



COMUNE DI GIAVENO

Sede: Via Francesco Marchini, 1 - 10094 - GIAVENO (TO)
- pec: protocollo@cert.comune.giaveno.to.it
Tel. 0119326400 - Fax 0119364039

DISCIPLINARE DI GARA

**COMUNE DI GIAVENO – PROCEDURA APERTA TELEMATICA AI SENSI DELL'ART. 71 D. LGS 36/2023,
PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE E DERRATE ALIMENTARI RESIDENZA
ANZIANI COMUNALE E DIPENDENTI COMUNALI.**

CIG: BAC6AC7A4E

CPV: 55510000-2 - Servizi di gestione mensa

DISCIPLINARE DI GARA

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE E DERRATE ALIMENTARI RESIDENZA ANZIANI COMUNALE E DIPENDENTI COMUNALI

PREMESSE

Con DT n. 129 del 9/03/2026, questa Amministrazione ha deciso di affidare il servizio di refezione e fornitura derrate alimentari della residenza anziani comunale e per i dipendenti comunali, conforme alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui ai CAM –approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020“ *Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica*”, pubblicati sulla G.U. n. 90 del 04 Aprile 2020.

Di seguito si riporta il link dove è possibile consultare i CAM adottati dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare: [https://gpp.mite.gov.it/CAM-vigenti .pdf](https://gpp.mite.gov.it/CAM-vigenti.pdf).

La presente procedura è interamente svolta tramite la PAD accessibile all'indirizzo [www. https://comunegiaveno.traspare.com](http://www.https://comunegiaveno.traspare.com).

L'affidamento avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo.

La durata del procedimento prevista è pari a 9mesi dalla pubblicazione del bando.

Il luogo di svolgimento del servizio/consegna della fornitura è il Comune di Giaveno (*codice NUTS ITC11*).

CIG BAC6AC7A4E **CUI** S86003330015202600001

Il Responsabile unico del progetto è la dott.ssa Annalisa Rosina RAMASSO - annalisa.ramasso@comune.giaveno.to.it

Il Responsabile del procedimento per la fase di affidamento è il dott. Luca GERBINO luca.gerbino@comune.giaveno.to.it

1. PIATTAFORMA

1.1. LA PIATTAFORMA DI APPROVVIGIONAMENTO DIGITALE (PAD)

L'utilizzo della PAD comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 recante Codice dell'amministrazione digitale (CAD) e delle Linee guida dell'AGID, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla PAD.

L'utilizzo della PAD avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del Codice civile.

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

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla PAD;
- utilizzo della PAD da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nel documento denominato Manuale Operativo.

In caso di mancato funzionamento della PAD o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la stazione appaltante valuta la necessità di disporre la sospensione del termine per la presentazione delle offerte per il periodo di tempo strettamente necessario a ripristinare il normale funzionamento e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso e del momento in cui si verifica. La proroga o la riapertura del termine di scadenza di presentazione delle offerte limitata ad un periodo massimo di 48 ore dalla data di scadenza indicata nel bando è resa nota sulla PAD e sul sito internet della stazione appaltante <https://comunegiaveno.traspare.com/>, unitamente all'indicazione della durata e dei motivi del malfunzionamento. In tali casi, non è richiesta la pubblicazione di una rettifica al bando di gara ai sensi dell'articolo 27 del codice, né la riedizione della procedura.

Nel caso in cui la proroga dei termini per la presentazione delle offerte abbia una durata superiore, la stazione appaltante rettifica il bando di gara con indicazione della nuova scadenza.

Nei soli casi in cui la sospensione o la proroga dei termini non siano considerati idonei a garantire la *par condicio* dei partecipanti e/o la segretezza delle offerte, la stazione appaltante procede alla riedizione della procedura.

La stazione appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia

possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

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

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

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'*hardware*, del *software*, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete *Internet*, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.

La PAD è accessibile in qualsiasi orario dalla data di pubblicazione del bando alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

1.2. DOTAZIONI TECNICHE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nel documento Manuale Operativo, che disciplina il funzionamento e l'utilizzo della PAD.

In ogni caso è indispensabile:

- a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla PAD;
- b) disporre di una identità digitale SPID (Sistema Pubblico di Identità Digitale) o di altri mezzi di identificazione elettronica (CIE e CNS) di cui all'articolo 64 del Codice dell'Amministrazione Digitale (decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 e successive modificazioni), nonché di mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS; in caso di operatore economico extra-UE, disporre di un'identità digitale compatibile con il framework di autenticazione stabilito dalla PAD di riferimento e caratterizzata da un Level of Assurance (LoA) pari o superiore a 3, in conformità allo standard ISO/IEC 29115 (e relative evoluzioni).
- c) avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;
- d) avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:
 - un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);
 - un certificatore operante in base a una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione europea e in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14;
 - un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una delle seguenti condizioni:
 - i. il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno stato membro;
 - ii. il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 9100/14;
 - iii. il certificato qualificato, o il certificatore, è riconosciuto in forza di un accordo bilaterale o multilaterale tra l'Unione Europea e paesi terzi o organizzazioni internazionali.

1.3. IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla PAD.

L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione dell'operatore economico.

L'identificazione avviene o mediante identità digitale SPID, o mediante carta d'identità elettronica (CIE) oppure carta nazionale dei servizi (CNS), secondo quanto previsto dal Codice dell'Amministrazione Digitale (decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 e successive modificazioni), o attraverso gli altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS. In caso di operatore economico extra-UE, l'identificazione avviene attraverso una identità digitale compatibile con il framework di autenticazione stabilito dalla PAD di riferimento e caratterizzata da un Level of Assurance (LoA) pari o superiore a 3, in conformità allo standard ISO/IEC 29115 (e relative evoluzioni).

Una volta completata la procedura di identificazione, ad ogni operatore economico identificato viene attribuito un profilo da utilizzare nella procedura di gara.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1. DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- a) bando di gara;
- b) disciplinare di gara;
- c) capitolato speciale d'appalto;
- d) schema di contratto;
- e) progetto del/della servizio/fornitura;
- f) ALLEGATO_14 - DOMANDA e DICHIARAZIONE;
- g) documento di gara unico europeo;
- h) istruzioni operative per accedere alla PAD e regole tecniche per l'utilizzo della stessa;
- i) ALLEGATO_13 - PATTO DI INTEGRITA';
- j) DUVRI;
- k) ALLEGATO_15 - MODELLO OFFERTA ECONOMICA;
- l) ALLEGATO_01 - ELENCO TERMINALI MENSA-PUNTI DI DISTRIBUZIONE;
- m) ALLEGATO_02 - MENU' VIDIMATO ASL;
- n) ALLEGATO_03 - TABELLE GRAMAMTURE;
- o) ALLEGATO_04 - TABELLE MERCEOLOGICHE;
- p) ALLEGATO_05 - MATERIALE A PERDERE;
- q) ALLEGATO_06 - LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA;
- r) ALLEGATO_07 - TABELLA PERSONALE;
- s) ALLEGATO_08 - INVENTARIO BENI;
- t) ALLEGATO_11 - ESEMPI FORNITURA PRODOTTI COLAZIONI E MERENDE;
- u) ALLEGATO_09 - PESO PERCENTUALE ALIMENTI;
- v) ALLEGATO_10 - STAGIONALITA';
- w) ALLEGATO_12 - DICHIARAZIONE SOPRALLUOGO;

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, sul sito istituzionale della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente", al seguente link: <https://comunegiaveno.traspare.com/>.

2.2. CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno 10 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte attraverso la sezione della PAD riservata alle richieste di chiarimenti previa registrazione alla PAD stessa.

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

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte sulla PAD. Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della PAD o il sito istituzionale.

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

2.3. COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici sono eseguiti in conformità con quanto disposto dal decreto legislativo n. 82/05, tramite la PAD e, per quanto non previsto dalla stessa piattaforma, mediante utilizzo del domicilio digitale estratto da uno degli indici di cui agli articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater, del decreto legislativo

n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS.

In caso di malfunzionamento della PAD, la stazione appaltante provvederà all'invio di qualsiasi comunicazione al domicilio digitale presente negli indici di cui ai richiamati articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater del decreto legislativo n. 82/05.

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

In caso di consorzi di cui all'art. 65 lett. b), c), d) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

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

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

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché, ai sensi e per gli effetti dell'art. 58, comma 2, del D.Lgs. n. 36/2023, la suddivisione in lotti non garantirebbe il rispetto dei principi di economicità ed efficacia nell'esecuzione del contratto e comporterebbe invece criticità tecniche nell'organizzazione ed esecuzione del servizio: un unico aggiudicatario è in grado di gestire la richiesta dell'amministrazione contraente, assicurando unitarietà ed omogeneità nel coordinamento dei servizi da prestare e, inoltre un servizio anche per le piccole quantità richieste per i dipendenti comunali. Per la tipologia di prestazioni richieste l'appalto garantisce comunque l'effettiva possibilità di partecipazione da parte delle microimprese, piccole e medie imprese.

Tabella 1

n.	Descrizione servizi/beni/lavori	CPV	ATECO	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	SERVIZIO MENSA CASA DI RIPOSO E DIPENDENTI COMUNALI	55510000-2 Servizi di gestione mensa	56.29.20 (Mense e catering continuativo su base contrattuale)	P	
A) Importo a base di gara					557.385,00 €
B) Costi della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso					750,00 €
A) + B) Importo complessivo					558.135,00 €

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 126.225,48 annui iva esclusa calcolati sulla base della tabella relativa al vigente CCNL ristorazione collettiva pubblicata dal Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali riferita al costo orario del lavoro gennaio 2026.

I costi della manodopera non sono ribassabili se non per dimostrate ragioni attinenti ad una più efficiente organizzazione aziendale o a condizioni fiscali o contributive di maggior favore che non comportano penalizzazioni per la manodopera.

Il ribasso percentuale offerto dall'operatore economico è calcolato sull'importo a base di gara comprensivo dei costi della manodopera stimati dalla stazione appaltante.

Il contratto collettivo nazionale di lavoro applicato al personale dipendente impiegato nell'attività oggetto dell'appalto è il seguente: CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo (codice alfanumerico unico H05Y ai sensi dell'art. 16 quater del D.L. 76/2020 convertito in L. n. 120 del 11.9.2020).

L'importo a base di gara è stato calcolato considerando i prezzi di riferimento per i servizi di ristorazione sanitaria, di cui alla delibera dell'ANAC n. 1204/2016 *aggiornamento luglio 2025*.

L'importo dei costi della sicurezza da interferenze è pari a € 1.000,00.

L'importo complessivo è al netto di Iva.

L'appalto è finanziato con *fondi propri del Comune di Giaveno*.

3.1. DURATA

L'appalto ha una durata di 36 mesi decorrenti dalla data di effettiva consegna del servizio, così come risultante dal verbale di avvio dell'esecuzione. L'attuale contratto ha scadenza il 30/04/2026.

Ai sensi dell'art. 120 del Codice dei Contratti Pubblici (D.Lgs. 36/2023), al termine del triennio iniziale, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per un ulteriore periodo massimo di 12 mesi, alle medesime condizioni sostanziali, previa valutazione positiva del servizio reso. La volontà di esercitare la facoltà di rinnovo sarà comunicata all'aggiudicatario entro il termine del periodo contrattuale iniziale.

3.2. REVISIONE PREZZI

La revisione dei prezzi si applica esclusivamente nei casi e nei limiti previsti dall'art. 60 del D.Lgs. 36/2023 e successive modificazioni. Essa non può operare prima del decorso del primo anno di esecuzione del contratto, non ha efficacia retroattiva e può essere riconosciuta solo al verificarsi di variazioni effettive, documentate e non assorbibili nell'ambito dell'ordinaria gestione economica del servizio.

