

Disciplinare di gara

Procedura aperta in modalità multilotto, per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva a ridotto impatto ambientale, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, in favore dei Comuni di:

- Aicurzio (lotto 1) – dal 1/9/2018 al 31/08/2021, rinnovabile per ulteriori 3 anni;
- Carate Brianza (lotto 2) – dal 1/9/2018 al 31/07/2022;
- Lissone (lotto 3) – dal 1/9/2018 al 31/08/2022;
- Renate e Veduggio con Colzano (lotto 4) – dal 1/9/2018 al 31/08/2021;
- Roncello (lotto 5) – dal 1/9/2018 al 31/08/2021, rinnovabile per ulteriori 3 anni;
- Sulbiate (lotto 6) – dal 1/9/2018 al 31/08/2021, rinnovabile per ulteriori 3 anni;
- Triuggio (lotto 7) – dal 1/9/2018 al 31/08/2021.

DISCIPLINARE DI GARA

GARA A PROCEDURA APERTA IN MODALITA' MULTILOTTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE IN FAVORE DEI COMUNI DI AICURZIO (LOTTO 1), CARATE BRIANZA (LOTTO 2), LISSONE (LOTTO 3), RENATE E VEDUGGIO CON COLZANO (LOTTO 4), RONCELLO (LOTTO 5), SULBIATE (LOTTO 6) E TRIUGGIO (LOTTO 7) CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO.

1. PREMESSE

Con determine n.:

- 3 del 28/05/2018 del Comune di Aicurzio;
- 451 del 9/5/2018 e 533 del 29/05/2018 del Comune di Carate Brianza;
- 557 del 30/05/2018 del Comune di Lissone;
- 147 del 29/05/2018 del Comune di Renate e Veduggio con Colzano;
- 136 del 26/05/2018 del Comune di Roncello;
- 5 del 24/05/2018 del Comune di Sulbiate;
- 210 del 29/05/2018 del Comune di Triuggio;
- del 1/6/2018 della Centrale Unica di Committenza (in seguito: CUC) della Provincia di Monza e della Brianza

è stato stabilito di affidare il servizio di ristorazione collettiva a ridotto impatto ambientale in favore dei Comuni di Aicurzio (lotto 1), Carate Brianza (lotto 2), Lissone (lotto 3), Renate e Veduggio con Colzano (lotto 4), Roncello (lotto 5), Sulbiate (lotto 6) e Triuggio (lotto 7) con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Periodo lotto 1: dal 1/9/2018 al 31/08/2021, rinnovabile per ulteriori 3 anni;

Periodo lotto 2: dal 1/9/2018 al 31/07/2022;

Periodo lotto 3: dal 1/9/2018 al 31/08/2022;

Periodo lotto 4: dal 1/9/2018 al 31/08/2021;

Periodo lotto 5: dal 1/9/2018 al 31/08/2021, rinnovabile per ulteriori 3 anni;

Periodo lotto 6: dal 1/9/2018 al 31/08/2021, rinnovabile per ulteriori 3 anni;

Periodo lotto 7: dal 1/9/2018 al 31/08/2021.

L'affidamento di ciascun servizio avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a) del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i. – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

Lotto 1 (Aicurzio) / CIG n. 74754822E6/ CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica

Il luogo di svolgimento del servizio è il Comune di Sulbiate / Codice del luogo di esecuzione del contratto (ISTAT) 108002.

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice: Sig.ra Anna Franceschi – Responsabile dell'Area Unica Associata Organizzazione e Gestione dei Servizi Scolastici

Lotto 2 (Carate Brianza) / CIG n. 7475486632/ CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica

Il luogo di svolgimento del servizio è il Comune di Carate Brianza / Codice del luogo di esecuzione del contratto (ISTAT) 108015.

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice: Dott.ssa Luisa Spinelli – Responsabile del Settore Istruzione-Cultura e Sport del Comune di Carate Brianza.

Lotto 3 (Lissone) / CIG n. 750386621E/ CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica

Il luogo di svolgimento del servizio è il Comune di Lissone / Codice del luogo di esecuzione del contratto (ISTAT) 108028.

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice: Dott.ssa Angela Levatino – Dirigente del Settore Politiche Educative, Giovanili, Promozione Culturale e Sviluppo Economico del Comune di Lissone.

Lotto 4 (Renate) / CIG n. 750387056A/ CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica

Il luogo di svolgimento del servizio è il Comune di Renate e Veduggio con Colzano / Codice del luogo di esecuzione del contratto (ISTAT) 108037.

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice: Dott.ssa Manuela Verdone – Responsabile del Settore AA.GG ed Economico Finanziario.

Lotto 5 (Roncello) / CIG n. 75044124b0/ CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica

Il luogo di svolgimento del servizio è il Comune di Roncello / Codice del luogo di esecuzione del contratto (ISTAT) 108055.

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice: Dott.ssa Loretta Stucchi – Responsabile del Servizio Segreteria.

Lotto 6 (Sulbiate) / CIG n. 7504425F67/ CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica

Il luogo di svolgimento del servizio è il Comune di Sulbiate / Codice del luogo di esecuzione del contratto (ISTAT) 108042.

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice: Sig.ra Anna Franceschi – Responsabile dell'Area Unica Associata Organizzazione e Gestione dei Servizi Scolastici

Lotto 7 (Triuggio) / CIG n. 7504479BF8/ CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica

Il luogo di svolgimento del servizio è il Comune di Triuggio / Codice del luogo di esecuzione del contratto (ISTAT) 108043.

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice: Sonia Donghi - Responsabile del Settore Socio-Educativo.

Responsabile del procedimento di gara: Dott.ssa Erminia Vittoria Zoppè / Direttore Centrale Unica di Committenza della Provincia di Monza e della Brianza.

La procedura di gara è condotta mediante l'ausilio di sistemi informatici e l'utilizzazione di modalità di comunicazione in forma elettronica. La Stazione appaltante, Centrale Unica di Committenza della Provincia di Monza e della Brianza, utilizza il Sistema di intermediazione telematica di ARCA Lombardia denominato "Sintel", al quale è possibile accedere attraverso il punto di presenza sulle reti telematiche all'indirizzo internet corrispondente all'URL www.arca.regione.lombardia.it.

Pertanto, poiché l'intera procedura sarà svolta avvalendosi della predetta piattaforma telematica per l'e-Procurement di Regione Lombardia, gli operatori economici che intendono partecipare alla presente gara dovranno registrarsi e qualificarsi per la Centrale Unica di Committenza della Provincia di Monza e della Brianza. Per le indicazioni, la registrazione e la qualificazione e per tutto ciò che attiene all'operatività sulla piattaforma, occorre far riferimento alle "Modalità tecniche utilizzo piattaforma Sintel".

Le Società concorrenti dovranno inserire nella piattaforma Sintel, **entro il termine perentorio delle ore 17:00.00 del giorno 2/7/2018**, la documentazione richiesta, che costituirà l'offerta, debitamente firmata digitalmente.

Eventuali variazioni delle date saranno comunicate ai concorrenti mediante la funzione «Comunicazioni della procedura» della piattaforma "Sintel" con un preavviso di 24 ore.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- 1) Capitolato speciale descrittivo e prestazionale e relativi allegati (per ciascun lotto);
- 2) Bando di gara (comune a tutti i lotti);
- 3) Disciplinare di gara e relativi allegati (comune a tutti i lotti);
- 4) *DUVRI* (per ciascun lotto);
- 5) Patto di Integrità/protocollo di legalità/Codice di Comportamento (*ove presente*).

Il progetto tecnico di ciascun lotto è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011 “*Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni*”.

La documentazione di gara è disponibile sui seguenti siti internet:

- Provincia di Monza e della Brianza: <http://www.provincia.mb.it> ;
- Sintel di ARCA Lombardia: www.arca.regione.lombardia.it ;

2.2 CHIARIMENTI (PER TUTTI I LOTTI)

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti da inoltrare a mezzo piattaforma Sintel di ARCA Lombardia, **almeno 10 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.**

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite **almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte**, mediante pubblicazione di FAQ in forma anonima sulla piattaforma Sintel di ARCA Lombardia, nella sezione “Documentazione di Gara” della procedura di cui trattasi.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

2.3 COMUNICAZIONI (PER TUTTI I LOTTI)

Ai sensi dell'art. 76, comma 6 del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, l'indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica, da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5, del Codice.

Salvo quanto disposto nel paragrafo 2.2 del presente disciplinare, tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese mediante l'Area Comunicazioni della procedura di gara pubblicata sulla piattaforma Sintel.

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

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

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

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

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

L'appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

Tabella n. 1 – Descrizione dei lotti

L'importo a base di gara è costituito, per ciascun lotto, come segue:

Numero Lotto	Oggetto del lotto	CIG
1 (AICURZIO)	Servizio di ristorazione per: <ul style="list-style-type: none"> – alunni e docenti della scuola primaria di Via della Vittoria n. 4; – assistiti del Servizio Sociale; – dipendenti del Comune. 	74754822E6
2 (CARATE BRIANZA)	Servizio di refezione scolastica destinato agli alunni dell'Asilo Nido Comunale, delle Scuole dell'Infanzia e Primarie del Comune di Carate Brianza.	7475486632
3 (LISSONE)	La gara ha per oggetto: <ul style="list-style-type: none"> a) l'affidamento in appalto della gestione del servizio di ristorazione scolastica erogato nel territorio del Comune di Lissone a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia (esclusa la scuola dell'infanzia Tiglio di cui al punto b1), delle scuole primarie e secondarie di primo grado, compresa la gestione delle iscrizioni degli utenti, del rilevamento delle presenze, della preparazione e invio delle cedole di pagamento e dell'incasso dei corrispettivi relativi; b) la fornitura delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti dei bambini e delle educatrici dell'asilo nido comunale Tiglio, dei docenti e del personale della scuola dell'infanzia Tiglio e per la preparazione dei pasti destinati ad un oratorio estivo; 	750386621E

	<p>b1) la fornitura delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti per gli alunni della scuola infanzia Tiglio, per i quali è richiesto anche il servizio di gestione delle iscrizioni degli utenti, del rilevamento delle presenze, della preparazione e invio delle cedole di pagamento e dell'incasso dei corrispettivi relativi;</p> <p>c) la gestione del servizio di ristorazione erogato a favore dei docenti delle scuole di cui al punto a) – esclusi i docenti della scuola infanzia Tiglio – e degli utenti dei servizi estivi per i quali sia richiesto il servizio di preparazione, trasporto, distribuzione pasti e riassetto refettori (es. centri estivi comunali, eventuali altre attività estive);</p> <p>c1) la gestione del servizio di ristorazione erogato a favore degli utenti dei servizi estivi per i quali siano richiesti i soli servizi di preparazione e trasporto pasti, senza distribuzione e riassetto refettori (es. oratori estivi);</p> <p>d) la preparazione e il trasporto di pasti confezionati singolarmente per la consegna domiciliare agli utenti in situazione di fragilità sociale;</p> <p>e) la prestazione di mansioni di supporto alle cucine comunali presso l'Asilo Nido/scuola dell'infanzia Tiglio.</p>	
--	--	--

<p style="text-align: center;">4 (RENATE E VEDUGGIO CON COLZANO)</p>	<p>Servizio di ristorazione per:</p> <ul style="list-style-type: none"> – alunni, docenti e personale delle Scuole Statali dei Comuni di Renate e Veduggio con Colzano; – Scuole dell’Infanzia; – assistiti del Servizio Sociale; – dipendenti comunali, eventuali volontari che svolgono servizi per i Comuni ed esterni autorizzati; – eventuali utenti del CRE estivo (bambini ed animatori/educatori); – rilevazione presenze, prenotazione pasti; – manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature concessi in comodato d’uso nonché delle attrezzature di proprietà dell’impresa appaltatrice; – pulizia ordinaria e straordinaria locali cucine, refettori, zone di pertinenza; – rinfreschi in occasione di eventi particolari organizzati dai Comuni 	<p style="text-align: center;">750387056A</p>
<p style="text-align: center;">5 (RONCELLO)</p>	<p>Servizio di ristorazione per:</p> <ul style="list-style-type: none"> – alunni e docenti della scuola primaria; – assistiti del Servizio Sociale; – dipendenti del Comune; – per il personale autorizzato dal Comune 	<p style="text-align: center;">75044124B0</p>
<p style="text-align: center;">6 (SULBIATE)</p>	<p>Servizio di ristorazione per:</p>	<p style="text-align: center;">7504425F67</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - alunni e docenti della scuola primaria e secondaria di primo grado di Via IV Novembre n. 7; - assistiti del Servizio Sociale; - dipendenti del Comune. 	
7 (TRIUGGIO)	<p>Servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi e con il sistema di “pasti veicolati” destinato agli alunni delle Scuole primarie e ad altre utenze autorizzate dall’Amministrazione Comunale di Triuggio e comprende specificatamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mensa Scolastica alunni scuole primarie; - mensa per altri soggetti autorizzati dall’A.C (insegnanti, educatori, anziani); - servizio di pulizia e disinfezione degli spazi e delle attrezzature messe a disposizione da espletarsi presso: <ul style="list-style-type: none"> • refettorio Scuola Primaria di Tregasio “G. Falcone”, Via Don Colli 61 – Triuggio; • refettorio Scuola Primaria di Triuggio “P. Borsellino”, Via De Gasperi 7 – Triuggio <p>Il servizio comprende altresì:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l’integrazione a cura e spese dell’I.A. di alcune attrezzature di cucina; - l’inserimento giornaliero delle presenze mensa/pasti della refezione scolastica nella procedura web che sarà messa a disposizione dal Comune. 	7504479BF8

Il dettaglio delle prestazioni oggetto di ogni lotto è il seguente:

LOTTO 1 (AICURZIO)

	Prezzo (oneri sicurezza pari a € 0,00)	Numero annuo pasti stimato	Prezzo totale
Aicurzio	€ 4,30	15.000	€ 64.500,00

Il valore dell'appalto iniziale (*primi 3 anni*) ammonta ad € 193.500,00 (oltre IVA - oneri della sicurezza € 0,00) e quindi, considerata l'opzione di rinnovo per ulteriori tre anni, in **complessivi € 387.000,00**. L'opzione del rinnovo non vincola in alcun modo l'amministrazione che può decidere di non darvi corso e indire nuova procedura al termine del triennio.

