concorrenti/consorzi ordinari di concorrenti ed i consorzi i requisiti sopra indicati sono frazionabili come di seguito specificato:
- a) Per i soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice il requisito deve essere posseduto da tutti i membri del raggruppamento
- b) Per i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D.Lgs. 50/2016, si richiama quanto previsto dall'art. 47 del citato decreto. In particolare per tali soggetti il certificato dovrà essere posseduto alternativamente dal consorzio o dalla consorziata indicata quale esecutrice.

# 10. REQUISITI DI ESECUZIONE

Gli operatori economici, per essere ammessi alla procedura di gara, dovranno dichiarare di:

f) impegnarsi, nell'esecuzione del servizio, al rispetto di quanto previsto dal DM del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020) avente ad oggetto Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

#### 11. AVVALIMENTO

Il concorrente può soddisfare la richiesta dei requisiti di capacità economico-finanzaria e tecnico-professionale di cui agli artt. 9.2 e 9.3 anche mediante ricorso all'avvalimento.

L'avvalimento è obbligatorio per gli operatori economici che hanno depositato la domanda di concordato, qualora non sia stato ancora depositato il decreto previsto dall'articolo 163 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Non è consentito l'avvalimento dei requisiti generali ex art. 80 del Codice e dei requisiti di idoneità professionale di cui all'art. 9.1.

## L'ausiliaria deve:

- a) possedere i requisiti di ordine generale nonché i requisiti speciali e le risorse oggetto di avvalimento e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) rilasciare la dichiarazione di avvalimento contenente l'obbligo verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

Il concorrente deve allegare il contratto di avvalimento nel quale sono specificati i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi messi a disposizione e le correlate risorse strumentali e umane.

Il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie.

A pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla medesima gara sia l'ausiliaria che il concorrente che si avvale dei requisiti.

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

Qualora per l'ausiliaria sussistano motivi di esclusione o laddove essa non soddisfi i criteri di selezione, il concorrente sostituisce l'impresa ausiliaria entro 15 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliaria 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.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione dalla gara - la mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'ausiliaria in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

#### 11. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo dei locali adibiti alle prestazioni oggetto del presente appalto è **obbligatorio**, tenuto conto che risulta necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2, del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. <u>La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.</u>

Il sopralluogo può essere effettuato concordando appuntamento con il servizio tecnico del Comune di Forno Canavese, contattando il n. 012477844, interno 3, nei seguenti giorni ed orari:

- Lunedì e mercoledì dalle ore 9,00 alle ore 12,00 e dalle ore 15 alle ore 17,00;
- Martedì, giovedì e venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,00.

L'appuntamento dovrà essere richiesto almeno 10 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

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

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, oda 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.

La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

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.

### 12. SUBAPPALTO

In tema di subappalto si richiama quanto disciplinato all'art. 11 del Capitolato Speciale d'Appalto.

#### 13. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da:

- 1) una garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo posto a base di gara. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice;
- 2) una dichiarazione di impegno, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'articolo 93, comma 3, del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva, 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) presso l'istituto incaricato del servizio di tesoreria o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore della stazione appaltante delegata, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici previsti dall'ordinamento vigente, da effettuarsi sul conto n. 3233854 intestato a Città metropolitana di Torino, presso la Tesoreria metropolitana Unicredit (ABI 2008 CAB 01033) (codice IBAN IT 88 B 02008 01033 000003233854) Via XX Settembre n. 31 10121 Torino (Tel. 01119410220), con la precisazione che la quietanza dell'avvenuto deposito dovrà essere caricata a sistema nello spazio riservato alla cauzione;
- b) da fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che: risponde ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385; svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie; è sottoposta a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; ha i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa rispondano ai requisiti di cui all'articolo 93, comma 3 del Codice. Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

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

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

http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-

legittimati/Intermediari non abilitati.pdf

http://www.ivass.it/ivass/imprese\_jsp/HomePage.jsp

La garanzia fideiussoria deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (Città Metropolitana di Torino in qualità stazione appaltante delegata);
- b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/costituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano

alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 lettere b) e c) del Codice, al solo consorzio;

- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31;
- d) avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e) prevedere espressamente:
  - 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile;
  - 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile;
  - 3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia fideiussoria deve essere sottoscritte da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere inserite sulla Piattaforma in una delle seguenti forme:

- a) originale informatico, ai sensi dell'articolo 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, sottoscritto con firma digitale, o altro tipo di firma elettronica qualificata dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- b) in copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'articolo 22, commi 1 e 2, del d.lgs. n. 82/2005;
- c) in duplicato informatico dell'originale informatico conforme alle disposizioni dell'articolo 23-bis del D.lgs. n.82/2005.

In caso di costituzione della garanzia con bonifico ovvero o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici il concorrente deve inserire sulla Piattaforma Sintel il documento che attesti l'avvenuto versamento in una delle forme sopra indicate. Il documento deve indicare il nominativo dell'operatore economico che ha operato il versamento stesso. Per tale modalità di presentazione di cauzione, l'impegno certo ed incondizionato al rilascio della garanzia definitiva con le modalità e nella misura prevista dall'art.103 del D.Lgs. 50/2016 dovrà essere assunto direttamente dal concorrente o da un fidejussore.

Si precisa che, a pena di esclusione, non si accetteranno altre forme di prestazione della cauzione ovvero cauzioni rilasciate da soggetti diversi da quelli sopra indicati.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso dei relativi requisiti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a) per i soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b) per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, sole se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.

Le altre riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti nella loro integrità prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

## 14. 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 € 77,00 secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 621 del 20 dicembre 2022.

Si ricorda che l'importo del contributo è calcolato sul valore stimato d'appalto comprensivo delle eventuali opzioni contrattuali previste nella documentazione di gara (cfr. FAQ B9 consultabile al seguente link: https://www.anticorruzione.it/-/contributi-in-sede-di-gara).

# 15. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

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

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

La documentazione presentata in copia è accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

<u>L'offerta deve pervenire entro e non oltre il termine indicato al punto IV.2.2 del bando di gara GUUE</u> a pena di irricevibilità. La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Della data e dell'ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma.

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

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma si applica quanto previsto al paragrafo 1.

## 15.1. REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Fermo restando le indicazioni tecniche riportate all'articolo 1 e nel documento "Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel", di seguito sono indicate le modalità di caricamento dell'offerta nella Piattaforma.