La revisione prezzi non costituisce diritto automatico su richiesta dell'Impresa Aggiudicataria; essa è subordinata allo svolgimento di istruttoria tecnico-economica da parte del Responsabile del Procedimento, finalizzata a verificare:

- la reale incidenza delle variazioni di costo sull'equilibrio economico complessivo del servizio;
- la coerenza con gli indici ufficiali ISTAT applicabili, con particolare riferimento alla variazione media annua dell'indice FOI dell'anno solare precedente;
- l'assenza di margini organizzativi o gestionali che possano compensare l'aumento richiesto.

Eventuali adeguamenti potranno essere riconosciuti solo a decorrere dalla data di ricevimento dell'istanza dell'Impresa Aggiudicataria, fornita di giustificazioni puntuali, oggettive e documentate, e rimarranno in ogni caso privi di qualunque effetto retroattivo.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di rigettare richieste non adeguatamente motivate o non coerenti con gli andamenti del mercato.

Restano comunque applicabili, ove sopravvengano, i criteri diversi imposti da norme di legge, regolamenti o atti amministrativi generali emanati dal Governo relativi alla revisione dei prezzi nei contratti pubblici.

L'istanza dell'Impresa Aggiudicataria deve essere trasmessa tramite PEC entro il 31 agosto di ogni anno allo scopo di garantire la necessaria programmazione economico finanziaria del comune. Le istanze presentate oltre tale termine saranno esaminate solo per l'anno successivo.

In attuazione del principio di buon andamento e tutela dell'interesse pubblico, la Stazione Appaltante non darà corso ad alcuna revisione prezzi qualora essa risulti:

1. non proporzionata alla variazione reale dei costi,
2. non adeguatamente giustificata,
3. incompatibile con le risorse di bilancio disponibili,
4. afferente a costi già previsti o prevedibili in sede di offerta.

3.3. MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE

La stazione appaltante si riserva di prorogare il contratto per una durata massima pari a 12 mesi ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante. L'importo stimato di tale opzione è pari a € 186.045,00 al netto di Iva. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore entro il termine del periodo contrattuale iniziale.

Ai sensi dell'art. 9 del Codice, qualora sopravvenienze straordinarie e imprevedibili (es. eccezionale rincaro delle materie prime alimentari o dei costi energetici superiore al 10%) alterino sensibilmente l'equilibrio economico del contratto, le parti si impegnano a rinegoziare in buona fede le condizioni economiche per ripristinare l'equilibrio originario, fermo restando l'obbligo di continuità del servizio e il valore globale complessivo stimato.

Il valore globale stimato dell'appalto è pari ad € 744.180,00

Tabella 1

Importo complessivo (A+B)	558.135,00 €
Importo per l'opzione di proroga contrattuale	186.045,00 €
Valore globale stimato	744.180,00 €

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

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del Codice.

I consorzi di cui agli articoli 65, comma 2, lett. d) del Codice che intendono eseguire le prestazioni tramite le proprie consorziate sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre.

I consorzi di cui agli articoli 65, comma 2, lett. b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre.

Quando la consorziata designata è, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c), è tenuto anch'esso a indicare, in sede di offerta, le consorziate per le quali concorre.

È fatto divieto di partecipare a più di un consorzio stabile.

Il concorrente che partecipa alla gara una delle forme di seguito indicate è escluso nel caso in cui la stazione appaltante accerti la sussistenza di rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri operatori economici partecipanti alla stessa gara:

- partecipazione in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti);
- partecipazione sia in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti sia in forma individuale;
- partecipazione sia in aggregazione di retisti sia in forma individuale. Tale esclusione non si applica alle retiste non partecipanti all'aggregazione, le quali possono presentare offerta, per la medesima gara in forma singola o associata;
- partecipazione di un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lett. b), c) e d) del Codice che ha designato una consorziata esecutrice la quale, a sua volta, partecipa in una qualsiasi altra forma.

Nel caso venga accertato quanto sopra, si provvede ad informare gli operatori economici coinvolti i quali possono, entro 5 giorni, dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

5. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente paragrafo.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE), fatto salvo quanto previsto nell'Art. 24.

Nella domanda di partecipazione, gli operatori economici acconsentono al trattamento dei dati tramite il FVOE, nel rispetto di quanto previsto dal codice in materia di protezione dei dati personali, di cui al decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196.

Le circostanze di cui all'articolo 94 del Codice sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) e d) del Codice, i requisiti di cui al presente paragrafo sono posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

Self cleaning

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta, l'operatore economico indica nel DGUE la causa ostativa e, alternativamente:

- descrive le misure adottate ai sensi dell'articolo 96, comma 6 del Codice;
- motiva l'impossibilità ad adottare dette misure e si impegna a provvedere successivamente. L'adozione delle misure è comunicata alla stazione appaltante.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta, l'operatore economico adotta le misure di cui al comma 6 dell'articolo 96 del Codice dandone comunicazione alla stazione appaltante.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti.

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutrice/consorziata, avente i requisiti di cui i consorzi si avvalgono, interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Altre cause di esclusione

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis del decreto legislativo n. 159/2011.

Sono esclusi dalla procedura di gara gli operatori economici che occupano oltre cinquanta dipendenti che, al momento della presentazione dell'offerta, non caricano nel FVOE (ove non sia già presente), copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile redatto ai sensi dell'articolo 46, decreto legislativo n. 198 del 2006, unitamente all'attestazione di conformità a quello già trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e ai consiglieri regionali di parità ovvero, in mancanza di tale precedente trasmissione, unitamente all'attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

Sono esclusi dalla procedura di gara gli operatori economici che occupano un numero di dipendenti pari o superiore a quindici e non superiore a cinquanta, che nei dodici mesi precedenti al termine di presentazione dell'offerta, hanno omesso di produrre alla stazione appaltante di un precedente contratto d'appalto la relazione di cui all'articolo 47, comma 3, del decreto-legge n. 77 del 2021 o di cui all'articolo 1, comma 2, dell'Allegato II.3 del Codice.

6. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono possedere, a pena di esclusione, i requisiti previsti nei commi seguenti.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE), fatto salvo quanto previsto nell'Art. 24.

L'operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

6.1. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

a) Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice;

Ai fini della comprova, l'iscrizione nel Registro è acquisita d'ufficio dalla stazione appaltante tramite il FVOE. Gli operatori stabiliti in altri Stati membri caricano nel fascicolo virtuale la dichiarazione, resa ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445, di iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato II.11, nonché i dati e le informazioni utili alla comprova del requisito, se disponibili.

b) Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 + A1:2024 o successiva nel settore della ristorazione collettiva. La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 o successivo, unitamente a un impegno a mantenerlo valido per tutta la durata dell'appalto.

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'allegato II.8 del Codice, la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

c) Possesso dei seguenti sistemi di gestione della sicurezza e l'igiene alimentare e della tracciabilità nelle filiere agroalimentari: UNI EN ISO 22000:2018 + A1:2024 o successivo e UNI EN ISO 22005:2008 o successivo, a garanzia della qualità del sistema di gestione della sicurezza e dell'igiene alimentare e della tracciabilità alimentare nella produzione dei pasti dalla consegna delle materie prime e dei materiali di confezionamento alla consegna dei pasti nell'ambito della ristorazione collettiva. La comprova del requisito è fornita mediante certificati di conformità del sistema di gestione della tracciabilità alla norma UNI EN ISO 22000:2018 + A1:2024 o successiva e alla norma UNI EN ISO 22005:2008 o successiva, unitamente a un impegno a mantenerli validi per tutta la durata dell'appalto.

Tali documenti sono rilasciati 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'allegato II.8 del Codice, la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime allo standard sopra indicato.

d) Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale al Regolamento EMAS o altri sistemi di gestione ambientale conformi all'art. 45 del Reg. CE 1221/2009 e possesso di una valutazione di conformità al sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2015 + A1:2024 o successivo nel settore della ristorazione collettiva idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: efficientamento del sistema di gestione ambientale dei processi aziendali di produzione del servizio di ristorazione collettiva.

La comprova del requisito è fornita mediante certificati di conformità del sistema di gestione ambientale EMAS e UNI EN ISO 14001:2015 + A1: 2024 o successivo, unitamente a un impegno a mantenerli validi per tutta la durata dell'appalto.

Tali documenti sono rilasciati 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'allegato II.8 del Codice la stazione appaltante accetta anche altre prove documentali relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

e) Possesso di valutazione di conformità delle proprie misure di gestione dell'energia alla norma UNI CEI EN ISO 50001:2018 o successivo nel settore della ristorazione collettiva idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: sistema di miglioramento della propria efficienza energetica nei processi aziendali di produzione del servizio di ristorazione collettiva.

La comprova del requisito è fornita mediante certificato di conformità del sistema di gestione dell'energia UNI CEI EN ISO 50001:2018 o successivo, unitamente a un impegno a mantenerlo valido per tutta la durata dell'appalto. 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'allegato II.8 del Codice la stazione appaltante accetta anche altre prove documentali relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

f) Possesso del seguente sistema di gestione della responsabilità sociale d'impresa: SA 8000:2014 o successivo, nel settore della ristorazione collettiva idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: sistema di miglioramento della propria capacità di rispetto dei diritti sociali e di valorizzazione del personale in tutta la filiera agroalimentare e nella catena produttiva. La

comprova del requisito è fornita mediante certificato di conformità del sistema di gestione dell'energia SA 8000:2014 o successivo, unitamente a un impegno a mantenerlo valido per tutta la durata dell'appalto.

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'allegato II.8 del Codice la stazione appaltante accetta anche altre prove documentali relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

g) Possesso del seguente sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro: UNI EN ISO 45001:2023 + A1:2024 o successivo, nel settore della ristorazione collettiva idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: sistema di miglioramento delle condizioni ottimali di lavoro, nonché alla riduzione del rischio di incidenti, infortuni e malattie professionali, nel settore della ristorazione collettiva.

La comprova del requisito è fornita mediante certificato di conformità del sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro UNI EN ISO 45001:2023 + A1:2024 o successivo, unitamente a un impegno a mantenerlo valido per tutta la durata dell'appalto. Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato, ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1:2015, 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'allegato II.8 del Codice la stazione appaltante accetta anche altre prove documentali relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

Le certificazioni di qualità sopra previste, qualora non già integrate, dovranno essere estese a tutti i processi locali caratteristici della gestione della ristorazione per la Città di Giaveno (compresi i processi che si svolgono nei centri cottura, nei magazzini, nelle cucine, nei refettori ecc.) entro il primo anno di esecuzione del contratto.

h) Possesso o impegno a dotarsi entro 6 giorni prima dell'avvio del servizio di centro di cottura, come meglio specificato nella documentazione di gara e capitolato ubicato fino ad un massimo 45 chilometri dal centro della Città Giaveno (Palazzo Comunale), secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale A.C.I.

6.2. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

a) Idonee referenze bancarie da parte di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/1993 rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del bando di gara, dalla quale risulti che l'operatore economico ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto.

Le referenze bancarie devono essere contenute nella busta della documentazione amministrativa.

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 fatturato globale medio annuo conseguito negli ultimi 3 esercizi finanziari disponibili non inferiore a € 557.385,00 IVA esclusa.

b) Fatturato specifico medio annuo nel settore ristorazione presso case di riposo RSA pari a € 200.000,00 iva esclusa riferito agli ultimi 3 esercizi finanziari disponibili.

La comprova dei requisiti è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

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

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

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato è rapportato al periodo di attività effettivamente svolto.

- 6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

- Elenco dei servizi analoghi effettuati negli ultimi 3 anni conclusi, con indicazione dei rispettivi importi (valore totale contratto e, se si tratta di contratti in corso, importo già eseguito e certificabile dal committente), date (inizio del contratto/termine del contratto e, nel caso, evidenziare che si tratta di contratto in corso) e destinatari (pubblici e/o privati), per un importo almeno pari a quello posto a base di gara IVA esclusa) e per una quantità di pasti annuali almeno pari a quella prevista dall'appalto.

