

**BANDO DI GARA**  
**PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI**  
**PREPARAZIONE E TRASPORTO PASTI, PREDISPOSIZIONE E**  
**SUCCESSIVO RIORDINO E PULIZIA DEI LOCALI MENSA E ACCESSORI**  
**PER LE SCUOLE DEI COMUNI DI MONTEVARCHI E LATERINA PERGINE**  
**VALDARNO**  
**CIG 8859396CD9**

## **1. - STAZIONE APPALTANTE - PROCEDURA DI GARA - CRITERIO DI SCELTA**

1.1 - La Stazione appaltante è la Società Centro Pluriservizi S.p.A., società a partecipazione interamente pubblica, con sede in Sesta Strada di Poggilupi, n.353 – 52028 Terranuova Bracciolini (AR) Tel. 055.9199225; Fax 055.9198389 (di seguito anche solo “**Stazione Appaltante**”).

1.2 - L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del d.lgs. 50/2016 (di seguito anche solo “**Codice**”) sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

## **2. - OGGETTO DELL'APPALTO**

2.1 - L'appalto, salvo rimandare per un maggior dettaglio al Capitolato Speciale di Appalto, ha per oggetto le seguenti attività da svolgersi per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado dei Comuni di Montevarchi e Laterina Pergine Valdarno e per l'asilo nido comunale "La Coccinella" e l'asilo nido "La Farfalla" del Comune di Montevarchi, nonché per i dipendenti del Comune di Montevarchi.

- a. preparazione, nei centri di cottura messi a disposizione dell'Aggiudicatario, dei pasti giornalieri e delle diete speciali in tutte le sue fasi per i plessi scolastici dei Comuni di Montevarchi e Laterina Pergine Valdarno, con la precisazione che la fornitura di tutte le materie prime è onere della Stazione Appaltante;
- b. stoccaggio e conservazione dei generi alimentari acquistati dalla Committente;
- c. confezionamento dei pasti di cui alla precedente lettera a);

d. l'approntamento dei refettori presso le scuole servite, la distribuzione dei pasti e la sporzionatura - attività quest'ultima esclusa all'asilo nido "La Coccinella" e all'asilo nido "La Farfalla" di Montevarchi.

Costituisce altresì onere dell'appaltatore, che lo stesso potrà svolgere in proprio o tramite subappaltatori, il trasporto e distribuzione dei pasti prodotti ai vari plessi scolastici ubicati nel territorio del Comune di Montevarchi e Laterina Pergine Valdarno.

2.2 – L'Oggetto del servizio è compreso nella Categoria 17 (vocabolario comune degli appalti) – CPC 64 - Oggetto principale: 55000000 – 55523100-3 Servizi di mensa scolastica.

2.3 - Il servizio oggetto dell'appalto dovrà essere svolto nel rispetto delle prescrizioni minime indicate nel presente Bando e nel Capitolato Speciale di Appalto.

Si precisa inoltre:

i) che il servizio di trasporto dovrà essere effettuato con mezzi in possesso di dichiarazione di conformità per il trasporto degli alimenti da parte di soggetti in possesso dell'iscrizione al REN (registro regionale) dei trasportatori conto terzi;

ii) che il servizio di pulizia dovrà essere svolto da soggetto in possesso della certificazione di qualità aziendale conforme alle norme europee delle serie ISO 14001:2015 settori EA 35 in corso di validità.

Laddove i concorrenti non dispongano di detti mezzi o della predetta certificazione in proprio dovrà procedere al subappalto, con la conseguente necessità, ex art. 105, comma 4, Codice, di indicare il ricorso al subappalto per il trasporto e la pulizia in fase di offerta, al momento della compilazione del DGUE.

2.4 – Ai fini della presentazione dell'Offerta si precisa:

a) che nello svolgimento del servizio la Stazione Appaltante metterà a disposizione dell'aggiudicatario due centri di cottura posti nel Comune di Montevarchi, rispettivamente in Via Amendola, 6 e Via Fonte Moschetta, 4; in sede di offerta tecnica sarà ritenuta premiante la messa a disposizione da parte del concorrente di uno o al massimo /due centri di cottura alternativi da utilizzarsi, per scelta insindacabile da parte di CPS, per l'ipotesi in cui uno o entrambi i centri di cottura messa a disposizione non fossero funzionanti;

- b) che presso il Centro di Cottura posto in Via Amendola, 6 svolge servizio una unità di personale dipendente della Centro Pluriservizi aventi mansioni di cuoco di cucina, che dovrà mantenere dette mansioni anche durante lo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto;
- c) che le materie prime per lo svolgimento del servizio, come già sopra indicato, saranno fornite direttamente dalla Stazione Appaltante a proprie spese;
- d) che l'aggiudicatario, con la domanda di partecipazione, accetta l'eventuale estensione o riduzione del servizio oggetto del presente appalto dovute a fatti contingenti e/o a modifiche nella normativa vigente con particolare riferimento alla riforma degli ordinamenti scolastici e degli organici del personale docente e non;
- e) che l'aggiudicatario, con la domanda di partecipazione, accetta che, pur a seguito della sottoscrizione del contratto, la consistenza del servizio affidato possa subire modificazioni in forza di atti di disposizione da parte degli enti locali soci dell'Ente Aggiudicatario, ferma restando, quindi, l'espressa manleva della Società fin d'ora concessa e l'assenza da parte dell'aggiudicatario di qualsiasi forma di indennizzo e/o risarcimento.

### **3. - DURATA DELL'APPALTO - IMPORTO A BASE DI GARA**

3.1 - Il servizio viene affidato dal 1.1.2022 fino al 31.7.2023 e potrà essere rinnovato da parte di CPS, alle medesime condizioni economiche oggetto di offerta, con preavviso di due mesi rispetto alla scadenza naturale, fino al 31.7.2024; per l'ipotesi in cui CPS decidesse di non rinnovare il contratto, nessuna richiesta o pretesa di risarcimento e/o indennizzo potrà essere avanzata dall'appaltatore.

3.2 - Tenuto conto di una stima storica di pasti serviti nei plessi scolastici oggetto di gara pari a 306.000 pasti/anno, l'importo complessivo presunto a base di gara, calcolato ex art. 35, comma 4, d.lgs. 50/2016, tenendo conto anche del periodo dell'eventuale rinnovo, è di Euro 2.249.240,00 IVA esclusa, oltre oneri della sicurezza non soggetti a ribasso per Euro 16.240,00, con la conseguenza che l'importo totale ammonta ad euro 2.265.480,00 (così suddiviso: 1.401.620,00, oltre euro 10.120,00 per oneri della sicurezza per il periodo 1.1.2022 – 31.7.2023 ed euro 847.620,00, oltre euro 6.120,00 per oneri della sicurezza relativi

all'eventuale rinnovo fino al 31.7.2024); detto importo tiene conto dello svolgimento del servizio in regime standard, quindi al di fuori delle misure e degli accorgimenti previsti in regime COVID.

Anche ai sensi dell'art. 106, comma 1, d.lgs. 50/2016, si precisa che laddove il servizio dovesse venir svolto in regime di Covid, con il conseguente obbligo dell'aggiudicatario di rispettare il protocollo Covid allegato tra gli atti di gara, l'importo di gara, tenendo conto anche del periodo dell'eventuale rinnovo, aumenterà ad euro 2.509.080,00, IVA esclusa, oltre oneri per la sicurezza per euro 16.240,00, per un totale di euro 2.525.320,00 (così suddiviso: euro 1.563.540,00, oltre euro 10.120,00 per gli oneri della sicurezza il periodo 1.1.2022 – 31.7.2023 ed euro 945.540,00, oltre euro 6.120,00 per oneri della sicurezza relativi all'eventuale rinnovo fino al 31.7.2024).

In ragione di quanto sopra il costo pasto a base di gara è così suddiviso:

- euro 2,77, oltre euro 0,02 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, IVA esclusa per ciascun pasto in regime standard;
- euro 3,09, oltre euro 0,02 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, IVA esclusa per ciascun pasto in regime Covid.

Come di seguito specificato, il ribasso proposto dall'aggiudicatario in sede di offerta sarà praticato al costo del singolo pasto, sia nel regime standard (il ribasso sarà quindi applicato al costo pasto a base di gara di euro 2,77/pasto) che in regime Covid (in tale caso il medesimo ribasso sarà applicato al costo di euro 3,09/pasto).