## L'"OFFERTA" è composta da:

- una "busta telematica" contenente la documentazione amministrativa;
- una "busta telematica" contenente la documentazione tecnica;
- una "busta telematica" contenente l'offerta economica.

Si precisa che l'offerta viene inviata alla stazione appaltante solo dopo il completamento di tutti gli step (1, 2, 3, 4 e 5, descritti nei successivi paragrafi) componenti il percorso guidato "Invia offerta".

Al fine di limitare il rischio di non inviare correttamente la propria offerta, si raccomanda all'operatore economico di:

- accedere tempestivamente al percorso guidato "Invia offerta" in SINTEL per verificare i contenuti richiesti dalla stazione appaltante e le modalità di inserimento delle informazioni. Si segnala che la funzionalità "Salva" consente di interrompere il percorso "Invia offerta" per completarlo in un momento successivo;
- compilare tutte le informazioni richieste e procedere alla sottomissione dell'offerta con congruo anticipo rispetto al termine ultimo per la presentazione delle offerte. Si raccomanda di verificare attentamente in particolare lo step 5 "Riepilogo" del percorso "Invia offerta", al fine di verificare che tutti i contenuti della propria offerta corrispondano a quanto richiesto dalla stazione appaltante, anche dal punto di vista del formato e delle modalità di sottoscrizione.

L'operatore economico ha facoltà di inserire nella Piattaforma offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte. La stazione appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.

Si precisa inoltre che:

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

La Piattaforma consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorzi, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana.

Come precisato nel documento allegato "Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel" (cui si rimanda), in caso sia necessario allegare più di un file in uno dei campi predisposti nel percorso guidato "Invia offerta", questi devono essere inclusi in un'unica cartella compressa in formato .zip (o equivalente).

L'offerta vincola il concorrente per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine fissato da quest'ultima è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

# 15.2. BUSTA AMMINISTRATIVA – STEP 1

Al primo step del percorso guidato "Invia offerta" l'operatore economico deve inserire la documentazione amministrativa negli appositi campi, corrispondenti ai successivi punti:

# A) Dichiarazione di accettazione termini e condizioni

L'operatore economico dichiara di accettare integralmente la documentazione di gara, i relativi allegati e tutti i termini e le condizioni ivi previste. Nel presente caso non è necessaria allegazione documentale.

## B) <u>Istanza di partecipazione ed eventuale procura</u>

L'istanza di partecipazione è redatta secondo il modello di cui all'allegato A al presente disciplinare, caricato tra la "documentazione di gara".

Nell'istanza di partecipazione, il concorrente indica i propri dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede), la forma singola o associata con la quale partecipa alla gara. Si precisa che in caso di raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito la suddetta istanza/dichiarazione dovrà essere resa da ciascun componente il raggruppamento.

L'istanza e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura oppure nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura.

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

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico rilasciata dal sistema @e.bollo ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 e apporla nell'apposito riquadro presente nel modello dell'istanza in oggetto. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

In caso di raggruppamento temporaneo o avvalimento o consorzio l'imposta di bollo deve essere assolta con riferimento all'istanza presentata dalla capogruppo/consorzio/ausiliato.

Il mancato assolvimento del tributo comporterà la prescritta segnalazione, entro il termine di 30 giorni, alla competente Agenzia delle Entrate ai sensi degli artt. 19 e ss. del D.P.R. n. 642/1972.

## C) <u>Documento di gara unico europeo (DGUE)</u>

Il concorrente compila il Documento di gara unico europeo di cui allo schema allegato (All B al disciplinare) caricato tra la "documentazione di gara", obbligatorio, in formato pdf, sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'operatore economico.

Il Documento di gara unico europeo deve essere presentato:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre.

Si precisa che con riferimento alla "Parte IV: Criteri di selezione" l'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione  $\alpha$  (alfa) senza compilare alcun'altra sezione della medesima parte IV.

D) Attestazione di avvenuto sopralluogo, rilasciata dal Comune di Forno Canavese.

# E) Garanzia provvisoria ed eventuale documentazione per la riduzione della medesima

In tale campo obbligatorio deve essere inserita la garanzia provvisoria, costituita in conformità alla prescrizioni di cui all'art. 13 del presente disciplinare. Nel medesimo campo, l'operatore

economico dovrà inserire tutta la documentazione necessaria alla comprova del possesso dei requisiti che giustificano le riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice.

## F) Contributo ANAC

In tale campo obbligatorio deve essere inserita la ricevuta di pagamento della contribuzione di cui alla deliberazione dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) n. 621 del 20 dicembre 2022, in conformità a quanto previsto dall'art. 14 del presente disciplinare.

# **G) PASSOE**

In tale campo obbligatorio deve essere inserito il PASSOE, stringa numerica di 16 cifre generata dal sistema FVOE dopo la registrazione ed autenticazione e indicazione a sistema del CIG della procedura di affidamento cui l'operatore economico intende partecipare.

# H) Eventuale documentazione inerente i raggruppamenti temporanei di imprese

In caso di partecipazione in forma associata, il concorrente dovrà inserire in tale campo la seguente documentazione:

# Per i raggruppamenti temporanei già costituiti:

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio, ovvero della percentuale in caso di servizio indivisibile, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

# Per i raggruppamenti temporanei non ancora costituiti:

- dichiarazione rese da ciascun concorrente, attestante:
- a. a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei ai sensi dell'articolo 48 comma 8 del Codice conferendo mandato collettivo speciale on rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti;
- c. le parti del servizio, ovvero la percentuale in caso di servizio indivisibile, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

# I) Eventuale documentazione inerente l'avvalimento

In caso di ricorso all'istituto dell'avvalimento, il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega in tale campo:

- 1) il DGUE a firma dell'ausiliaria;
- 2) la dichiarazione di avvalimento;
- 3) il contratto di avvalimento;
- 4) il PASSOE dell'ausiliaria.

#### 15.3. BUSTA TECNICA – STEP 2

Al secondo step del percorso guidato "Invia offerta" sulla Piattaforma l'operatore economico deve inserire la documentazione relativa all'offerta tecnica secondo le modalità di seguito descritte. L'offerta deve contenere i seguenti documenti:

**a) relazione** redatta in lingua italiana, in formato A4, con caratteri leggibili (stile: Times New Roman 12, orientamento verticale del foglio, margini 1,5 cm minimo) contenuta in massimo 20 pagine oltre allegati (CV, eventuali planimetrie, schede tecniche). Indice e copertina non sono computati nel limite massimo di 20 pagine.