L'appalto è finanziato con proprie risorse di bilancio.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 29.100,00/anno (45,08%).

LOTTO 2 (CARATE BRIANZA)

Tipologia servizio	Prezzo oltre oneri sicurezza pari a € non soggetti a ribasso	Quantitativi annuali pasti	Prezzo totale quadriennale
Servizio ristorazione Asilo Nido, Scuole dell'Infanzia e Primarie, docenti scuole dell'Infanzia e Primarie e personale ausiliario delle Scuole dell'Infanzia, dipendenti comunali, anziani assistiti e altri eventuali utenti appositamente autorizzati	1.000,00	166.534	€ 3.188.430,40
IMPORTO COMPLESSIVO 2018 IVA ESCLUSA			€ 322.092,44
IMPORTO COMPLESSIVO 2019 IVA ESCLUSA			€ 797.107,61
IMPORTO COMPLESSIVO 2020 IVA ESCLUSA			€ 797.107,61
IMPORTO COMPLESSIVO 2021 IVA ESCLUSA			€ 797.107,61
IMPORTO COMPLESSIVO 2022 IVA ESCLUSA			€ 476.015,14
PREZZO COMPLESSIVO QUADRIENNALE POSTO A BASE DI GARA			€ 3.188.430,40
COSTI DELLA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO COMPLESSIVI			€ 1.000,00

L'importo posto a base di gara è al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 1.000,00 e non è soggetto a ribasso.

Il valore dell'appalto ammonta ad € 3.188.430,40 (oltre oneri della sicurezza pari ad € e IVA).

L'appalto è finanziato con proprie risorse di bilancio.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 428.740 (costo lordo complessivo annuo - include ratei 13, 14, tfr, scatti anzianità ecc. del personale).

LOTTO 3 (LISSONE)

Tipologia servizio	Oneri sicurezza non soggetti a ribasso	Quantitativi annuali	Prezzo totale annuale
Ristorazione e attività relative alla gestione delle iscrizioni fino al recupero crediti alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, esclusa la scuola infanzia Tiglio	€ 958,00	377.593 (pasti)	€ 1.736.927,80
Fornitura derrate alimentari per la preparazione dei pasti. Asilo nido Tiglio, docenti scuola infanzia Tiglio e un oratorio estivo	€ 49,00	18.937 (pasti)	€ 53.023,60
Fornitura derrate alimentari e attività relative alla gestione delle iscrizioni fino al recupero crediti alunni scuola infanzia Tiglio	€ 34,00	15.064 (pasti)	€ 45.192,00
Preparazione, trasporto, distribuzione pasti e riassetto refettori (es. centri estivi comunali, eventuali altre attività estive)	€ 76,00	29.837 (pasti)	€ 128.299,10
Preparazione e trasporto pasti, senza distribuzione e riassetto refettori (es. oratori estivi).	€ 51,00	19.054 (pasti)	€ 79.074,10
Preparazione e trasporto pasti per la consegna domiciliare agli utenti in situazione di fragilità sociale.	€ 32,00	12.639 (pasti)	€ 54.347,70
PREZZO COMPLESSIVO ANNUALE			€ 2.096.864,30

PREZZO COMPLESSIVO QUADRIENNALE POSTO A BASE DI GARA	€ 8.387.457,20
COSTI DELLA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO COMPLESSIVI	€ 1.200,00

L'importo posto a base di gara è al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 1.200,00 e non è soggetto a ribasso.

Il valore dell'appalto ammonta ad € 8.387.457,20 (oltre oneri della sicurezza pari ad € 1.200,00 e IVA).

L'appalto è finanziato con proprie risorse di bilancio.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 1.120.943,28.

LOTTO 4 (RENATE E VEDUGGIO CON COLZANO)

L'importo posto a base di gara è al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 3.080,00 e non è soggetto a ribasso.

Il valore dell'appalto ammonta ad € 1.036.744,00 (oltre oneri della sicurezza pari ad € e IVA).

L'appalto è finanziato con proprie risorse di bilancio.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 164.828/anno.

LOTTO 5 (RONCELLO)

Il valore dell'appalto iniziale (*primi 3 anni*) ammonta ad € 748.620,00 (oltre IVA – di cui oneri della sicurezza € 4.975,20) e quindi, considerata l'opzione di rinnovo per ulteriori tre anni, in **complessivi € 1.497.240,00**. L'opzione del rinnovo non vincola in alcun modo l'amministrazione che può decidere di non darvi corso e indire nuova procedura al termine del triennio.

L'appalto è finanziato con proprie risorse di bilancio.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 77.300,00 annuali.

LOTTO 6 (SULBIATE)

	Prezzo (oneri sicurezza pari a € 0,00)	Numero annuo pasti stimato	Prezzo totale
Sulbiate	€ 4,30	47.900	€ 205.970,00

Il valore dell'appalto iniziale (*primi 3 anni*) ammonta ad € 617.910,00 (oltre IVA - oneri della sicurezza € 0,00) e quindi, considerata l'opzione di rinnovo per ulteriori tre anni, in **complessivi** € 1.235.820,00. L'opzione del rinnovo non vincola in alcun modo l'amministrazione che può decidere di non darvi corso e indire nuova procedura al termine del triennio.

L'appalto è finanziato con proprie risorse di bilancio.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 90.531,00/anno (43,96%).

LOTTO 7 (TRIUGGIO)

Utenza	n. Pasti triennio	Base d'asta prezzo unitario	Base d'asta complessiva	Di cui Oneri sicurezza (0,02 a pasto)
Alunni	184.260	€ 4,60	€ 847.596,00	€ 3.685,20
Anziani	3060	€4,90	€ 14.994,00	€ 61,20
Totale	187.320		€ 862.590,00	€ 3.746,40

L'importo posto a base di gara è al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 3.746,40 e non è soggetto a ribasso.

Il valore dell'appalto ammonta ad € 862.590,00 (oltre oneri della sicurezza e IVA).

L'appalto è finanziato con proprie risorse di bilancio.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato nell'incidenza del 57% sul costo del pasto, per un totale di € 491.676,30 sull'importo dell'appalto di € 862.590,00.

Tabella n. 2 – Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (<i>principale</i>) S (<i>secondaria</i>)	Importo
1 (Aicurzio)	Servizio triennale di ristorazione per: – alunni e docenti della scuola primaria di Via della Vittoria n. 4; – assistiti del Servizio Sociale; – dipendenti del Comune.	55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica	P	€ 193.500,00
2 (Carate Brianza)	Servizio di refezione scolastica destinato agli alunni dell'Asilo Nido Comunale, delle Scuole dell'Infanzia e Primarie del Comune di Carate Brianza	55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica	P	€ 3.188,430,40
3 (Lissone)	Ristorazione e attività relative alla gestione delle iscrizioni fino al recupero crediti alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, esclusa la scuola infanzia Tiglio	55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica	P	€ 1.737.885,80
	Fornitura derrate alimentari per la preparazione dei pasti asili nido Tiglio, docenti scuola infanzia Tiglio e un oratorio estivo. Fornitura derrate alimentari e attività relative alla gestione delle iscrizioni fino al recupero crediti alunni scuola infanzia Tiglio. Preparazione, trasporto, distribuzione pasti e riassetto refettori (docenti, centri estivi comunali, eventuali altre attività estive). Preparazione e trasporto pasti, senza distribuzione e riassetto refettori (oratori estivi). Preparazione	55521200-0 Servizio di fornitura pasti	S	€ 6.650.771,40
4 (Renate e Veduggio con Colzano)	Servizio di ristorazione per: – alunni, docenti e personale delle Scuole Statali dei Comuni di Renate e Veduggio con Colzano; – Scuole dell'Infanzia; – assistiti del Servizio Sociale; – dipendenti comunali, eventuali volontari che svolgono servizi per i Comuni ed esterni autorizzati; – eventuali utenti del CRE estivo (bambini ed animatori/educatori)	55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica	P	€ 1.036.744,00

5 (Roncello)		55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica	P	
6 (Sulbiate)	Servizio di ristorazione per: – alunni e docenti della scuola primaria e secondaria di primo grado di Via IV Novembre n. 7; – assistiti del Servizio Sociale; – dipendenti del Comune.	55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica	P	€ 617.910,00
7 (Triuggio)	Servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi e con il sistema di “pasti veicolati” destinato agli alunni delle Scuole primarie e ad altre utenze autorizzate dall’Amministrazione Comunale.	55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica	P	€ 862.590,00
Importo totale complessivo dei lotti				€ 14.287.831,60

3.1 PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

LOTTO 1 (AICURZIO)

Tipo di utenza AICURZIO	Stima n. pasti giornalieri	Stima n. pasti annui	Base d'asta soggetta a ribasso	Totale annuo	Totale triennio
Alunni, docenti e personale ausiliario scuola primaria	80	13.550	€ 4,30	€ 58.265,00	€ 174.795,00
Dipendenti comunali	2	450		€ 1.935,00	€ 5.805,00
Pasti a domicilio servizio sociale	4	1.000		€ 4.300,00	€ 12.900,00
TOTALI	275	15.000		€ 64.500,00	€ 193.500,00

LOTTO 2 (CARATE BRIANZA)

DESCRIZIONE DELLE PRINCIPALI VOCI DI COSTO	EURO
SPEA PER ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO SOGGETTO A RIBASSO	€ 3.188.430,40
ONERI PER LA SICUREZZA INERENTI IL DUVRI NON SOGGETTI A RIBASSO	€ 1.000,00
TOTALE A BASE DI GARA	€ 3.189.430,40
IVA SUL SERVIZIO OGGETTO DI GARA	€ 127.577,22
SPESE PER INCARICHI DI SUPPORTO AL RUP	€ 3.899,00
IVA SULLE SPESE PER INCARICHI DI SUPPORTO AL RUP E RELATIVA CONTRIBUTIONE INPS	€ 1.048,05
SPESE DI PUBBLICITA' (GARA MULTILOTTO)	€ 2.000,00
CONTRIBUTO AD AUTORITA' NAZIONALE ANTICORRUZIONE (GARA MULTILOTTO)	€ 100,00
CONTRIBUTO CUC MONZA E BRIANZA	€ 6.200,00
SPESE PER LA COMMISSIONE DI GARA (GARA MULTILOTTO)	€ 500,00
TOTALE COMPLESSIVO ONERI NECESSARI PER ACQUISIZIONE SERVIZIO	€ 3.330.754,67

LOTTO 3 (LISSONE)

Il servizio oggetto della gara verrà assegnato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, che sarà individuata come descritto dagli artt. 18 e ss. del Disciplinare di gara.

I costi unitari a pasto stabiliti a base di gara, al netto di Iva, relativamente ai primi quattro punti dell'art. 1, sono i seguenti:

- Art. 1 punto **a)** € 4,60 Iva esclusa (di cui € 2,50 stimati per costo manodopera)
- Art. 1 punto **b)** € 2,80 Iva esclusa (di cui € 1,02 stimati per costo manodopera)
- Art. 1 punto **b1)** € 3,00 Iva esclusa (di cui € 1,09 stimati per costo manodopera)
- Art. 1 punto **c)** € 4,30 Iva esclusa (di cui € 2,32 stimati per costo manodopera)
- Art. 1 punto **c1)** € 4,15 Iva esclusa (di cui € 2,24 stimati per costo manodopera)
- Art. 1 punto **d)** € 4,30 Iva esclusa (di cui € 2,32 stimati per costo manodopera)

Il valore stimato dell'appalto per il periodo 1 settembre 2018/31 agosto 2022, basato sul numero presunto di pasti moltiplicato per i corrispettivi unitari sopra indicati, è di € **8.388.657,20** Iva esclusa, come dettagliato nella tabella che segue:

	Importo unitario a base di gara	Pasti annui presunti	Totale (Iva esclusa)
a) pasti alunni	€ 4,60	377.593	€ 1.736.927,80
b) derrate adulti Tiglio, Nido e oratorio	€ 2,80	18.937	€ 53.023,60
b1) pasti alunni Tiglio	€ 3,00	15.064	€ 45.192,00
c) pasti insegnanti, CRE	€ 4,30	29.837	€ 128.299,10
c1) pasti oratori	€ 4,15	19.054	€ 79.074,10
d) pasti anziani	€ 4,30	12.639	€ 54.347,70
Totale a.s. 2018/2019			€ 2.096.864,30
Totale a.s. 2019/2020			€ 2.096.864,30
Totale a.s. 2020/2021			€ 2.096.864,30
Totale a.s. 2021/2022			€ 2.096.864,30
Costo sicurezza per interferenze (non soggetto a ribasso)			€ 1.200,00
Totale valore appalto			€ 8.388.657,20

Le offerte potranno essere formulate solo al ribasso rispetto a tale importo, a pena di esclusione.

Il numero dei pasti utilizzato per il calcolo è desunto dalle tabelle riportate nell' art. 6 "Dimensioni indicative dell'utenza", che si riferiscono all'ultimo anno scolastico concluso (2016/2017).