L'importo in regime Covid, e con esso l'importo a pasto in regime Covid, potranno essere rivisti laddove eventuali nuove disposizioni (quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, indicazioni del Comitato Tecnico Scientifico e/o Ministero dell'Istruzione) dovessero imporre una rivisitazione del protocollo Covid posto a base di gara.

Trattandosi di un appalto a misura, l'importo sopra indicato è meramente indicativo ed è stato calcolato in funzione del fabbisogno storico in termini di pasti/giorno dei plessi scolastici di cui a gara; ne consegue che l'aggiudicatario si assume l'alea connessa al raggiungimento dell'importo sopra indicato, rinunciando fin da ora a qualsiasi richiesta di danni o indennizzi nei confronti di CPS qualora lo stesso non venisse raggiunto.

Il predetto importo comprende tutti gli oneri connessi allo svolgimento del servizio posto a base di gara, nessuno escluso.

L'importo del servizio potrà ridursi, senza che l'aggiudicatario possa avanzare alcuna richiesta di risarcimento e/o indennizzo, per l'ipotesi in cui il Comune di Montevarchi o il Comune di Laterina Pergine Valdarno dovessero rinunciare o comunque non rinnovare l'affidamento del servizio oggetto di appalto alla CPS.

#### **4. - LUOGO DI ESECUZIONE**

4.1 - La preparazione dei pasti giornalieri e delle diete speciali, nonché il relativo confezionamento, sarà effettuato presso i centri di cottura di seguito indicati, messi dalla Stazione Appaltante a disposizione dell'aggiudicatario:

- centro cottura posto in Montevarchi -Via Amendola, 6, per la produzione dei pasti alle Scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado e dell'asilo nido "La Farfalla", come specificate nel Capitolato Speciale di Appalto;

- centro di cottura posto in Montevarchi - Via Fonte Moschetta, 4 - per la produzione pasti dell'annesso asilo Nido Comunale "La Coccinella".

4.2 - Per la restante parte il servizio sarà svolto presso i plessi scolastici come specificati nel Capitolato Speciale di Appalto.

#### **5. - CATEGORIA DI SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE**

5.1 - La presente procedura è riservata ai soggetti di cui agli artt.45-47 e 48 del Codice, tra i quali, in particolare, quelli costituiti da:

a) operatori economici con idoneità individuale (imprenditori individuali anche artigiani), società commerciali, società cooperative, consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili;

b) operatori economici con idoneità plurisoggettiva: raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari di concorrenti, le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete, gruppo europeo di interesse economico oppure da operatori che intendano riunirsi o consorziarsi;

c) operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, alle condizioni di cui al Codice, che siano in possesso dei requisiti di cui al successivo punto 6.

5.2 - Ciascun concorrente non può partecipare per sé e quale componente di un Raggruppamento o di un Consorzio, né partecipare a più Raggruppamenti o Consorzi, pena la non ammissione.

5.3 - Per i consorzi di cooperative e consorzi stabili si rinvia alle previsioni di cui all'art. 47 del Codice; detti consorzi sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara.

## **6. - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

6.1 - Possono partecipare alla gara i soggetti, singoli, associati o consorziati che siano in possesso dei seguenti requisiti:

### **a) Requisiti di ordine generale**

1) Insussistenza delle condizioni di cui all'art. 80 del Codice;

2) la concorrente deve risultare operante ed attiva nei settori oggetto dell'appalto ed essere iscritta al registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura-CCIAA (o analogo registro dello Stato aderente all'Ue).

### **b) Requisito economico-finanziari**

Possesso – negli anni 2018, 2019 e 2020 - di un fatturato annuo medio nel settore di attività oggetto dell'appalto pari ad almeno euro 625.000,00.

Si richiede ai concorrenti il possesso del predetto requisito economico finanziario - calcolato tenendo conto delle restrizioni conseguenti al periodo pandemico - tenuto conto del carattere strategico del servizio di gara rispetto all'attività istituzionale affidata dai comuni soci a CPS, carattere strategico che impone di richiedere in capo ai partecipanti alla presente procedura non solo una adeguata solidità economico-finanziaria, ma anche un'adeguata esperienza nell'ambito dell'attività oggetto di appalto.

Si precisa altresì che nel fatturato specifico non si dovrà tener conto di quello derivante dalla fornitura delle materie prime per lo svolgimento del servizio, considerato che nel presente

appalto le stesse, ex art. 2.4.c), saranno fornite direttamente dalla Stazione Appaltante a proprie spese.

c) Requisito tecnico-organizzativi

- 1) di aver correttamente eseguito, per almeno un anno negli ultimi tre anni antecedente la data di pubblicazione del presente Bando (2018-2019-2020), nei confronti di soggetto/i pubblico/i o privato/i, servizi analoghi a quelli di cui al presente appalto che prevedessero la fornitura, tramite un unico contratto, di un numero di pasti annui almeno pari a 270.000.
- 2) adozione della procedura di controllo secondo il sistema HACCP applicata a tutto il ciclo alimentare;
- 3) possesso della certificazione di qualità aziendale conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2015, settore EA 30 in corso di validità;
- 4) possesso della certificazione di qualità aziendale conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 22000:2005 in corso di validità;
- 5) possesso della certificazione di qualità aziendale conforme alle norme europee delle serie ISO 14001:2015 settore EA 30 in corso di validità;
- 6) possesso della certificazione di qualità aziendale conforme alle norme europee delle serie ISO 45001 settore EA 30 in corso di validità o possesso della certificazione di qualità OHSAS 18001/2007

Il possesso dei suddetti requisiti dovranno essere dichiarati all'interno del DGUE allegato al presente bando di gara.

6.2 - Nel caso di partecipazione alla presente procedura da parte di RTI o di Consorzio di concorrenti i predetti requisiti dovranno essere posseduti secondo le modalità di seguito precisate:

- a) i requisiti di ordine generale di cui al precedente punto 6.1.a.1) e 6.1.a.2) devono essere posseduti da ciascun soggetto partecipante al raggruppamento temporaneo (RTI) o da ciascun consorziato;
- b) il requisito di ordine economico-finanziario di cui al precedente punto 6.1.b, deve essere posseduto dall'impresa mandataria/capogruppo nella misura minima del 60% e la restante

percentuale posseduta cumulativamente dalle mandanti, ciascuna nella misura minima del 10% di quanto richiesto all'intero raggruppamento;

c) i requisiti di ordine tecnico-organizzativo:

i) quello di cui al punto 6.1.c.1) deve essere posseduto dall'impresa mandataria/capogruppo nella misura minima del 60% e la restante percentuale posseduta cumulativamente dalle mandanti, ciascuna nella misura minima del 10% di quanto richiesto all'intero raggruppamento; si precisa che, la percentuale di copertura del requisito dovrà essere riferita alla gestione di un unico contratto che non necessariamente dovrà essere lo stesso per mandatario e mandante;

ii) quelli di cui ai precedenti punti 6.1.c.2), 3), 4), 5) e 6), trattandosi di un raggruppamento orizzontale, in cui pertanto ogni componente è destinato a svolgere attività che riguardano la manipolazione di prodotti alimentari, devono essere posseduti da ciascun soggetto partecipante al RTI.

6.3 - La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avviene, ai sensi dell'articolo 6-bis del Codice e della delibera n. 111/2012, come aggiornata con Delibera n. 157 del 17 febbraio 2016, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS, reso disponibile dall'Autorità Nazionale Anticorruzione (di seguito l'"**Autorità**") con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012. Pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCPass, accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato-avcpass), secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3.2, della succitata delibera, da produrre in sede di partecipazione alla gara.

## **7. - PAGAMENTO DELLA CONTRIBUZIONE A FAVORE DELL'ANAC**

7.1 - Ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara, il concorrente deve provvedere al pagamento della contribuzione in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

A tal fine si precisa che l'importo della contribuzione, relativamente all'importo posto a base della presente procedura di gara, è pari ad €. 140,00.