La struttura dei capitoli della relazione tecnica dovrà essere impostata in modo da consentire l'immediata identificazione e corrispondenza tra i criteri di valutazione dell'offerta tecnica e l'offerta del concorrente.

La proposta dovrà essere rispettosa delle prescrizioni del Capitolato e quindi immediatamente applicabile e realizzabile;

- **b)** un progetto/piano di riassorbimento del personale, che non sarà oggetto di valutazione ma di impegno per il concorrente. Tale relazione non rientra nel limite di 20 pagine della relazione di cui sopra;
- c) dichiarazione circa l'esistenza o meno di segreti tecnici o commerciali per le finalità di cui al punto "Accesso agli atti" del presente disciplinare (vedi infra) con specifica indicazione dei dati e dei paragrafi non accessibili. Resta ferma la facoltà della stazione appaltante, in caso di accesso agli atti da parte di altro concorrente, di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

Si precisa, altresì, che in caso di raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito, la documentazione costituente l'offerta tecnica deve essere sottoscritta da tutti i membri del raggruppamento.

Si precisa che i singoli documenti elettronici richiesti devono essere inclusi, sottoscritti digitalmente, in un'unica cartella compressa in formato .zip (o equivalente).

## 15.4. PREDISPOSIZIONE E SOTTOMISSIONE OFFERTA ECONOMICA - STEP 3/4/5

L'operatore economico, allo step 3 del percorso guidato "invia offerta", inserisce, a pena di esclusione, l'offerta economica così composta:

- a) nel campo "offerta economica" il valore complessivo della propria offerta, espressa come <u>unica percentuale di ribasso</u> da applicare al prezzo unitario per ogni singolo pasto, riportato all'art. 3 del presente documento, utilizzando un massimo di cinque cifre decimali separate dalla virgola (non deve essere inserito il simbolo "%");
- b) nel campo "di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico" la stima degli oneri concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10, del Codice;

c) nel campo "di cui costi del personale" la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice ed indicarne l'ammontare.

L'offerta deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente.

Nel caso in cui il concorrente sia costituito da RTI, consorzio, GEIE non ancora costituiti la documentazione deve essere firmata da tutti i soggetti che costituiranno il concorrente.

Allo step 4 FIRMA DIGITALE DEL DOCUMENTO del percorso "Invia offerta", l'Operatore Economico deve:

- scaricare dalla schermata a Sistema denominata "Firma Digitale del documento", il Documento d'offerta in formato pdf riportante le informazioni immesse a Sistema;
- sottoscrivere il predetto documento d'offerta, scaricato in formato pdf; la sottoscrizione dovrà essere effettuata tramite firma digitale secondo le modalità di cui all'allegato Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sintel dal legale rappresentante del concorrente (o persona munita da comprovati poteri di firma la cui procura dovrà essere allegata nella Documentazione Amministrativa).

Si rammenta che eventuali firme multiple su detto file .pdf dovranno essere apposte come meglio esplicato nel richiamato allegato "Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sintel".

Si rammenta che il "Documento d'offerta" costituisce offerta e contiene elementi essenziali della medesima. Il file scaricato non può pertanto essere modificato in quanto, le eventuali modifiche costituiscono variazione di elementi essenziali.

L'Operatore Economico per concludere l'invio dell'offerta deve allegare a Sistema il "Documento d'offerta" in formato .pdf sottoscritto come sopra descritto.

È quindi necessario, a pena di esclusione, in quanto elemento essenziale dell'offerta, effettuare l'upload in Sintel del "Documento d'offerta" debitamente firmato digitalmente. Tutte le informazioni in merito all'essenzialità del "Documento d'offerta" e alle specifiche tecniche/procedurali sulle attività sono dettagliate nella schermata dello step 4 del percorso "Invia offerta" in Sintel, nonché nel documento allegato "Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel".

# 16. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti al contenuto sostanziale dell'offerta economica e dell'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 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 ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, 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 documenti sono preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (per esempio garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione alla gara (per esempio mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, del DGUE, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile.

Ai fini del soccorso istruttorio 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.

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

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

#### 17. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

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

La valutazione delle offerte dal punto di vista tecnico ed economico è affidata ad una commissione giudicatrice nominata, ai sensi dell'art. 77 del Codice, dalla Città Metropolitana di Torino, previa indicazione dei nominativi dei commissari da parte del Comune di Forno Canavese.

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

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	75
Offerta economica	25
TOTALE	100

# 18. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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

	1	1
CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA D: Discrezionale – T: Tabellare	Tipologia criterio	Punti max 75
a) Organizzazione del servizio in tutte le sue fasi		
Indicare le modalità di approvvigionamento, preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione, distribuzione, pulizia e riassetto refettori.	D	15
b) Selezione fornitori		
Elenco fornitori e relativi criteri di selezione – Indicare le modalità di selezione e controllo dei fornitori in relazione alla qualità e sicurezza delle materie prime fornite.	D	4
c) Attività di educazione ambientale ed alimentare	_	
Proposte di educazione alimentare ed ambientale rivolte all'utenza.	D	4
d) Gestione delle emergenze  Illustrazione delle modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze nell'esecuzione del servizio di refezione scolastica comunale.	D	4
e) Certificazione relativa alla Tutela della Sicurezza dei Lavoratori ISO 45001:2018  Possesso certificazione relativa alla Tutela della Sicurezza dei Lavoratori	Т	Si: 5 No: 0
f) Certificazione relativa al Sistema di Gestione Anti Corruzione ISO 37001:2016	Т	Si: 5 No: 0
Possesso certificazione relativa al Sistema di Gestione Anti Corruzione		110.0
g) Certificazione Etica di Responsabilità Sociale SA800:2014	T	Si: 5
Possesso certificazione Etica di Responsabilità Sociale	1	No: 0
h) Impatto ambientale	D	4
Misure adottate per la riduzione dell'impatto ambientale sul servizio di		