Nel corso della partecipazione alla gara tutti i requisiti sopra citati vengono dichiarati dall'operatore economico partecipante nella apposita sezione del DGUE allegato al presente disciplinare.

6.4. ULTERIORI DICHIARAZIONI

L'operatore economico dovrà dichiarare:

- 1) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel Bando di gara, nel presente Disciplinare di gara e nei suoi allegati;
- 2) di aver letto il "Manuale operativo per l'utilizzo della gara telematica" e di aver preso atto ed accettato le singole clausole in esso contenute;
- 3) di accettare e riconoscere che le registrazioni di sistema (cd. log di sistema) relative ai collegamenti effettuati alla Piattaforma Telematica e alle relative operazioni eseguite nell'ambito della partecipazione alla presente procedura costituiscono piena prova dei fatti e delle circostanze da queste rappresentate con riferimento alle operazioni effettuate;
- 4) [solo nel caso in cui l'operatore economico abbia sede in un paese inserito nella c.d. black list] di possedere l'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze avendo sede nei paesi inseriti nelle c.d. "black list";
- 5) di aver preso visione, mediante accesso alla Piattaforma Telematica all'indirizzo <https://comunegiavento.traspare.com/> di tutta la documentazione tecnica relativa alle attività oggetto dell'appalto resa disponibile dalla Stazione Appaltante, la quale risulta pienamente esaustiva ai fini della conoscenza dei luoghi oggetto dell'intervento;
- 6) di essere in grado, ai sensi dell'articolo 91, del Codice dei Contratti, di fornire, su richiesta della Stazione Appaltante e senza indugio, la documentazione di cui al citato articolo del Codice dei Contratti;
- 7) di autorizzare la Stazione Appaltante, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di accesso agli atti, a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;
- 8) di autorizzare la Stazione Appaltante a trasmettere le comunicazioni di cui all'art. 29 del D.Lgs. 36/2023 all'indirizzo di Posta elettronica certificata dichiarato al momento della registrazione sulla piattaforma telematica;
- 9) che, nella formulazione dell'offerta, ha tenuto conto della clausola di salvaguardia occupazionale prevista all'art. 20 del Capitolato speciale d'appalto, in virtù della quale si impegna ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previste dall'articolo 57 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81;
- 10) impegnarsi ad accettare l'avvio e l'esecuzione di urgenza dei servizi, nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 17 commi 8-9 del D.Lgs. 36/2023.

6.5. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera e), f) g) e h) del Codice devono possedere i requisiti di ordine speciale nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei.

Requisiti di idoneità professionale

- a) Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al paragrafo 6.1. lett. a) deve essere posseduto:
 - da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
 - da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.
- b) I requisiti di idoneità professionale di cui al precedente punto 6.1 lettere b) c) d) e) f) g) h) devono essere posseduti dall'esecutore.

Requisiti di capacità economico finanziaria

- a) Il requisito relativo al fatturato globale di cui al paragrafo 6.2. lett. a) deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso.
- b) Il requisito relativo al fatturato specifico di cui al paragrafo 6.2. lett. b) deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso.

Requisiti di capacità tecnico-professionale

Il requisito dei servizi analoghi di cui al precedente paragrafo 6.3 lett. a) deve essere posseduto dal raggruppamento nel complesso.

Nel caso in cui un raggruppamento abbia estromesso o sostituito un partecipante allo stesso poiché privo di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione del raggruppamento.

6.6. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI CONSORZI DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI

Requisiti di idoneità professionale

- a) Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al paragrafo 6.1. lett. a) deve essere posseduto dal consorzio e dalle consorziate indicate come esecutrici
- b) I requisiti di idoneità professionale di cui al precedente punto 6.1 lettere b) c) d) e) f) g) h) devono essere posseduti dal consorzio esecutore.

Requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico-professionale

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b) e c) del Codice, utilizzano i requisiti propri e, nel novero di questi, fanno valere i mezzi d'opera, le attrezzature e l'organico medio nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono.

Per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di capacità tecnica e finanziaria sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole consorziate.

Nel caso in cui un consorzio abbia estromesso o sostituito una consorziata poiché priva di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

7. AVVALIMENTO

Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui al paragrafo 6 e/o per migliorare la propria offerta.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'impresa ausiliaria mette a disposizione del concorrente e indicano se l'avvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l'offerta del concorrente, o se serve ad entrambe le finalità.

Nel caso di avvalimento finalizzato a migliorare l'offerta, l'impresa ausiliata e l'impresa ausiliaria non possono partecipare alla stessa gara, pena l'esclusione di entrambi i soggetti, salvo che l'impresa ausiliaria non dimostri, facendo ricorso ad idoneo supporto documentale, che non sussistono collegamenti con l'impresa ausiliata tali da ricondurre entrambe le imprese ad uno stesso centro decisionale.

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

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale e dell'iscrizione alla Camera di commercio.

L'impresa ausiliaria deve:

- possedere i requisiti previsti dall'articolo 5 e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- possedere i requisiti di cui all'articolo 6 oggetto di avvalimento e dichiararli nel proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- impegnarsi, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse (riferite a requisiti di partecipazione e/o premiali) oggetto di avvalimento.

Le dichiarazioni dell'ausiliaria sono allegate alla domanda di partecipazione.

Il concorrente allega alla domanda di partecipazione il contratto di avvalimento, anche premiale o misto.

Il contratto di avvalimento, anche premiale e misto, deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti.

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

Nel caso in cui l'impresa ausiliaria si sia resa responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, la stazione appaltante procede a segnalare all'Autorità nazionale anticorruzione il comportamento tenuto dall'impresa ausiliaria per consentire le valutazioni di cui all'articolo 96, comma 15, del Codice. L'operatore economico può indicare un'altra impresa ausiliaria nel termine di dieci giorni, pena l'esclusione dalla gara. La sostituzione può essere effettuata soltanto nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del concorrente.

8. SUBAPPALTO

Stante la particolarità del servizio di ristorazione e la necessità di garantire l'uniformità, la continuità e l'ottimizzazione delle prestazioni afferenti le fasi di preparazione, sporzionamento e somministrazione del pasto anche nei confronti dell'utenza, non è ammesso il sub-appalto per le seguenti prestazioni: preparazione, cottura, confezionamento e sporzionamento dei pasti/lavaggio stoviglie.

Pertanto le prestazioni sopra indicate dovranno essere effettuate esclusivamente dal personale dell'impresa aggiudicataria.

Sono sub-appaltabili tutte le altre attività e servizi relativi e/o connessi all'espletamento dell'appalto.

In conformità a quanto previsto all'art. 119 del Codice dei Contratti e s.mm.ii., gli operatori economici indicano in sede di offerta le parti del contratto di concessione che intendono subappaltare a terzi.

Nel caso in cui l'impresa offerente intenda avvalersi di eventuali subappalti tale intento deve essere dichiarato dalla stessa nei documenti di gara, nel rispetto di quanto ammesso e consentito.

Nella domanda di partecipazione il concorrente si impegna a subappaltare alle piccole e medie imprese una quota non inferiore al 20 per cento delle prestazioni che intende subappaltare, oppure una quota inferiore, dandone nel caso adeguata motivazione con riferimento all'oggetto, alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

L'esecuzione delle prestazioni effettuate in subappalto non possono formare oggetto di ulteriore subappalto.

Il subappalto effettuato in violazione di quanto sopra indicato comporta, in capo al Comune di Giaveno, il diritto di risolvere il contratto.

La fornitura di derrate alimentari non è considerata subappalto.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale di cui all'Art. 3. In alternativa, l'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL indicato all'Art. 3.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nell'elenco personale e contiene il numero degli addetti con indicazione dei lavoratori svantaggiati ai sensi della legge n. 381/91, qualifica, livelli anzianità, sede di lavoro, monte ore, etc.

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari al 2% del valore complessivo dell'appalto ovvero ai sensi dell'articolo 106, comma 1 del Codice e precisamente di importo pari ad € 14.883,60, costituita in data certa anteriore al termine di presentazione delle offerte, resa a favore della presente stazione appaltante e sottoscritta da un soggetto legittimato a rilasciare la garanzia e ad impegnare il concorrente. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di cauzione o di fideiussione.

La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici, presso il conto di Tesoreria comunale **IT60D0200830520000001280681**.

La fideiussione può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie, seguendo le indicazioni fornite nella Comunicazione congiunta della Banca D'Italia, dell'Istituto per la vigilanza sulle assicurazioni e dell'Autorità Nazionale Anticorruzione pubblicata il 18 luglio 2025 e consultabile al seguente link: <https://www.anticorruzione.it/-/news.garanzie.finanziarie.18.07.2025>.

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante.

L'operatore economico può, alternativamente:

- presentare una garanzia fideiussoria gestita in tutte le fasi mediante ricorso ad una piattaforma, operante con tecnologie basate su registri distribuiti o su registri elettronici, conforme alle caratteristiche stabilite dall'AgID;
- presentare una garanzia fideiussoria verificabile telematicamente presso l'emittente;

indicando nella domanda le modalità di verifica messe a disposizione dall'emittente medesimo.

La fideiussione deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
- b) 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'articolo 65, comma 2 lettere b), c), d) del Codice, al solo consorzio;

- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022 n. 193;
- d) avere validità per *almeno 180 gg.* dalla data di presentazione dell'offerta;
- e) prevedere espressamente:
 - 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del Codice civile;
 - 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice civile;
 - 3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- f) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 106, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 90 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

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

Ai sensi dell'articolo 106, comma 8, del Codice l'importo della garanzia è ridotto nei termini di seguito indicati.

- a. Riduzione del 30% in caso di possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione si ottiene:
 - per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice solo se tutti soggetti i che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della certificazione;
 - per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c) e d) del Codice se il consorzio o almeno una delle imprese consorziate sia in possesso della certificazione.
- b. Riduzione del 50% in caso di partecipazione di micro, piccole e medie imprese e di raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese. Tale riduzione non è cumulabile con quella indicata alla lett. a).
- c. Riduzione del 10% cumulabile con quelle di cui alle precedenti lettere a) e b) in caso di presentazione di garanzie fideiussorie:
 - gestite mediante ricorso a piattaforme telematiche operanti con tecnologie basate su registri distribuiti;
 - verificabili telematicamente sul sito internet dell'emittente.
- d. Riduzione del 20% in caso di possesso di una o più delle seguenti certificazioni/marchi: SA 8000 (Responsabilità Sociale), UNI EN ISO 22000 (Sistemi di gestione della Sicurezza alimentare), UNI EN ISO 22005 (Sistemi di gestione della rintracciabilità), UNI CEI EN ISO 50001 (Sistemi di gestione dell'energia), UNI/PdR 125 (Certificazione della parità di genere), Ecolabel (Marchio di qualità ecologica dell'UE) o EMAS (Sistema di ecogestione e audit). Tale riduzione è cumulabile con quelle indicate alle lett. a), b) e c). In caso di partecipazione in forma associata la riduzione si ottiene:
 - per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice se uno dei soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o una delle imprese retiste che partecipano alla gara sia in possesso della certificazione;
 - per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice se il consorzio o una delle consorziate sia in possesso della certificazione.

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso delle certificazioni e inserisce copia delle certificazioni possedute qualora non già presenti nel fascicolo virtuale.

11. SOPRALLUOGO

Per partecipare alla procedura, il concorrente dovrà certificare la conoscenza dei luoghi dove verrà effettuato il servizio per il quale presenta offerta, alternativamente previa esecuzione di un sopralluogo da effettuarsi entro il 31.03.2026, secondo i tempi e le modalità, da concordare con il referente comunale; a tal fine, l'interessato, con congruo preavviso, e comunque entro il 27.03.2026, dovrà trasmettere al referente, a mezzo di posta elettronica, una richiesta di sopralluogo, nonché i nominativi delle persone che parteciperanno alla visita (con i rispettivi dati anagrafici e telefonici). A seguito della visita sarà rilasciato un

“Attestato di sopralluogo”, di cui il Comune conserverà una copia debitamente sottoscritta dal visitatore e che dovrà essere presentato dal concorrente per la partecipazione alla gara unitamente agli altri documenti richiesti;

La ricognizione dei luoghi/edifici dovrà essere svolta con accompagnamento di personale comunale dal titolare o dal legale rappresentante o dal direttore tecnico dell'impresa, oppure da persona munita di procura.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio.