7.2 - Per eseguire il pagamento è necessario iscriversi on-line al Servizio Riscossione Contributi. L'operatore economico deve collegarsi al Servizio Riscossione Contributi (collegandosi al portale web all'indirizzo):

<http://www.anticorruzione.it/portal/public/classic/Servizi/ServiziOnline/ServizioRiscossioneContributi>) con le credenziali da questo rilasciate e inserire il codice CIG che identifica la procedura alla quale intende partecipare. Ai fini del pagamento della contribuzione in oggetto, si precisa che il C.I.G. cui fare riferimento è il seguente: 8859396CD9.

7.3 - La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento della contribuzione di cui al presente punto è causa di esclusione dalla procedura di gara.

## **10. - SOPRALLUOGO**

10.1 - In ragione delle particolari condizioni di svolgimento del servizio nonché della dislocazione delle strutture interessate, si ritiene che la presentazione dell'offerta imponga di prendere conoscenza dei centri cottura dove sarà svolto il servizio; per tale ragione si prevede il sopralluogo obbligatorio:

i) dei due centri di cottura posti in Montevarchi rispettivamente in Via Amendola, 6 e Via Fonte Moschetta, 4,

ii) dei refettori come dettagliati nel Capitolato Speciale di Appalto.

La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara.

10.2 - Ai fini dell'effettuazione del sopralluogo, i soggetti interessati potranno inoltrare all'indirizzo della Stazione Appaltante formale comunicazione di richiesta di sopralluogo e richiedere apposito appuntamento.

10.3 - Il Responsabile del procedimento, o un soggetto dallo stesso delegato, provvederà a rilasciare apposita certificazione dell'avvenuto sopralluogo che il concorrente dovrà allegare alla documentazione contenuta nella busta virtuale amministrativa.

Trattandosi di adempimento da effettuarsi prima della presentazione delle offerte, è esclusa la possibilità di regolarizzare ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.lgs. 50/2016

10.4 - Il sopralluogo potrà essere effettuato esclusivamente dal rappresentante legale, dall'amministratore, dal direttore tecnico dell'impresa ovvero da altro soggetto

appositamente delegato per iscritto dal rappresentante legale, il quale non potrà operare per più imprese.

**11. - CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE - CRITERI MOTIVAZIONALI - METODO INDIVIDUAZIONE OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA**

11.1 - A norma dell'art. 95, comma 3, lett. a) del D. Lgs 50/2016, il presente appalto sarà aggiudicato mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. L'offerta verrà valutata con il metodo aggregativo compensatore, su un punteggio massimo complessivo di 100 punti, ripartito in 80 punti all'offerta tecnica qualitativa e 20 punti all'offerta economica, ponderato sulla base degli elementi e dei punteggi indicati nella tabella che segue, all'interno della quale, per ciascuno dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica qualitativa e quantitativa - contraddistinti con le lettere [T.1-T.2-T.3-T.4-T.5] – si riportano i diversi criteri e sub-criteri con i singoli punteggi unitamente ai criteri motivazionali

Criteria		Punteggio
<b>OFFERTA TECNICA QUALITATIVA [0 – 70]</b>		
T.1	<b>Organizzazione processo produzione pasti</b>	<b>Max 27</b>
Criterio Motivazionale	<p>Ai fini della valutazione della miglior offerta si dovrà tener conto della capacità di adozione di modalità di conservazione, stoccaggio. preparazione e cottura in grado di salvaguardare freschezza, gusto e salubrità dei prodotti, del numero di addetti impiegati, nonché della individuazione da parte del concorrente di strumenti idonei all'accertamento effettivo del rispetto del sistema di organizzazione del processo di produzione pasti proposto.</p> <p>Al riguardo si ribadisce che l'aggiudicatario prenderà in carico prodotti alimentari acquistati direttamente da CPS, assumendosi l'onere di garantirne lo stoccaggio e la</p>	

	conservazione.	
T.2	<b>Organizzazione del processo di trasporto pasti</b>	<b>Max 8</b>
Criterio Motivazionale	Ai fini della valutazione della miglior offerta, si dovrà tener conto, anche tramite l'indicazione da parte del concorrente del percorso dei mezzi e delle fasce orarie di percorrenza, delle tempistiche e delle modalità di trasporto dei pasti, dei numeri di addetti e mezzi impiegati, delle tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto dal centro di cottura ai singoli refettori, dell'eventuale utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, nonché dell'individuazione da parte del concorrente di strumenti idonei all'accertamento effettivo del rispetto del sistema di organizzazione del processo di trasporto pasti proposto	
T.3	<b>Organizzazione del processo di distribuzione pasti</b>	<b>Max 20</b>
Criterio Motivazionale	Ai fini della valutazione della miglior offerta si dovrà tener conto del rispetto dei tempi di distribuzione in coerenza con gli orari di consumazione dei pasti presso i refettori, del numero di addetti impiegati, delle modalità di mantenimento della temperatura dei pasti sino al consumo, nonché della individuazione da parte del concorrente di strumenti idonei all'accertamento effettivo del rispetto del processo di distribuzione pasti proposto	
T.4	<b>Organizzazione del processo di pulizia e sanificazione</b>	<b>Max 15</b>
Criterio Motivazionale	Ai fini della valutazione della miglior offerta si dovrà tener conto della tempistica dell'intervento, del numero di addetti impiegati, delle caratteristiche dei prodotti utilizzati,	

	premiando quelli a minor impatto ambientale, della loro conservazione e delle misure generali e specifiche di igiene ambientale adottate, del rispetto della corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerentemente alle modalità previste dall'amministrazione comunale, sul cui territorio il servizio di mensa insiste, nonché dei metodi, procedure e controlli che il concorrente intende utilizzare per verificare la qualità dell'intero processo di pulizia e sanificazione	
<b>OFFERTA TECNICA QUANTITATIVA [0 -10]</b>		
T.5	<b>Messa a disposizione di uno o al massimo due centri di cottura alternativi che il concorrente si impegna a mettere a disposizione, per la quantità di pasti/giorni indicata in offerta, della CPS</b>  (il concorrente dovrà presentare unitamente la modulo posto a base di gara il titolo da cui risulta la disponibilità del/i centro/i di cottura quanto meno per il periodo 1.1.2022 – 31.7.2023),	
<b>Subcriterio</b> <b>T.5.1</b>	<b>Distanza</b>	<b>Max</b> <b>5 punti</b>
Criterio Motivazionale	Saranno premiate ai fini del punteggio i centri cottura che presentano una minore distanza in termini di chilometri dal Centro di Cottura posto in Montevarchi, Via Amendola n. 6, con la precisazione che sarà attribuito punteggio pari a 0 alle cucine con distanza pari o superiore a 50 chilometri  Ai fini della distanza si terrà conto del percorso stradale come risultante dall'utilizzo di <a href="http://www.viamichelin.it/web/Itinerari">www.viamichelin.it/web/Itinerari</a> .	
<b>Subcriterio</b> <b>T.5.2</b>	<b>Capacità del/i centro/i di cottura in termini di produzione pasti /giorno come risultanti dall'autorizzazione rilasciata dagli organi preposti</b>	<b>Max</b> <b>5 punti</b>

Criterio Motivazionale	Saranno premiate ai fini del punteggio i centri di cottura che presentano una maggiore capacità autorizzativa in termini di produzione pasti/giorno, ferma che la capacità autorizzativa minima del/i centro/i di cottura da mettere a disposizione del presente appalto non potrà essere inferiore a 1000 pasti/giorno	
<b>OFFERTA ECONOMICA [0 – 20]</b>		
<b>E</b>	<b>Ribasso percentuale rispetto all'importo a base di gara</b>	<b>20</b>
	<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

11.2 - L'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato utilizzando la seguente formula:

$$P(i) = \sum_n [W_i * V(x)_i]$$

Dove:

P(i) rappresenta il punteggio attribuito all'offerta x;

n è il numero dei criteri e/o subcriterio di valutazione oggetto di valutazione (T.1, T.2, T.3, T.4, T.5.1 e T.5.2 ed E);

W<sub>i</sub> è il punteggio massimo (peso) attribuito ad ogni criterio e/o subcriterio di valutazione (T.1, T.2, T.3, T.4, T.5.1 e T.5.2 ed E);

V(x) il coefficiente della prestazione dell'offerta x rispetto al singolo criterio di valutazione (i) variabile tra zero e uno.

La migliore offerta sarà quella che otterrà, sulla base della predetta formula, il maggior punteggio.