refezione scolastica comunale  i) Utilizzo di prodotti biologici freschi (non surgelati) indicati.  Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi e dei relativi produttori.  Si precisa che i punteggi relativi ai gruppi frutta e verdura, verranno assegnati solo nel caso in cui, per ogni gruppo, sia garantita l'intera fornitura (I PUNTEGGI SI SOMMANO):  NO: Punti 0  TUTTI i prodotti: arance, mandarini, mandaranci, clementine: Punti 3  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: Biologici (non surgelati) sopra indicati al precedente punto UTILIZZO DEL 100% di prodotto agroalimentari a KM0 provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi Produttori  (I PUNTEGGI SI SOMMANO)  NO: Punti 0  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: neale, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: neale, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: neale, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: neale, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: neale, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: neale, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: neale, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: neale, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: neale, pere, albicocche, prugne, k			1
Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi e dei relativi produttori.  Si precisa che i punteggi relativi ai gruppi frutta e verdura, verranno assegnati solo nel caso in cui, per ogni gruppo, sia garantita l'intera fornitura (I PUNTEGGI SI SOMMANO):  NO: Punti 0  TUTTI i prodotti: arance, mandarini, mandaranci, clementine: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: linsalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  1) Dei Prodotti Biologici (non surgelati) sopra indicati al precedente punto UTILIZZO DEL 100% di prodotto agroalimentari a KM0 provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi Produttori  (I PUNTEGGI SI SOMMANO)  NO: Punti 0  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTT	refezione scolastica comunale		
ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi e dei relativi produttori.  Si precisa che i punteggi relativi ai gruppi frutta e verdura, verranno assegnati solo nel caso in cui, per ogni gruppo, sia garantita l'intera fornitura (I PUNTEGGI SI SOMMANO):  NO: Punti 0  TUTTI i prodotti: arance, mandarini, mandaranci, clementine: Punti 3  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: Biologici (non surgelati) sopra indicati al precedente punto UTILIZZO DEL 100% di prodotto agroalimentari a KM0 provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi Produttori  (I PUNTEGGI SI SOMMANO)  NO: Punti 0  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze: Punti 3  m) CARNI BOVINE PIEMONTESI CERTIFICATE a Km zero provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tracciabilità ed etichettatura.  n) POLLAME A KM ZERO proveniente da produttore/allevatore del Piemonte.	i) Utilizzo di prodotti biologici freschi (non surgelati) indicati.		
assegnati solo nel caso in cui, per ogni gruppo, sia garantita l'intera fornitura (I PUNTEGGI SI SOMMANO):  NO: Punti 0  TUTTI i prodotti: arance, mandarini, mandaranci, clementine: Punti 3  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze: Punti 3  1) Dei Prodotti Biologici (non surgelati) sopra indicati al precedente punto UTILIZZO DEL 100% di prodotto agroalimentari a KM0 provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi Produttori  (I PUNTEGGI SI SOMMANO)  NO: Punti 0  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze: Punti 3  m) CARNI BOVINE PIEMONTESI CERTIFICATE a Km zero provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tute	ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi e dei		
TUTTI i prodotti: arance, mandarini, mandaranci, clementine: Punti 3  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze: Punti 3  I) Dei Prodotti Biologici (non surgelati) sopra indicati al precedente punto UTILIZZO DEL 100% di prodotto agroalimentari a KM0 provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi Produttori  (I PUNTEGGI SI SOMMANO)  NO: Punti 0  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze: Punti 3  m) CARNI BOVINE PIEMONTESI CERTIFICATE a Km zero provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tracciabilità ed etichettatura.  n) POLLAME A KM ZERO proveniente da produttore/allevatore del Piemonte.  T	assegnati solo nel caso in cui, per ogni gruppo, sia garantita l'intera	Т	12
TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze: Punti 3  1) Dei Prodotti Biologici (non surgelati) sopra indicati al precedente punto UTILIZZO DEL 100% di prodotto agroalimentari a KM0 provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi Produttori  (I PUNTEGGI SI SOMMANO)  NO: Punti 0  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze: Punti 3  m) CARNI BOVINE PIEMONTESI CERTIFICATE a Km zero provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tracciabilità ed etichettatura.  n) POLLAME A KM ZERO proveniente da produttore/allevatore del Piemonte.  T	NO: Punti 0		
TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze: Punti 3  l) Dei Prodotti Biologici (non surgelati) sopra indicati al precedente punto UTILIZZO DEL 100% di prodotto agroalimentari a KM0 provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi Produttori  (I PUNTEGGI SI SOMMANO)  NO: Punti 0  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze: Punti 3  m) CARNI BOVINE PIEMONTESI CERTIFICATE a Km zero provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tracciabilità ed etichettatura.  n) POLLAME A KM ZERO proveniente da produttore/allevatore del Piemonte.  T	TUTTI i prodotti: arance, mandarini, mandaranci, clementine: Punti 3		
I) Dei Prodotti Biologici (non surgelati) sopra indicati al precedente punto UTILIZZO DEL 100% di prodotto agroalimentari a KM0 provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi Produttori (I PUNTEGGI SI SOMMANO)  NO: Punti 0  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze: Punti 3  m) CARNI BOVINE PIEMONTESI CERTIFICATE a Km zero provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tracciabilità ed etichettatura.  n) POLLAME A KM ZERO proveniente da produttore/allevatore del Piemonte.  T	TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3		
I) Dei Prodotti Biologici (non surgelati) sopra indicati al precedente punto UTILIZZO DEL 100% di prodotto agroalimentari a KM0 provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi Produttori  (I PUNTEGGI SI SOMMANO)  NO: Punti 0  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze: Punti 3  m) CARNI BOVINE PIEMONTESI CERTIFICATE a Km zero provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tracciabilità ed etichettatura.  n) POLLAME A KM ZERO proveniente da produttore/allevatore del Piemonte.  T	TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3		
punto UTILIZZO DEL 100% di prodotto agroalimentari a KM0 provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi Produttori  (I PUNTEGGI SI SOMMANO)  NO: Punti 0  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze: Punti 3  m) CARNI BOVINE PIEMONTESI CERTIFICATE a Km zero provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tracciabilità ed etichettatura.  n) POLLAME A KM ZERO proveniente da produttore/allevatore del Piemonte.  T	TUTTI i prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze: Punti 3		
ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi Produttori  (I PUNTEGGI SI SOMMANO)  NO: Punti 0  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze: Punti 3  m) CARNI BOVINE PIEMONTESI CERTIFICATE a Km zero provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tracciabilità ed etichettatura.  n) POLLAME A KM ZERO proveniente da produttore/allevatore del Piemonte.  T	punto UTILIZZO DEL 100% di prodotto agroalimentari a KM0		
NO: Punti 0  TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze: Punti 3  m) CARNI BOVINE PIEMONTESI CERTIFICATE a Km zero provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tracciabilità ed etichettatura.  n) POLLAME A KM ZERO proveniente da produttore/allevatore del Piemonte.  T	ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi		
TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3  TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze: Punti 3  m) CARNI BOVINE PIEMONTESI CERTIFICATE a Km zero provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tracciabilità ed etichettatura.  n) POLLAME A KM ZERO proveniente da produttore/allevatore del Piemonte.  T	(I PUNTEGGI SI SOMMANO)	T	9
TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3  TUTTI i prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze: Punti 3  m) CARNI BOVINE PIEMONTESI CERTIFICATE a Km zero provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tracciabilità ed etichettatura.  n) POLLAME A KM ZERO proveniente da produttore/allevatore del Piemonte.  Si: 4  Si: 4  No: 0	NO: Punti 0		
m) CARNI BOVINE PIEMONTESI CERTIFICATE a Km zero provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tracciabilità ed etichettatura.  n) POLLAME A KM ZERO proveniente da produttore/allevatore del Piemonte.  Si: 4  Si: 4  Si: 4  Si: 4	TUTTI i prodotti: mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche: Punti 3		
m) CARNI BOVINE PIEMONTESI CERTIFICATE a Km zero provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tracciabilità ed etichettatura.  n) POLLAME A KM ZERO proveniente da produttore/allevatore del Piemonte.  Si: 4  Si: 4  Si: 4	TUTTI i prodotti: insalata, pomodori, finocchi, melanzane: Punti 3		
provenienti da produttori certificati del Piemonte.  Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di tracciabilità ed etichettatura.  n) POLLAME A KM ZERO proveniente da produttore/allevatore del Piemonte.  Si: 4  Si: 4  Si: 4	TUTTI i prodotti: zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze: Punti 3		
tracciabilità ed etichettatura.  n) POLLAME A KM ZERO proveniente da produttore/allevatore del Piemonte.  Si: 4	provenienti da produttori certificati del Piemonte. Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo	Т	
Piemonte.	· ·		
Premonte. T	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		Si: 4
		T	No: 0