In caso di consorzio di cui all'articolo 65 comma 2, lettera b), c), d) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

Si indica di seguito il referente comunale al quale trasmettere la predetta richiesta di sopralluogo:

Area Servizi alla Persona Dott.sa RAMASSO Annalisa silvanaramello@cert.comune.giaveno.to.it – tel. 011/9364222

oppure in alternativa dichiarando

la conoscenza dello stato dei luoghi– attraverso la presentazione di una dichiarazione – da rendere in conformità alla documentazione allegata.

12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € 77,00 secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 598 del 30 dicembre 2024 o successiva delibera pubblicata al seguente <https://www.anticorruzione.it/-/gestione-contributi-gara>.

Il pagamento del contributo è condizione di ammissibilità dell'offerta.

Il pagamento è verificato prima della valutazione dell'offerta, anche in caso di inversione procedimentale. Qualora il pagamento non risulti dal sistema, la stazione appaltante può richiedere, mediante soccorso istruttorio, la regolarizzazione del pagamento. In caso di mancata regolarizzazione nel termine assegnato, l'offerta è dichiarata inammissibile.

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

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la PAD. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta e la documentazione deve essere sottoscritta con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

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

La documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

L'offerta deve pervenire entro e non **oltre le ore 12.00 del giorno 16/04/2026** a pena di irricevibilità. La PAD non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Per l'individuazione di data e ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla PAD.

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

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della PAD si applica quanto previsto al paragrafo 1.1.

La piattaforma non prevede alcun limite relativo alla dimensione dei file da caricare in fase di presentazione delle offerte ed inoltre accetta qualsiasi tipologia di formato di file.

Tutta la documentazione di gara presentata deve essere firmata digitalmente. I file eventualmente compressi non devono essere nuovamente firmati.

13.1 REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Fermo restando le indicazioni tecniche riportate all'Art. 1 nel Manuale Operativo di seguito sono indicate le modalità di caricamento dell'offerta nella PAD.

L'“OFFERTA” è composta da:

A – Documentazione amministrativa;

B – Offerta tecnica

C – Offerta economica

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

Si precisa inoltre che:

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

Al momento della ricezione delle offerte, ciascun concorrente riceve notifica della corretta ricezione della documentazione inviata in quanto il sistema produrrà in automatico un documento denominato "BUSTA DI GARA TELEMATICA" contenente il riepilogo di tutta la documentazione inserita.

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

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

La domanda di partecipazione e le dichiarazioni devono essere redatte su modelli predisposti e messi a disposizione sulla Piattaforma.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana.

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

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

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine fissato da quest'ultima o comunque in tempo utile alla celere prosecuzione della procedura è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

Fino al giorno fissato per l'apertura delle offerte tecniche o economiche, l'operatore economico può effettuare, tramite la PAD, la richiesta di rettifica di un errore materiale contenuto rispettivamente nell'offerta tecnica o nell'offerta economica, di cui si sia avveduto dopo la scadenza del termine per la loro presentazione. A tal fine, richiede di potersi avvalere di tale facoltà.

A seguito della richiesta, sono comunicate all'operatore economico le modalità e i tempi con cui procedere all'indicazione degli elementi che consentono l'individuazione dell'errore materiale e la sua correzione. La rettifica è operata nel rispetto della segretezza dell'offerta e non può comportare la presentazione di una nuova offerta, né la sua modifica sostanziale.

Se la rettifica è ritenuta non accoglibile perché sostanziale, è valutata la possibilità di dichiarare l'offerta inammissibile.

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere sanate le carenze della documentazione trasmessa con la domanda di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica. Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente.

A titolo esemplificativo, si chiarisce che sono sanabili:

- il mancato o parziale pagamento del contributo ANAC anche laddove non effettuato entro la scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda;
- la mancata produzione del contratto di avalimento, della garanzia provvisoria, del mandato collettivo speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo, solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa

anteriore al termine di presentazione dell'offerta risultante dall'apposizione della marca temporale o da ulteriori riferimenti temporali equivalenti ai sensi della vigente normativa;

- il non corretto ammontare della garanzia provvisoria;
- l'erronea indicazione del beneficiario della garanzia provvisoria che non comporti la costituzione di una nuova polizza;
- la mancata produzione delle dichiarazioni dell'impresa ausiliaria;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta, a condizione che la mancanza della sottoscrizione non precluda la riconoscibilità della provenienza dell'offerta e non comporti un'incertezza assoluta sulla stessa;
- la mancata, incompleta o irregolare traduzione in italiano della documentazione di gara.

Non sono sanabili:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione;
- le false dichiarazioni circa il possesso dei prescritti requisiti di partecipazione;
- la mancata indicazione nel contratto di avvalimento delle risorse messe a disposizione dell'ausiliario, in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento;
- la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

Ai fini del soccorso istruttorio la stazione appaltante assegna al concorrente un termine non inferiore a cinque e non superiore a dieci giorni, affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere, nonché la sezione della PAD dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

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

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

La stazione appaltante può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine *di 5 giorni*. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.

15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico utilizza la PAD per compilare o allegare la seguente documentazione:

- 1) domanda di partecipazione;
- 2) DGUE;
- 3) eventuale procura;
- 4) garanzia provvisoria;
- 5) documentazione in caso di avvalimento di cui al successivo paragrafo 15.4;
- 6) documentazione per i soggetti associati di cui al successivo paragrafo 15.5;
- 7) Contributo ANAC,
- 8) Ricevuta pagamento imposta di bollo;
- 9) Dichiarazione di sopralluogo;
- 10) Capitolato speciale d'appalto;
- 11) Patto d'integrità;
- 12) Progetto riassorbimento del personale;
- 13) Ulteriori dichiarazioni;
- 14) Elenco descrittivo;

15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello di cui all'Allegato.

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto-legge 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'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa 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 dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c) e d) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore.

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato tramite F24, bollo virtuale previa autorizzazione rilasciata dall'Agenzia delle Entrate o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza telematica e allegare, obbligatoriamente copia del contrassegno in formato.pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

15.2 DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 del DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019, n. 14

Nella domanda di partecipazione, il concorrente dichiara ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del decreto legislativo n. 14/2019.

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto legislativo succitato che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

15.3 DICHIARAZIONI DA RENDERE NEL DGUE

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'articolo 94, commi 1 e 2, del Codice sono rese dall'operatore economico nel DGUE, redatto digitalmente a sistema, in relazione a tutti i soggetti indicati al comma 3.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause non automatiche di esclusione di cui all'articolo 98, comma 3, lettere g) ed h) del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione ai soggetti di cui al punto precedente.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle altre cause di esclusione sono rese in relazione all'operatore economico.

Con riferimento alle cause di esclusione di cui all'articolo 95 del Codice, il concorrente dichiara:

- le gravi infrazioni di cui all'articolo 95, comma 1, lettera a) del Codice commesse nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
- gli atti e i provvedimenti indicati all'articolo 98 comma 6 del codice emessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
- tutti gli altri comportamenti di cui all'articolo 98 del Codice, commessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara.

La dichiarazione di cui sopra deve essere resa anche nel caso di impugnazione in giudizio dei relativi provvedimenti, fatta eccezione per la fattispecie di cui all' articolo 98, comma 3, lett. e), per la quale va resa soltanto in caso di accertamento definitivo della violazione.

L'operatore economico dichiara la sussistenza delle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione dell'offerta e indica le misure di self-cleaning adottate, oppure dimostra l'impossibilità di adottare tali misure prima della presentazione dell'offerta.

L'operatore economico adotta le misure di self-cleaning che è stato impossibilitato ad adottare prima della presentazione dell'offerta e quelle relative a cause di esclusione che si sono verificate dopo tale momento.

Se l'operatore economico omette di comunicare alla stazione appaltante la sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire una causa di esclusione ai sensi degli articoli 94 e 95 del Codice e detti fatti o provvedimenti non risultino nel FVOE, il triennio inizia a decorrere dalla data in cui la stazione appaltante ha acquisito gli stessi, anziché dalla commissione del fatto o dall'adozione del provvedimento.

15.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

L'impresa ausiliaria rende le dichiarazioni sul possesso dei requisiti di ordine generale mediante compilazione dell'apposita sezione del DGUE.

Il concorrente, per ciascuna impresa ausiliaria, allega:

- 1) il consenso al trattamento dei dati tramite il fascicolo virtuale, nel rispetto di quanto previsto dal codice in materia di protezione dei dati personali, di cui al decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, ai fini della verifica del possesso dei requisiti dichiarati;
- 2) la dichiarazione di avvalimento;
- 3) il contratto di avvalimento, anche misto;
- 4) *Nel caso di avvalimento finalizzato al miglioramento dell'offerta, il contratto di avvalimento è presentato nell'offerta tecnica.*

15.5 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

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

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

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

- dichiarazione resa da ciascun concorrente, attestante:
 - a. a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 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. 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 retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, 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 raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo

- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:**
 - copia del contratto di rete;
 - copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria;
 - dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.
- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:**
 - copia del contratto di rete;
 - dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione 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, eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per i consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c) e d) del Codice

- DGUE compilato e sottoscritto da ciascuna consorziata esecutrice e da ciascuna consorziata che presta i requisiti;
- dichiarazione resa da ciascuna consorziata esecutrice e da ciascuna consorziata che presta i requisiti, attestante:
 - a) di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. White List), indicando la Prefettura presso cui l'elenco è istituito o di aver presentato la domanda di iscrizione o di rinnovo nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa, indicando la Prefettura presso cui l'elenco è istituito;
 - b) (eventuale in caso di adozione di self-cleaning) di avere inserito nel FVOE la relazione che illustra le misure di self cleaning adottate in relazione alle cause di esclusione verificate prima della presentazione della presente domanda e di aver indicato nel DGUE, il riferimento al documento caricato nel FVOE o di essere stato impossibilitato ad adottare misure di self cleaning per i seguenti motivi [indicare le motivazioni] e si impegna ad adottare misure idonee e a comunicare le stesse tempestivamente e comunque prima dell'aggiudicazione;
 - c) *[Eventuale, in caso di sottoposizione a concordato preventivo con continuità aziendale]:*
 - che il provvedimento di ammissione al concordato è stato emesso il da
 - che il provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare è stato emesso il da
 - d) *[Eventuale, in caso di sottoposizione a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 240-bis del codice penale o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, e affidamento a custode o amministratore giudiziario o finanziario. La dichiarazione è resa per gli effetti dell'articolo 96, comma 13, del codice]:*
 - che è stato emesso il provvedimento (indicare il tipo di provvedimento: sottoposizione a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 240-bis del codice penale o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, e affidamento a custode o amministratore giudiziario o finanziario) in data ... da parte di;
 - e) *[solo per i consorzi stabili]* di non partecipare a più di un consorzio stabile;

- f) di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (singola/associata, in più forme associate, in forma singola e quale consorzio esecutore di un consorzio) e come impresa ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta;

(o, in alternativa)

- g) di partecipare in più di una forma, [indicare quali] e inserisce nel FVOE idonea documentazione atta a dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali;

(o, in alternativa)

- h) di avere prestato risorse, in qualità di impresa ausiliaria, al concorrente [indicare il nominativo], che se ne è avvalso ai fini del miglioramento dell'offerta, e inserisce nel FVOE idonea documentazione atta a dimostrare che non sussistono collegamenti tali da ricondurre entrambe le imprese allo stesso centro decisionale;
- i) di prestare il consenso al trattamento dei dati tramite il FVOE, nel rispetto di quanto previsto dal D.lgs. 196 del 30 giugno 2003, ai fini della verifica da parte della stazione appaltante del possesso dei requisiti dichiarati.