Ai fini del calcolo del punteggio si terrà conto fino alla seconda cifra decimale, arrotondata all'unità superiore se superiore a 5 ed all'unità inferiore se uguale inferiore a 5.

11.3 - I Coefficienti V(x) per i criteri di valutazione qualitativa da T.1 a T.4, saranno determinati dalla commissione giudicatrice attraverso la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari a ciascun criterio di valutazione secondo la seguente scala di valori (con possibilità attribuzione di coefficienti intermedi in caso di giudizi intermedi):

Giudizio	Coefficiente
Ottimo	1,00
Buono	0,80
Sufficiente	0,60
Insufficiente	0,40
Scarso	0,20
Insufficiente	0,00

Una volta che ciascun Commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun criterio viene calcolata, sempre per singolo criterio, la media dei coefficienti attribuiti, per poi attribuire il valore di V(a) 1 alla media più alta e di conseguenza riparametrare tutti gli altri coefficienti. Nell'ipotesi in cui ci fosse una sola offerta la riparametrizzazione non interverrà, con la conseguenza che il coefficiente da attribuire all'unico concorrente sarà ottenuto come media dei singoli coefficienti attribuiti dai Commissari.

Ai fini del calcolo dei coefficienti si terrà conto fino alla seconda cifra decimale, arrotondata all'unità superiore se superiore a 5 ed all'unità inferiore se uguale inferiore a 5.

11.4 Il coefficiente V(x) per i sub criteri di valutazione quantitativa T.5.1 e T.5.2, sarà calcolato sulla base delle seguenti formule e soltanto nell'ipotesi in cui la capacità di pasti/giorno messa a disposizione dal concorrente sia superiore a 1000 pasti/giorno:

i) per il subcriterio T.5.1

a) nel caso in cui il concorrente metta a disposizione un singolo centro di cottura si applicherà la seguente formula

$$V(x) = (50 - CX) / 50$$

dove:

V(x): è il coefficiente tra 0 e 1 assegnato al concorrente x;

Cx: è la distanza in termini di chilometri del centro di cottura proposto dal concorrente x rispetto al Centro di Cottura posto in Montevarchi, Via Amendola n. 6;

b) nel caso in cui il concorrente metta a disposizione due centri di cottura si applicherà la seguente formula

$$V(x) = \{50 - [(CX1 + CX2)/2]\} / 50$$

dove:

V(x): è il coefficiente tra 0 e 1 assegnato al concorrente x;

Cx1: è la distanza in termini di chilometri del primo centro di cottura proposto dal concorrente x rispetto al Centro di Cottura posto in Montevarchi, Via Amendola n. 6;

Cx2: è la distanza in termini di chilometri del secondo centro di cottura proposto dal concorrente x rispetto al Centro di Cottura posto in Montevarchi, Via Amendola n. 6.

Nel caso in cui i centri di cottura messi a disposizione fossero due, si precisa che nessuno dei due dovrà essere ad una distanza dal Centro di Cottura di Montevarchi, Via Amendola, n. 6 superiore a 50 Km; ne consegue che non saranno presi in considerazione ai fini del punteggio Centri di Cottura che presentano una distanza dal Centro di Cottura di Montevarchi, Via Amendola, n. 6 superiore a 50 Km.

ii) per il subcriterio T.5.2

$$V(x) = \text{Coffx} / \text{Cmax}$$

dove:

V(x): è il coefficiente tra 0 e 1 assegnato al concorrente x;

Coffx: è la capacità in termini di pasti/giorno della/e cucina/e proposta come alternativa dal concorrente x;

Cmax: è la capacità massima in termini di pasti/giorno tra le cucine alternative proposte in gara.

Rispetto alla capacità in termini di pasti/giorno del centro/i di cottura messi a disposizione si precisa:

- che, come già precisato, non saranno prese in considerazione offerte che prevedano una capacità di pasti/giorno inferiore a 1000; ne consegue che in caso di offerte che indichino un numero di pasti/giorno inferiore a 1000 le stesse non daranno luogo all'attribuzione di punteggi né con riferimento al criterio T.5.1 né con riferimento al criterio T.5.2;

- che il concorrente deve indicare i pasti/giorno che effettivamente può mettere a disposizione di CPS; ne consegue che nel caso di centro di cottura già utilizzato per altro servizio, il concorrente dovrà indicare solo i pasti/giorno residui che potrà, in caso di

richiesta, mettere a disposizione di CPS per lo svolgimento del servizio di cui al presente appalto;

- che in caso di indicazione di due centri di cottura il concorrente, ai fini dell'attribuzione del punteggio, si terrà conto della somma dei pasti/giorno messi a disposizione per ciascun centro di cottura;

- che la disponibilità dei pasti/giorno indicata in offerta dovrà essere mantenuta per tutta la durata del contratto.

11.5 – Il coefficiente  $V(x)$  per la componente relativa all'offerta economica E sarà calcolato secondo la seguente formula:

$$V(x) \text{ (per } R_x \leq R_{\text{Soglia}}) = X * R_x / R_{\text{Soglia}}$$

$$V(x) \text{ (per } R_x > R_{\text{Soglia}}) = X + (1 - X) * [(R_x - R_{\text{Soglia}}) / (R_{\text{Max}} - R_{\text{Soglia}})]$$

dove:

$V(x)$ : è il coefficiente tra 0 e 1 assegnato al concorrente  $x$ ;

$R_x$ : è il ribasso del concorrente  $x$ ;

$R_{\text{Soglia}}$ : media aritmetica dei valori dei ribassi dei concorrenti in gara;

$R_{\text{max}}$ : è il maggior ribasso proposto in gara;

$$X = 0,90$$

Ai fini del calcolo del punteggio si terrà conto fino alla seconda cifra decimale

## **12. - TERMINE ULTIMO PER IL RICEVIMENTO DELLE OFFERTE E MODALITÀ**

12.1 - La documentazione da presentare dovrà pervenire, pena l'esclusione dalla procedura, entro e non oltre le ore 12,00 del giorno **10/11/2021** tramite la piattaforma START in formato elettronico secondo le modalità descritte nelle istruzioni presenti sul portale START.

12.2 - Si precisa sin d'ora che in caso di costituendi raggruppamenti temporanei di imprese e di consorzi, l'offerta congiunta – tecnica ed economica- dovrà essere sottoscritta da tutti i Legali Rappresentanti delle Ditte raggruppate o consorziate; in caso di Raggruppamento temporaneo d'Imprese e di Consorzio ordinario di concorrenti già costituiti, l'offerta dovrà essere firmata dal Legale Rappresentante mandatario o del Consorzio costituito.

12.3 – Ogni domanda è costituita da quattro buste telematiche così suddivise:

i) Busta Documentazione Amministrativa;

- ii) Busta Offerta Tecnica Qualitativa;
- iii) Busta Offerta Tecnica Quantitativa;
- iv) Busta Offerta Economica.

### **13. – BUSTA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

13.1 - La Busta relativa alla Documentazione Amministrativa è costituita dai seguenti documenti, Moduli e Spazi

DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA costituita dai seguenti documenti, Moduli e Spazi:

**Modulo Domanda e scheda di partecipazione.** (generato automaticamente dalla Piattaforma Start); **Allegato A** - DGUE (Documento Unico di Gara Europeo);– **Allegato 1**- Regolamento UE n. 679 -2016; **Allegato 2** – Piano Organizzazione a seguito rischio pandemico da Covid 19 - **Modulo A.1)** - Richiesta Avvalimento: (opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene); **Modulo A.2)** - Dichiarazione impresa consorziata per il quale il consorzio concorre: (opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene); **Modulo A.3)** – Impegnativa a costituirsi in R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo Imprese) - (opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene); **Modulo A.4)** – Dichiarazione accettazione regolamento UE n. 679/2016 - Privacy; **Spazio A)** – Spazio in cui caricare il DGUE; **Spazio A.1)** Spazio in cui caricare il Modulo A.1) - Richiesta Avvalimento: (opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene); **Spazio A.2)** – Spazio in cui caricare il Modulo A.2) dichiarazione impresa consorziata per il quale il consorzio concorre: (opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene); **Spazio A.3)-** Spazio in cui caricale il Modulo A.3) Impegnativa a costituirsi in R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo Imprese) - (opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene); **Spazio A.4)** – Spazio in cui caricare il Modulo A.4) Dichiarazione accettazione regolamento UE n. 679/2016 - Privacy; **Spazio A.5)-** Spazio in cui caricare il possesso della procedura di controllo secondo il sistema HACCP applicata a tutto il ciclo alimentare, la certificazione di qualità aziendale conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2015, settore EA 30 in corso di validità, la certificazione di qualità aziendale conforme alle

norme europee della serie UNI EN ISO 22000:2005 in corso di validità, la certificazione di qualità aziendale conforme alle norme europee delle serie ISO 14001:2015 settori EA 30 in corso di validità, la certificazione di qualità aziendale conforme alle norme europee delle serie ISO 45001 settore EA 30 in corso di validità o la certificazione di qualità OHSAS 18001/2007 **Spazio A.6)** - Ricevuta a comprova del versamento di € 140,00 a favore di ANAC. **Spazio A.7)** - Garanzia Provvisoria di cui all'art. 93 del D.lgs. 50/2016; **Spazio A.8)** – Spazio in cui caricare stampa del “PASSOE” rilasciato dal sistema AVCPASS; **Spazio A.9)** - Spazio in cui caricare la visura camerale. **Spazio A.10)** - Spazio in cui caricare l'atto costitutivo RTI.

i) Modulo Domanda e scheda di partecipazione

Redatta compilando l'apposito modulo proposto al sistema START, sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente e nella quale, in caso di partecipazione in forma consortile, sia specificata la tipologia di consorzio cui il concorrente appartiene fra quelle indicate all'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.; nel caso di concorrente costituito da raggruppamento temporaneo o da un consorzio o GEIE no ancora costituiti, la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il predetto raggruppamento o consorzio. Si ricorda che nella documentazione d'offerta i costituenti il raggruppamento devono riportare l'impegno a conferire, in caso di aggiudicazione, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare nel medesimo documento, qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio dei mandanti.

ii) Allegato A - DGUE di cui all'art. 85 del D.lgs. 50/2016

Il Concorrente deve scaricarlo sul proprio PC e compilarlo nelle parti richieste/pertinenti. Deve quindi firmarlo digitalmente e reinserirlo sulla Piattaforma START nell'apposito “spazio”.

Si evidenzia che il mancato possesso dei requisiti alla data di scadenza del bando rende l'offerta irricevibile; pertanto non potrà applicarsi il procedimento di regolarizzazione ex art.83, comma 9, del D.Lgs.n.50/2016 e s.m.i..

Ai fini del possesso dei requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi, il concorrente può limitarsi a compilare, in alternativa ai campi specifici comunque presenti nel DGUE, la sezione “ $\alpha$ : Indicazione Globale per tutti i criteri di selezione, senza compilare nessun'altra sezione della parte IV;

iii) Modulo A.1 - Richiesta Avvalimento

Opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene.

iv) Modulo A.2 - Dichiarazione impresa consorziata per il quale il consorzio concorre

Opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene.

v) Modulo A.3 - Impegnativa a costituirsi in R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo Imprese)

Opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene.

vi) Modulo A.4 - Dichiarazione accettazione clausole del Nuovo regolamento UE n. 679/2016 – Privacy

vii) Spazio A.1) Spazio in cui caricare il Modulo A.1) - Richiesta Avvalimento: (opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene);

viii) Spazio A.2) – Spazio in cui caricare il Modulo A.2) dichiarazione impresa consorziata per il quale il consorzio concorre: (opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene);

ix) Spazio A.3)- Spazio in cui caricare il Modulo A.3) Impegnativa a costituirsi in R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo Imprese) - (opzionale: solo per coloro che intendano avvalersene);

x) Spazio A.4) – Spazio in cui caricare il Modulo A.4) Dichiarazione accettazione regolamento UE n. 679/2016

xi) Spazio A.5 – spazio in cui caricare la documentazione da cui risulti:

- il possesso della procedura di controllo secondo il sistema HACCP applicata a tutto il ciclo alimentare

- la certificazione di qualità aziendale conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2015, settore EA 30 in corso di validità,

- la certificazione di qualità aziendale conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 22000:2005 in corso di validità;

- la certificazione di qualità aziendale conforme alle norme europee delle serie ISO 14001:2015 settori EA 30 in corso di validità;

- la certificazione di qualità aziendale conforme alle norme europee delle serie ISO 45001 settore EA 30 in corso di validità o la certificazione di qualità OHSAS 18001/2007.

xii) Spazio A.6 - Ricevuta a comprova del versamento di € 140,00 a favore di ANAC.

xiii) Spazio A.7 - Garanzia Provvisoria di cui all'art. 93 del D.lgs. 50/2016

Ai sensi dell'articolo 93 del Codice e s.m.i. e a pena di esclusione, ciascun concorrente dovrà corredare la propria offerta da una garanzia provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo del servizio a base d'asta – compresi gli oneri per la sicurezza – e precisamente pari ad € 28.189,72 a favore della centro Pluriservizi S.p.A..

Il suddetto importo della cauzione provvisoria sarà ridotto del 50% in conseguenza del possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2015; si applicano altresì le ulteriori riduzioni di cui all'art. 93 comma 7 del Codice per il possesso delle certificazioni richieste all'art. 6 Requisiti di Partecipazione

La cauzione provvisoria deve essere intestata:

- nel caso di raggruppamenti d'impresa già costituiti, alla sola impresa capogruppo;
- nel caso di raggruppamenti d'impresa costituendi, a tutte le imprese associate.

La cauzione, costituita con le modalità indicate all'art. 93 del Codice, copre il rischio della mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'offerente ed è svincolata di diritto al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Ai sensi dell'art. 93, comma 4, del Codice e s.m.i. e a pena di esclusione, la cauzione provvisoria deve contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta della CPS e deve avere validità di almeno 180 (centoottanta) giorni decorrenti dalla data di scadenza prevista per la presentazione dell'offerta.

Ai sensi dell'art. 93, comma 8, del Codice e s.m.i., l'offerta deve essere altresì corredata – a pena di esclusione – dall'impegno di un fideiussore verso il concorrente a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto in caso di aggiudicazione.

x) Spazio A.8 – Spazio in cui caricare la stampa del “PASOUE”

IL PASOUE è rilasciato dal sistema AVCPASS all’operatore economico partecipante alla presente procedura e all’eventuale impresa ausiliaria, registrate al servizio accedendo all’apposito link sul portale ANAC secondo le istruzioni ivi contenute.

xi) Spazio A.9 - Spazio in cui caricare la visura camerale.

xii) Spazio A.10– Spazio in cui caricare l’atto costitutivo RTI (in caso di RTI costituito).

#### **14. – BUSTA OFFERTA TECNICA QUALITATIVA E QUANTITATIVA**

14.1 - Ai fini della valutazione dei criteri qualitativi T.1-T.2-T.3-T.4 e T.5, gli offerenti dovranno caricare nell’apposito spazio riservato sulla Piattaforma START (i) una relazione illustrativa, da denominarsi “Relazione Tecnica Qualitativa” e (ii) il Modulo “Offerta Tecnica Quantitativa” predisposto dalla Stazione Appaltante debitamente compilato.

Ai fini della redazione della Relazione Tecnica Qualitativa i concorrenti dovranno partire dalla attenta disamina dei titoli V (processo Produzione Pasti), VI (Processo Distribuzione Pasti), VII (Processo Trasporto Pasti) e VIII (Processo Pulizia e Sanificazione) del Capitolato Speciale di Appalto considerato:

i) che in ogni caso è obbligo del futuro aggiudicatario attenersi alle prescrizioni contenute in detti titoli;

ii) che il rispetto di dette prescrizioni nelle Relazioni Tecniche Qualitative depositate sarà considerata ai fini della valutazione complessiva delle stesse da parte dei Commissari.