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 45 (quarantacinque) punti per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

La valutazione degli elementi tecnici dell'offerta sarà condotta nell'osservanza dei seguenti criteri motivazionali:

# a) Organizzazione del servizio in tutte le sue fasi

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che illustrino nel dettaglio l'organizzazione attuata per l'esecuzione del servizio. Il punteggio sarà attribuito ad insindacabile giudizio da ciascun componente della commissione secondo i seguenti coefficienti:

Giudizio Ottimo - Coefficiente 1,00

Giudizio Buono - Coefficiente 0,75

Giudizio Discreto - Coefficiente 0,50

Giudizio Sufficiente - Coefficiente 0,25

Giudizio Insufficiente - Coefficiente 0,00

Giudizio Ottimo: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto pienamente esaustivo e qualificante.

Giudizio Buono: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto esaustivo e qualificante.

Giudizio Discreto: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto discretamente esaustivo e qualificante.

Giudizio Sufficiente: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto poco esaustivo e qualificante. Giudizio Insufficiente: l'elemento oggetto di valutazione non è ritenuto esaustivo e qualificante.

Ciascun commissario attribuirà un coefficiente a ciascuna offerta; sarà effettuata la media dei coefficienti attributi; detta media sarà trasformata in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Nel caso di partecipazione di un solo operatore economico non si procederà con la riparametrazione dei punteggi tecnici.

Nella definizione della media dei coefficienti di prestazione, sia nella riparametrazione, sarà tenuto valido il risultato di dette operazioni arrotondato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

#### b) Selezione fornitori

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che dimostrino le modalità attuate dall'operatore per la selezione ed il controllo dei fornitori in relazione alla qualità e sicurezza delle materie prime fornite. Il punteggio sarà attribuito ad insindacabile giudizio da ciascun componente della commissione secondo i seguenti coefficienti:

Giudizio Ottimo – Coefficiente 1,00

Giudizio Buono - Coefficiente 0,75

Giudizio Discreto - Coefficiente 0,50

Giudizio Sufficiente - Coefficiente 0,25

Giudizio Insufficiente – Coefficiente 0,00

Giudizio Ottimo: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto pienamente esaustivo e qualificante.

Giudizio Buono: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto esaustivo e qualificante.

Giudizio Discreto: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto discretamente esaustivo e qualificante.

Giudizio Sufficiente: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto poco esaustivo e qualificante. Giudizio Insufficiente: l'elemento oggetto di valutazione non è ritenuto esaustivo e qualificante.

Ciascun commissario attribuirà un coefficiente a ciascuna offerta; sarà effettuata la media dei coefficienti attributi; detta media sarà trasformata in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Nel caso di partecipazione di un solo operatore economico non si procederà con la riparametrazione dei punteggi tecnici.

Nella definizione della media dei coefficienti di prestazione, sia nella riparametrazione, sarà tenuto valido il risultato di dette operazioni arrotondato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

#### c) Attività di educazione ambientale ed alimentare

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che dimostrino particolare attenzione alle finalità che lo stesso si propone nei confronti dell'utenza finale in termine di educazione ambientale e alimentare. Il punteggio sarà attribuito ad insindacabile giudizio da ciascun componente della commissione secondo i seguenti coefficienti:

Giudizio Ottimo - Coefficiente 1,00

Giudizio Buono - Coefficiente 0,75

Giudizio Discreto - Coefficiente 0,50

Giudizio Sufficiente - Coefficiente 0,25

Giudizio Insufficiente - Coefficiente 0,00

Giudizio Ottimo: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto pienamente esaustivo e qualificante.

Giudizio Buono: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto esaustivo e qualificante.

Giudizio Discreto: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto discretamente esaustivo e qualificante.

Giudizio Sufficiente: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto poco esaustivo e qualificante. Giudizio Insufficiente: l'elemento oggetto di valutazione non è ritenuto esaustivo e qualificante.

Ciascun commissario attribuirà un coefficiente a ciascuna offerta; sarà effettuata la media dei coefficienti attributi; detta media sarà trasformata in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. Nel caso di partecipazione di un solo operatore economico non si procederà con la riparametrazione dei punteggi tecnici.

Nella definizione della media dei coefficienti di prestazione, sia nella riparametrazione, sarà tenuto valido il risultato di dette operazioni arrotondato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

# d) Gestione delle emergenze

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che dimostrino come la concezione organizzativa delle emergenze offra una elevata garanzia della qualità dell'attuazione delle prestazioni.