16 OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce la documentazione relativa all'offerta tecnica nella PAD secondo le seguenti modalità indicate nel Manuale Operativo a pena di inammissibilità dell'offerta. L'offerta è firmata secondo le modalità previste al precedente paragrafo 15.1 e deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) relazione tecnica dei servizi/forniture offerti;
- b) eventuale contratto di avvalimento premiale;

La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo paragrafo 18.1., gli elementi sottoindicati.

Criteri redazionali: prodotta sotto forma di elaborato descrittivo, formulato su fogli in formato A4, non superiore a 30 (trenta) pagine (non si conteggiano le copertine e l'eventuale indice sommario), con carattere non inferiore a 12 ed interlinea non inferiore alla singola, significando che non saranno prese in considerazione informazioni contenute oltre lo spazio sopraindicato.

Criterio 1 PIANO DEL SERVIZIO

Il piano del servizio è redatto in forma di relazione descrittiva, suddivisa in paragrafi, con sommario dei titoli, i cui titoli e contenuto devono corrispondere e sviluppare ciascun sub-criterio di valutazione.

Sub criterio 1.1 - Descrizione e funzionamento del centro di produzione e logistica

Ai fini della valutazione l'operatore economico deve descrivere il centro di produzione dei pasti destinati alla Residenza Anziani Comunale "Silvana Ramello" e il relativo modello di funzionamento organizzativo e logistico.

La relazione deve indicare il centro cottura che si intende utilizzare per l'esecuzione del servizio nel Comune di Giaveno, specificandone l'ubicazione e il titolo giuridico che ne garantisce la disponibilità per tutta la durata dell'appalto, nonché l'eventuale utilizzo della struttura per altri servizi di ristorazione collettiva.

La Stazione Appaltante intende verificare che il concorrente disponga di una struttura produttiva tecnicamente adeguata, organizzata in modo coerente con le caratteristiche del servizio e con le esigenze di un'utenza fragile quale quella della residenza anziani, garantendo continuità operativa, sicurezza igienico-sanitaria e qualità nutrizionale delle preparazioni nel rispetto delle prescrizioni del capitolato, delle procedure HACCP e dei Criteri Ambientali Minimi applicabili alla ristorazione collettiva.

La descrizione del centro di produzione deve consentire di comprendere in modo chiaro l'organizzazione degli spazi, la sequenza delle lavorazioni e il percorso delle materie prime e dei pasti confezionati all'interno della struttura. In particolare la proposta dovrà illustrare come il layout produttivo e la gestione dei flussi operativi siano progettati per garantire la separazione delle diverse fasi di lavorazione, la prevenzione delle contaminazioni e il mantenimento delle caratteristiche qualitative degli alimenti.

Dovranno inoltre essere indicate la capacità produttiva massima del centro di cottura e la produzione attualmente in essere per altri servizi, al fine di dimostrare che la struttura dispone di una capacità produttiva residua sufficiente a coprire il fabbisogno giornaliero del servizio oggetto dell'appalto.

La relazione dovrà altresì descrivere le principali attrezzature e dotazioni tecnologiche presenti nel centro di produzione, evidenziando in che modo tali strumenti contribuiscano all'efficienza del processo produttivo, alla sicurezza delle lavorazioni e al mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali delle preparazioni.

Particolare attenzione sarà attribuita al modello di integrazione logistica tra il centro di produzione e il terminale di distribuzione e consumo della struttura di Giaveno.

In particolare, l'operatore dovrà dettagliare il modello di integrazione logistica tra il centro di produzione e il terminale di Giaveno, finalizzato a:

- garantire l'efficacia delle preparazioni espresse (pranzo e cena): descrivendo come la catena di approvvigionamento supporti l'utilizzo ottimale del cuocipasta elettrico o di ulteriori soluzioni tecnologiche migliorative proposte per elevare lo standard qualitativo del pasto;

- tutelare il benessere e l'appetibilità: assicurando che i tempi e i metodi di trasporto siano studiati per non alterare le proprietà organolettiche, la corretta consistenza e il valore nutrizionale dei cibi, trasformando il momento del pasto in un'esperienza di cura e piacere per l'ospite anziano.

Il concorrente dovrà illustrare come l'organizzazione dei flussi di approvvigionamento, produzione e trasporto consenta di garantire tempi di consegna compatibili con il mantenimento della qualità del pasto e con le esigenze di preparazione e rigenerazione previste dal servizio.

In tale ambito dovrà essere chiarito come il sistema logistico proposto supporti le preparazioni espresse previste per il servizio, assicurando che le modalità di trasporto e di gestione delle temperature non compromettano fragranza, consistenza e valore nutrizionale degli alimenti.

La relazione tecnica dovrà essere corredata da planimetria del centro di produzione, layout dei processi produttivi e schema dei flussi di lavorazione e movimentazione delle derrate e dei pasti.

Oggetto di valutazione sono la completezza e la coerenza della proposta, con particolare riferimento alla chiarezza dell'organizzazione del centro di produzione, alla capacità produttiva effettivamente disponibile, all'adeguatezza delle attrezzature e alla solidità del sistema logistico proposto per garantire qualità, sicurezza e continuità del servizio.

Sub criterio 1.2 - Descrizione del ciclo produttivo e di consegna

Ai fini della valutazione l'operatore economico deve descrivere in modo chiaro e organico il modello organizzativo adottato per la gestione dell'intero ciclo produttivo e distributivo dei pasti destinati alla Residenza Anziani Comunale "Silvana Ramello" e agli ulteriori utenti del servizio.

La relazione deve illustrare il sistema di pianificazione, programmazione e gestione delle attività che compongono il servizio, evidenziando la coerenza tra le diverse fasi operative e la capacità dell'organizzazione proposta di garantire regolarità del servizio, sicurezza alimentare e qualità delle preparazioni nel rispetto delle prescrizioni del capitolato.

In particolare dovrà essere descritta l'organizzazione delle attività presso il centro di cottura, con riferimento alla gestione del personale, alla sequenza delle lavorazioni e ai flussi operativi relativi al ricevimento delle derrate, ai controlli qualitativi, allo stoccaggio delle materie prime, alla preparazione e al confezionamento dei pasti, nonché alle attività di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature. La descrizione dovrà evidenziare come tali attività siano pianificate e coordinate al fine di garantire efficienza operativa, controllo delle lavorazioni e rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Dovrà inoltre essere illustrata l'organizzazione delle attività presso i punti di servizio (RSA e dipendenti), con riferimento alla gestione del personale, ai flussi operativi e agli orari delle attività di ricevimento dei pasti o delle derrate, alla preparazione finale e alla distribuzione delle portate, nonché alle operazioni di pulizia, detersione e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature prima e dopo il consumo.

La relazione dovrà descrivere anche il sistema logistico di trasporto e consegna dei pasti tra il centro di produzione e i punti di servizio, indicando le modalità organizzative adottate per la pianificazione dei percorsi e degli orari di consegna, la gestione del personale addetto al trasporto, le procedure di pulizia e sanificazione dei mezzi e delle attrezzature utilizzate per il trasporto, nonché i sistemi di controllo e registrazione delle temperature durante le diverse fasi del servizio.

Particolare attenzione dovrà essere dedicata alle soluzioni organizzative previste per la gestione di alcune specificità operative previste dal capitolato.

In relazione al servizio di cena presso la Residenza "Ramello", il concorrente dovrà indicare se la preparazione del pasto serale avverrà mediante produzione in legume fresco-caldo, tramite sistema a legume refrigerato oppure attraverso modalità differenziate per specifiche portate o tipologie di menù. Nel caso di utilizzo del legume refrigerato dovranno essere descritte le modalità di produzione, conservazione, veicolazione e rigenerazione delle preparazioni, le attrezzature impiegate e l'organizzazione del personale coinvolto, dimostrando la capacità del sistema proposto di garantire adeguati standard qualitativi anche per il pasto serale.

La relazione dovrà inoltre evidenziare le soluzioni organizzative adottate per garantire la sostenibilità e la continuità del servizio anche in presenza di variazioni nel numero degli utenti, con particolare riferimento all'utenza dei dipendenti comunali. Il concorrente dovrà descrivere come il modello produttivo e logistico proposto consenta di mantenere qualità del pasto, efficienza operativa ed equilibrio organizzativo anche in presenza di variazioni dei volumi giornalieri di produzione.

Oggetto di valutazione sono la completezza e la coerenza della descrizione del ciclo operativo, la capacità del modello organizzativo di integrare in modo efficace le diverse fasi del servizio, la fattibilità delle soluzioni indicate e l'affidabilità del sistema proposto nel garantire continuità, sicurezza alimentare e qualità del pasto durante tutte le fasi del processo produttivo e distributivo.

Sub criterio 1.3 - Tracciabilità, qualificazione fornitori e valorizzazione dell'esperienza dell'ospite

Ai fini della valutazione l'operatore economico deve descrivere il sistema adottato per garantire la tracciabilità e la rintracciabilità delle derrate alimentari e dei materiali utilizzati nel servizio, nonché le modalità di selezione, qualificazione e gestione della rete dei fornitori impiegata per l'approvvigionamento delle materie prime.

La relazione dovrà illustrare le procedure organizzative e gli strumenti di controllo adottati per assicurare la completa tracciabilità delle derrate lungo l'intero ciclo del servizio, dalla fase di approvvigionamento e ricevimento delle forniture fino alla preparazione e somministrazione del pasto all'utente finale. Il sistema descritto dovrà comprendere tutte le categorie di prodotti utilizzati nel servizio, inclusi condimenti, spezie e materiali di confezionamento, evidenziando le modalità di registrazione e monitoraggio delle forniture, la gestione dei lotti e delle scadenze e le procedure di controllo finalizzate a garantire sicurezza alimentare e conformità alle normative vigenti.

La proposta dovrà inoltre descrivere i criteri e le procedure utilizzati per la selezione e l'accreditamento dei fornitori, evidenziando le modalità di verifica della qualità delle forniture e i sistemi di monitoraggio periodico adottati per garantire affidabilità e continuità della filiera di approvvigionamento. In tale ambito sarà valutata anche la capacità dell'operatore economico di assicurare flessibilità negli approvvigionamenti, in modo da poter adattare le forniture alle esigenze del servizio e al gradimento degli ospiti.

Nel rispetto di quanto previsto dal capitolato, il sistema di tracciabilità non deve essere inteso esclusivamente come adempimento formale, ma come uno strumento organizzativo finalizzato a migliorare la qualità complessiva del servizio e l'esperienza alimentare degli ospiti della struttura.

In tale prospettiva il concorrente dovrà illustrare come l'architettura di servizio possa massimizzare la sicurezza e l'esperienza dell'utente fragile attraverso:

- la valorizzazione territoriale e la stimolazione del gusto: il concorrente deve illustrare come la scelta di prodotti a filiera corta (es. Km 0) e/o freschi di stagione non sia solo tracciata, ma strategicamente impiegata per promuovere una esperienza positiva quotidiana di ciascun ospite. L'obiettivo è stimolare l'appetito dell'ospite attraverso materie prime di buona qualità che richiamino altresì le tradizioni locali quando possibile, la memoria e le esperienze dei singoli ospiti, rendendo il pasto un momento di gratificazione sensoriale e di piacere anche emotivo;
- sicurezza per utenze più fragili: il concorrente deve illustrare come la tracciabilità deve supportare la gestione delle diete speciali e la prevenzione delle allergie. Le modalità di monitoraggio devono garantire l'assenza di rischi, assicurando che la cura del dettaglio tecnico si traduca in serenità e salute per l'ospite, proteggendone l'integrità fisica in ogni fase della giornata alimentare;
- rendicontazione semplificata e trasparente (CAM): il concorrente deve illustrare una proposta di rendiconto agile e semplificato che permetta al Comune di monitorare periodicamente ai sensi del CSA o di legge il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi e la qualità effettiva delle derrate utilizzate. Questo sistema deve eliminare gli oneri di "complicazione" burocratica, garantendo una trasparenza totale sulla "offerta" di qualità fatta in sede di gara. Saranno valutate positivamente soluzioni organizzative che consentano una rendicontazione chiara, trasparente e facilmente consultabile, in grado di permettere al Comune di monitorare con regolarità la qualità effettiva delle derrate utilizzate e la coerenza con gli impegni assunti in sede di offerta.