14.2 – Al fine di facilitare l’operato dei Commissari, di seguito si riportano i paragrafi, con i relativi contenuti, in cui dovrà essere suddivisa la Relazione Tecnica Qualitativa:

i) Paragrafo T.1 – Organizzazione Processo Produzione Pasti, in cui il Concorrente dovrà illustrare:

- il progetto di produzione pasti evidenziando le procedure di stoccaggio e conservazione degli alimenti, nonché di preparazione e cottura dei pasti avendo cura di indicare le misure rivolte a salvaguardare freschezza, gusto e salubrità dei prodotti;

- il numero di addetti impiegati;

- i metodi, procedure e controlli che intende utilizzare per l’accertamento effettivo del

rispetto del sistema di organizzazione del processo di produzione pasti proposto.

iii) Paragrafo T.2 - Organizzazione Processo Trasporti Pasti, in cui il Concorrente dovrà illustrare:

- il progetto di trasporti pasti avendo cura di indicare, anche tramite l'indicazione del percorso dei mezzi e delle fasce orarie di percorrenza, tempistiche e modalità di trasporto dei pasti dal centro di cottura ai singoli refettori, numero di addetti e mezzi impiegati, tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto dal centro di cottura ai singoli refettori, eventuale utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale;
- i metodi, procedure e controlli che intende utilizzare per l'accertamento effettivo del rispetto del processo di trasporto dei pasti proposto.

iii) Paragrafo T.3 - Organizzazione del processo di distribuzione pasti, in cui il Concorrente dovrà illustrare

- il progetto di distribuzione pasti evidenziando avendo cura di indicare i tempi di distribuzione presso i diversi refettori, il numero di addetti impiegati e le modalità di mantenimento della temperatura dei pasti sino al consumo;
- i metodi, procedure e controlli che intende utilizzare per l'accertamento effettivo del rispetto del processo di distribuzione dei pasti proposto.

iv) Paragrafo T.4 - Organizzazione Processo di Pulizia e Sanificazione, in cui il Concorrente dovrà illustrare:

- il progetto di pulizia e sanificazione avendo cura di indicare tempistica dell'intervento, numero di addetti impiegati, caratteristiche dei prodotti utilizzati, evidenziando l'eventuale utilizzo di prodotti a minor impatto ambientale, loro conservazione e misure generali e specifiche di igiene ambientale adottate, metodologie seguite per il rispetto della raccolta

differenziata coerente con le modalità previste dall'amministrazione comunale sul cui territorio si svolge il servizio;

- i metodi, procedure e controlli che intende utilizzare per l'accertamento effettivo del rispetto del processo di pulizia e sanificazione proposto.

14.3 - La Relazione Tecnica Qualitativa deve essere sottoscritta digitalmente dal concorrente; nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio, di cui all'art. 48 D. Lgs 50/2016 non ancora costituito, la relazione deve essere sottoscritta digitalmente dai legali rappresentanti di tutte le imprese che costituiranno l'associazione o il consorzio. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese già costituito detta relazione dovrà essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa mandataria.

14.4 – La relazione dovrà essere illustrata e costituita da non più di 20 (venti) cartelle , da intendersi come pagine in formato A4 fronte retro con non più di 40 (quaranta) righe per pagina e con scrittura in corpo non inferiore a 10 (dieci) punti, eventualmente contenenti schemi o diagrammi; eventuali pagine ulteriori non saranno prese in considerazione ai fini della valutazione.

**Spazio in cui caricare la “Relazione Tecnica Qualitativa”.** La relazione, sottoscritta secondo le modalità sopra indicate, dovrà essere inserita nell'apposito spazio ad essa dedicato sulla Piattaforma START.

**Attenzione:** nella busta virtuale relativa all'Offerta Tecnica non deve essere inserita l'indicazione (i) di parametri o valori riconducibili all'offerta tecnica quantitativa e/o (ii) del prezzo offerto né in forma diretta né in modo da renderne possibile la deduzione da parte della Commissione Giudicatrice. L'eventuale inserimento comporterà l'immediata esclusione del concorrente dalla gara per irricevibilità dell'offerta.

14.5 - Rispetto al Modulo “Offerta Tecnica Quantitativa”, che sarà aperto solo dopo che la Commissione Giudicatrice avrà valutato l'offerta qualitativa, il Concorrente dovrà compilare quello messo a disposizione dalla Stazione Appaltante tra la documentazione di gara; nello stesso il Concorrente dovrà specificare, con riferimento al/i Centro/i di Cottura

proposto/i in alternativa in caso di mancato funzionamento dei centri di cottura messi a disposizione da CPS:

i) la distanza rispetto al Centro di Cottura posto in Montevarchi, Via Amendola n. 6;

ii) la capacità in termini di produzione pasti/giorno prodotti, ribadendo che il concorrente deve indicare i pasti/giorno che effettivamente può mettere a disposizione di CPS per l'appalto in oggetto.

Al modulo il concorrente dovrà allegare:

- il titolo giuridico (contratto di acquisto, contratto di locazione, contratto preliminare di acquisto o locazione o altro) in forza del quale può disporre del/i Centro/i di Cottura proposto/i in alternativa per il periodo 1.1.2022 – 31.7.2023;

- il provvedimento rilasciato dall'autorità preposta rispetto alla capacità del/i Centro/i di Cottura proposto/i in termini di produzione pasti/giorno prodotti.

Considerato che il soccorso istruttorio non è ammesso con riferimento all'offerta tecnica, si precisa fin da ora che la mancata allegazione del titolo giuridico in forza del quale il Concorrente dispone del Centro di Cottura quanto meno dal 1.1.2022 al 31.7.2023 e/o del provvedimento rilasciato dall'autorità preposta rispetto alla capacità della Centro di Cottura proposto in termini di produzione pasti/giorno, comporta che la Commissione non attribuirà alcun punteggio con riferimento ai subcriteri T.5.1. e T.5.2; non daranno luogo ad attribuzione di punteggio per entrambi i subcriteri T.5.1 e T.5.2 anche le offerte che prevedano un numero di pasti/giorno messi a disposizione inferiore a 1000.

Non determineranno attribuzione di punteggio neppure eventuali Centri di Cottura distanti più di 50 Km dal Centro di Cottura di Montevarchi, Via Amendola, n. 6.

Laddove il predetto Modulo "Offerta Tecnica Quantitativa" non venga caricato, all'offerente sarà attribuito, in riferimento ai subcriteri di valutazione T.5.1 e T.5.2, il punteggio 0.

<p><b>Spazio in cui caricare la "Offerta Tecnica Quantitativa".</b> Il modulo "Offerta Tecnica Quantitativa", sottoscritto secondo le modalità sopra indicate, dovrà essere inserita nell'apposito spazio ad esso dedicato sulla Piattaforma START.</p>
---

## **15. - BUSTA OFFERTA ECONOMICA**

15.1 – La Busta relativa all’Offerta Economica dovrà contenere i seguenti documenti:

- Modulo C.1, predisposto dalla Stazione Appaltante debitamente compilato dal concorrente;
- Modulo C.2;
- sintetico progetto di assorbimento nel rispetto della clausola sociale.

15.2 - Il Modulo C.1 costituisce l’offerta economica che riporta:

i) il prezzo unitario per pasto in regime standard, al netto degli oneri di sicurezza, proposto dal concorrente, precisando che non sono ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo unitario posto a base di gara di euro 2,77;

ii) il prezzo complessivo offerto moltiplicando il prezzo unitario offerto per il numero di pasti indicativo posto a base di gara (n. 812.000), tenendo conto dell’intero periodo contrattuale compresa l’eventuale proroga (1.1.2022 – 31.7.2024);

iii) il ribasso percentuale rispetto al prezzo complessivo soggetto a ribasso posto a base di gara; il ribasso dovrà essere espresso in cifre ed in lettere e in caso di discordanza prevale il ribasso percentuale indicato in lettere.

Il ribasso percentuale offerto sul prezzo posto a base di gara (“r”) è determinato mediante la seguente operazione:

$$r = (Pg - Po) / Pg$$

dove

- “Pg” l’importo a base di gara per il servizio soggetto a ribasso, pari ad euro 2.249.240,00;
- “Po” il prezzo totale offerto per il servizio.

Il ribasso che il Concorrente deve essere identico a quello riportato nell’offerta di cui al successivo punto C.2.

Nello stesso modulo C.1 il concorrente dovrà indicare i costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l’adempimento delle disposizioni in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro sicurezza, secondi quanto disposto dall’art. 95, comma 10, d.lgs. 50/2016.