Il punteggio sarà attribuito ad insindacabile giudizio da ciascun componente della commissione secondo i seguenti coefficienti:

Giudizio Ottimo - Coefficiente 1,00

Giudizio Buono - Coefficiente 0,75

Giudizio Discreto - Coefficiente 0,50

Giudizio Sufficiente - Coefficiente 0,25

Giudizio Insufficiente - Coefficiente 0,00

Giudizio Ottimo: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto pienamente esaustivo e qualificante.

Giudizio Buono: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto esaustivo e qualificante.

Giudizio Discreto: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto discretamente esaustivo e qualificante.

Giudizio Sufficiente: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto poco esaustivo e qualificante. Giudizio Insufficiente: l'elemento oggetto di valutazione non è ritenuto esaustivo e qualificante.

Ciascun commissario attribuirà un coefficiente a ciascuna offerta; sarà effettuata la media dei coefficienti attributi; detta media sarà trasformata in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Nel caso di partecipazione di un solo operatore economico non si procederà con la riparametrazione dei punteggi tecnici.

Nella definizione della media dei coefficienti di prestazione, sia nella riparametrazione, sarà tenuto valido il risultato di dette operazioni arrotondato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

## e) Certificazione relativa alla Tutela della Sicurezza dei Lavoratori ISO 45001:2018

La commissione giudicatrice attribuirà i punti a disposizione agli operatori economici in possesso di certificazione relativa alla Tutela della Sicurezza dei Lavoratori secondo la norma ISO 45001:2018; in caso contrario sarà attribuito un punteggio pari a 0.

## f) Certificazione relativa al Sistema di Gestione Anti Corruzione ISO 37001:2016

La commissione giudicatrice attribuirà i punti a disposizione agli operatori economici in possesso di certificazione relativa al Sistema di Gestione Anti Corruzione secondo la norma ISO 37001:2016; in caso contrario sarà attribuito un punteggio pari a 0.

## g) Certificazione Etica di Responsabilità Sociale SA800:2014

La commissione giudicatrice attribuirà i punti a disposizione agli operatori economici in possesso di Certificazione Etica di Responsabilità Sociale secondo la norma SA800:2014; in caso contrario sarà attribuito un punteggio pari a 0.

Con riferimento ai criteri e)/f)/g) si precisa che in caso di partecipazione in forma collettiva, l'attribuzione del relativo punteggio tecnico premiante per il possesso delle certificazioni, si ottiene unicamente nel caso in cui la certificazione sia posseduta da ciascun componente del soggetto collettivo.

## h) Impatto ambientale

La commissione giudicatrice riterrà più adeguate quelle offerte che illustrano quali iniziative concrete l'operatore intende adottare per la riduzione dell'impatto ambientale correlato al servizio di refezione scolastica. Il punteggio sarà attribuito ad insindacabile giudizio da ciascun componente della commissione secondo i seguenti coefficienti:

Giudizio Ottimo - Coefficiente 1,00

Giudizio Buono - Coefficiente 0,75

Giudizio Discreto - Coefficiente 0,50

Giudizio Sufficiente - Coefficiente 0,25

Giudizio Insufficiente - Coefficiente 0,00

Giudizio Ottimo: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto pienamente esaustivo e qualificante.

Giudizio Buono: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto esaustivo e qualificante.

Giudizio Discreto: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto discretamente esaustivo e qualificante.

Giudizio Sufficiente: l'elemento oggetto di valutazione è ritenuto poco esaustivo e qualificante. Giudizio Insufficiente: l'elemento oggetto di valutazione non è ritenuto esaustivo e qualificante.

Ciascun commissario attribuirà un coefficiente a ciascuna offerta; sarà effettuata la media dei coefficienti attributi; detta media sarà trasformata in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Nel caso di partecipazione di un solo operatore economico non si procederà con la riparametrazione dei punteggi tecnici.

Nella definizione della media dei coefficienti di prestazione, sia nella riparametrazione, sarà tenuto valido il risultato di dette operazioni arrotondato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

# i) Utilizzo di prodotti biologici freschi (non surgelati) indicati.

La commissione giudicatrice valuterà quantitativamente i gruppi di alimenti offerti; i punteggi relativi ai gruppi frutta e verdura, verranno assegnati solo nel caso in cui, per ogni gruppo, sia garantita l'intera fornitura (I PUNTEGGI SI SOMMANO) fino ad un massimo di 12 punti;

# l) Utilizzo 100% di prodotto agroalimentari a KM0 provenienti da produttori certificati del Piemonte.

In riferimento ai punti c), d), e) del criterio i), la commissione giudicatrice valuterà quantitativamente i gruppi di alimenti Biologici filiera Piemonte offerti; i punteggi relativi ai gruppi frutta e verdura, verranno assegnati solo nel caso in cui, per ogni gruppo, sia garantita l'intera fornitura (I PUNTEGGI SI SOMMANO) fino ad un massimo di 9 punti;

# m) Carni bovine piemontesi certificate a Km zero provenienti da produttori certificati del Piemonte.

La commissione giudicatrice attribuirà i punti a disposizione agli operatori economici che dimostrano l'impegno a fornire quanto richiesto; in caso contrario sarà attribuito un punteggio pari a 0.

## n) Pollame a Km0 proveniente da produttore/allevatore del Piemonte.

La commissione giudicatrice attribuirà i punti a disposizione agli operatori economici che dimostrano l'impegno a fornire quanto richiesto; in caso contrario sarà attribuito un punteggio pari a 0.

Il punteggio complessivo dell'offerta tecnica sarà calcolato sommando i punteggi ottenuti per ciascun criterio di valutazione.

Tutti gli elementi sopra riportati che riceveranno un punteggio ai fini dell'aggiudicazione, obbligano la ditta che risulterà aggiudicataria a realizzarli entro il primo anno e mantenerli per tutta la durata del contratto.

# 20. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

L'offerta dovrà essere espressa come unica percentuale di ribasso da applicare al prezzo del singolo pasto posto a base di gara, riportato all'art. 3 del presente documento, con un massimo di cinque cifre decimali.

Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio determinato dal confronto proporzionale di ciascuna di esse con l'offerta migliore secondo la seguente formula:

$$PE = \mathrm{PE}_{\mathrm{max}} \times \frac{S_o}{S_{\mathrm{max}}}$$

dove:

- S<sub>o</sub> = Percentuale offerta dal singolo concorrente
- PE<sub>max</sub> = Punteggio economico massimo assegnabile
- S<sub>max</sub> = Percentuale più alta offerta in gara

Non sono ammesse offerte in aumento

Risulterà aggiudicataria la ditta che avrà totalizzato il maggior punteggio complessivo risultante dalla somma dei punteggi relativi agli elementi di valutazione (prezzo – qualità del servizio).

In caso di parità di punteggio complessivo fra 2 o più ditte, prevarrà l'offerta del concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto nell'offerta tecnica.

La Commissione di gara procederà all'individuazione delle offerte anormalmente basse ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. 50/2016.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

# 21. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari almeno pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto, oltre al segretario verbalizzante. Le funzioni di segretario possono essere affidate, a discrezione dell'amministrazione committente, ad uno dei membri esperti. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 77, commi 4, 5 e 6, del D.lgs. 50/2016. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i relativi CV dei componenti sono pubblicati sul profilo del committente della stazione appaltante delegata.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e può anche lavorare a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni.

Il RUP può avvalersi dell'ausilio della commissione giudicatrice ai fini della verifica dell'anomalia delle offerte.

#### 22. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

Nella data e all'ora indicate al punto IV.2.7 del bando di gara, il Seggio di gara procederà all'apertura dei plichi telematici pervenuti entro i termini. Le operazioni di gara potranno essere aggiornate ad altra ora o ai giorni successivi. Le successive sedute avranno luogo in data e orari che saranno comunicati ai concorrenti per mezzo della funzione "Comunicazioni della procedura" presente sulla piattaforma SINTEL.

In tale seduta il Seggio di gara procederà all'esame della documentazione, inerente il possesso dei requisiti di carattere generale e speciale, contenuta nella busta amministrativa.

Ove ricorrano gli estremi per il soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.lgs. 50/2016 si procederà conformemente a quanto disposto all'art. 16 del presente disciplinare.

Successivamente il seggio di gara provvederà a completare la fase di esame delle "buste amministrative".

Una volta conclusasi la fase di ammissione della documentazione amministrativa, con chiusura della relativa busta sul sistema telematico SINTEL, si procederà allo sblocco e download delle rispettive buste tecniche.

Successivamente, la commissione giudicatrice ex art. 77 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., nominata con provvedimento della dirigente della Direzione Centrale Unica Appalti e Contratti della Città Metropolitana di Torino, procederà al loro esame in seduta riservata. Di ogni seduta verrà redatto apposito verbale.

Al termine di tale fase, la Commissione procederà, in seduta telematica, ad inserire in piattaforma il punteggio tecnico attribuito a ciascun concorrente ammesso, alla chiusura delle buste tecniche e successivamente all'apertura delle offerte economiche, al calcolo dei relativi punteggi ed alla formulazione della graduatoria finale.

Suddette operazioni si svolgeranno in apposita seduta, della quale verrà data comunicazione attraverso l'apposita area "comunicazioni" disponibile nel "dettaglio della procedura" e redatto apposito verbale.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al RUP casi di esclusione da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

#### 23. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

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

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

La richiesta della documentazione a comprova della congruità dell'offerta verrà inoltrata a mezzo PEC. A tal fine, verrà assegnato al concorrente un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Qualora all'esito del procedimento di verifica, talune offerte non risultino congrue, il soggetto che presiede la gara, in seduta telematica appositamente convocata tramite la funzionalità "comunicazioni della procedura", ne dichiara l'anomalia e dichiara altresì l'aggiudicazione provvisoria in favore della migliore offerta risultata congrua.

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 ritenute anomale, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

In ogni caso, il Responsabile Unico del Procedimento dell'amministrazione committente procederà, prima dell'aggiudicazione, a verificare il rispetto di quanto previsto all'art. 97 comma 5 lett d) del codice.

#### 24. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La commissione invia al RUP della fase di gara la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale, la proposta di aggiudicazione è formulata dal RUP del comune committente al termine del relativo procedimento.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, non si procede all'aggiudicazione.

L'aggiudicazione diventa impegnativa per l'Amministrazione ad avvenuta efficacia del provvedimento che la dispone, mentre l'Impresa concorrente è vincolata sin dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

La stipula del contratto avviene a cura del Comune di Forno Canavese entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione, previa adozione del provvedimento di copertura della spesa.

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

La garanzia provvisoria è svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; per tutti i concorrenti non aggiudicatari la cauzione provvisoria verrà svincolata con la comunicazione di aggiudicazione definitiva.

Il contratto è stipulato trascorsi 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione; non si applica il termine dilatorio di cui al precedente periodo nei casi previsti dal c. 10 dell'art. 32 del Codice.

Ai fini della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 103 del Codice. È individuato quale beneficiario della suddetta garanzia il Comune di Forno Canavese.

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

L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il contratto è stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante del Comune di Forno Canavese.

Le spese obbligatorie relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento sono a carico dell'aggiudicatario e devono essere rimborsate al Comune di Forno Canavese entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. L'importo presunto delle spese obbligatorie di pubblicazione è pari a € 4.000,00.

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

#### 25. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

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

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

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

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

elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

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

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

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

## 26. ACCESSO AGLI ATTI

In tema di accesso agli atti si applicano i disposti di cui all'art. 53 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. nonché le disposizioni del vigente regolamento interno della Città Metropolitana di Torino recante norme in materia di accesso agli atti e alle informazioni.

Le eventuali richieste di accesso agli atti di gara dovranno essere trasmesse esclusivamente a mezzo PEC, all'indirizzo protocollo@cert.cittametropolitana.torino.it

## 27. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo Regionale per il Piemonte, Via Confienza, 10 – Torino, tel. 0115576411, fax 0115576401.

## 28. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Con riferimento al trattamento dei dati personali in fase di gara si rimanda all'informativa sulla privacy resa disponibile tra la documentazione di gara.