LOTTO 4 (RENATE E VEDUGGIO CON COLZANO)

DESCRIZIONE	EURO
IMPORTO SERVIZIO ALUNNI	€ 1.005.576,00
IMPORTO SERVIZIO ANZIANI	€26.360,00
IMPORTO SERVIZIO DIPENDENTI	€. 7.888,00
TOTALE COMPLESSIVO SERVIZIO triennio	€. 1.039.824,00
I.V.A. 4%	€ 40.223,04
I.V.A. 10%	€3.424,80
SOMMANO	€ 1.083.471,84

LOTTO 5 (RONCELLO)

Descrizione pasto n. pasti	n. pasti (presunti) all'anno	Costo a pasto	TOTALE
Pasti scuola primaria	50.000	€ 4,50	€ 225.000,00
Pasti insegnanti	2.500	€ 4,50	€ 11.250,00
Pasti dipendenti comunali	520	€ 4,50	€ 2.340,00
Altri pasti autorizzati dal committente (bidelli e personale ATA)	700	€ 4,50	€ 3.150,00
TOTALE ANNUO	53.720	€ 4,50	€ 241.740,00
TOTALE TRIENNALE	161.160	€ 4,50	€ 725.220,00
Pasti anziani	1.560	€ 5,00	€ 7.800,00
TOTALE TRIENNALE COMPRENSIVO DEI PASTI ANZIANI	4.680	€ 5,00	€ 23.400,00
TOTALE APPALTO TRIENNALE			€ 748.620,00

LOTTO 6 (SULBIATE)

Tipo di utenza SULBIATE	Stima N. PASTI giornalieri	Stima N. PASTI annui	base d'asta €. 4,30	Totale annuo	Totale triennio
Alunni, docenti e personale ausiliario scuola primaria e secondaria di 1° grado	261	44.500	€. 4,30	€.191.350,00	€. 574.050,00
Dipendenti comunali	4	900		€. 3.870,00	€. 11.610,00
Pasti a domicilio servizio sociale	10	2.500		€. 10.750,00	€. 32.250,00
TOTALI	275	47.900		€. 205.970,00	€. 617.910,00

LOTTO 7 (TRIUGGIO)

Utenza	n. Pasti triennio	Base d'asta prezzo unitario	Base d'asta complessiva	Di cui Oneri sicurezza (0,02 a pasto)
Alunni	184.260	€ 4,60	€ 847.596,00	€ 3.685,20
Anziani	3060	€4,90	€ 14.994,00	€ 61,20
Totale	187.320		€ 862.590,00	€ 3746,40

Il numero dei pasti da fornire è previsto in 62.440 pasti presunti per anno, secondo la composizione dell'utenza precisata all'art. 4 del capitolato speciale d'appalto, per complessivi 187.320 pasti presunti per il periodo di 3 anni previsto dal presente bando.

Pertanto l'importo complessivo presunto del presente appalto, valutato anche ai fini della normativa applicabile per l'aggiudicazione, è stabilito in € 862.590,00 IVA esclusa (per il periodo dal 1.09.2018 al 31.08.2021).

Qualora il contratto venga prorogato per un periodo massimo di mesi quattro, il valore si eleverebbe a complessivi € 988.551,00 (I.V.A. esclusa).

3.2 ROYALTIES

LOTTO 1 (AICURZIO)

Non previste.

LOTTO 2 (CARATE BRIANZA)

La ditta appaltatrice ha la facoltà di confezionare e vendere pasti ad altri soggetti (scuole di altri Comuni, Aziende, Enti, personale della scuola, cooperative che gestiscono servizi scolastici comunali, ecc.) esclusivamente mediante l'utilizzo del Centro di Cottura di via Mazzini ed entro i limiti di capacità consentiti dal Centro stesso, senza pregiudizio alcuno per il servizio reso al Comune di Carate Brianza, a fronte del pagamento, a titolo di royalty, di una quota di € 0,30 + IVA per ciascun pasto prodotto.

A tal fine, la ditta appaltatrice dovrà produrre mensilmente un rapporto con l'indicazione dei pasti forniti a terzi nel mese precedente, da trasmettere via mail al servizio comunale competente.

LOTTO 3 (LISSONE)

Su richiesta della Ditta e compatibilmente con le possibilità logistiche e organizzative, l'Amministrazione potrà autorizzare la produzione di pasti nelle proprie cucine, destinati ad altre Amministrazioni o enti (es. scuole non comunali, centri estivi non lissonesi). In questo caso, l'ammontare del corrispettivo che la ditta appaltatrice dovrà riconoscere al Comune di Lissone corrisponderà a € 0,50 per ogni pasto prodotto.

LOTTO 4 (RENATE E VEDUGGIO CON COLZANO)

Il Committente potrà valutare la possibilità di autorizzare l'uso della cucina per la preparazione di pasti da veicolare ad altre scuole dei territori limitrofi, previa verifica della fattibilità con l'ASL competente. Al riguardo l'Impresa dovrà garantire il mantenimento delle condizioni di ottima funzionalità e idoneità igienico – sanitaria del servizio, provvedendo ai necessari adeguamenti di organico.

L'Impresa corrisponderà altresì al Committente, per ogni pasto preparato presso il centro cottura, royalties che vengono determinate sin d'ora nell'importo di € 0,30, da revisionare annualmente a partire dal secondo anno, nella misura degli aumenti revisionali applicati al pasto.

LOTTO 5 (RONCELLO)

Il committente potrà valutare la possibilità di autorizzare l'uso della cucina per la preparazione dei pasti da veicolare ad altre scuole, Enti e privati dei territori limitrofi, previa verifica della fattibilità con l'ATS competente. Al riguardo l'impresa dovrà garantire il mantenimento delle condizioni di ottima funzionalità e idoneità igienico-sanitaria del servizio, provvedendo ai necessari adeguamenti di organico.

Per tutti gli utilizzi delle strutture da parte dell'Impresa per finalità diverse dalla perfetta esecuzione del presente appalto dovrà essere pattuito un corrispettivo in favore del Comune di Roncello. Nel caso in cui si tratti di preparazione di pasti per terzi soggetti, per ogni singolo pasto prodotto dovranno essere corrisposte al Comune royalties per ogni pasto preparato presso il centro cottura pari ad € 0,30 per pasto.

LOTTO 6 (SULBIATE)

Non previste.

LOTTO 7 (TRIUGGIO)

Non previste.

4. DURATA DEL SERVIZIO, OPZIONI E RINNOVI

4.1 DURATA

La durata del servizio per ciascun lotto è la seguente:

- **Aicurzio (lotto 1) – dal 1/9/2018 al 31/08/2021, rinnovabile per ulteriori 3 anni;**
- **Carate Brianza (lotto 2) – dal 1/9/2018 al 31/07/2022;**
- **Lissone (lotto 3) – dal 1/9/2018 al 31/08/2022;**
- **Renate e Veduggio con Colzano (lotto 4) – dal 1/9/2018 al 31/08/2021**
- **Roncello (lotto 5) – dal 1/9/2018 al 31/08/2021, rinnovabile per ulteriori 3 anni;**
- **Sulbiate (lotto 6) – dal 1/9/2018 al 31/08/2021, rinnovabile per ulteriori 3 anni;**
- **Triuggio (lotto 7) – dal 1/9/2018 al 31/08/2021.**

4.2 OPZIONI E RINNOVI

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Per i lotti n. 1 (Aicurzio), n. 5 (Roncello) e n. 6 (Sulbiate), è prevista l'opzione di rinnovo per ulteriori tre anni, non vincolante in alcun modo per l'Amministrazione Comunale, la quale può decidere di non darvi corso e indire nuova procedura al termine del triennio.

5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

- a) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà

indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;

- c) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

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

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

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

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

6. REQUISITI GENERALI (COMUNI A TUTTI I LOTTI)

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

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.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. **black list** di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, **pena l'esclusione dalla gara**, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero

dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010 n. 78 conv. in l. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.

7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA (COMUNI A TUTTI I LOTTI)

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

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

7.1 REQUISITI DI IDONEITÀ (COMUNI A TUTTI I LOTTI)

Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

7.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

LOTTO 1 (AICURZIO)

Fatturato specifico minimo annuo riferito a ciascuno degli ultimi 3 esercizi finanziari disponibili non inferiore a € 120.000,00 al netto di IVA per ciascun anno, relativo a servizi rientranti nella medesima categoria e CPV di quelli oggetto d'appalto (CPV 55524000-9 - servizi di ristorazione scolastica); tale requisito è richiesto ai sensi dell'art. 83, comma 5 del Codice. Il requisito sopra citato risponde ai principi di adeguatezza e proporzionalità in considerazione dell'oggetto dell'appalto e delle sue peculiarità (preparazione e somministrazione quotidiana dei pasti della ristorazione scolastica, trasporto dei pasti ai dipendenti comunali e al domicilio degli utenti anziani del servizio sociale) tali da esigere un'organizzazione solida, articolata e rodada, per cui risulta necessario, per motivi di interesse pubblico, individuare interlocutori in possesso di un'esperienza specifica particolarmente profonda e quindi tali da garantire anche sul piano economico un'adeguata affidabilità.

LOTTO 2 (CARATE BRIANZA)

Fatturato, relativo a servizi rientranti nella stessa categoria e CPV di quelli oggetto d'appalto (cat. 17 – CPC 64 – CPV 55524000-9 - servizi di ristorazione scolastica), e svolti nel periodo 2015 – 2017, non inferiore ad € 1.000.000,00 al netto IVA per ciascun anno. Tale requisito è richiesto per verificare l'effettiva capacità finanziaria dell'impresa.

LOTTO 3 (LISSONE)

Fatturato, relativo a servizi rientranti nella stessa categoria e CPV di quelli oggetto d'appalto (cat. 17 – CPC 64 – CPV 55524000-9 - servizi di ristorazione scolastica), e svolti nel periodo 2014/2015 – 2015/2016 e 2016/2017, non inferiore ad € 3.000.000,00 al netto IVA per ciascun anno. Tale requisito è richiesto per verificare l'effettiva capacità finanziaria dell'impresa.

LOTTO 4 (RENATE E VEDUGGIO CON COLZANO)

Fatturato specifico minimo annuo riferito a ciascuno degli ultimi 3 esercizi finanziari disponibili non inferiore a € 690.000,00 al netto di IVA per ciascun anno, relativo a servizi rientranti nella medesima categoria e CPV di quelli oggetto d'appalto (CPV 55524000-9 - servizi di ristorazione scolastica); tale requisito è richiesto ai sensi dell'art. 83, comma 5 del Codice. Il requisito sopra citato risponde ai principi di adeguatezza e proporzionalità in considerazione dell'oggetto dell'appalto e delle sue peculiarità (preparazione e somministrazione quotidiana dei pasti della ristorazione scolastica, trasporto dei pasti ai dipendenti comunali e al domicilio degli utenti anziani del servizio sociale) tali da esigere un'organizzazione solida, articolata e roduta, per cui risulta necessario, per motivi di interesse pubblico, individuare interlocutori in possesso di un'esperienza specifica particolarmente profonda e quindi tali da garantire anche sul piano economico un'adeguata affidabilità.

LOTTO 5 (RONCELLO)

Fatturato, relativo a servizi rientranti nella stessa categoria e CPV di quelli oggetto d'appalto (cat. 17 – CPC 64 – CPV 55524000-9 - servizi di ristorazione scolastica), e svolti nel periodo 2015 – 2017, non inferiore ad € 490.000,00 al netto IVA per ciascun anno. Tale requisito è richiesto per verificare l'effettiva capacità finanziaria dell'impresa.

LOTTO 6 (SULBIATE)

Fatturato specifico minimo annuo riferito a ciascuno degli ultimi 3 esercizi finanziari disponibili non inferiore a € 400.000,00 al netto di IVA per ciascun anno, relativo a servizi rientranti nella medesima categoria e CPV di quelli oggetto d'appalto (CPV 55524000-9 - servizi di ristorazione scolastica); tale

requisito è richiesto ai sensi dell'art. 83, comma 5 del Codice. Il requisito sopra citato risponde ai principi di adeguatezza e proporzionalità in considerazione dell'oggetto dell'appalto e delle sue peculiarità (preparazione e somministrazione quotidiana dei pasti della ristorazione scolastica, trasporto dei pasti ai dipendenti comunali e al domicilio degli utenti anziani del servizio sociale) tali da esigere un'organizzazione solida, articolata e rodata, per cui risulta necessario, per motivi di interesse pubblico, individuare interlocutori in possesso di un'esperienza specifica particolarmente profonda e quindi tali da garantire anche sul piano economico un'adeguata affidabilità.

LOTTO 7 (TRIUGGIO)

Fatturato specifico minimo anno riferito a ciascuno degli ultimi 3 esercizi finanziari disponibili, relativo a servizi rientranti nella medesima categoria e CPV di quelli oggetto d'appalto (cat. 17 – CPC 64 – CPV 55524000-9 - servizi di ristorazione scolastica), non inferiore a € 575.000,00 al netto di IVA per ciascun anno, tale requisito è richiesto ai sensi dell'art. 83, comma 5 del Codice al fine di verificare la capacità dell'operatore economico di far fronte ai propri impegni e quindi di essere in grado di adempiere completamente alle obbligazioni contrattuali.

PER TUTTI I LOTTI

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

- presentazione dei bilanci o di estratti di bilancio;
- una dichiarazione concernente il fatturato richiesto, nella misura in cui le informazioni siano disponibili.

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

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

7.3 REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

LOTTO 1 (AICURZIO)

- possesso della certificazione di qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008 oppure UNI EN ISO 9001:2015, riferita alla ristorazione scolastica, in corso di validità.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2008 oppure UNI EN ISO 9001:2015.

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

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

- dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante attestante l'avvenuta gestione, nel triennio 2015-2017, di almeno due contratti di fornitura di pasti per ristorazione scolastica, ciascuno non inferiore ad una quantità media giornaliera di 300 pasti ciascuno e di durata continuativa non inferiore a due anni scolastici, e dalla quale risulti l'elenco dei servizi resi, suddivisi per anno scolastico, l'indicazione delle pubbliche amministrazioni per cui sono stati resi, l'importo netto fatturato per ogni servizio, il numero dei pasti forniti e lo svolgimento degli stessi in modo soddisfacente e senza contenzioso;
- dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante, attestante la disponibilità o l'impegno ad avere tale disponibilità entro e non oltre la stipula del contratto e per tutta la durata dello stesso di un centro di cottura di emergenza in grado di produrre i pasti giornalieri, previsti dal presente appalto, entro una distanza massima di 25 km dalla sede comunale (fare riferimento al sito www.viamichelin.it). Dovrà essere allegata una Planimetria del centro di cottura, indicando le seguenti caratteristiche:
 - Ubicazione e indirizzo;
 - Titolo di disponibilità;
 - Capacità produttiva giornaliera complessiva;
 - Numero di pasti attualmente prodotto;
 - Capacità produttiva giornaliera residua;
 - Elenco delle dotazioni tecnologiche presenti presso il Centro Cottura dell'Impresa.

LOTTO 2 (CARATE BRIANZA)

- possesso della certificazione di qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008 oppure UNI EN ISO 9001:2015, riferita alla ristorazione scolastica, in corso di validità.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2008 oppure UNI EN ISO 9001:2015.

Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma *UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1* per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato

richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

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

- aver gestito nel triennio 2015 – 2017 almeno due contratti di fornitura pasti per ristorazione scolastica non inferiori ad una quantità media giornaliera pari a quella del presente appalto e di durata continuativa non inferiore a due anni scolastici, con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, da comprovare con dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante da cui risulti l'elenco dei servizi resi, suddivisi per anno scolastico, l'indicazione delle pubbliche amministrazioni per cui sono stati resi, l'importo netto fatturato per ogni servizio, il numero dei pasti forniti e lo svolgimento degli stessi in modo soddisfacente e senza contenzioso.

LOTTO 3 (LISSONE)

- possesso della certificazione di qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008 oppure UNI EN ISO 9001:2015, riferita alla ristorazione scolastica, in corso di validità.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2008 oppure UNI EN ISO 9001:2015.

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

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

- possesso della certificazione UNI EN ISO 14001:2015 o di registrazione EMAS in corso di validità, oppure di altra documentazione che provi l'adozione di misure equivalenti in materia di gestione ambientale, che attestino la capacità di eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile all'ambiente.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione ambientale rilasciato da un organismo di certificazione accreditato, ai sensi della norma *UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1*, per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008. Al ricorrere delle condizioni di cui

all'articolo 87, comma 2 del Codice, la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

- Aver gestito, in ognuno degli ultimi tre anni scolastici conclusi (a.s. 2014/2015, a.s. 2015/2016 e a.s. 2016/2017) almeno un contratto di ristorazione scolastica da almeno 400.000 pasti all'anno, con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, da comprovare con dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante da cui risulti l'elenco dei servizi resi, suddivisi per anno scolastico, l'indicazione delle pubbliche amministrazioni per cui sono stati resi, l'importo netto fatturato per ogni servizio, il numero dei pasti forniti e lo svolgimento degli stessi in modo soddisfacente e senza contenzioso.

LOTTO 4 (RENATE E VEDUGGIO CON COLZANO)

- possesso della certificazione di qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008 oppure UNI EN ISO 9001:2015, riferita alla ristorazione scolastica, in corso di validità.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2008 oppure UNI EN ISO 9001:2015.

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

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

- dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante attestante l'avvenuta gestione, nel triennio 2015-2017, di almeno due contratti di fornitura di pasti per ristorazione scolastica, ciascuno non inferiore ad una quantità media giornaliera di 230 pasti ciascuno e di durata continuativa non inferiore a due anni scolastici, e dalla quale risulti l'elenco dei servizi resi, suddivisi per anno scolastico, l'indicazione delle pubbliche amministrazioni per cui sono stati resi, l'importo netto fatturato per ogni servizio, il numero dei pasti forniti e lo svolgimento degli stessi in modo soddisfacente e senza contenzioso;
- dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante, attestante la disponibilità o l'impegno ad avere tale disponibilità entro e non oltre la stipula del contratto e per tutta la durata dello stesso di un centro di cottura di emergenza in grado di produrre i pasti giornalieri, previsti dal presente appalto, entro una distanza massima di 30 km dalla sede comunale (fare riferimento al sito www.viamichelin.it). Dovrà essere allegata una Planimetria del centro di cottura, indicando le seguenti caratteristiche:

- Ubicazione e indirizzo;

- Titolo di disponibilità;
- Capacità produttiva giornaliera complessiva;
- Numero di pasti attualmente prodotto;
- Capacità produttiva giornaliera residua;
- Elenco delle dotazioni tecnologiche presenti presso il Centro Cottura dell'Impresa.

LOTTO 5 (RONCELLO)

- possesso della certificazione di qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008 oppure UNI EN ISO 9001:2015, riferita alla ristorazione scolastica, in corso di validità.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2008 oppure UNI EN ISO 9001:2015.

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

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

- dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante attestante l'avvenuta gestione, nel triennio 2015-2017, di almeno due contratti di fornitura di pasti per ristorazione scolastica, ciascuno non inferiore ad una quantità media giornaliera di 147 pasti ciascuno e di durata continuativa non inferiore a due anni scolastici, e dalla quale risulti l'elenco dei servizi resi, suddivisi per anno scolastico, l'indicazione delle pubbliche amministrazioni per cui sono stati resi, l'importo netto fatturato per ogni servizio, il numero dei pasti forniti e lo svolgimento degli stessi in modo soddisfacente e senza contenzioso;
- dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante, attestante la disponibilità o l'impegno ad avere tale disponibilità entro e non oltre la stipula del contratto e per tutta la durata dello stesso di un centro di cottura di emergenza in grado di produrre i pasti giornalieri, previsti dal presente appalto, entro una distanza massima di 25 km dalla sede comunale (fare riferimento al sito www.viamichelin.it). Dovrà essere allegata una Planimetria del centro di cottura, indicando le seguenti caratteristiche:
 - Ubicazione e indirizzo;
 - Titolo di disponibilità;
 - Capacità produttiva giornaliera complessiva;
 - Numero di pasti attualmente prodotto;

- Capacità produttiva giornaliera residua;
- Elenco delle dotazioni tecnologiche presenti presso il Centro Cottura dell'Impresa.

LOTTO 6 (SULBIATE)

- possesso della certificazione di qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008 oppure UNI EN ISO 9001:2015, riferita alla ristorazione scolastica, in corso di validità.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2008 oppure UNI EN ISO 9001:2015.

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

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

- dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante attestante l'avvenuta gestione, nel triennio 2015-2017, di almeno due contratti di fornitura di pasti per ristorazione scolastica, ciascuno non inferiore ad una quantità media giornaliera di 300 pasti ciascuno e di durata continuativa non inferiore a due anni scolastici, e dalla quale risulti l'elenco dei servizi resi, suddivisi per anno scolastico, l'indicazione delle pubbliche amministrazioni per cui sono stati resi, l'importo netto fatturato per ogni servizio, il numero dei pasti forniti e lo svolgimento degli stessi in modo soddisfacente e senza contenzioso;
- dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante, attestante la disponibilità o l'impegno ad avere tale disponibilità entro e non oltre la stipula del contratto e per tutta la durata dello stesso di un centro di cottura di emergenza in grado di produrre i pasti giornalieri, previsti dal presente appalto, entro una distanza massima di 25 km dalla sede comunale (fare riferimento al sito www.viamichelin.it). Dovrà essere allegata una Planimetria del centro di cottura, indicando le seguenti caratteristiche:
 - Ubicazione e indirizzo;
 - Titolo di disponibilità;
 - Capacità produttiva giornaliera complessiva;
 - Numero di pasti attualmente prodotto;
 - Capacità produttiva giornaliera residua;
 - Elenco delle dotazioni tecnologiche presenti presso il Centro Cottura dell'Impresa.

LOTTO 7 (TRIUGGIO)

- possesso della certificazione di qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008 oppure UNI EN ISO 9001:2015, riferita alla ristorazione scolastica, in corso di validità.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2008 oppure UNI EN ISO 9001:2015.

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

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

- aver gestito nel triennio 2015 – 2017 almeno due contratti di fornitura pasti per ristorazione scolastica non inferiori ad una **quantità media giornaliera di 400 pasti ciascuno** e di durata continuativa non inferiore a due anni scolastici, con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata. La comprova di esecuzione dei servizi analoghi è fornita mediante dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'operatore economico, da cui risulti l'elenco dei servizi resi, suddivisi per anno scolastico, l'indicazione delle pubbliche amministrazioni per cui sono stati resi, l'importo netto fatturato per ogni servizio, il numero dei pasti forniti e lo svolgimento degli stessi in modo soddisfacente e senza contenzioso;
- disponibilità o impegno ad avere tale disponibilità entro e non oltre la stipula del contratto e per tutta la durata dello stesso di un centro di cottura, che disti non più di 45 minuti dalla sede scuola elementare di Tregasio – via don Colli 61 (calcolato con Google Maps). Dovrà essere allegata una Planimetria del centro di cottura con l'indicazione della superficie complessiva e della superficie dei vari ambienti, corredata da layout dei processi e flussi di lavorazione (pianta con i percorsi e le aree di lavorazione) indicando altresì le seguenti caratteristiche:
 - Ubicazione e indirizzo
 - Titolo di disponibilità
 - Capacità produttiva giornaliera complessiva
 - Numero di pasti attualmente prodotto
 - Capacità produttiva giornaliera residua

7.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE (COMUNE A TUTTI I LOTTI)

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

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

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di un'aggregazione di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il **requisito relativo all'iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato deve essere posseduto da:

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

Il requisito relativo al fatturato specifico deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il fatturato specifico richiesto nella prestazione principale dovrà essere dimostrato esclusivamente dalla mandataria; il fatturato specifico eventualmente richiesto anche per le prestazioni secondarie dovrà essere dimostrato dalle mandanti esecutrici o da quest'ultime unitamente alla mandataria. Nel raggruppamento misto si applica la regola del raggruppamento verticale e per le singole prestazioni (principale e secondaria) che sono eseguite in raggruppamento di tipo orizzontale si applica la regola prevista per quest'ultimo.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale, il requisito relativo ai servizi analoghi, deve essere posseduto sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Detto requisito deve essere posseduto in misura

maggioritaria dalla mandataria. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il requisito deve essere posseduto dalla mandataria.

Le certificazioni del sistema di gestione della qualità devono essere singolarmente possedute da ciascuna delle imprese partecipanti al raggruppamento.

7.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI (COMUNE A TUTTI I LOTTI)

I soggetti di cui all'art. art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il **requisito relativo all'iscrizione nel registro** tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 7.1** deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- a. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
- b. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

8. AVVALIMENTO (COMUNE A TUTTI I LOTTI)

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

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

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

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

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

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

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

L'ausiliaria di un concorrente può essere indicata, quale subappaltatore, nella terna di altro concorrente.

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

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

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto, secondo le modalità di cui al punto 2.3, al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

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

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

9. SUBAPPALTO (COMUNE A TUTTI I LOTTI)

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio di trasporto/veicolazione dei pasti, di effettuazione delle analisi di laboratorio, di manutenzione ordinaria, straordinaria, di disinfestazione/derattizzazione e della gestione informatizzata delle iscrizioni, prenotazione pasti che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è **vietato**.

E' vietato il subappalto anche parziale del servizio di ristorazione a pena di nullità.

Il concorrente è tenuto ad indicare nell'offerta obbligatoriamente tre subappaltatori.

Non costituisce motivo di esclusione ma comporta, per il concorrente, **il divieto di subappalto**:

- l'omessa dichiarazione della terna;
- l'indicazione di un numero di subappaltatori inferiore a tre;
- l'indicazione di un subappaltatore che, contestualmente, concorra in proprio alla gara.

È consentita l'indicazione dello stesso subappaltatore in più terne di diversi concorrenti.

Il concorrente indica, ai sensi dell'art. 105 comma 6 del Codice, una terna di subappaltatori con riferimento a ciascuna tipologia di prestazione omogenea. In tale caso il medesimo subappaltatore può essere indicato in più terne.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice e dichiararli in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti. Il mancato possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del Codice, ad eccezione di quelli previsti nel comma 4 del medesimo articolo, in capo ad uno dei subappaltatori indicati nella terna comporta **l'esclusione** del concorrente dalla gara.

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

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

- 1) **una garanzia provvisoria**, intestata alla Centrale Unica di Committenza della Provincia di Monza e della Brianza, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 1% del valore base del servizio vista la richiesta del possesso della certificazione di qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008 oppure UNI EN ISO 9001:2015, salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice per le ulteriori riduzioni.
- 2) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.
 - **LOTTO 1 (AICURZIO):** € 1.935,00;
 - **LOTTO 2 (CARATE BRIANZA):** € 32.884,30;
 - **LOTTO 3 (LISSONE):** € 83.886,57;
 - **LOTTO 4 (RENATE E VEDUGGIO CON COLZANO):** € 10.398,24;
 - **LOTTO 5 (RONCELLO):** € 7.486,20;
 - **LOTTO 6 (SULBIATE):** € 6.179,10;

– **LOTTO 7 (TRIUGGIO):** € 8.663,36.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del d. lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula del contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La **garanzia provvisoria è costituita**, a scelta del concorrente, mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, 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.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)
- http://www.ivass.it/ivass/impres_e.jsp/HomePage.jsp

La garanzia fideiussoria dovrà:

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo 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'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze;
- 4) essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico n. 31 del 19/01/2018;
- 5) avere validità per almeno 180 gg. dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- 6) prevedere espressamente:

- a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
 - b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
 - c. l'operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- 7) contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;
- 8) essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante;
- 9) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'art. 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte digitalmente** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte** mediante:

- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

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

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è **ridotto** secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del Codice.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

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. in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. 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. in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. 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 prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

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.

11. SOPRALLUOGO (COMUNE PER TUTTI I LOTTI)

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

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata mediante piattaforma Sintel di ARCA Lombardia e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata entro 7 giorni prima della scadenza di presentazione delle offerte.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno 3 giorni di anticipo.

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

I Comuni rilasceranno attestazione di avvenuto sopralluogo, da inserire nella busta amministrativa.

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

operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatario/capofila.

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

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

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

12. 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 secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 1300 del 20 dicembre 2017 pubblicata nella Gazzetta Ufficiale Serie Generale n. 22 del 27 gennaio 2018 e sul sito dell'ANAC e allegano la ricevuta ai documenti di gara.

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

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

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

LOTTO 1 (AICURZIO): € 35,00;

LOTTO 2 (CARATE BRIANZA): € 140,00;

LOTTO 3 (LISSONE): € 200,00;

LOTTO 4 (RENATE E VEDUGGIO CON COLZANO): € 140,00;

LOTTO 5 (RONCELLO): € 140,00;

LOTTO 6 (SULBIATE): € 140,00;

LOTTO 7 (TRIUGGIO): € 80,00.

13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA (COMUNE A TUTTI I LOTTI)

Al primo step del percorso guidato "Invio Offerta" il concorrente dovrà allegare nell'apposito campo la documentazione di seguito descritta, consistente in un unico file formato .zip ovvero .rar ovvero .7z, ovvero equivalenti software di compressione dati con i documenti di seguito elencati, ciascuno dei quali debitamente compilato e firmato digitalmente.

La documentazione richiesta, che costituirà l'offerta, dovrà essere debitamente firmata digitalmente, pena la nullità dell'offerta e comunque la non ammissione alla procedura.

Non sarà ritenuta valida, e non sarà accettata alcuna offerta pervenuta oltre tale termine, anche per causa non imputabile al concorrente.