Oggetto di valutazione sono la completezza e la chiarezza del sistema di tracciabilità proposto, l'affidabilità della rete di fornitori, la capacità del modello di approvvigionamento di garantire sicurezza alimentare e gestione delle diete speciali, nonché il contributo delle scelte di approvvigionamento al miglioramento della qualità del pasto e dell'esperienza alimentare degli ospiti della struttura.

Sub Criterio 1.4 - "Gestione delle attività relative alle diete speciali per patologie"

Ai fini della valutazione l'operatore economico deve descrivere in modo chiaro e completo l'assetto organizzativo e l'intero flusso operativo adottato per la gestione delle diete speciali per patologia, dalla ricezione della documentazione sanitaria fino alla somministrazione del pasto dietetico nei punti di distribuzione. La descrizione deve dimostrare che il concorrente è in grado di assicurare, in ogni fase del servizio, la corretta applicazione delle prescrizioni dietetiche e la massima tutela dell'utente fragile, prevenendo errori, contaminazioni e disallineamenti informativi.

La relazione deve illustrare come viene gestito il primo invio delle informazioni da parte dell'Amministrazione comunale o dell'utente, quali passaggi interni conducono alla predisposizione dello schema dietetico e con quali modalità lo schema viene reso operativo, aggiornato e correttamente comunicato a tutti gli addetti interessati, in tempi compatibili con le esigenze del servizio. In tale contesto rileva la capacità del sistema proposto di garantire tracciabilità delle informazioni, chiarezza delle responsabilità e tempestività nella presa in carico, anche in caso di variazioni del menù standard o di modifiche dello schema dietetico.

Dovranno essere descritte le misure organizzative e operative adottate per la produzione delle diete speciali presso il centro di cottura, con riferimento all'organizzazione del lavoro e del personale dedicato, all'individuazione di aree di lavorazione e attrezzature idonee, nonché alle procedure per l'acquisto, il ricevimento, il controllo e lo stoccaggio delle derrate specifiche. La proposta dovrà chiarire come avvengono identificazione, etichettatura e confezionamento dei pasti dietetici e quali controlli vengono svolti per evitare commistioni e contaminazioni, con particolare riguardo alle situazioni a maggiore rischio, anche tenendo conto delle eventuali prescrizioni sanitarie connesse a contesti emergenziali.

Qualora siano presenti cucine interne o fasi di preparazione in loco, la relazione dovrà descrivere le procedure adottate presso tali sedi, dal ricevimento e controllo dei pasti o delle derrate alla preparazione/rigenerazione ove prevista, fino alla distribuzione, evidenziando come vengono assicurate corretta identificazione dell'utente destinatario, separazione dei flussi e controlli immediatamente antecedenti alla somministrazione. Analogamente dovranno essere illustrate le modalità di gestione delle diete speciali durante trasporto e distribuzione, precisando come vengono mantenute la separazione e l'identificazione dei pasti dietetici, come sono controllate le temperature e come sono prevenuti errori operativi lungo tutta la catena logistica.

Un elemento rilevante della valutazione riguarda la disponibilità di istruzioni operative chiare e concretamente applicabili da parte del personale, anche sotto forma di protocolli o strumenti di supporto, per la gestione delle patologie più critiche (quali, a titolo esemplificativo, celiachia e intolleranze correlate, diabete, pluriallergie).

La proposta dovrà descrivere i flussi comunicativi interni necessari ad attivare tempestivamente tali procedure e le verifiche richieste al personale incaricato della distribuzione, incluse le modalità di controllo delle attrezzature e degli elettrodomestici dedicati prima dell'avvio del servizio.

La relazione dovrà inoltre indicare gli accorgimenti organizzativi adottati per garantire il rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 nella gestione e trasmissione degli schemi dietetici e delle informazioni sanitarie, assicurando che i dati siano comunicati ai soli addetti autorizzati, con modalità adeguate a tutelare riservatezza e integrità delle informazioni, senza pregiudicare l'efficacia operativa del servizio.

Infine, dovranno essere descritte le modalità di cooperazione e coordinamento con il personale dell'Amministrazione comunale e della struttura, nonché le procedure per la gestione di anomalie e criticità, in modo da evitare che eventuali disfunzioni si ripercuotano sulla corretta esecuzione del servizio. In tale prospettiva assume rilievo la presenza di sistemi di verifica, monitoraggio e controllo, anche in relazione alle variazioni dello schema dietetico conseguenti a modifiche del menù standard o a nuove indicazioni cliniche.

Oggetto di valutazione sono la completezza e la chiarezza del modello proposto, la solidità delle misure organizzative per la prevenzione di errori e contaminazioni, la capacità di garantire sicurezza e continuità del servizio per un'utenza fragile, l'effettiva applicabilità delle istruzioni operative e l'efficacia del coordinamento e dei flussi informativi, attribuendo il giudizio motivazionale secondo la scala prevista dagli atti di gara.

Sub Criterio 1.5 - "Piano di gestione delle emergenze"

Ai fini della valutazione l'operatore economico deve descrivere il piano organizzativo predisposto per garantire la continuità e la regolarità del servizio di ristorazione in presenza di eventi imprevisti o situazioni di criticità che possano compromettere il normale svolgimento delle attività.

La relazione dovrà illustrare le modalità di pianificazione, attivazione e gestione delle procedure di emergenza previste per assicurare la prosecuzione del servizio nel rispetto degli standard qualitativi, igienico-sanitari e nutrizionali stabiliti dal capitolato, anche in presenza di eventi straordinari che incidano temporaneamente sul sistema produttivo, logistico o organizzativo.

Il piano dovrà descrivere in modo organico le misure predisposte per la gestione delle emergenze che possano verificarsi presso le sedi di servizio, quali, a titolo esemplificativo, l'interruzione della fornitura di acqua, energia elettrica o gas, eventi meteorologici eccezionali, allagamenti, guasti alle attrezzature o alle linee di distribuzione, nonché assenze improvvise del personale dovute a malattie, epidemie o altre situazioni straordinarie.

La proposta dovrà dimostrare la presenza di procedure operative e soluzioni organizzative alternative in grado di garantire la continuità del servizio anche in tali circostanze.

La relazione dovrà inoltre illustrare le modalità operative previste nel caso di indisponibilità temporanea del centro di cottura individuato per l'esecuzione del servizio. In tale ambito il concorrente dovrà indicare eventuali centri di produzione alternativi e la loro distanza dalla struttura, descrivendo le modalità di attivazione del sistema sostitutivo e le misure adottate per garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie e degli standard qualitativi previsti dal capitolato.

Dovranno essere inoltre descritte le procedure previste per la gestione di criticità durante le fasi di trasporto delle derrate alimentari o dei pasti veicolati, con riferimento, ad esempio, a difficoltà nella circolazione stradale, indisponibilità improvvisa dei mezzi di trasporto o ritardi nelle consegne.

La proposta dovrà evidenziare le soluzioni logistiche alternative e i sistemi organizzativi adottati per assicurare il mantenimento della regolarità del servizio.

La relazione dovrà anche illustrare le modalità di gestione della temporanea indisponibilità di specifiche derrate alimentari, indicando i sistemi di approvvigionamento alternativi e le procedure previste per la sostituzione degli ingredienti nel rispetto delle caratteristiche nutrizionali e qualitative del menù programmato, in modo da garantire, per quanto possibile, la continuità dell'offerta alimentare prevista.

Particolare rilievo sarà attribuito alle modalità di coordinamento e comunicazione con l'Amministrazione comunale durante la gestione delle situazioni emergenziali. Il concorrente dovrà descrivere le procedure previste per la segnalazione tempestiva delle criticità, le modalità di collaborazione operativa con l'Amministrazione e le modalità di comunicazione delle eventuali variazioni del servizio o del menù alle sedi interessate.

Oggetto di valutazione sono la completezza e la chiarezza del piano di gestione delle emergenze, la capacità delle soluzioni proposte di garantire continuità operativa del servizio, la realizzabilità delle misure organizzative previste e l'efficacia dei sistemi di comunicazione e coordinamento con la Stazione Appaltante.

Criterio 2 "Risorse umane e professionalità"

Ai fini della valutazione l'operatore economico deve descrivere in modo chiaro e organico l'assetto organizzativo delle risorse umane destinate alla gestione del servizio, evidenziando la struttura del gruppo di lavoro, le competenze professionali delle figure coinvolte e le modalità attraverso cui tali risorse concorrono a garantire continuità, qualità e affidabilità del servizio.

La relazione dovrà illustrare il modello organizzativo adottato per l'esecuzione delle diverse attività operative, indicando il numero di addetti previsti, i profili professionali impiegati e la distribuzione delle responsabilità nelle diverse fasi del servizio, quali la produzione dei pasti, la distribuzione, il controllo qualità, la gestione dietetica e le attività di coordinamento. Dovranno essere descritte le competenze professionali delle principali figure coinvolte — tra cui dietisti, cuochi, addetti alla distribuzione, personale di supporto e figure di coordinamento — evidenziando come la loro integrazione operativa contribuisca al corretto funzionamento del servizio.

Considerata la natura socio-assistenziale della struttura e la particolare fragilità dell'utenza, la stabilità del personale impiegato nel servizio rappresenta un elemento di particolare rilievo.

In tale prospettiva la relazione dovrà illustrare le strategie organizzative adottate dall'operatore economico per favorire la continuità del personale, con riferimento alle politiche di contenimento del turnover, ai sistemi di valorizzazione delle risorse umane e alle eventuali iniziative finalizzate alla fidelizzazione dei lavoratori.

Particolare attenzione dovrà essere dedicata alle modalità di inserimento e affiancamento del personale neoassunto.

Il concorrente dovrà descrivere i percorsi di accoglienza e formazione iniziale previsti per i nuovi addetti, evidenziando le modalità con cui vengono trasmesse sia le competenze tecniche necessarie allo svolgimento delle attività operative sia le competenze relazionali richieste per operare in un contesto assistenziale dedicato a persone anziane.

La proposta dovrà inoltre illustrare i programmi di formazione previsti per il personale impiegato nel servizio. Saranno inoltre valutate positivamente le iniziative formative aggiuntive rispetto a quelle obbligatorie per legge e orientate allo sviluppo delle competenze specifiche richieste dal contesto della struttura, quali l'approccio relazionale con l'ospite, la gestione delle consistenze alimentari per soggetti disagiati e la capacità di contribuire, attraverso il momento del pasto, al benessere psicofisico degli utenti.

Sarà inoltre oggetto di valutazione la capacità dell'organizzazione proposta di garantire un efficace coordinamento con il personale della struttura e con l'Amministrazione comunale, assicurando una gestione integrata delle attività e una collaborazione operativa stabile nel tempo.

Oggetto di valutazione sono la completezza e la chiarezza del modello organizzativo descritto, l'adeguatezza quantitativa e qualitativa delle risorse umane previste, il livello di qualificazione professionale delle figure coinvolte e la coerenza dell'organizzazione proposta con le caratteristiche del servizio.

Saranno valutate positivamente le proposte che dimostrano una struttura organizzativa chiara e funzionale, un adeguato livello di professionalità delle risorse impiegate, strategie efficaci di stabilizzazione del personale e programmi formativi in grado di rafforzare sia le competenze tecniche sia la dimensione relazionale del servizio.