Come già precisato, il medesimo ribasso proposto dall'aggiudicatario sul costo pasto in regime standard, sarà applicato anche sul costo /pranzo in regime Covid.

L'offerta di cui al Modulo C.1 deve essere sottoscritta digitalmente dal concorrente; nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio, di cui all'art. 48 Codice non ancora costituito, l'offerta deve essere sottoscritta digitalmente dai legali rappresentanti di tutte le imprese che costituiranno l'associazione o il consorzio. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese già costituito detta offerta dovrà essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa mandataria.

**Spazio in cui caricare la "Offerta Economica".** Il modulo C1 dell'offerta economica, sottoscritta secondo le modalità sopra indicate, dovrà essere inserita nell'apposito spazio ad esso dedicato sulla Piattaforma START.

15.3 – Il Modulo C.2 per la formulazione dell'Offerta Economica ed è generato automaticamente dal Sistema START: il Concorrente deve riportare su detto Modulo la propria offerta, corrispondente al ribasso percentuale di cui al precedente punto 15.2.i), che deve essere espressa in percentuale di ribasso con n. 2 cifre decimali dopo la virgola.

In caso di discordanza fra il ribasso indicato nell'offerta economica e il ribasso offerto indicato nell'offerta di cui al punto "C.2" (ovvero quello dell'offerta generata automaticamente dal sistema START), prevale il ribasso indicato nell'offerta generata automaticamente dal sistema START, con la conseguenza che anche l'importo complessivo offerto sarà rivisto in funzione di detto ribasso.

Il prezzo unitario offerto costituirà l'importo unitario di ciascun pasto che sarà utilizzato dall'aggiudicatario al momento della fatturazione mensile a CPS: il prezzo unitario del pasto in regime Covid si ottiene applicando il ribasso proposto dall'aggiudicatario sul prezzo pasto Covid posto a base di gara pari ad euro 3,09.

L'offerta generata da START deve essere sottoscritta digitalmente dal concorrente; nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio, di cui all'art. 48 Codice non ancora costituito, l'offerta deve essere sottoscritta digitalmente dai legali rappresentanti di tutte le imprese che costituiranno l'associazione o il consorzio. In caso di raggruppamento

temporaneo di imprese già costituito detta offerta dovrà essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa mandataria.

**Spazio in cui caricare la "Offerta Generata automaticamente da START".** L'offerta generata automaticamente da START, sottoscritta secondo le modalità sopra indicate, dovrà essere inserita nell'apposito spazio ad esso dedicato sulla Piattaforma START.

15.5 – Il sintetico progetto di assorbimento atto ad illustrare le modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero di lavoratori che beneficeranno della stessa e della relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

La mancata presentazione del sintetico progetto di assorbimento, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale, la quale, costituendo manifestazione della volontà di presentare un'offerta condizionata, inammissibile nelle gare pubbliche, comporta l'esclusione del concorrente dalla gara.

Il sintetico progetto di assorbimento deve essere sottoscritto digitalmente dal concorrente; nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio, di cui all'art. 48 Codice non ancora costituito, l'offerta deve essere sottoscritta digitalmente dai legali rappresentanti di tutte le imprese che costituiranno l'associazione o il consorzio. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese già costituito detta offerta dovrà essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa mandataria.

**Spazio in cui caricare il "Sintetico Progetto di Assorbimento".** Il progetto Sintetico di Assorbimento, sottoscritto secondo le modalità sopra indicate, dovrà essere inserito nell'apposito spazio ad esso dedicato sulla Piattaforma START.

15.6 – Si precisa:

- i) che non sono ammesse offerte al rialzo sul prezzo unitario del pasto posto a base di gara (euro 2,77), con la conseguenza che le stesse saranno escluse;
- ii) che il ribasso proposto dall'aggiudicatario si applicherà anche sul prezzo unitario del pasto in eventuale regime Covid (euro 3,09).

## **16 - SVOLGIMENTO DELLA GARA E AGGIUDICAZIONE**

16.1 - L'apertura della busta relativa alla documentazione amministrativa avverrà in seduta pubblica presso la sede della CPS il giorno 12/11/2021 alle ore 09.30 o in un diverso giorno che sarà comunicato ai concorrenti tramite la piattaforma START.

L'apertura della busta della documentazione amministrativa sarà effettuata dal RUP o dalla Commissione Giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 77 d.lgs. 50/2016.

16.4 - Alla seduta pubblica possono presenziare ed intervenire i legali rappresentanti delle imprese offerenti ovvero persone a ciò appositamente delegate, nelle forme di legge; le persone non legittimate a presenziare in nome e per conto delle imprese offerenti non potranno ottenere di verbalizzare le loro dichiarazioni.

16.5 - Qualora sia necessario avviare il sub-procedimento di regolarizzazione ex art. 83, comma 9, del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i. , il presidente della Commissione di gara – o il RUP in caso di seggio monocratico - procederà a sospendere la seduta rinviando alla successiva seduta pubblica, la cui data sarà comunicata a tutti i concorrenti tramite la piattaforma START e/o pec, all'acquisizione di quanto prodotto dal/i concorrente/i le cui dichiarazioni siano state omesse o siano risultate incomplete o, ancora, irregolari ai sensi dell'art.83, comma 9, del D.Lgs.n.50/2016 e s.m.i.

16.6 - Una volta verificata l'ammissibilità dell'offerta e la completezza documentale di cui alla Documentazione Amministrativa, nelle medesima seduta pubblica disposta per l'apertura della documentazione amministrativa o in una successiva che sarà comunicata ai concorrenti mediante la piattaforma Start, si procederà, alla presenza della Commissione Giudicatrice, all'apertura della "Offerta Tecnica Qualitativa" e alla sola verifica della completezza della documentazione richiesta; in una o più sedute riservate successive la sola Commissione Giudicatrice procederà alla valutazione della Relazione Tecnica Qualitativa e all'assegnazione dei relativi punteggi.

16.7 - In successiva seduta pubblica, che sarà comunicata ai partecipanti, la Commissione Giudicatrice darà lettura della graduatoria provvisoria relativa alle offerte tecniche qualitative.

La stessa Commissione Giudicatrice, con il supporto del RUP, procede quindi all'apertura del Modulo relativo all'Offerta Tecnica Quantitativa, rispetto alla quale la Commissione:

- i) darà lettura delle offerte da ciascun Concorrente e riportate nel Modulo;
- ii) procederà all'attribuzione dei relativi punteggi per le offerte tecniche quantitative in conformità all'art. 11;
- iii) procederà alla somma, per ciascun Concorrente, dei punteggi relativi all'offerta tecnica qualitativa con i punteggi relativi alla offerta tecnica quantitativa.

La Commissione, sempre nella medesima seduta pubblica, apre le offerte economiche rispetto alle quali:

- i) darà lettura delle percentuali di ribasso offerte da ciascun Concorrente e riportate nei moduli C.1 e C.2;
- ii) verificherà la presenza del Progetto di Riassorbimento;
- iii) procederà all'attribuzione dei relativi punteggi per le offerte economiche in conformità all'art. 11;
- iv) procederà alla somma, per ciascun Concorrente, dei punteggi relativi alle offerte tecniche, qualitative e quantitative, con i punteggi relativi all'offerta economica.

La Commissione, quindi, redige una graduatoria delle offerte ammesse, in ordine decrescente.

Nell'ipotesi in cui qualcuno dei concorrenti non producesse il Sintetico progetto di Assorbimento, la Commissione, prima della proposta di aggiudicazione, procede al soccorso istruttorio.

16.8 - Laddove l'offerta prima in graduatoria risulti, ex art. 97, comma 3, Codice, apparentemente anomala, la seduta pubblica sarà sospesa e successivamente ripresa dopo aver espletato il procedimento di verifica dell'anomalia di cui all'art. 97 Codice.

16.9 - La Commissione procederà quindi alla proposta di aggiudicazione nei confronti della migliore offerta non anomala e quindi affidabile.

16.10 - In caso di offerte con uguale punteggio complessivo (offerta tecnica qualitativa + offerta economica), fermo restando quanto previsto dall'art. 77 RD 827/1924, si procederà al sorteggio.

16.11 - La Commissione trasmetterà la proposta di aggiudicazione al RUP. L'aggiudicazione diventa definitiva per la Stazione Appaltante, fatta salva l'efficacia in ogni caso subordinata

alla verifica del possesso dei prescritti requisiti, solo dopo l'approvazione dell'operato della Commissione da parte del competente organo della Società.