Il mancato ricevimento di tutta o parte della documentazione richiesta per la partecipazione alla procedura comporta la non ricevibilità dell'offerta e la non ammissione alla procedura.

E' in ogni caso responsabilità dei concorrenti l'invio tempestivo e completo dei documenti e delle informazioni richieste, pena l'esclusione dalla procedura.

L'offerta si considera ricevuta nel tempo indicato da SINTEL, come risultante dai "log" del sistema. I concorrenti esonerano la CUC della Provincia di Monza e della Brianza e l'Agenzia Regionale Centrale Acquisti (ARCA) da qualsiasi responsabilità inerente il mancato o imperfetto funzionamento dei servizi di connettività necessari a raggiungere SINTEL ed a inviare i relativi documenti necessari per la partecipazione alla procedura. Saranno escluse le offerte irregolari, condizionate in qualsiasi modo, difformi dalla richiesta.

La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive della apposita procedura guidata su SINTEL, che consentono di predisporre:

- Plico telematico – "Documentazione amministrativa";
- Plico telematico – "Offerta tecnica";
- Plico telematico – "Offerta economica".

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.p.r. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere sottoscritte dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella busta A, si applica l'art. 83, comma 9 del Codice.

Le offerte tardive **saranno escluse** in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b) del Codice. L'offerta vincherà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice 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, la stazione appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà 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 sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO (COMUNE A TUTTI I LOTTI)

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

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

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;

- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell’offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell’offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell’offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell’offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell’art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

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

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

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

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

15. CONTENUTO DELLA BUSTA “A” – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (COMUNE A TUTTI I LOTTI)

La busta A contiene la domanda di partecipazione e le dichiarazioni integrative, il DGUE nonché la documentazione a corredo, in relazione alle diverse forme di partecipazione.

15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE (COMUNE A TUTTI I LOTTI)

La domanda di partecipazione (Modello A) è redatta in bollo e contiene tutte le seguenti informazioni e dichiarazioni. In alternativa, il concorrente può ricorrere al pagamento della marca da bollo tramite modello “F23”. In questo caso occorrerà scansionare e allegare la relativa quietanza tra la documentazione amministrativa; sarà onere di ciascun concorrente informarsi sulle modalità/possibilità di questo tipo di pagamento presso gli sportelli delle banche, di Poste Italiane S.p.A. oppure degli agenti della riscossione. Il codice Ente/Ufficio da indicare è: TNT.

Il codice Tributo e la descrizione da indicare sono: 456T “Imposta di bollo”.

La domanda di partecipazione contiene tutte le seguenti informazioni e dichiarazioni.

Il concorrente indica la forma singola o associata con la quale l’impresa partecipa alla gara (impresa singola, consorzio, RTI, aggregazione di imprese di rete, GEIE).

In caso di partecipazione in RTI, consorzio ordinario, aggregazione di imprese di rete, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna impresa (mandataria/mandante; capofila/consorziata).

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all’art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorzio non indichi per quale/i consorziato/i concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

La domanda è sottoscritta digitalmente:

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:
 - a. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell’art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**, ai sensi dell’art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall’impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
 - c. **se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l’organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria**, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall’impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all’art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta dal consorzio medesimo digitalmente.

Il concorrente allega copia conforme all’originale della procura.

15.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (COMUNE A TUTTI I LOTTI)

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche messo a disposizione su <http://www.mit.gov.it/comunicazione/news/documento-di-gara-unico-europeo-dgue> secondo quanto di seguito indicato:

Parte I_– Informazioni sulla procedura d'appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Parte II – Informazioni sull'operatore economico

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

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

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) DGUE, a firma dell'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
- 2) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata del servizio, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- 3) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- 4) originale o copia autentica del contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata del servizio. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;
- 5) PASSOE dell'ausiliaria;

In caso di operatori economici ausiliari aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list"

- 6) dichiarazione dell'ausiliaria del possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) **oppure** dichiarazione dell'ausiliaria di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 con allegata copia dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero.

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D

Il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo del contratto nonché, ai sensi dell'art. 105, comma 6 del Codice, la denominazione dei tre subappaltatori proposti.

Il concorrente, per ciascun subappaltatore, allega:

- 1) DGUE, a firma del subappaltatore, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, sezioni A, C e D, e alla parte VI;
- 2) PASSOE del subappaltatore.

Parte III – Motivi di esclusione

Il concorrente dichiara, per conto proprio e per conto di tutti i soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del D. Lgs. 50/2016 dichiarati nel DGUE, di non trovarsi nelle condizioni previste dal punto 6 del presente disciplinare (Sez. A-B-C-D).

In alternativa, ciascun soggetto di cui all'art. 80, comma 3 del D. Lgs. 50/2016, firmando digitalmente, presenta la dichiarazione (DGUE) singolarmente.

Parte IV – Criteri di selezione

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione barrando direttamente la sezione «**α**» ovvero compilando quanto segue:

- a) la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all'idoneità professionale di cui par. 7.1 del presente disciplinare;
- b) la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria di cui al par. 7.2 del presente disciplinare;
- c) la sezione C per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui al par. 0 del presente disciplinare;
- d) la sezione D per dichiarare il possesso del requisito relativo ai sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale cui al par. 0 del presente disciplinare.

Parte VI – Dichiarazioni finali

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

Il DGUE 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;

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

15.3 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO (COMUNE A TUTTI I LOTTI)

15.3.1 Dichiarazioni integrative (Modello A/1)

Ciascun concorrente rende le seguenti dichiarazioni, anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, con le quali:

1. *(fino all'aggiornamento del DGUE al decreto correttivo di cui al D. Lgs. 56/2017)* dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lettera f-bis) e f-ter) del Codice;
2. dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
3. dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;
 - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei *servizi/fornitura*, sia sulla determinazione della propria offerta;
4. accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
5. *[in caso di vigenza di patti/protocolli di legalità]* accetta il patto di integrità/protocollo di legalità ... allegato alla documentazione di gara (art. 1, comma 17, della l. 190/2012);
6. *[in caso di vigenza di codice di comportamento della stazione appaltante]* dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante con reperibile a *[indicare gli estremi del Codice di comportamento e dove reperirlo]* e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;

7. *[facoltativo]* si impegna a sottoscrivere la dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi di cui all'allegato I al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 6 giugno 2012, allegata al contratto;

Per gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. “black list”

8. dichiara di essere in possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) **oppure** dichiara di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 e allega copia conforme dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero;

Per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia

9. si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
10. dichiara di aver preso visione dei luoghi **oppure** allega il certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione;
11. indica i seguenti dati: domicilio fiscale; codice fiscale, partita IVA; indica l'indirizzo PEC **oppure**, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del Codice;
12. autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara **oppure** non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;
13. attesta di essere informato che i dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del Regolamento UE n. 679/2016, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267

14. indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare

..... rilasciati dal Tribunale di nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.

Le suddette dichiarazioni potranno essere rese sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione, utilizzando il modello A/1, debitamente compilato e sottoscritto dagli operatori dichiaranti nonché dal sottoscrittore della domanda di partecipazione.

15.3.2 Documentazione a corredo (PER CIASCUN LOTTO)

Il concorrente allega:

15. PASSOE di cui all'art. 2, comma 3 lett. b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente;
16. in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria;
17. in caso di subappalto anche il PASSOE dell'impresa subappaltatrice;
18. documento attestante la garanzia provvisoria con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8 del Codice;

Per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7 del Codice

19. copia conforme della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;
20. ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC;

15.3.3 Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte secondo le modalità di cui al punto 15.1.

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE, in copia autentica, con indicazione del soggetto designato quale capofila.

- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione attestante:
 - a. l'operatore economico al quale, 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 o consorzi o GEIE ai sensi dell'art. 48 comma 8 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - c. dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia autentica o copia conforme del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;

- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del RTI costituito o costituendo:

- **in caso di RTI costituito:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- **in caso di RTI costituendo:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
 - a. a quale concorrente, 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 in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza potrà essere conferito alla mandataria con scrittura privata.

Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005.

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo 15.3.3 potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima.

16. CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA (COMUNE A TUTTI I LOTTI)

16.1

La busta “B – Offerta tecnica” contiene, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:
relazione tecnica dei servizi offerti.

17. CONTENUTO DELLA BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA

La busta “C – Offerta economica” contiene, **a pena di esclusione**, l’offerta economica predisposta preferibilmente secondo il modello *C* allegato al presente disciplinare di gara e contenere i seguenti elementi:

LOTTO 1 (AICURZIO)

- 1) prezzo offerto per il singolo pasto, relativo sia alla ristorazione scolastica che ad altre utenze, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze;
- 2) stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all’art. 95, comma 10 del Codice. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l’attività d’impresa dovranno risultare congrui rispetto all’entità e alle caratteristiche delle prestazioni oggetto dell’appalto. La mancata indicazione degli oneri di sicurezza aziendali nel modello offerta economica determinerà l’esclusione del concorrente senza applicazione del c.d. soccorso istruttorio di cui all’art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016 in quanto tale indicazione costituisce elemento essenziale dell’offerta stessa;
- 3) stima dei costi della manodopera, ai sensi dell’art. 95, comma 10 del Codice;
- 4) costi che compongono il prezzo ed il relativo margine lordo, e precisamente, i costi relativi a:
 - derrate alimentari;
 - personale (compresi costi di formazione);
 - pulizia, sanificazione e manutenzione;
 - attrezzature;
 - manutenzioni;
 - gestione del sistema informatico;
 - costi per l’applicazione misure di sicurezza sui luoghi di lavoro connessi ad attività di impresa (D.Lgs. 81/2008 e smi);
 - costi generali, amministrativi;
 - ogni altra voce prevista nella documentazione di gara contenente le indicazioni per la formulazione del progetto – offerta;

- altri costi non contemplati nelle voci precedenti;
 - margine lordo.
- 5) il modulo delle migliorie proposte, indicante la tipologia, la quantità e la tempistica di realizzazione/consegna.

Tutti i valori espressi devono riportare al massimo DUE cifre decimali. Le ulteriori cifre decimali non saranno considerate.

E' nulla l'offerta priva di sottoscrizione digitale.

L'appalto verrà aggiudicato anche in caso di un'unica offerta valida.

LOTTO 2 (CARATE BRIANZA)

- 1) importo complessivo quadriennale, relativo sia alla ristorazione scolastica che ad altre utenze, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze;
- 2) stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto. La mancata indicazione degli oneri di sicurezza aziendali nel modello offerta economica determinerà l'esclusione del concorrente senza applicazione del c.d. soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016 in quanto tale indicazione costituisce elemento essenziale dell'offerta stessa;
- 3) stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice;
- 4) costi che compongono il prezzo ed il relativo margine lordo, e precisamente, i costi relativi a:
 - derrate alimentari;
 - personale (compresi costi di formazione);
 - pulizia, sanificazione e manutenzione;
 - attrezzature;
 - manutenzioni;
 - gestione del sistema informatico;
 - costi per l'applicazione misure di sicurezza sui luoghi di lavoro connessi ad attività di impresa (D.Lgs. 81/2008 e smi);
 - costi generali, amministrativi;
 - ogni altra voce prevista nella documentazione di gara contenente le indicazioni per la formulazione del progetto – offerta;
 - altri costi non contemplati nelle voci precedenti;

– margine lordo.

5) il modulo delle migliori proposte, indicante la tipologia, la quantità e la tempistica di realizzazione/consegna.

Tutti i valori espressi devono riportare al massimo DUE cifre decimali. Le ulteriori cifre decimali non saranno considerate.

E' nulla l'offerta priva di sottoscrizione digitale.

L'appalto verrà aggiudicato anche in caso di un'unica offerta valida.

LOTTO 3 (LISSONE)

- 1) importo complessivo quadriennale, relativo sia alla ristorazione scolastica che ad altre utenze, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze;
- 2) stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto. La mancata indicazione degli oneri di sicurezza aziendali nel modello offerta economica determinerà l'esclusione del concorrente senza applicazione del c.d. soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016 in quanto tale indicazione costituisce elemento essenziale dell'offerta stessa;
- 3) stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice;
- 4) costi che compongono il prezzo ed il relativo margine lordo, e precisamente, i costi relativi a:
 - derrate alimentari;
 - personale (compresi costi di formazione);
 - costi per l'applicazione misure di sicurezza sui luoghi di lavoro connessi ad attività di impresa (D.Lgs. 81/2008 e smi);
 - prestazioni accessorie;
 - utile d'impresa.
- 5) il modulo delle migliori proposte, indicante la tipologia, la quantità e la tempistica di realizzazione/consegna;
- 6) ai fini di un'eventuale richiesta di sostituzione del personale comunale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti presso la cucina Tiglio e influente ai fini dell'attribuzione del punteggio offerta economica, dovranno essere indicati:
 - il corrispettivo orario, Iva esclusa, per prestazione lavorativa di personale con qualifica professionale di cuoco/aiuto cuoco;

- il corrispettivo orario, Iva esclusa, per prestazione lavorativa di personale con qualifica professionale di addetta mensa;

In caso di richiesta di attivazione di questi servizi, i costi esposti saranno vincolanti per la ditta.

Tutti i valori espressi devono riportare al massimo DUE cifre decimali. Le ulteriori cifre decimali non saranno considerate.

E' nulla l'offerta priva di sottoscrizione digitale.

L'appalto verrà aggiudicato anche in caso di un'unica offerta valida.

LOTTO 4 (RENATE E VEDUGGIO CON COLZANO)

- 1) prezzo offerto per il singolo pasto, relativo sia alla ristorazione scolastica che ad altre utenze, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze;
- 2) stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto. La mancata indicazione degli oneri di sicurezza aziendali nel modello offerta economica determinerà l'esclusione del concorrente senza applicazione del c.d. soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016 in quanto tale indicazione costituisce elemento essenziale dell'offerta stessa;
- 3) stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice;
- 4) costi che compongono il prezzo ed il relativo margine lordo, e precisamente, i costi relativi a:
 - derrate alimentari;
 - personale (compresi costi di formazione);
 - pulizia, sanificazione e manutenzione;
 - attrezzature;
 - manutenzioni;
 - gestione del sistema informatico;
 - costi per l'applicazione misure di sicurezza sui luoghi di lavoro connessi ad attività di impresa (D.Lgs. 81/2008 e smi);
 - costi generali, amministrativi;
 - ogni altra voce prevista nella documentazione di gara contenente le indicazioni per la formulazione del progetto – offerta;
 - altri costi non contemplati nelle voci precedenti;

– margine lordo.