Direzione Centrale Unica Appalti e Contratti dott.ssa Donata Rancati (f.to digitalmente)

ESENDER_LOGIN:	ENOTICES
CUSTOMER_LOGIN:	ECAS_n002fvo0
NO_DOC_EXT:	2023-103935
SOFTWARE VERSION:	13.2.0
ORGANISATION:	ENOTICES
COUNTRY:	EU
PHONE:	/
E_MAIL:	donata.rancati@cittametropolitana.torino.it

LANGUAGE:	IT
CATEGORY:	ORIG
FORM:	F02
VERSION:	R2.0.9.S05
DATE_EXPECTED_PUBLICATION:	/

## Bando di gara

#### Servizi

#### Base giuridica:

Direttiva 2014/24/UE

## Sezione I: Amministrazione aggiudicatrice

#### 1.1) Denominazione e indirizzi

Denominazione ufficiale: CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

Indirizzo postale: Corso Inghilterra 7

Città: TORINO

Codice NUTS: ITC11 Torino Codice postale: 10138

Paese: Italia

Persona di contatto: SILVIA BAIETTO

E-mail: ufficiomepa@cittametropolitana.torino.it

Tel.: +39 0118617454 Indirizzi Internet:

Indirizzo principale: http://www.cittametropolitana.torino.it

Indirizzo del profilo di committente: http://www.cittametropolitana.torino.it/servizi/appalti/gare.shtml

## 1.2) Appalto congiunto

L'appalto è aggiudicato da una centrale di committenza

# 1.3) Comunicazione

I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso:

www.cittametropolitana.torino.it/servizi/appalti

Ulteriori informazioni sono disponibili presso l'indirizzo sopraindicato

Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate in versione elettronica: www.ariaspa.it

Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate all'indirizzo sopraindicato

## 1.4) Tipo di amministrazione aggiudicatrice

Autorità regionale o locale

## 1.5) Principali settori di attività

Altre attività: viabilità, edilizia scolastica, ambiente e territorio

### Sezione II: Oggetto

## II.1) Entità dell'appalto

#### II.1.1) **Denominazione:**

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER L'ASILO NIDO, SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA, SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO E I DIPENDENTI COMUNALI DEL COMUNE DI FORNO C.SE.

# II.1.2) Codice CPV principale

55523100 Servizi di mensa scolastica

## II.1.3) Tipo di appalto

Servizi

## II.1.4) Breve descrizione:

PROCEDURA APERTA EX ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER L'ASILO NIDO, LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA, LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO E I DIPENDENTI COMUNALI DEL COMUNE DI FORNO C.SE"

PROCEDURA DI GARA GESTITA DALLA CITTA' METROPOLITANA DI TORINO, IN QUALITA' DI STAZIONE UNICA APPALTANTE, A FAVORE DEL COMUNE DI FORNO CANAVESE.

CIG 99204939CC - CUI S85501190012202200001 - CPV 55523100-3

#### II.1.5) Valore totale stimato

Valore, IVA esclusa: 776 880.00 EUR

#### II.1.6) Informazioni relative ai lotti

Questo appalto è suddiviso in lotti: no

## II.2) Descrizione

## II.2.3) Luogo di esecuzione

Codice NUTS: ITC11 Torino Luogo principale di esecuzione: Comune di Forno Canavese

## II.2.4) Descrizione dell'appalto:

L'appalto ha ad oggetto l'affidamento del SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER L'ASILO NIDO, LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA, LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO E I DIPENDENTI COMUNALI DEL COMUNE DI FORNO C.SE

#### II.2.5) Criteri di aggiudicazione

Il prezzo non è il solo criterio di aggiudicazione e tutti i criteri sono indicati solo nei documenti di gara

# II.2.6) Valore stimato

Valore, IVA esclusa: 358 560.00 EUR

# II.2.7) Durata del contratto d'appalto, dell'accordo quadro o del sistema dinamico di acquisizione

Inizio: 01/09/2023 Fine: 31/08/2026

Il contratto d'appalto è oggetto di rinnovo: sì

Descrizione dei rinnovi:

L'appalto potrà essere oggetto di rinnovo alle medesime condizioni dell'appalto originario, per ulteriori 36 mesi e quindi con termine al 31/08/2029. L'importo massimo stimato per il rinnovo è pari ad € 358.560,00.

# II.2.10) Informazioni sulle varianti

Sono autorizzate varianti: no

## II.2.11) Informazioni relative alle opzioni

Opzioni: sì

Descrizione delle opzioni:

Qualora, allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, l'Amministrazione comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'impresa aggiudicataria sarà obbligata a continuarlo per un periodo non superiore a sei mesi ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza a seguito di richiesta da parte dell'Amministrazione comunale. L'importo massimo stimato per l'opzione di proroga tecnica è pari ad € 59.760,00.

#### II.2.13) Informazioni relative ai fondi dell'Unione europea

L'appalto è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi dell'Unione europea: no

## II.2.14) Informazioni complementari

## Sezione III: Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico

## III.1) Condizioni di partecipazione

## III.1.2) Capacità economica e finanziaria

Criteri di selezione indicati nei documenti di gara

#### III.1.3) Capacità professionale e tecnica

Criteri di selezione indicati nei documenti di gara

#### Sezione IV: Procedura

#### IV.1) Descrizione

#### IV.1.1) Tipo di procedura

Procedura aperta

## IV.1.3) Informazioni su un accordo quadro o un sistema dinamico di acquisizione

## IV.1.8) Informazioni relative all'accordo sugli appalti pubblici (AAP)

L'appalto è disciplinato dall'accordo sugli appalti pubblici: sì

## IV.2) Informazioni di carattere amministrativo

# IV.2.2) Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione

Data: 27/07/2023 Ora locale: 09:00

## IV.2.3) Data stimata di spedizione ai candidati prescelti degli inviti a presentare offerte o a partecipare

## IV.2.4) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione:

Italiano

# IV.2.6) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta

Durata in mesi: 6 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte)

## IV.2.7) Modalità di apertura delle offerte

Data: 27/07/2023 Ora locale: 09:15

Luogo:

Seduta telematica.

## Sezione VI: Altre informazioni

#### VI.1) Informazioni relative alla rinnovabilità

Si tratta di un appalto rinnovabile: no

## VI.3) Informazioni complementari:

## VI.4) Procedure di ricorso

## VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso

Denominazione ufficiale: Tribunale Amministrativo Regionale per il Piemonte

Indirizzo postale: Via Confienza 10

Città: Torino

Codice postale: 10123

Paese: Italia

Tel.: +39 0115576411 Fax: +39 0115576401

#### VI.4.3) Procedure di ricorso

Informazioni dettagliate sui termini di presentazione dei ricorsi:

Avverso il presente bando può essere presentato ricorso nei modi e termini fissati dall' art. 204 del D.lgs. 50/2016 e dal D. Lgs. 53/2010 presso il Tribunale Amministrativo Regionale per il Piemonte

VI.5) Data di spedizione del presente avviso: 27/06/2023