16.12 - Il verbale della Commissione e la determinazione di aggiudicazione non sono inoltre sostitutivi del contratto d'appalto, alla cui stipula, nelle forme di cui all'art. 32, comma 14 d.lgs. 50/2016, potrà comunque addivenirsi solo a seguito della presentazione da parte dell'Impresa aggiudicataria della documentazione richiesta dalla stazione appaltante e fermi restando gli accertamenti previsti dalla vigente normativa; CPS si riserva in ogni caso l'avvio di urgenza ex art. 32, comma 8, d.lgs. 50/2016 del servizio.

#### **17. - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

17.1 - Trova applicazione l'art. 105 d.lgs. 50/2016.

#### **18. - CLAUSOLA SOCIALE**

18.1 - Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente.

Considerato che la clausola sociale va applicata nel rispetto del tipo di organizzazione aziendale prescelto dall'imprenditore subentrante, dovrà essere osservata la clausola sociale contenuta nel contratto collettivo dello stesso imprenditore offerente; per il solo caso in cui l'imprenditore offerente non abbia sottoscritto alcun contratto collettivo ovvero sia parte di un contratto collettivo che delle clausole sociali si disinteressa, è prevista l'applicazione della clausola sociale di cui al CCNL TURISMO PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE, ALBERGHI, individuato ai sensi dell'art. 30, comma 4, d.lgs. 50/2016.

18.2 - L'operatore economico dovrà quindi allegare all'offerta economica un sintetico progetto di assorbimento riportando nello stesso le concrete modalità applicative della clausola sociale, con l'indicazione del numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e della relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

18.3 - Al fine della applicazione della clausola sociale, vengono forniti i dati relativi alle unità di personale impiegato, riportati in allegato al Capitolato Speciale di Appalto.

## **19. - ULTERIORI INDICAZIONI**

19.1 - Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta valida ammessa e ritenuta congrua a giudizio insindacabile della CPS.

E' in ogni caso facoltà della CPS di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, o se aggiudicata, di non stipulare il contratto d'appalto.

La Società si riserva la facoltà di non approvare gli atti di gara nel caso in cui l'offerta risultata prima in graduatoria venga da essa ritenuta non soddisfacente o per comprovati motivi di interesse pubblico.

In tal caso, le imprese offerenti non potranno avanzare alcuna pretesa risarcitoria.

19.2 - A conclusione delle operazioni di gara, la CPS procederà alla verifica di tutta la documentazione e di tutte le dichiarazioni fornite nella procedura selettiva e, con formale atto di approvazione nelle forme di legge, procederà alla relativa aggiudicazione.

L'aggiudicazione sarà notificata all'impresa aggiudicataria tramite la piattaforma START.

19.3 - Contestualmente la Stazione Appaltante inviterà l'impresa aggiudicataria:

- a) produrre la documentazione necessaria per la stipula del contratto;
- b) a costituire la cauzione definitiva e la polizza assicurativa;

19.4 - Ove nel termine indicato la Società, l'impresa aggiudicataria non abbia puntualmente ottemperato a quanto richiesto, la CPS procederà alla revoca dell'aggiudicazione, ferma restando la facoltà di procedere all'aggiudicazione a favore dell'impresa seconda in graduatoria, e così via in ordine decrescente di classificazione. In tal caso, la Società

incamererà la cauzione provvisoria riservandosi di procedere per il risarcimento di ogni ulteriore danno.

Ove l'aggiudicatario, senza giusta causa, non si presenti per la stipulazione del Contratto di appalto, la CPS procederà nei termini suindicati.

## **20. - SPESE, IMPOSTE E TASSE A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO DEFINITIVO**

20.1 - Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti l'esecuzione della fornitura come previsto dal presente Bando e dal Capitolato Speciale sono a carico dell'aggiudicatario definitivo.

20.2 - Sono altresì a carico dell'aggiudicatario definitivo:

- tutte le spese, tasse, diritti di segreteria, ecc... inerenti e conseguenti alla gara, ed alla stipulazione e registrazione del contratto;
- le somme afferenti la pubblicità della lex specialis, da versarsi secondo le modalità che verranno indicate dalla Stazione Appaltante.

## **21. - INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI**

21.1 - I dati personali oggetto della presente gara saranno trattati dalla CPS nel rispetto del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i..

## **22. - OBBLIGHI PARTICOLARI DELL'AGGIUDICATARIO DEFINITIVO**

22.1. - Né l'indizione della procedura né l'aggiudicazione provvisoria costituiscono vincolo per la Società procedente, il quale sarà sempre libero di non dar corso all'aggiudicazione nonché di differire il perfezionamento della stessa. In tal caso il concorrente che avrà formulato la migliore offerta non potrà far valere alcuna forma di responsabilità, neanche di natura precontrattuale nei confronti della Committente.

22.2 - In nessun caso verrà corrisposto alcun indennizzo ai partecipanti alla presente gara.

## **23. - DOCUMENTAZIONE A DISPOSIZIONE DEGLI INTERESSATI – RUP - CHIARIMENTI**

23.1 - Al fine di consentire una compiuta valutazione dei termini, delle condizioni, delle modalità e degli aspetti connessi all'oggetto della presente procedura, i concorrenti – a pena di esclusione - dovranno obbligatoriamente prendere visione del Capitolato Speciale di Appalto annesso al presente Bando.

23.2 - Il soggetto cui sono affidati i compiti propri del Responsabile del procedimento per la presente procedura è la Sig.ra Sancordi Mara;

23.3 - Per ulteriori informazioni i concorrenti possono rivolgersi presso la Società Centro Pluriservizi S.p.A., 6/A Strada di Poggilupi, n.353 – 52028 Terranuova Bracciolini (AR), Tel. 055.9199225; Fax 055.9198389, orario dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 12:00.

Il presente Bando, l'annesso Capitolato Speciale e gli allegati sono disponibili:

- sulla piattaforma regionale START

- sul sito Internet della Società Centro Pluriservizi S.p.A., all'indirizzo: [www.centropluriservizi.com](http://www.centropluriservizi.com)

- presso la Società Centro Pluriservizi S.p.A., agli indirizzi e negli orari di cui sopra.

Non saranno effettuate spedizioni tramite fax o sistema postale del presente Bando e dell'annesso Capitolato Speciale e allegati.

Si precisa che il concorrente dovrà tenere conto della documentazione costituita dal presente Bando e dell'annesso Capitolato Speciale e allegati per la predisposizione della propria offerta.

Ciascun soggetto interessato potrà altresì richiedere per iscritto al Responsabile del procedimento, ogni ulteriore chiarimento tramite la Piattaforma START.

Non saranno accettate richieste di chiarimenti inviate in altra forma o che non consentano alla Stazione Appaltante una risposta nei termini di cui all'art. 74, comma 4, Codice.

La Società si riserva di non procedere alle risposte di richieste avente carattere indeterminato, non comprensibile e/o teso ad ottenere ulteriori informazioni non strettamente riconducibili a meri chiarimenti di dati già desumibili dagli atti di gara.

La Società non si assume alcuna responsabilità per mail di risposta non ricevute dal mittente.

Gli stessi chiarimenti dati dalla Committente saranno pubblicati sul sito [www.centropluriservizi.com](http://www.centropluriservizi.com) omettendo ogni indicazione in ordine all'impresa richiedente.

#### **24. - PROCEDURA DI RICORSO**

24.1 - Competente per le procedure di ricorso avverso gli atti della presente gara è il Tribunale Amministrativo della Regione Toscana, Via Ricasoli 40, Firenze.

#### **25. - INFORMATIVA SULLA PUBBLICIZZAZIONE DELL'APPALTO**

25.1- La procedura di gara è stata pubblicizzata mediante:

- Pubblicazione sul sito internet della Committente;
- Pubblicazione sulla Piattaforma Regionale START;
- Pubblicazione sulla G.U.R.I.
- Pubblicazione sulla G.U.U.E.
- Pubblicazione su quotidiani
- Pubblicazione sul sito del Ministero delle Infrastrutture

**L'AMMINISTRATORE UNICO**

**DOTT. RICCARDO PANICHI**