5) il modulo delle migliori proposte, indicante la tipologia, la quantità e la tempistica di realizzazione/consegna.

Tutti i valori espressi devono riportare al massimo DUE cifre decimali. Le ulteriori cifre decimali non saranno considerate.

E' nulla l'offerta priva di sottoscrizione digitale.

L'appalto verrà aggiudicato anche in caso di un'unica offerta valida.

LOTTO 5 (RONCELLO)

1) importo complessivo triennale, relativo sia alla ristorazione scolastica che ad altre utenze, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze;

2) stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto. La mancata indicazione degli oneri di sicurezza aziendali nel modello offerta economica determinerà l'esclusione del concorrente senza applicazione del c.d. soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016 in quanto tale indicazione costituisce elemento essenziale dell'offerta stessa;

3) stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice;

4) costi che compongono il prezzo ed il relativo margine lordo, e precisamente, i costi relativi a:

- derrate alimentari;
- personale (compresi costi di formazione);
- pulizia, sanificazione e manutenzione;
- attrezzature;
- manutenzioni;
- gestione del sistema informatico;
- costi per l'applicazione misure di sicurezza sui luoghi di lavoro connessi ad attività di impresa (D.Lgs. 81/2008 e smi);
- costi generali, amministrativi;
- ogni altra voce prevista nella documentazione di gara contenente le indicazioni per la formulazione del progetto – offerta;
- altri costi non contemplati nelle voci precedenti;
- margine lordo.

5) il modulo delle migliorie proposte, indicante la tipologia, la quantità e la tempistica di realizzazione/consegna.

Tutti i valori espressi devono riportare al massimo DUE cifre decimali. Le ulteriori cifre decimali non saranno considerate.

E' nulla l'offerta priva di sottoscrizione digitale.

L'appalto verrà aggiudicato anche in caso di un'unica offerta valida.

LOTTO 6 (SULBIATE)

- 1) prezzo offerto per il singolo pasto, relativo sia alla ristorazione scolastica che ad altre utenze, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze;
- 2) stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto. La mancata indicazione degli oneri di sicurezza aziendali nel modello offerta economica determinerà l'esclusione del concorrente senza applicazione del c.d. soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016 in quanto tale indicazione costituisce elemento essenziale dell'offerta stessa;
- 3) stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice;
- 4) costi che compongono il prezzo ed il relativo margine lordo, e precisamente, i costi relativi a:
 - derrate alimentari;
 - personale (compresi costi di formazione);
 - pulizia, sanificazione e manutenzione;
 - attrezzature;
 - manutenzioni;
 - gestione del sistema informatico;
 - costi per l'applicazione misure di sicurezza sui luoghi di lavoro connessi ad attività di impresa (D.Lgs. 81/2008 e smi);
 - costi generali, amministrativi;
 - ogni altra voce prevista nella documentazione di gara contenente le indicazioni per la formulazione del progetto – offerta;
 - altri costi non contemplati nelle voci precedenti;
 - margine lordo.

- 5) il modulo delle migliorie proposte, indicante la tipologia, la quantità e la tempistica di realizzazione/consegna.

Tutti i valori espressi devono riportare al massimo DUE cifre decimali. Le ulteriori cifre decimali non saranno considerate.

E' nulla l'offerta priva di sottoscrizione digitale.

L'appalto verrà aggiudicato anche in caso di un'unica offerta valida.

LOTTO 7 (TRIUGGIO)

- 1) importo complessivo triennale, relativo sia alla ristorazione scolastica che ad altre utenze, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze;
- 2) stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto. La mancata indicazione degli oneri di sicurezza aziendali nel modello offerta economica determinerà l'esclusione del concorrente senza applicazione del c.d. soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9, del D.Lgs. 50/2016 in quanto tale indicazione costituisce elemento essenziale dell'offerta stessa;
- 3) stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice;
- 4) costi che compongono il prezzo ed il relativo margine lordo, e precisamente, i costi relativi a:
 - derrate alimentari;
 - personale (compresi costi di formazione);
 - pulizia, sanificazione e manutenzione;
 - attrezzature;
 - manutenzioni;
 - gestione del sistema informatico;
 - costi per l'applicazione misure di sicurezza sui luoghi di lavoro connessi ad attività di impresa (D.Lgs. 81/2008 e smi);
 - costi generali, amministrativi;
 - ogni altra voce prevista nella documentazione di gara contenente le indicazioni per la formulazione del progetto – offerta;
 - altri costi non contemplati nelle voci precedenti;
 - margine lordo.

5) il modulo delle migliorie proposte, indicante la tipologia, la quantità e la tempistica di realizzazione/consegna.

Tutti i valori espressi devono riportare al massimo DUE cifre decimali. Le ulteriori cifre decimali non saranno considerate.

E' nulla l'offerta priva di sottoscrizione digitale.

L'appalto verrà aggiudicato anche in caso di un'unica offerta valida.

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE (COMUNE A TUTTI I LOTTI)

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 3 lettera a) del Codice.

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

18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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

E' richiesta, per ogni lotto, la presentazione di una relazione tecnica dettagliata ed esauriente, suddivisa in paragrafi, di consistenza massima non superiore a:

- facciate: 40 di formato A4 (escluse le certificazioni, le schede tecniche e/o materiale descrittivo), debitamente riunite e numerate;
- carattere: Arial;
- dimensione carattere: 11;
- margini minimi 2 cm (con riferimento sia a quelli destro/sinistro che a quelli superiori/inferiori);
- spaziatura singola.

La relazione dovrà illustrare la proposta di gestione del servizio relativamente a tutti i punti elencati e con gli esatti titoli, ordine e numerazione di seguito proposti.

Eventuali allegati – diversi da schede tecniche e/o materiale descrittivo o altri documenti richiesti obbligatoriamente - non saranno presi in considerazione.

Le migliorie proposte devono essere esplicitate in un apposito modulo “Modulo migliorie”.

In tale modulo devono risultare chiare ed evidenti le migliorie offerte, mettendo in evidenza i tempi di attuazione e le motivazioni della proposta.

Il predetto modulo deve essere compilato in ogni sua parte e allegato alla relazione tecnica al fine di valutare complessivamente, in termini di adeguatezza e congruità, le proposte presentate. La non compilazione del “Modulo migliorie” comporterà la non valutazione delle stesse.

La relazione dovrà avere un indice analitico, ogni pagina dovrà essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva.

I depliant illustranti eventuali beni offerti non devono essere inseriti nella relazione tecnica, ma in una cartella separata denominata “Materiale informativo”.

LOTTO 1 (AICURZIO)

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	75
Offerta economica	25
TOTALE	100

		Sub punti	MAX punti
a	SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE		20
a.1	Piano e modalità di produzione. modalità e tempi di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione pasti, organizzazione dei centri cottura, somministrazione dei pasti	7	
a.2	Piano di gestione delle diete speciali (descrizione delle modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate)	3	
a.3	Piano per il trasporto pasti: modalità, tempi previsti e distanza del centro cottura alternativo, a disposizione per i casi di emergenza, quantità e tipologia dei contenitori termici, con riferimento anche a quelli per le diete speciali e per gli assistiti del servizio sociale	2	
a.4	Piano di garanzia della qualità: modalità di verifica del piano di autocontrollo igienico, secondo il modello HACCP, procedure di rintracciabilità, gestione sanificazione degli ambienti, degli utensili, delle stoviglie, delle attrezzature (compresi gli automezzi), disinfestazione/derattizzazione, descrizione delle modalità operative, introduzione di accorgimenti atti ad ottimizzare il servizio a ridotto impatto ambientale	5	
a.6	Piano di gestione di imprevisti ed emergenze, conseguenti modifiche del servizio: valutazione delle soluzioni proposte sia per i pasti del menu ordinario che per le diete speciali	3	
		Sub punti	MAX punti
b	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		10
b.1	Personale assegnato presso le singole unità: personale che l'Appaltatore intende riservare stabilmente allo svolgimento del servizio: numero di persone, inquadramento	7	

	contrattuale (CCNL applicato, qualifica, livello), mansioni affidate, curriculum professionale, monte ore giornaliero, orari di lavoro per singola figura e monte ore settimanale, organizzazione delle attività e del personale in funzione delle attività richieste dal Capitolato, rapporto addetti/utenti		
b.2	Piano di formazione del personale sia con riferimento alla formazione obbligatoria in merito al rispetto delle disposizioni normative in materia di buona prassi igienico-sanitaria sia con riferimento all'aggiornamento di natura professionale per le differenti professionalità impegnate nel servizio	3	
		Sub punti	MAX punti
c	ALIMENTI E MENU		20
c.1	Varietà e qualità dei prodotti offerti, frequenza della/e fornitura/e (giornaliera, settimanale, mensile), offerta migliorativa in termini di prodotti biologici rispetto a quelli prescritti dal capitolato, corredata da relative schede tecniche	7	
c.2	Prodotti DOP/IGP offerti	4	
c.3	Prodotti provenienti dal territorio, prodotti a Km "0", (filiera corta)	6	
c.4	Giornate a tema, menu speciali e/o festivi	3	
		Sub punti	MAX punti
d	ATTREZZATURE, ARREDI E PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO (<i>Le migliorie saranno valutate per utilità e interesse per l'Amministrazione Comunale e gli utenti del servizio</i>).		22
d.1	Integrazioni/sostituzioni arredi e attrezzature e servizi aggiuntivi: interventi migliorativi su strutture ed impianti concessi in uso e in termini di fornitura di attrezzature/arredi di nuova dotazione (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato)	6	
d.2	Altre proposte migliorative: es. soluzioni migliorative nel sistema di rilevazione delle presenze, facilità di utilizzo, velocità e innovazione del sistema di prenotazione pasti; diversificazione, ampliamento ed efficacia delle modalità di pagamento a disposizione dell'utenza; soluzione migliorativa per il contenimento degli insoluti, con piattaforma in rete con l'Amministrazione comunale	6	
d.3	Progetto per il riutilizzo degli alimenti non distribuiti a favore di organizzazioni di beneficenza o di soggetti in condizione di bisogno, da descrivere in modo concreto per il territorio comunale	2	
d.4	Fornitura pasti gratuiti per utenti dei servizi scolastici e sociali	5	
d.5	Catering per eventi dell'Amministrazione Comunale	3	
		Sub punti	MAX punti

e	EDUCAZIONE ALIMENTARE		3
e.1	Iniziative e laboratori di educazione alimentare, al gusto, alla prima colazione	3	
	TOTALE complessivo punti attribuibili ad offerta tecnica		75

LOTTO 2 (CARATE BRIANZA)

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	75
Offerta economica	25
TOTALE	100

a) Organizzazione del servizio e metodologie tecnico operative: max 24 punti

max 7 punti per la sintetica relazione relativa all'organizzazione generale del servizio, con specifiche relative alla fornitura delle derrate ed alle diete speciali;

max 2 punti per il piano di trasporto dei pasti (migliorativo rispetto al capitolato);

max 2 punti per il piano di sanificazione;

max 3 punti per i sistemi di responsabilità e piano di autocontrollo;

max 4 punti per il piano di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature e di arredi, nonché di manutenzione ordinaria del Centro di Cottura, della cucina dell'Asilo Nido comunale e dei refettori delle scuole primarie;

max 3 punti per il sistema di gestione degli imprevisti o delle emergenze.

max 3 punti per progetti di cui alla Legge 166/2016 di cui all'art. 9 punti v.1 / v.2 / v.3 del capitolato speciale.

b) Personale addetto al servizio: max 21 punti

max 9 punti per l'organigramma del personale (personale, ore e turni) nei centri di cottura e nei refettori;

max 4 punti per il profilo professionale, referenze e curricula del Direttore Mensa e del personale di cucina;

max 5 punti per il piano di formazione e aggiornamento degli addetti al servizio, esclusa la formazione obbligatoria per legge;

max 3 punti per l'eventuale supporto di figure specialistiche.

c) Proposte di iniziative di educazione alimentare e di informazione agli utenti:

max 8 punti

per iniziative rivolte a bambini, genitori, insegnanti e componenti la Commissione mensa, comprese quelle di cui al precedente art. 9 punti v.4 del capitolato speciale e quelle riferite al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011.

d) Proposte migliorative del servizio che riducano l'impatto ambientale dello stesso ai sensi del Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011:

max 22 punti

max 8 punti per le migliorie ed integrazioni di arredi nei refettori ed attrezzature nei centri produzione esistenti, da documentare con le schede tecniche delle attrezzature o degli interventi - specificando dettagliatamente tutti gli elementi utili alla valutazione;

max 10 punti per le proposte migliorative sulla qualità delle derrate alimentari da documentarsi mediante esibizione delle schede tecniche dei prodotti offerti;

max 4 punti per le proposte migliorative sulle qualità dei prodotti in carta e dei prodotti detergenti da documentare mediante esibizione delle schede tecniche dei prodotti offerti.