La relazione dovrà consentire alla Commissione di comprendere con chiarezza l'organizzazione delle risorse umane destinate al servizio, indicando l'organigramma del personale, le qualifiche professionali delle principali figure operative, le modalità di coordinamento tra i diversi ruoli e le principali iniziative di formazione e sviluppo delle competenze previste.

Criterio 3 "Distanza tra centro cottura e residenza anziani"

Ai fini della valutazione, l'Operatore Economico deve indicare la distanza chilometrica intercorrente tra il centro di cottura individuato per la produzione dei pasti e la Residenza Anziani "Silvana Ramello", calcolata ufficialmente sulla base della documentazione stradale A.C.I.. Tale parametro assume un valore strategico essenziale: la Stazione Appaltante intende infatti promuovere modelli organizzativi che garantiscano il minor tempo possibile di percorrenza tra il luogo di preparazione e quello di consumo. Una distanza ridotta è direttamente correlata al mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali delle pietanze, minimizzando lo stress termico dei cibi durante il trasporto e assicurando che il pasto giunga in tavola in condizioni ottimali di fragranza e appetibilità per l'ospite anziano. Oltre alla qualità del pasto ordinario, la prossimità logistica risulta decisiva per la gestione tempestiva delle emergenze e per l'approntamento rapido di pasti sostitutivi o variazioni dell'ultimo minuto, garantendo la continuità e la flessibilità necessarie a un'utenza fragile. Per tali ragioni, l'attribuzione del punteggio seguirà un criterio decrescente all'aumentare della distanza chilometrica, premiando gli operatori in grado di assicurare la massima reattività e il miglior legame logistico con la struttura.

Criterio 4 "Proposte dessert aggiuntivi per le merende"

Ai fini della valutazione l'operatore economico deve presentare una proposta migliorativa finalizzata all'ampliamento dell'offerta di dessert destinati alla merenda pomeridiana degli ospiti della Residenza Anziani comunale "Silvana Ramello".

Le preparazioni proposte dovranno essere interamente a carico dell'operatore economico e non potranno in alcun modo essere imputate ai costi delle derrate alimentari previsti per il servizio. Le stesse dovranno quindi costituire un miglioramento qualitativo dell'offerta alimentare senza comportare oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

La relazione dovrà descrivere in modo chiaro e organico la tipologia delle preparazioni dolciarie proposte, la frequenza di somministrazione e l'eventuale programmazione stagionale delle merende, evidenziando come tali proposte contribuiscano a migliorare la qualità complessiva dell'esperienza alimentare degli ospiti della struttura.

Le preparazioni dovranno essere realizzate mediante produzioni fresche o artigianali. Non saranno ammesse proposte basate su prodotti industriali confezionati. La proposta potrà includere diverse tipologie di dessert, quali prodotti da forno, dessert al cucchiaio, gelati artigianali, piccola pasticceria o altre preparazioni analoghe, purché adeguate alle caratteristiche nutrizionali e alle esigenze dell'utenza della struttura.

Particolare attenzione dovrà essere dedicata alla capacità delle proposte di stimolare l'appetito e il gradimento degli ospiti attraverso preparazioni curate sia sotto il profilo gustativo sia sotto il profilo estetico, valorizzando il momento della merenda come occasione di benessere, socialità e gratificazione sensoriale nel corso della giornata alimentare.

Considerata la natura della struttura e la presenza di utenti con specifiche esigenze nutrizionali o funzionali, la proposta dovrà inoltre dimostrare la capacità di rendere il momento della merenda accessibile anche agli ospiti con difficoltà di deglutizione o con particolari regimi dietetici. In tale prospettiva saranno valutate positivamente soluzioni che prevedano preparazioni a consistenza modificata, dolci strutturati in modo da favorire la sicurezza alimentare e proposte che contribuiscano, ove possibile, anche all'idratazione degli ospiti.

Sarà inoltre oggetto di valutazione la capacità delle proposte di valorizzare il patrimonio gastronomico locale e le tradizioni dolciarie del territorio, mediante l'inserimento di preparazioni tipiche o di dolci legati a festività e ricorrenze stagionali.

Tali iniziative potranno contribuire a rafforzare il valore relazionale e simbolico del momento della merenda, favorendo il richiamo mnemonico e il senso di familiarità per gli ospiti della struttura.

Sono oggetto di valutazione la varietà e la qualità delle preparazioni proposte, la frequenza di somministrazione e l'eventuale programmazione stagionale delle merende, la capacità delle proposte di rispondere alle esigenze dell'utenza fragile e l'attenzione alla valorizzazione delle produzioni locali e delle tradizioni gastronomiche del territorio.

Saranno valutate positivamente le proposte che dimostrano una maggiore capacità di arricchire l'esperienza alimentare quotidiana degli ospiti attraverso preparazioni fresche, varie e qualitativamente curate, coerenti con le esigenze nutrizionali della struttura e con un approccio attento al benessere psicofisico degli utenti.

La relazione tecnica dovrà consentire alla Commissione di comprendere con chiarezza l'articolazione delle proposte, indicando almeno la tipologia delle preparazioni previste, la frequenza di somministrazione nel corso dell'anno e le eventuali modalità di adattamento delle preparazioni alle esigenze dietetiche degli ospiti.

Criterio 5 PROPOSTE/PROGETTI INNOVATIVI

Ai fini della valutazione l'operatore economico deve descrivere eventuali progetti o iniziative migliorative finalizzate a introdurre elementi di innovazione nell'organizzazione e nell'erogazione del servizio di ristorazione, senza oneri aggiuntivi a carico della Stazione Appaltante.

Le proposte dovranno configurarsi come interventi migliorativi rispetto agli standard minimi previsti dal capitolato, nel pieno rispetto delle prescrizioni normative vigenti e dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), e dovranno essere orientate al miglioramento della qualità complessiva del servizio, alla sostenibilità ambientale del ciclo produttivo e alla qualità percepita dagli utenti della Residenza Anziani comunale "Silvana Ramello" e dei dipendenti comunali.

La relazione dovrà illustrare in modo chiaro le soluzioni progettuali proposte, evidenziando il valore aggiunto che tali interventi possono generare nell'organizzazione del servizio, nella qualità delle preparazioni alimentari e nell'esperienza quotidiana degli ospiti della struttura.

Particolare attenzione sarà attribuita alle proposte orientate al miglioramento dell'esperienza alimentare degli utenti, attraverso iniziative che valorizzino la qualità delle materie prime, l'accurata selezione degli approvvigionamenti e l'impiego di tecniche di preparazione e metodologie di cottura in grado di preservare il valore nutrizionale degli alimenti e migliorarne le caratteristiche organolettiche, rendendo le portate maggiormente appetibili per un'utenza fragile.

Saranno inoltre oggetto di valutazione eventuali proposte di innovazione tecnologica o organizzativa volte a migliorare la gestione operativa del servizio, quali l'introduzione di attrezzature migliorative presso i terminali di distribuzione e consumo, soluzioni per il mantenimento ottimale delle temperature e della fragranza dei piatti o altre iniziative in grado di incrementare l'efficienza del sistema di distribuzione dei pasti.

Potranno essere altresì valutate iniziative finalizzate all'aggiornamento e al miglioramento dell'offerta alimentare, quali l'introduzione periodica di menù regionali o tematici, iniziative legate a festività o ricorrenze o sistemi di monitoraggio del gradimento degli ospiti. Eventuali variazioni del menù dovranno in ogni caso essere preventivamente sottoposte all'approvazione della dietista del servizio e delle autorità sanitarie competenti laddove necessario od opportuno.

La proposta potrà inoltre includere interventi orientati al miglioramento delle condizioni di consumo del pasto e dell'ambiente destinato alla refezione, con particolare attenzione alla presentazione delle preparazioni alimentari — inclusa la cura estetica delle diete a consistenza modificata — nonché alla qualità complessiva degli spazi di consumo. In tale ambito potranno essere valutate iniziative volte a migliorare il comfort ambientale, la comunicazione con gli utenti e la dimensione relazionale del momento del pasto, affinché esso possa costituire una parte integrante del percorso di benessere e socializzazione degli ospiti della struttura.

Oggetto di valutazione sono il grado di innovatività delle soluzioni proposte, la coerenza con le finalità del servizio, la fattibilità tecnica e organizzativa degli interventi e il contributo concreto che tali iniziative possono apportare al miglioramento della qualità del servizio e del benessere degli ospiti.

Saranno valutate positivamente le proposte che dimostrano una concreta capacità di innovazione e di miglioramento del servizio, con particolare riferimento alla qualità dell'esperienza alimentare degli utenti, alla sostenibilità ambientale del ciclo produttivo e alla capacità di rendere il momento del pasto un'esperienza quotidiana più curata, accogliente e gratificante.

La relazione tecnica dovrà consentire alla Commissione di comprendere con chiarezza le caratteristiche delle proposte progettuali presentate, indicando gli obiettivi perseguiti, le modalità di realizzazione e i benefici attesi per l'organizzazione del servizio e per gli ospiti della struttura.

L'operatore economico che intende avanzare richiesta di oscuramento di parte dell'offerta tecnica allega, oltre all'offerta in chiaro, una versione della stessa con oscuramento delle parti che ritiene riservate in quanto costituenti segreti tecnici o commerciali, anche risultanti da scoperte, innovazioni, progetti tutelati da titoli di proprietà industriale, nonché di contenuto altamente tecnologico, unitamente a una dichiarazione firmata contenente le ragioni della richiesta.

17 OFFERTA ECONOMICA

L'operatore economico inserisce la documentazione economica, nella PAD secondo le disposizioni del Manuale Operativo. L'offerta economica firmata secondo le modalità di cui al precedente paragrafo 15.1, deve indicare, a pena di esclusione, i seguenti elementi:

- a) Ribasso unico percentuale sull'importo a base di gara e soggetto a ribasso pari ad € 557.385,00

Verranno prese in considerazione fino a 3 cifre decimali;

- b) gli oneri aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- c) i costi della manodopera. Nel caso di costi della manodopera inferiori a quelli stimati dalla stazione appaltante, l'operatore economico può anticipare nell'offerta economica le motivazioni del ribasso derivanti da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera, allegando i relativi giustificativi. La mancata anticipazione di motivazioni e/o giustificativi non costituisce causa di esclusione;

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

18 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

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

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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

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

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

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

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

Criterio di valutazione	sub-criterio	subcriteri di valutazione	Punti max	Punti D MAX	Punti Q	Punti T
PIANO DEL SERVIZIO (Qualità e benessere dell'ospite)	1.1	Descrizione e funzionamento del centro di produzione e logistica	40	10		
	1.2	Descrizione del ciclo produttivo e di consegna		10		
	1.3	Tracciabilità, qualificazione fornitori e valorizzazione dell'esperienza dell'ospite		10		
	1.4	Gestione delle attività relative alle diete speciali per patologie		5		
	1.5	Piano di gestione delle emergenze		5		
<i>Risorse umane e professionalità</i>	2		4	4		
<i>Distanza tra Centro di Cottura e Residenza Ramello di Giaveno</i>	3	Da km 0 a km 10	10			10
		Da km 11 a Km 20				7
		Da km 21 a km 30				5
		Da km 31 a km 40				3
		Da km 41 a km 45				0
<i>Proposte dessert aggiuntivi per le merende</i>	4		8	8		
<i>Proposte/progetti innovativi</i>	5		8	8		
Totale punteggi attribuibili			70	70		

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a 51.

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

A ciascuno dei criteri qualitativi e sub-criteri cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente V (a) i determinato mediante la media aritmetica dei coefficienti variabili tra zero o uno, attribuiti discrezionalmente da parte di ciascun commissario.

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta

e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate; la disposizione non trova applicazione in presenza di un'unica offerta tecnica da valutare.