LOTTO 3 (LISSONE)

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	75
Offerta economica	25
TOTALE	100

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	
1) SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	MAX 27 PUNTI
a. Piano di approvvigionamento e conservazione delle derrate, frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti, modalità di selezione dei fornitori, gestione delle temporanee indisponibilità di prodotti	max punti 5
b. Piano di gestione delle diete speciali , con riferimento alle modalità di presa in carico delle richieste, al reperimento delle derrate particolari eventualmente necessarie, alle fasi di preparazione, confezionamento e distribuzione)	max punti 7

c.	Piano di trasporto: modalità, numero e tipologia dei contenitori termici, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per la consegna dei pasti, da descrivere evidenziandone anche la sostenibilità ambientale	max punti 4
d.	Piano di gestione di imprevisti ed emergenze: valutazione delle soluzioni proposte con riferimento a ciascuna fase di svolgimento del servizio ed in particolare nel caso di sospette intossicazioni o tossinfezioni alimentari (in caso di disponibilità di uno o più centri cottura alternativi, specificare distanza e numero di pasti destinabili a Lissone)	max punti 6
e.	Piano dei controlli effettuati dalla ditta per garantire che, in ciascuna fase, lo svolgimento dei servizi avvenga in ottemperanza alle richieste del capitolato	max 3 punti
f.	Proposte migliorative di una o più fasi del servizio pasti domiciliari (preparazione, confezionamento, trasporto, consegna, consumo)	max 2 punti
2)	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	MAX PUNTI 12
a.	Modalità di sostituzione del personale (con riferimento sia alle assenze impreviste che a quelle programmate)	max punti 5
b.	Piano di formazione del personale, aggiuntivo rispetto alla formazione obbligatoria per igiene degli alimenti e sicurezza sul lavoro, per le differenti professionalità impegnate nel servizio, con particolare riferimento a quanto indicato nei CAM	max punti 3
c.	Migliorie sul personale, rispetto all'organico e agli standard numerici previsti dal Capitolato speciale d'appalto (ulteriori figure professionali e/o incremento di persone impiegate)	max punti 4
3)	ALIMENTI E MENU	MAX PUNTI 16
a.	Proposte migliorative relative alle caratteristiche delle derrate alimentari (es. ulteriori alimenti biologici o incremento delle percentuali di utilizzo richieste; ulteriori alimenti DOP, IGP, STG; alimenti a produzione locale, a Km 0, a filiera corta...)	max punti 5
b.	Progetto di recupero ed eventuale consegna, per enti assistenziali/caritativi, di derrate/pasti integri non distribuiti (con precisi riferimenti agli accordi preliminari assunti con gli enti individuati) e progetto di recupero ed eventuale consegna degli scarti di preparazione e/o dei pasti solo in parte consumati dagli utenti per la destinazione al consumo animale o al compostaggio (con precisi riferimenti agli enti/strutture di destinazione individuati)	max punti 4
c.	Interventi volti al fine del contenimento degli sprechi alimentari (es. fornitura sacchetti/doggy bag, possibilità di scelta consapevole tra proposte alimentari nutrizionalmente equivalenti...)	max punti 4
d.	Percorsi ed iniziative di educazione alimentare e ambientale a favore dei bambini/ragazzi e delle famiglie del territorio comunale.	max punti 3
4)	LOCALI E ATTREZZATURE	MAX PUNTI 16
a.	Migliorie ed integrazioni alle attrezzature e agli arredi esistenti, nelle cucine e nei refettori	max punti 7
b.	Progetti di riqualificazione dei locali concessi alla ditta per l'espletamento di servizi	max punti 9

5) PROPOSTE AGGIUNTIVE E MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO	MAX PUNTI 4
a. Comunicazione con l'utenza sia con riferimento alle indicazioni dei CAM, sia con riferimento alle attività correlate all'espletamento dei servizi oggetti dell'appalto	max punti 2
b. Altre proposte migliorative inerenti il servizio di ristorazione e non rientranti nelle categorie sopracitate (es. soluzioni migliorative relative alle modalità gestionali del sistema di iscrizioni utenti, rilevazione presenze, pagamenti e recupero crediti ...)	max punti 2

LOTTO 4 (RENATE E VEDUGGIO CON COLZANO)

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	75
Offerta economica	25
TOTALE	100

CRITERIO		Max PUNTI
A. Progetto tecnico organizzativo per la gestione del servizio con la proposta di eventuali migliorie		25
A.1 Procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione e confezionamento, trasporto, manutenzione ordinaria , così ripartito:		
- Modalità di approvvigionamento, conservazione, preparazione e confezionamento dei pasti per tutte le utenze, incluse le diete speciali;	7	
- Piano dei trasporti: modalità di trasporto nei plessi di destinazione con indicazione del numero dei mezzi messi a disposizione, del tipo di contenitori termici utilizzati, sia in multi razione che in mono razione;	6	
- Piano di manutenzione preventiva ordinaria e straordinaria di attrezzature e macchine, di manutenzione ordinaria del centro cottura;	6	
- Sistema di gestione degli imprevisti e delle emergenze	6	
B. Composizione del team reso disponibile per l'esecuzione dell'appalto: numero degli addetti al servizio, organizzazione, qualifica, monte- ore giornaliero, nel centro cottura e nei terminali di consumo , così ripartito:		
B1. Organigramma		25
- Organigramma e crono programma del personale addetto alla preparazione dei pasti presso il centro cottura con indicazione di: numero addetti, qualifica, monte ore, tipologia contrattuale, organizzazione del servizio, indice di produttività	7	

<p>settimanale inteso come n. pasti settimanali/ n. ore settimanali complessive, modalità effettive di sostituzione del personale in caso di assenze. L'organico proposto dovrà essere comprensivo delle riserve per ferie, malattie, infortuni;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organigramma e crono programma del personale addetto alla somministrazione e pulizia per ciascun plesso (terminale di somministrazione) con indicazione del numero addetti impiegati, monte ore giornaliero suddiviso tra somministrazione e pulizie, descrizione dell'organizzazione del servizio, indice di produttività settimanale inteso come n. pasti settimanali/ n. ore settimanali complessive, modalità effettive di sostituzione del personale in caso di assenze. L'organico proposto dovrà essere comprensivo delle riserve per ferie, malattie, infortuni; - Supporto di figure specialistiche 	7	
<p>B2. Piano di formazione ed addestramento del personale</p>	5	
<p>B2. Piano di formazione ed addestramento del personale</p>	6	
<p>C. Elenco delle attrezzature e degli arredi in sostituzione e integrazione di quelle presenti nelle cucine e nei terminali di somministrazione.</p> <p>C1. Interventi migliorativi/ innovativi su: locali ed impianti, modalità di somministrazione del pasto alle varie utenze, compresi i pasti a domicilio, e gestione delle pulizie, così ripartito:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Numero, tipologia e caratteristiche delle attrezzature proposte - Numero, tipologia e caratteristiche degli arredi proposti - Numero, tipologia e caratteristiche degli interventi su locali e impianti - Migliorie organizzative 	3	10
	2	
	3	
	2	
-		
<p>D. Progetti e attività di educazione alimentare, promozione e comunicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indicazione delle iniziative di educazione alimentare proposte per promuovere abitudini alimentari corrette (ad alunni, famiglie e docenti) e della loro articolazione (monte ore annuo, tipo di interventi e materiale di supporto); - Servizi di supporto agli utenti per risoluzione problematiche dell'alimentazione; - Indagini sul gradimento da parte dell'utenza con riferimento alle attività di rilevazione da eseguire, alla periodicità e alle modalità di presentazione dei risultati finali; - Modalità di presentazione delle caratteristiche del servizio offerto 	4	7
	1	
	1	
	1	
<p>E. Servizi migliorativi e aggiuntivi</p> <ul style="list-style-type: none"> - fornitura pasti gratuiti (minimo 500 annui) - predisposizione rinfreschi organizzati dalle Amministrazioni di Renate e Veduggio e dell'istituto comprensivo, in occasione di eventi particolari (a titolo esemplificativo festa della scuola, cena natalizia volontari ...) (numero minimo 5 eventi/anno complessivi per media 150 partecipanti) 	4	8
	4	

LOTTO 5 (RONCELLO)

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	75
Offerta economica	25
TOTALE	100

	CRITERI	PUNTI MAX.
A 1	ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	22
a	Modalità di svolgimento del servizio. Descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio in oggetto. Validità e coerenza del modello gestionale proposto.	6
b	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	4
c	Modalità di controllo dei fornitori. Azioni volte a garantire la miglior tracciabilità dei prodotti.	2
d	Azioni dedicate alla consegna dei pasti caldi anziani	2
e	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio	2
f	Protocollo gestionale per la pulizia e igienizzazione degli spazi.	2
g	Gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP ai sensi del Reg. CE 852/853	1
h	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	1
i	Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicato al servizio di ristorazione	1
l	Possesso della certificazione ISO 14001	1
A 2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	10
a	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio.	4
b	Profilo professionale del personale direttivo Verranno valutate le qualifiche del personale del centro cottura e la programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni: - Presenza di dietista laureato: 1 punti - Presenza di responsabile di unità laureato in scienze dell'alimentazione oppure in possesso di esperienza triennale nel ruolo: 1 punti	4
c	Piano di formazione e/o aggiornamento del personale, con oneri interamente a carico dell'aggiudicatario.	2

A 3	PROGETTO DI INFORMATIZZAZIONE E GESTIONE ISCRIZIONI, PRENOTAZIONI, REGISTRAZIONI, CONTROLLO DI PASTI E PAGAMENTI	10
a	Piano organizzativo e funzionalità del sistema di gestione iscrizioni, prenotazioni, registrazioni, controllo di pasti, tipologie punti di ricarica	5
b	Modalità e tempistiche di gestione dei pagamenti, dei solleciti, piani di rientro etc.;	5
A 4	MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	6
a	Iniziative ed attività di educazione alimentare. Giornate a tema.	2
b	Strumenti di informazione rivolti agli utenti.	2
c	Proposte di menu alternativi. Gestione delle diete speciali: descrizione delle modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate le diete speciali.	2
A 5	UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI, marchio I.G.P. E D.O.P.	6
a	Utilizzo di prodotti DOP	1
b	Utilizzo di prodotti IGP	1
c	Utilizzo di prodotti biologici	2
d	Utilizzo di prodotti a filiera locale la cui intera filiera produttiva (dalla produzione primaria alla fase di commercializzazione) è realizzata entro un raggio di 25 km	2
A 6	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI	21
a	Proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato. Specificare le proposte migliorative in termini di utilità/valore aggiunto rispetto agli standard previsti dal capitolato da attuare senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale.	9
b	Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale.	4
c	Sostegno e valorizzazione dei prodotti alimentati del territorio (reperiti in un raggio di 25 km dal comune di Roncello)	2
d	Proposte per l'applicazione della legge 155/2003 del Buon Samaritano.	2
e	Adeguamento locale posto nell'area feste del comune di Roncello a refettorio per il personale dipendente (sistemazione, fornitura arredi, ecc.).	4
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	75

LOTTO 6 (SULBIATE)

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	75
Offerta economica	25
TOTALE	100

		Sub punti	MAX punti
a	SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE		20
a.1	Piano e modalità di produzione. modalità e tempi di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione pasti, organizzazione dei centri cottura, somministrazione dei pasti	7	
a.2	Piano di gestione delle diete speciali (descrizione delle modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate)	3	
a.3	Piano per il trasporto pasti: modalità, tempi previsti e distanza del centro cottura alternativo, a disposizione per i casi di emergenza, quantità e tipologia dei contenitori termici, con riferimento anche a quelli per le diete speciali e per gli assistiti del servizio sociale	2	
a.4	Piano di garanzia della qualità: modalità di verifica del piano di autocontrollo igienico, secondo il modello HACCP, procedure di rintracciabilità, gestione sanificazione degli ambienti, degli utensili, delle stoviglie, delle attrezzature (compresi gli automezzi), disinfestazione/derattizzazione, descrizione delle modalità operative, introduzione di accorgimenti atti ad ottimizzare il servizio a ridotto impatto ambientale	5	
a.6	Piano di gestione di imprevisti ed emergenze, conseguenti modifiche del servizio: valutazione delle soluzioni proposte sia per i pasti del menu ordinario che per le diete speciali	3	
		Sub punti	MAX punti
b	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		10
b.1	Personale assegnato presso le singole unità: personale che l'Appaltatore intende riservare stabilmente allo svolgimento del servizio: numero di persone, inquadramento contrattuale (CCNL applicato, qualifica, livello), mansioni affidate, curriculum professionale, monte ore giornaliero, orari di lavoro per singola figura e monte ore settimanale, organizzazione delle attività e del personale in funzione delle attività richieste dal Capitolato, rapporto addetti/utenti	7	
b.2	Piano di formazione del personale sia con riferimento alla formazione obbligatoria in merito al rispetto delle disposizioni normative in materia di buona prassi igienico-sanitaria	3	

	sia con riferimento all'aggiornamento di natura professionale per le differenti professionalità impegnate nel servizio		
		Sub punti	MAX punti
c	ALIMENTI E MENU		20
c.1	Varietà e qualità dei prodotti offerti, frequenza della/e fornitura/e (giornaliera, settimanale, mensile), offerta migliorativa in termini di prodotti biologici rispetto a quelli prescritti dal capitolato, corredata da relative schede tecniche	7	
c.2	Prodotti DOP/IGP offerti	4	
c.3	Prodotti provenienti dal territorio, prodotti a Km "0", (filiera corta)	6	
c.4	Giornate a tema, menu speciali e/o festivi	3	
		Sub punti	MAX punti
d	ATTREZZATURE, ARREDI E PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO (<i>Le migliori saranno valutate per utilità e interesse per l'Amministrazione Comunale e gli utenti del servizio</i>).		22
d.1	Integrazioni/sostituzioni arredi e attrezzature e servizi aggiuntivi: interventi migliorativi su strutture ed impianti concessi in uso e in termini di fornitura di attrezzature/arredi di nuova dotazione (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato)	6	
d.2	Altre proposte migliorative: es. soluzioni migliorative nel sistema di rilevazione delle presenze, facilità di utilizzo, velocità e innovazione del sistema di prenotazione pasti; diversificazione, ampliamento ed efficacia delle modalità di pagamento a disposizione dell'utenza; soluzione migliorative per il contenimento degli insoluti, con piattaforma in rete con l'Amministrazione comunale	6	
d.3	Progetto per il riutilizzo degli alimenti non distribuiti a favore di organizzazioni di beneficenza o di soggetti in condizione di bisogno, da descrivere in modo concreto per il territorio comunale	2	
d.4	Fornitura pasti gratuiti per utenti dei servizi scolastici e sociali	5	
d.5	Catering per eventi dell'Amministrazione Comunale	3	
		Sub punti	MAX punti
e	EDUCAZIONE ALIMENTARE		3
e.1	Iniziative e laboratori di educazione alimentare, al gusto, alla prima colazione	3	
	TOTALE complessivo punti attribuibili ad offerta tecnica		75

LOTTO 7 (TRIUGGIO)

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	75
Offerta economica	25
TOTALE	100

CRITERIO	PUNTEGGIO MASSIMO		CRITERI SPECIFICI DI ASSEGNAZIONE
	Discrezionali	Tabellari	
a) Organizzazione del servizio e produzione dei pasti	47		
1a) Refettorio di Tregasio: proposta migliorativa relativa al rapporto minimo <i>inservienti/commensali</i> richiesto dal C.S.A. (Art. 26) di 1/50. Devono essere considerate le <u>sole</u> figure addette alla distribuzione dei pasti e delle diete speciali		4	1/50 PUNTI: 0 1/45 PUNTI: 2 1/40 PUNTI: 4
2a) Refettorio di Triuggio: proposta migliorativa relativa al rapporto minimo <i>inservienti/commensali</i> richiesto dal C.S.A. (Art. 26) di 1/50. Devono essere considerate le <u>sole</u> figure addette alla distribuzione dei pasti e delle diete speciali		4	1/50 PUNTI: 0 1/45 PUNTI: 2 1/40 PUNTI: 4
3a) Refettorio di Tregasio: proposte finalizzate esclusivamente al miglioramento del servizio di <u>distribuzione dei pasti in modalità SELF SERVICE</u> , con particolare riferimento alla eventuale riorganizzazione dello stesso (Lay out, tempistiche, utensili ...) ed alla eventuale sostituzione e/o introduzione di nuove attrezzature e/o arredi nei refettori. Le eventuali migliorie dovranno essere interamente a carico dell'Offerente e dovranno essere fornite le schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato.	7		VEDI NOTA
4a) Refettorio di Tregasio: modalità di somministrazione delle diete speciali, dovranno essere dettagliate le procedure di somministrazione, controllo, etichettatura e gestione dei rischi	3		VEDI NOTA
5a) Refettorio di Triuggio: proposte finalizzate esclusivamente al miglioramento del servizio di <u>distribuzione dei pasti con SERVIZIO AL TAVOLO</u> , con particolare riferimento alla eventuale riorganizzazione dello stesso (Lay out, tempistiche, utensili ...) ed alla eventuale sostituzione e/o introduzione di nuove attrezzature e/o arredi ovvero interventi finalizzati al miglioramento dell'acustica.	7		VEDI NOTA

Le eventuali migliorie dovranno essere interamente a carico dell'Offerente e dovranno essere fornite le schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato.			
6a) Refettorio di Triuggio: modalità di somministrazione delle diete speciali, dovranno essere dettagliate le procedure di somministrazione, controllo, etichettatura e gestione dei rischi	3		VEDI NOTA
7a) Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e nel confezionamento dei pasti nel CENTRO di COTTURA (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura, gestione delle diete speciali, ecc. ...)	8		VEDI NOTA
8a) Tempi stimati per la consegna dei pasti dal momento del termine della cottura dell'ultima preparazione. (Dovrà essere utilizzato Google Maps con sede di consegna refettorio di Tregasio)		3	<ul style="list-style-type: none"> ✓ inferiore/uguale a 15 minuti PUNTI 3 ✓ da 16 a 30 minuti PUNTI 2 ✓ da 31 a 45 minuti PUNTI 1 ✓ oltre i 46 minuti PUNTI 0
9a) La qualifica del personale del Centro Cottura		2	<ul style="list-style-type: none"> ✓ presenza di un Cuoco Responsabile dotato di almeno 5 anni di esperienza specifica per la ristorazione scolastica PUNTI 1; ✓ curriculum dietista dal quale si evinca almeno esperienza quinquennale nella ristorazione scolastica PUNTI 1
10a) Modalità di selezione e controllo dei fornitori. La proposta dovrà evidenziare: i criteri di selezione e valutazione dei fornitori impiegati, le modalità di gestione dei reclami e delle non conformità di prodotto/processo, con relative azioni preventive/correttive, il	1,5		VEDI NOTA

rapporto che intercorre con i fornitori (rapporto diretto, piattaforma di proprietà esterna, ecc.) e i sistemi di controllo delle forniture			
11a) Presenza di fornitori certificati (es. ISO 9001:2015)	0,5		VEDI NOTA
12a) Frequenza degli approvvigionamenti	0,5		VEDI NOTA
13a) Presenza di doppio fornitore per ciascuna referenza	1,5		VEDI NOTA
14a) Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento al caso di impossibilità di utilizzo del centro cottura ed all'individuazione di altro centro di produzione alternativo di proprietà o gestito con adeguata capacità produttiva residua	2		VEDI NOTA
b) Iniziative volte ad una maggiore sostenibilità (art. 34 D.Lgs. 50/2016)	20		
1b) Utilizzo prodotti provenienti dal territorio e da produttori locali a Km 0 da utilizzare in sostituzione ai prodotti convenzionali ogni volta presenti in menù (per Km 0 si intende il raggio di 100 km) Le aziende valutate saranno quelle che producono e confezionano prodotti in le principali materie prime sono coltivate/allevate/raccolte entro i 100 km dalla sede Comunale.		3	<ul style="list-style-type: none"> ✓ più di 10 PUNTI 5 ✓ tra 5 e 9 prodotti PUNTI 2 ✓ tra 1 e 4 prodotti PUNTI 1 ✓ 0 PUNTI 0
2b) Utilizzo di prodotti DOP o IGP da utilizzare in sostituzione ai prodotti convenzionali ogni volta presenti in menù (precisare i prodotti)		3	<ul style="list-style-type: none"> ✓ più di 10 PUNTI 5 ✓ tra 5 e 9 prodotti PUNTI 2 ✓ tra 1 e 4 prodotti PUNTI 1 ✓ 0 PUNTI 0
3b) Offerta di ulteriori prodotti alimentari BIOLOGICI con caratteristiche atte a salvaguardare in sostituzione ai prodotti convenzionali ogni volta presenti in menù (precisare i prodotti)		5	<ul style="list-style-type: none"> ✓ più di 10 PUNTI 5 ✓ tra 5 e 9 prodotti PUNTI 2 ✓ tra 1 e 4 prodotti PUNTI 1 ✓ 0 PUNTI 0
4b) Interventi migliorativi sugli ambienti atti a neutralizzare e/o ridurre l'impatto ambientale e/o i consumi energetici. Verrà pertanto presa in considerazione l'opportunità degli interventi in funzione della loro utilità per l'amministrazione comunale.	3		VEDI NOTA

<p>5b) Disponibilità ad utilizzare per il servizio mezzi di trasporto Euro 6, alimentati a metano o GPL, bi-fuel, ibridi, elettrici, utilizzati per effettuare i servizi in oggetto. Per ogni mezzo dovrà essere indicata la caratteristica a ridotto impatto ambientale.</p>	3		<p>Il punteggio sarà assegnato in ragione delle forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), detenuti dai mezzi di trasporto utilizzati per il servizio, a garanzia del minore impatto ambientale. VEDI NOTA</p>
<p>6b) Utilizzo di detersivi a ridotto impatto ambientale. il concorrente dovrà fornire l'elenco dei prodotti utilizzati, specificando: nome commerciale, marca, etichetta ecologica, ogni altra caratteristica che configuri il prodotto a ridotto impatto ambientale.</p>	3		VEDI NOTA
<p>c) Educazione alimentare e comunicazione con l'utenza</p>	4		
<p>1c) Progetti e laboratori di educazione alimentare rivolti agli utenti dei servizi ristorativi, proposti in via migliorativa ed aggiuntiva rispetto a quanto previsto da capitolato, con costi interamente a carico dell'Offerente. Specificare la tipologia del progetto, numero e tipologia di utenti coinvolti, numero degli interventi e relativo monte ore, strumenti utilizzati, modalità di attuazione e frequenza</p>	4		VEDI NOTA
<p>d) Certificazione</p>	2		
<p>1d) Possesso certificazione del sistema di sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000:2005 del Centro di cottura destinato a produrre i pasti oggetto del presente capitolato.</p>		2	<p>✓ ASSENTE PUNTI 0 ✓ PRESENTE PUNTI 2</p>
<p>e) Altro</p>	2		
<p>1e) Ore aggiuntive rispetto a quanto richiesto da Capitolato di supporto alle attività di Gestione dei Pagamenti</p>		2	<p>✓ Da 101 a 120 PUNTI 1 ✓ Da 121 a 150 PUNTI 2</p>

Le offerte tecniche devono rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Progetto, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice.

L'operatore economico indica, ai sensi dell'art. 45, comma 4, del Codice, il nome e le qualifiche professionali delle persone fisiche incaricate di fornire la prestazione relativa allo specifico contratto.

Le offerte tecniche devono essere sottoscritte digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 15.1.

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per tutti i lotti, avverrà utilizzando la seguente formula:

$$C_i = \sum_n [W_j * V_{ij}]$$

dove:

C_i = indice di valutazione dell'offerta (i)

n = numero totale dei requisiti

W_j = peso o punteggio attribuito al requisito (j)

V_{ij} = coefficiente della prestazione dell'offerta (i) rispetto al requisito (j) variabile tra zero ed uno

\sum_n = sommatoria

* = operatore di moltiplicazione

I coefficienti $V(a)_i$ sono determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari utilizzando la seguente scala di valutazione:

Valore del coefficiente	Giudizio della Commissione	
0	non valutabile	contenuti assenti
0,10	del tutto inadeguata	i contenuti oggetto di valutazione vengono semplicemente richiamati
0,20	inconsistente	indicato qualche contenuto, ma non articolato e/o qualitativamente inconsistente
0,30	gravemente insufficiente	contenuti limitati, scarsamente articolati e/o quantitativamente inconsistenti

0,40	insufficiente	contenuti limitati, articolati in modo frammentario e/o quantitativamente poco consistenti
0,50	scarsa	contenuti modesti, con articolazione non ancora sufficiente e/o quantitativamente poco consistenti
0,60	sufficiente	contenuti pertinenti, anche se essenziali, descritti in modo abbastanza chiaro e ordinato ma quantitativamente poco
0,70	discreta	contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e abbastanza articolato e/o quantitativamente abbastanza consistenti
0,80	buona	contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato e/o quantitativamente abbastanza consistenti
0,90	molto buona	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo e/o quantitativamente consistenti
1	ottima	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato e/o quantitativamente molto consistenti

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti si procederà a calcolare, per ciascun sub criterio, la media dei coefficienti attribuiti a ciascun concorrente da parte di ciascun commissario di gara. Il punteggio per ciascun sub criterio sarà ottenuto moltiplicando i coefficienti definitivi per il valore massimo attribuibile al sub criterio.

Saranno ritenute idonee e quindi ammesse alla fase successiva della gara (valutazione dell'offerta economica) solo le offerte che avranno ottenuto un punteggio minimo di 45 su 75 massimo punteggio disponibile.

18.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Al fine di determinare il punteggio dell'offerta economica sarà utilizzata, per tutti i lotti, la seguente formula:

$$E_i = E_{max} * \frac{P_{min}}{P_i}$$

dove:

E_i = punteggio spettante al concorrente i-esimo

E_{max} = punteggio massimo attribuito all'“Offerta Economica”

P_i = prezzo dell'offerta i-esima

P_{min} = prezzo minimo

* = operatore di moltiplicazione

Il punteggio è calcolato con arrotondamento al secondo decimale, per eccesso se il terzo decimale è maggiore o uguale a 5, per difetto se il terzo decimale è minore di 5.

Dalla sommatoria dei punteggi tecnici e di quelli economici sarà definita la graduatoria ai fini dell'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Nel caso di offerte con uguale punteggio totale, l'aggiudicazione avverrà in favore dell'offerta che abbia ottenuto il maggior punteggio relativamente all'offerta tecnica.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta o che non siano formulate nel rispetto dei prezzi di riferimento indicati nel presente disciplinare.

19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (PER TUTTI I LOTTI)

La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno 5/7/2018 alle ore 9.30, presso la sede della Provincia di Monza e della Brianza – Via Grigna, 13 – Monza (MB) e vi potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditor.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti a mezzo piattaforma Sintel di ARCA Lombardia almeno 2 giorni prima della data fissata.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti a mezzo piattaforma Sintel di ARCA Lombardia almeno 2 giorni prima della data fissata.

Il seggio di gara, presieduto da un Dirigente della Centrale Unica di Committenza della Provincia di Monza e della Brianza procederà, nella prima seduta pubblica, a verificare a mezzo piattaforma Sintel:

- a) la regolarità della firma digitale di ciascun concorrente;
- b) la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- d) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;

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

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, la stazione appaltante si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

20. COMMISSIONE GIUDICATRICE (PER TUTTI I LOTTI)

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

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

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

21. APERTURA DELLE BUSTE B E C – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE (PER TUTTI I LOTTI)

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, il Presidente del seggio di gara procederà a consegnare gli atti alla commissione giudicatrice.

La commissione giudicatrice, in seduta pubblica, procederà all'apertura della busta concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

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

La commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento; la commissione non procederà alla apertura dell'offerta economica dei predetti operatori.

Successivamente, in seduta pubblica, la commissione darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche e darà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, la commissione procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica e quindi alla relativa valutazione.

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

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica. All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria e procede ai sensi di quanto previsto al punto 23.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta pubblica dando comunicazione al RUP, che procederà secondo quanto indicato al successivo punto 22.

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

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste A e B;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.

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

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

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

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

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

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del seguente articolo 23.

23. AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO E STIPULA DEL CONTRATTO

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

Nel caso in cui per tutti i lotti risultasse miglior offerente il medesimo operatore economico, la proposta di aggiudicazione sarà effettuata nei confronti del medesimo per tutti i lotti.

Nel caso in cui per due lotti risultasse miglior offerente il medesimo operatore economico, la proposta di aggiudicazione sarà effettuata nei confronti del medesimo per i due lotti.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

Prima dell'aggiudicazione definitiva, ciascun Comune, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 (ad eccezione, con riferimento ai subappaltatori, del comma 4) e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Ai sensi dell'art. 95, comma 10, ciascun Comune prima dell'aggiudicazione procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d) del Codice.

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

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

In caso di esito negativo delle verifiche, ciascun Comune procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria.

Ciascun Comune aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

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

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

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

Trascorsi i termini previsti dall'art. 92, commi 2 e 3 d.lgs. 159/2011 dalla consultazione della Banca dati, ciascun Comune procede alla stipula del contratto anche in assenza dell'informativa antimafia, salvo il successivo recesso dal contratto laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 92, comma 4 del d.lgs. 159/2011.

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

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

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

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa, a cura dell'Ufficiale rogante di ciascun Comune.

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

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

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate a ciascun Comune entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

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

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

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

24. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE (PER TUTTI I LOTTI)

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

25. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Monza, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.