La commissione di gara nella valutazione degli elementi qualitativi delle offerte si atterrà ai seguenti criteri motivazionali: caratteristiche di corrispondenza per ciascuna graduazione di attribuzione.

I commissari attribuiranno i seguenti coefficienti ai criteri dell'offerta tecnica oggetto di valutazione discrezionale utilizzando tutta la scala di giudizi da 0 a 1:

GIUDIZIO	MOTIVAZIONE	COEFFICIENTE
OTTIMO	descrizione che sviluppa in modo chiaro, preciso ed approfondito tutti gli aspetti, dimostrando perfetta padronanza dei temi trattati e di essere in grado di interpretare ed applicare alla perfezione principi, obiettivi, oggetto e contesto del criterio	1,0
DISTINTO	descrizione strutturata che sviluppa con alcuni approfondimenti tutti gli aspetti del criterio, dimostrando di averli compresi e interpretati al meglio, nonché di possedere approfondite conoscenze e competenze dei principi, obiettivi, oggetto e contesto del criterio	0,9
BUONO	descrizione adeguata che sviluppa tutti gli aspetti del criterio in termini di completezza, adeguatezza e coerenza, ma senza particolari approfondimenti, dimostrando appropriata competenza, conoscenza e comprensione di principi, obiettivi, oggetto e contesto del criterio;	0,8
DISCRETO	descrizione appena adeguata, che tratta tutti gli aspetti del criterio in modo coerente e pertinente, dimostrando di avere una adeguata competenza, conoscenza e comprensione di principi, obiettivi, oggetto e contesto del criterio, con solo alcuni approfondimenti degli elementi richiesti;	0,7
SUFFICIENTE	descrizione accettabile, che tratta tutti gli aspetti del criterio, ma poco strutturata e poco sviluppata negli elementi richiesti, dimostrando di avere compreso sufficientemente principi, obiettivi, oggetto e contesto del criterio, senza tuttavia avere operato opportuni approfondimenti	0,6
INSUFFICIENTE	descrizione mediocre e non sufficientemente sviluppata degli elementi richiesti, che tratta il criterio in modo insufficiente, dimostrando di non avere compreso appieno principi, obiettivi, oggetto e contesto del criterio;	0,5
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	descrizione molto mediocre e non sviluppata degli elementi richiesti, con alcuni enunciati tra loro incoerenti e non pertinenti, dimostrando di non avere compreso i principi ed i fondamenti del servizio;	0,4
SCARSO	descrizione carente, generica e incoerente, totalmente inadeguata negli elementi richiesti	0,3 - 0,2 - 0,1
ELEMENTO NON PRESENTE / INCONFERENTE	descrizione non presente o diversa da quella richiesta	0,0

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

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

Al prezzo verranno complessivamente attribuiti 30 punti su 100 che verranno assegnati come segue:

- 30 punti al miglior ribasso percentuale offerto;
- un punteggio inversamente proporzionale agli altri ribassi percentuali offerti.

La valutazione delle offerte economiche dei soggetti partecipanti alla gara è effettuata con l'attribuzione del punteggio massimo (30 punti) al ribasso percentuale più alto e con attribuzione di punteggi differenziati agli altri ribassi, calcolati in modo inversamente proporzionale con riferimento alla percentuale più alta, secondo la seguente formula:

$$C_i = \frac{A_i}{A_{max}}$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

A_i = ribasso percentuale del concorrente i-esimo

A_{max} = ribasso percentuale più conveniente

18.4 METODO DI CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procede, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo: *aggregativo compensatore*.

Il punteggio per il concorrente *i-esimo* è dato dalla seguente formula:

$$P_i = \sum_{x=1}^n C_{xi} \cdot P_x$$

dove

P_i = punteggio del concorrente *i-esimo*

C_{xi} = coefficiente criterio di valutazione X per il concorrente *i-esimo*

P_x = punteggio criterio X

X = 1, 2, ..., n [indicare il valore di n, ovvero il numero di criteri di valutazione]

Il punteggio tecnico attribuito in relazione a ciascun elemento di valutazione dell'offerta tecnica è arrotondato alla seconda cifra decimale, per difetto se la terza cifra decimale è compresa tra 0 e 4 e, per eccesso, se la terza cifra decimale è compresa tra 5 e 9.

19 COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata 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'articolo 93 comma 5 del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione trasparente".

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale.

Il RUP si avvale dell'ausilio della commissione giudicatrice ai fini della verifica dell'anomalia delle offerte.

20 SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La prima sessione telematica ha luogo il giorno 20/04/2026, alle ore 10.30.

La PAD consente lo svolgimento delle sessioni di gara preordinate all'esame:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;
- delle offerte economiche.

La PAD garantisce il rispetto delle disposizioni del codice in materia di riservatezza delle operazioni e delle informazioni relative alla procedura di gara, nonché il rispetto dei principi di trasparenza.

21 VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il RUP accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente paragrafo 14, se necessario.

Gli eventuali provvedimenti di esclusione dalla procedura di gara sono comunicati entro cinque giorni dalla loro adozione. È fatta salva la possibilità 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.

22 VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE.

La data e l'ora in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche sono comunicate tramite la PAD ai concorrenti ammessi alla presente fase di gara.

Il RUP procede all'apertura delle offerte presentate.

La commissione giudicatrice procede all'esame e valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla PAD.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti:

- a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Al termine delle operazioni di cui sopra la PAD consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

Il RUP procede all'apertura delle offerte economiche.

La commissione giudicatrice procede alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte nel disciplinare e, successivamente, all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

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, è 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, i predetti concorrenti, su richiesta della stazione appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo entro 5 giorni dalla richiesta. La richiesta è effettuata secondo le modalità previste al paragrafo 2.3.

È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga *l'ex aequo* la commissione procede mediante sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria.

La data e l'ora in cui si procede al sorteggio sono comunicate tramite la PAD secondo le modalità previste al paragrafo 2.3.

Nel caso in cui le offerte con identico punteggio complessivo e identici punteggi parziali siano più di due la richiesta di offerta migliorativa, da effettuarsi nei termini sopra precisati, va presentata a tutti i concorrenti con offerte equivalenti. Ove permanga *l'ex aequo*, la commissione procede mediante sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria e chi sarà collocato al secondo posto ed eventualmente (in base al numero delle offerte risultanti in *ex aequo*) nei posti successivi. La data e l'ora in cui si procede al sorteggio sono comunicate tramite la PAD secondo le modalità previste nel paragrafo 2.3.

Il RUP rende visibile ai concorrenti i prezzi offerti.

All'esito delle operazioni di cui sopra, il RUP redige la graduatoria.

L'offerta è esclusa in caso di:

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

23 VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

La stazione appaltante si riserva la facoltà di sottoporre a verifica un'offerta che, in base anche ad altri elementi, ivi inclusi i costi della manodopera, appaia anormalmente bassa.

Nel caso in cui la prima migliore offerta appaia anormalmente bassa, il RUP ne valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità.

Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anormalmente basse, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

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

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

Il RUP, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

24 AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La proposta di aggiudicazione è formulata in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante può decidere, entro 30 giorni dalla conclusione delle valutazioni delle offerte, di non procedere all'aggiudicazione.

La stazione appaltante si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta.

Non si procede all'aggiudicazione dell'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa qualora venga accertato che tale offerta non soddisfa gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X della direttiva 2014/24/UE.

Il RUP procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, a verificare, ai sensi dell'Allegato I.01 del Codice:

- l'equivalenza delle tutele nel caso in cui l'aggiudicatario abbia dichiarato di applicare un diverso contratto collettivo nazionale rispetto a quello/i indicato/i dalla stazione appaltante e il rispetto di quanto indicato nella clausola sociale per l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di cui al paragrafo 9 ;
- l'attendibilità degli impegni assunti dall'appaltatore in relazione a quanto richiesto dal paragrafo 9 e riguardante la stabilità occupazionale e le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate quando previste.

L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare ed è immediatamente efficace.

È fatta salva la possibilità 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. La verifica è effettuata tramite il FVOE. In caso di malfunzionamento, anche parziale, del fascicolo virtuale dell'operatore economico o delle piattaforme, banche dati o sistemi di interoperabilità ad esso connessi, la stazione appaltante si riserva di

aggiudicare dopo che sono trascorsi trenta giorni dalla proposta di aggiudicazione. In tal caso richiede un'autocertificazione all'offerente, resa ai sensi del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, che attesti il possesso dei requisiti e l'assenza delle cause di esclusione che, a causa del predetto malfunzionamento, non è stato possibile verificare.

Per le certificazioni che, allo stato, non sono ancora verificabili tramite il fascicolo virtuale dell'operatore economico, la stazione appaltante procede direttamente alla verifica presso gli Enti certificatori e, decorsi inutilmente 30 giorni dalla richiesta, si riserva di aggiudicare previa acquisizione di un'autocertificazione dall'operatore economico, resa ai sensi del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, che attesti il possesso dei requisiti e l'assenza delle cause di esclusione che non è stato possibile verificare.

In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione, alla segnalazione all'ANAC, ad incamerare la garanzia provvisoria.

Successivamente si procede a ricalcolare i punteggi e a riformulare la graduatoria procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi di ulteriore esito negativo delle verifiche si procede nei termini sopra detti.

Il contratto è stipulato non prima di 32 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione e comunque entro 60 giorni dall'aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'articolo 18 comma 2 del Codice.

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

La garanzia provvisoria dell'aggiudicatario è svincolata automaticamente al momento della stipula del contratto; la garanzia provvisoria degli altri concorrenti è svincolata con il provvedimento di aggiudicazione e perde, in ogni caso, efficacia entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 117 del Codice.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine per fatto della stazione appaltante, l'aggiudicatario può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine fissato per fatto dell'aggiudicatario può costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione.

La mancata o tardiva stipula del contratto al di fuori delle ipotesi predette, costituisce violazione del dovere di buona fede, anche in pendenza di contenzioso.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 119, comma 3, lett. d) del Codice.

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

Il contratto è stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante.

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

25 OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto, quelli di subappalto e i subcontratti sono soggetti agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

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

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

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

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

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

26 CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, *nonché* nella sottosezione Rischi corruttivi e trasparenza del PIAO.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante.

27 ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti nelle piattaforme di e-procurement, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 35 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi, secondo le modalità indicate all'articolo 36 del codice.

28 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo di Torino.

29 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Informativa ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. n. 196/2003 e Reg. 679/2016 (GDPR) e ss.mm.ii.:

- a) i dati dichiarati sono utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria della gara in oggetto e per le finalità strettamente connesse; il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con elaboratori elettronici a disposizione degli uffici;
- b) il conferimento dei dati ha natura obbligatoria;
- c) l'eventuale rifiuto dell'interessato comporta l'impossibilità di partecipare alla gara in oggetto;
- d) i dati personali forniti possono costituire oggetto di comunicazione nell'ambito e per le finalità strettamente connesse al procedimento relativo alla gara, sia all'interno degli uffici appartenenti alla struttura del Titolare, sia all'esterno, con riferimento a soggetti individuati dalla normativa vigente;
- e) il Titolare garantisce all'interessato i diritti di cui all'art. 7 D.Lgs. n. 196/2003 e pertanto l'interessato:
 - 1) ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano;
 - 2) ha il diritto di ottenere indicazioni circa l'origine dei dati personali, finalità e modalità di trattamento, logica applicata per il trattamento con strumenti elettronici, estremi identificativi del Titolare e responsabili, soggetti ai quali i dati possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza;
 - 3) ha il diritto di ottenere l'aggiornamento, la rettificazione e, quando vi ha interesse, di integrazione dei dati e, inoltre, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima, il blocco dei dati, l'attestazione che le operazioni che precedono sono state portate a conoscenza di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rileva impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato;
 - 4) ha il diritto di opporsi, in tutto o in parte e per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;

Titolare del trattamento dei dati in fase di gara è la Stazione Appaltante.